

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst

Band: 22 (1932)

Heft: 9

Rubrik: Frau und Haus

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 09.01.2026

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Praktische Ratschläge

Weisse Spiken werden gewaschen, indem man sie um eine saubere Flasche windet, mit Fäden umbindet und in heißem Seifenschaum rein wäscht. Unter laufendem Wasser spült man sie ab, bläut sie leicht, wickelt sie ab und plättet sie sofort.

Samt reinigt man mit Terpentinöl durch sanftes Reiben mit einem Läppchen nach dem Strich. Danach legt man ein nasses Tuch um ein heißes Bügeleisen, um Dampf zu entwenden. Über diesen Dampf zieht man den Samt langsam hin und her, bis die Fasern an den Druckstellen sich wieder aufrichten. Dann läßt man den Samt bemahne trocken und hält ihn, wenn dies geschiehen, entweder zu zweien recht stramm oder spannt ihn auf einen Holzrahmen; hierauf wird ein feines Läppchen in Petroleum getaucht und der gespannte Samt aus der rechten Seite mit demselben leicht bestrichen. Ist das Petroleum verdunstet, so ist der Samt wie neu.

Helle Wollkleider können am einfachsten gereinigt werden, wenn man sie schön flach auf das Bügelbrett legt und stark mittelst einem weißen Tuch und pulverisiertem Gips abreibt. Das Kleid wird dann tüchtig geklopft, gebürstet und geschüttelt.

Sotzfleder verteilt man aus Weißzeug durch eine starke Kochsalzlösung (1 Pfund Salz auf $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser). Man reibt und knelet darin die fleidigen Stellen und legt dann das Wäschestück flach an die Sonne. In hartnäckigen Fällen muß die Prozedur wiederholt werden.

Helle Filzhüte müssen von Zeit zu Zeit mit einer Mischung von Salmiakgeist und Weingeist zu gleichen Teilen dem Strich nach abgewischt werden, ohne daß der Filz durchnäht wird.

Wildlederhandschuhe oder Gürtel drückt und knelet man zur Reinigung in Salmiatkasser, wäscht sie in lauem Seifenwasser und trocknet sie zwischen Tüchern, ohne daß vorher das Seifenwasser ausgespült wird. Wenn die Handschuhe angetrocknet sind, reibt man sie leicht, damit sie nicht hart werden. Ei

Küchenrezepte.

Hirnbeefsteaks. Ein Kalbshirn wird gehäutet und in etwas Butter mit gehackter Zwiebel und Petersilie gebraten. 1 Pfund Kalbfleisch läßt man durch die Hadmaschine, fügt das gehackte Hirn, Salz, Pfeffer, Brotsamen und ein Ei bei, formt davon kleine Schnitze, paniert sie in Ei und Brotsamen und bratet sie in Butter schön braun.

Risotto. Pro Person rechnet man eine kleine Tasse Reis und kocht diesen in Salzwasser $\frac{1}{4}$ Stunde, ohne darin zu röhren. Dann mengt man sorgfältig geschmolzene Butter, einige Löffel sauren Rahm, geriebenen Käse, 2 geschönte, verchnittene Eier, einige geschönte, kleinwürfig geschichtete Karotten sowie eine Prise Pfeffer und Muskat darunter. Man füllt die Masse in eine gebuttete Form, bäßt sie im Ofen $\frac{1}{2}$ Stunde, stürzt sie und umlegt sie mit gebratenen kleinen Würstchen oder geschmorten Pilzen.

Schottische Eier. Einige Eier werden 8 Minuten gesotten, geschält und gut abgetrocknet. Dann hülle man jedes Ei in qui gewürzte Bratwurstmasse, wendet sie in Ei und Brotsamen und bäßt sie in Fett goldgelb.

Kinderröckli

für einjähriges Kind.

Material: 3 Knäuel à 50 gr Strickgarn H. C. No. 30/10 rosa 904, 1 Knäuel à 50 gr Strickgarn H. C. No. 30/10 weiß.

Ausführung: Man beginnt mit rosa am unteren Rand mit 183 Maschen.

1. Nadel: Rechts stricken.

2. Nadel: Die Randmasche abheben, 1 M. rechts, 1 M. umschlagen, 8 M. rechts, 3 M. zusammenstricken, 8 M. rechts, 1 M. umschlagen, 1 M. rechts, 1 M. umschlagen, 8 M. rechts, 3 M. zusammenstricken, 8 M. rechts usw.

3. Nadel: Rechts stricken. (Die Umschlagmaschen verdreht stricken.) Man arbeitet so bis zu 20 cm Länge. Dann werden bei den folgenden 4 Reihen je 20 M. abgenommen, sodass noch 103 M. verbleiben.

Nun beginnt man mit weiß.

1. Nadel: Die Randmasche abheben, 1 M. rechts, 1 M. abheben, 1 M. rechts, 1 M. abheben, usw.

2. Nadel: Die rote M. jeweils abheben, die weiße rechts stricken.

3. und 4. Nadel: Mit rot alle M. rechts stricken.

5. und 6. Nadel: Mit weiß 1 M. rechts, 1 M. abheben, usw.

Wenn man 14 cm gestrickt hat, nimmt man in der Mitte einen Drittel der Maschen ab für den Halsausschnitt und strickt die beiden Aehälften noch 4 cm lang.

Der hintere Teil wird gleich gestrickt, der Halsausschnitt jedoch 1 cm weniger tief.

Die Seiten werden zusammengeknüpft, 9 cm für das Armloch offen lassen. Dann häkelt man mit



weiß 2 Touren feste Maschen um Halsausschnitt, Achsel und Armloch. Auf der Achsel macht man kleine Lösen für den Knopfverschluß.

Am unteren Rand des Röcklis arbeitet man ebenfalls 2 Touren feste Maschen in weiß.

flacher Pfanne beidseitig bräunlich. Man bestreicht sie auf einer Seite mit Johannisbeergelee oder Apricotkonfitüre und serviert sie warm.

Datteltorte. 140 Gramm Vanillejohner, 140 Gramm feingewiegte Mandeln, 140 Gramm entsteinte, verdrückte Datteln vermengt man mit dem festgeschlagenen Schnee von 6 Eiweiß, füllt die Masse in eine gebuttete Form und bäßt sie im Ofen 15–20 Minuten. Der Rand der Torte wird mit glasierten, entsteineten Datteln garniert.

Frau Greti.

Gut und billig.

Kartoffelauflauf mit Bratwurst. Bauernbratwürste brätet man in Fett schön braun und schneidet sie dann in dünne Scheiben. In der Schale gekochte Kartoffeln werden geschält und ebenfalls fein geschnitten. In eine gebuttete Form gibt man lagenweise Kartoffeln, gehackte, mit etwas Salz geröstete Zwiebeln und die Wurst. Die leichte Kartoffelschicht überzieht man mit einer Tasse kochendem Wasser, in dem ein Bouillonwürfchen aufgelöst wurde, legt Butterstückchen darauf und bäßt den Auflauf 30–40 Minuten im Ofen.

Aepfel mit Nudeln. Gleichmäßig große Äpfel werden halbiert, vom Kernhaus befreit, leicht ausgehöhlten und geschält. Mit Zuder und wenig Wasser werden sie weich gebackt, doch dürfen sie ja nicht zerfallen. Unterdessen kocht man Nudeln in Salzwasser und verrührt sie mit einem Stück Butter. Dann richtet man die Nudeln bergförmig an, legt die Äpfel im Kranz rund herum und füllt die Höhlungen mit je einem Stückchen Himbeer-, Quitten- oder Johannisbeergelee.