

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

**Band:** 22 (1932)

**Heft:** 29

**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:** 23.02.2026

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

# Frau und Haus

PRAKTIISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

## Gehäkelter Pullover.

**Material:** 35 gr hellbraune Mooswolle, 35 gr dunkelbraune Mooswolle.  
**Die Häketechnik besteht in Luftmaschenbogen. (4 Luftmaschen 1 f. M., die f. M. in die Mitte des darunterliegenden Bogens). Mit einem feinen Häkelhaften beginnt man am unteren Rand des Borderteils mit 152 L., häkelt zurückgehend 44 Bogen, in jede 3. Masche des Anjags die f. M., dazwischen 4 L. Man häkelt 10 cm in dunkelbrauner Wolle in die Höhe und beginnt hier mit dem Farbwechsel. Dem Schnitt entsprechend häkelt man die hellen Teile ein, die bei jeder Tour sich verbreitern, während die dunklen Teile sich zuspielen. Nach weiteren 10 cm sind die braunen Teile fertig, und man arbeitet nur in heller Wolle weiter. Nach 22 cm Höhe nimmt man zum Armloch dem Schnitt entsprechend ab, teilt nach einigen weiteren Reihen die Arbeit in der Mitte zum Ausschnitt und arbeitet jede Schulter für sich fertig, dabei an der Halsweite etwas abnehmen. Das Rückenteil wird ebenso gearbeitet, man läuft aber den Halsauschnitt fort und arbeitet bis zur vollen Schulterhöhe und macht ab. Die Ärmel beginnen man am unteren Rand mit 100 M., häkelt hierüber (helle Wolle) 34 Bogen, nach 5 cm Höhe arbeitet man dem Schnitt nach den bogigen oberen Rand. 2. Ärmel ebenso. Nun behält man die hellen Teile (Bordir-, Rüden- und Ärmelteile) mit kleinen Punkten in brauner Wolle, indem man einen kleinen Ring von f. M. in eine f. M. der L. M. Bogen häkelt. Die Schulter- und Achselnähte schließen, die Ärmel zusammennähen und in die Armlöcher einsetzen. Die Ärmelbündchen hält man etwas ein und häkelt darüber drei Touren f. M. in brauner Wolle, dann eine Blotoreihe in heller Wolle. Den Halsauschnitt behält man mit einer Tour f. M. in heller Wolle, daran eine Tour St. in dunkler Wolle, 1 Tour Bogen (4 L., 1 f. M.) helle Wolle, 1 Tour Bogen dunkle Wolle, 1 Tour Bogen helle Wolle. Nach außen umschlagen, heftet man die Leiste etwas an. Der untere Seite Rand wird angestrikt. Man schlägt durch die unterste Reihe des Pullovers ca. 180 M. auf 4 Nadeln oder einen Ring und strickt in der Runde 30 Reihen 2 L. 2 r. im Wechsel.**

## Küchenrezepte

**Kleines Hors-d'œuvre.** Tomaten werden in Scheiben geschnitten, mit Salz bestreut und nebeneinander in eine tiefe Glassplatte gelegt. Darüber gießt man eine dünn gerührte Sauce aus wenig Öl, Zitronensaft, Schnittlauch und etwas Pfeffer. Dann gibt man ganz dünn geschnittene Radieschen und Gurken darauf, traut sie wieder Salatauce darüber und garniert mit hartgekochten, halbierten Eiern und Sardellenfilets.

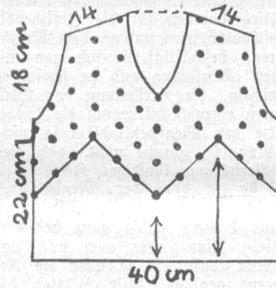
**Selleriefüßel.** Rohe, geschälte Sellerienhölzer werden gerieben und mit einer Hand voll Kreese, Salz, Öl, Zitronensaft und ganz wenig gewiegtem Knoblauch vermengt. Dieser Salat wird in eine Glasküchel gegeben, glattgestrichen, mit dem Löffel einige Vertiefungen gemacht und in diese kleine, runde, halbierte Tomaten gedrückt. Diese Tomatenbecher füllt man mit dicker Mayonnaise.

**Diatätspeise mit Rüben.** Zwei Löffel Haferflocken werden mit einer Tasse kaltem Wasser übergossen und 12 Stunden stehen gelassen; dann fügt man eine Tasse entsteinte schwarze Rüben, zwei Löffel fondierter Milch, den Saft einer halben Zitrone und nach Belieben gewogene Haselnüsse bei. Die Speise wird kalt oder leicht gewärmt gegessen.

