

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 24 (1934)
Heft: 44

Rubrik: Die Seite für Frau und Haus

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Ausprobieren der Farbenverteilung für Streifenmuster beim Stricken oder Häkeln.

Eine gute Hilfe beim Ausprobieren einer Streifenanordnung ist die Widelprobe. Das

zu der Stelle, wo man ihn wieder braucht, ihn also wieder aufnimmt und dafür den ruhenden Faden mit einhäfelt.

Zum Schmucke von Kleidern läßt sich diese Häfelerei gut verwenden. Kragen und Ärmelabschlüsse kann man so häkeln, Mützenränder,

sauce in eine ausgestrichene Form gegeben. Die letzte Kartoffelschicht wird mit 2 verquirlten Eiern übergossen, mit Butterstückchen bestreut und der Auslauf im Ofen goldgelb gebacken.

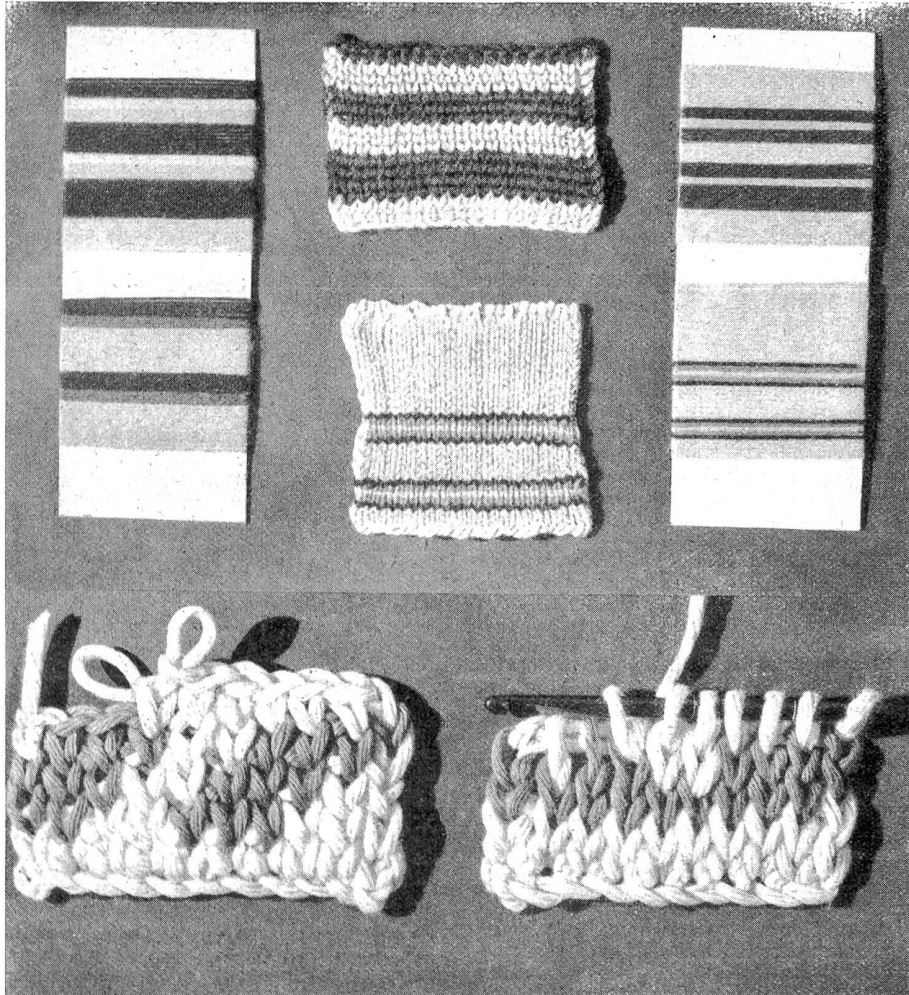
Curry-Kartoffeln. Ganz kleine, geschälte, in Salzwasser nicht zu weich gekochte Kartoffeln werden in heißer Butter geschwenkt und mit einer Prise Curry-Pulver gewürzt. Man serviert sofort.

Feiner Kartoffelauslauf. Bauernbratwurst wird mit viel gehackten Zwiebeln gebraten. Dann zerschneidet man die Wurst in Rädchen. Im zurückbleibenden Fett verrührt man etwas Mehl, Senf, Rahm und Bouillon und erhitzt darin in Scheiben geschnittene, gekochte Kartoffeln. Diese gibt man lagenweise mit der Wurst in eine gebutterte, mit Brotkrumen ausgestreute Form und bäckt sie bräunlich. Die Wurstkartoffeln werden gestürzt und mit geschmorten Tomaten umlegt.