**Eissässer Salat.** In der Schale gebackte, fein geschnittene Kartoffeln werden mit Mayonnaise, Sardellen, Kapern, Perlzwiebeln, gehacktem Schinken und etwas Petersilie vermengt und mit feinen, in der Brühe warm gehaltenen Rindfleischscheiben belegt.

**Kalter Fisch.** Etwa 1½ Kilogramm Lachs wird in Wurzelbrühe mit einem Glase weißem Wein gar, aber nicht zu weich gekocht und in der Brühe erkalten gelassen. Frische Butter knelet man mit allerlei feinen Kräutern und bestreicht damit den vertropften, auf eine lange Platte angerichteten Fisch und garniert recht zierlich mit Petersilie, gehacktem Eiweiß und Eigelb, Kapern, Gurken, Morseln, Perlzwiebeln usw.

**Erdbeerfischsahne.** 2–3 Löffel Kartoffelmehl wird mit wenig Wasser glatt gerührt, in Kochendes Wasser (1–1½ Liter) einlaufen gelassen und nach mehrmaligem Auf-



Schnittübersicht zum Pullover.

lochen mit einem Teller durchgepreßten Erdbeeren vermischt und gefüllt. Man stellt die Speise auf Eis oder in den Keller und röhrt kurz vor dem Auftragen ein Dutzend große ganze Erdbeeren darunter.

**Rabarbercreme.** Man kocht 250 Gr. ungekochten, in Stüde geschnittenen Rhabarber mit einem Glase weißem Wein und 250 Gramm Zuder weich, röhrt 2 Löffel glattgerührtes Maizena dazu, reibt die Masse durch ein feines Sieb und läßt erkalten. Dann schlägt man die Creme mit 2 steifen Eiweiß ½ Stunde und trägt auf.

**Kräutertorte im Ofen.** Mangoldstiele werden abgezogen, in fingerlange Stüde geschnitten und in Salzwasser ziemlich weich gekocht. Dann legt man sie in eine gebuttete Form, streut Räse darüber, gießt eine dünn gerührte, weiße Sauce darüber und bält die Speise im Ofen bräunlich.

**Hopfenprossen.** Die jungen Sprossen werden erlesen, gewaschen und in Butter mit ganz wenig Salzwasser gedämpft. Zuletzt fügt man ein Löffelchen mit Milch glattgerührtes Mehl bei und legiert das Gemüse mit einem Eigelb.

**Reis mit Kohl.** Spätzlewürfelchen und eine gehackte Zwiebel braten man bräunlich und fügt dann einen kleinen, zerteilten, gewalzten und in Streifen geschnittenen Kohlkopf bei. Man läßt dies 10 Minuten schmoren, wäscht unterdessen 1–2 Tassen Reis, gibt es dann zu dem Kohl, gießt etwas Salzwasser oder Knochenbrühe dazu und kocht gut zugedeckt unter zeitweisigem Umrühren 20–30 Minuten.



## Milchzarte Millrise Haferflocken als Reisen-Berwendung.

Es gibt wohl kein besseres Produkt, als mit milchzarten Millrise Haferflocken, z. B. Reisen von Spinat, von Kartoffelpüree, gehacktem Fleisch, zu schwadhaften Speisen zu verwandeln. — Diese Reisen werden je einzeln in einer Schüssel mit einem Ei, Salz und Muscat, event. Tomaten, einem Stäubchen Mehl und Zusatz von Millrise Haferflocken zusammen gerührt, löffelweise in Plätzchenform, in Fett oder Butter beidseitig braun gebacken, und serviert.

## Millrise-Zwiebel.

2 Eidotter wurden mit 100 Gr. Zuder loder gerührt, nach Geschmack etwas abgeriebene Zitronenschale hinzugefügt, dann gibt man den Schnee von 4 Eiern dazu, 120 Gr. Millrise mit 70 Gr. Mehl gemischt und leicht verröhrt in etwas Milch und düngemachter Butter, eine Prise Salz und Badpulver. — Diese Masse wird in einer Schüssel durcheinander gerührt, alsdann auf einem mit Butter ausgestrichenem Blech, geschnitten, aufgetragen, und langsam gebacken.

## Praktische Ratschläge

Motten verschwinden aus Polstermöbeln, wenn man in Zügen und Röhren konzentriertes Formalin einspritzt.

Bei Schwabekäfern verstopft man die Löcher mit Chlorfall. Zitronensaft vertreibt Flöhe. R.