Kartoffelgemüse. Kleine Kartoffelchen werden roh geschält, gewaschen und mit eigroß Butter, einer verschüttelten Sellerie, Salz und gehackter Zwiebel und Petersilie in eine flache Pfanne gegeben. Unter öfterem Wenden dampft man die Kartoffeln zugedeckt halb weich, streut eine Handvoll Mehl darüber, läßt dieses etwas einsämoren und löst mit 1-2 Tassen Bouillon. Wenn die Kartoffeln weich gekocht sind, werden sie angerichtet und nach Belieben mit geriebenem Käse bestreut.

Kartoffelkopf. 1/4 Pfd. Butter rührt man schaumig, gibt 1 Ei und 2 geriebene, erkaltete Schälkartoffeln dazu und rührt nun tüchtig 4 Eigelb und nochmals 3-4 geriebene Kartoffeln darunter. Man würzt mit Salz und Muskat, zieht die schaumig geschlagenen 4 Eiweiß unter die Masse, bindet den Kloß in eine gebutterte Serviette, knüpft diese zusammen, hängt sie an einen Kellenstiel und kocht nun den Kartoffelkopf 1 Stunde in langsam kochendem Salzwasser. Jrgend ein Salat schmeckt gut dazu.

Kartoffelberg. In Salzwasser kocht man 6 verschüttene, rohe Kartoffeln recht weich, gießt die Brühe ab und zerdrückt die Kartoffeln zu Brei. Sie werden zu einem weichen Mus gerührt, mit einem Stück Butter und 150 Gramm grob gehacktem, gekochtem Schinken vermengt und bergförmig angerichtet. Die Kartoffeln werden mit einer guten, braunen Sauce überfüllt und mit halbierten, gekochten Eiern umlegt. E. R.



Arbeitsmaterial wird in der geplanten Anordnung auf einen Karton gewickelt. Man bekommt so ein gutes Bild von der Wirkung der Farben zueinander, die schöne Verteilung, die Breiten, die Abstände kann man ruhig erproben und hat nachher für die Ausführung sichere Anhaltspunkte. Auch für Weberinnen ist dies eine vorzügliche Vorbereitung.

Strichhädelstich in gewöhnlicher und tunesischer Häfelerei. Mit diesem Strich-Häfelstich, der auf der Darstellung oben als bunte Arbeitsprobe, unten als Stichprobe gezeigt ist, lassen sich dicke Flächen mit Reihen- und freier Musterung arbeiten.

Strichhädelstich in gewöhnlicher Häfelerei. Man arbeitet diese Häfelerei in Reihen, immer von rechts her, oder dann auch rundum in Kreisen. Ueber die Anschlagkette wird als erster Gang eine gewöhnliche feste Maschenreihe gearbeitet. Im folgenden Gang strickt man nun nicht in die wagrechte Maschenkette, sondern tiefer zwischen die zwei senkrechten Fäden einer Masche, und holt die neue Masche heraus.

Beim Farbenwechsel in der Reihe nimmt man die entsprechende Farbe, läßt den anderen Faden nachlaufen und häfelt ihm mit ein bis

Stulpen an Handschuhen. Dann läßt sich mit diesem Stich auch gut anhäkeln an Stoff, an Leinen, Wollstoff, Trikot. Aber auch schöne, haltbare Kissen, Raffewärmer, Mützen werden daraus.

Wenn man eine offene Fläche arbeiten will, muß ja der Faden am Ende jeder Reihe immer abgebrochen und dann rechts wieder neu angelegt werden. Darum arbeitet man den Strichhäfelstich auch tunesisch, wobei dann durch das Zurückziehen der Faden wieder nach rechts kommt. Die Arbeitsfläche dieser Art tunesischer Häfelerei wird aber bedeutend dider als der gewöhnliche Strichhäfelstich.

Kommen bei dieser Häfelerei nach der ersten und zweiten Arbeitsweise vereinzelt Figuren, weilläufig im Grunde verteilt vor, dann nimmt man am besten für jede Figur ein besonderes Knäuelchen, so daß dann der Faden nur kurze Strecken mitgeführt werden muß. L. B.

Für die Küche

Ein paar Kartoffelrezepte.

Kartoffel au gratin. In der Schale gekochte, geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln werden lagenweise mit fertiger Butter-

Allerseele

Roti Böimli stöh ir Matte,
Wärfe längi, chüehli Schatte.
D'Sunne lüüchtet nimm wie albe,
Uf u furt sy längschte d'Schwalbe.

Still ich's uf de Fälder worde,
Möde chöme scho vo Norde,
Näbel schlyche über d'Äerde,
Wott es ächt scho Winter wärde?

Jede Morge halti Kyffe,
U mys Härz cha's nid begriffe,
Dah mys Liebächte furt ich gange — —
's tuet halt gäng no a-n-ihm hange.

Roti Böimli stöh ir Matte,
Wärfe längi, chüehli Schatte — —
U im Chilchhof flügt es Bletkli
Nähe uf nes frisches Bettli.
Hermann Hofmann.