

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

Band: 22 (1932)

Heft: 49

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

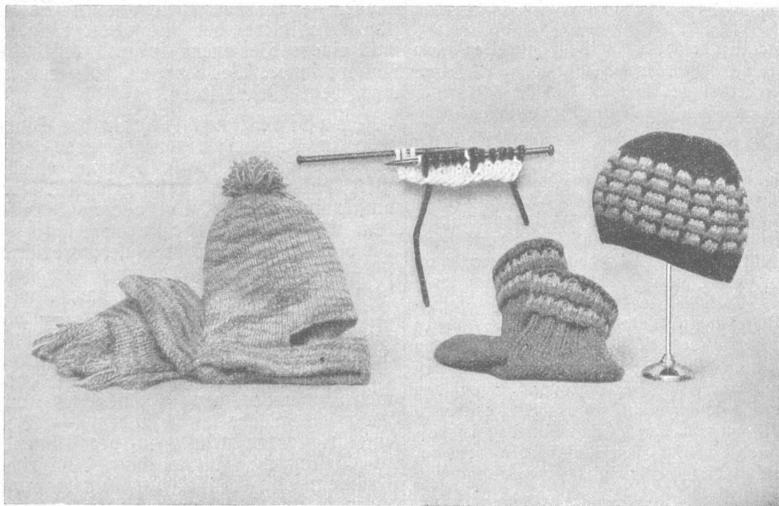
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 21.02.2026

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

Frau und Haus

PRAKТИСHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE



Für den Wintersport.

Strickarbeiten.

Sportmütze für Buben, geschlossen mit doppeltem Umschlag, offen als Sturmlappe zu tragen. Die rund gestrickte Mütze ist am unteren Rande begonnen. Die Weite der Röhre unausgezogen 36 bis 40 cm. Stricken 1 r. 1 l. Höhe bis zur Gesichtsoffnung 14 bis 16 cm. Ueber die Breite der Gesichtsoffnung (16 bis 18 cm) absetzen und im nächsten Gang wieder ansetzen. Höhe der Mütze von der Öffnung aus 18 bis 20 cm. Um abzuschließen, füren man in einem Gang rundum immer drei Maschen zusammenstricken. Nach sechs Zwischengängen wird der Abnehmengang wiederholt und der Rest der Maschen zusammengezogen.

Der Schal mit angeknüpften Fransen ist 20 cm breit, 135 cm lang.

Materialbedarf für Mütze und Schal: 200 g kräftige Sportwolle.

Sportmütze für Mädchen. Mit knapp sitzendem elastischem Rand ist die rundgestrickte Mütze begonnen. Nach dem Rand, rundum verteilt so viele Maschen aufgenommen, als die Kopf-

weite für den weichen Teil der Mütze es erfordert Höhe der Mütze vom Anschlag bis zum Bödeli 12 bis 13 cm. Fleches Abnehmen, in der Runde 30 abnehmen mit vier Zwischengängen, nochmals den Abnehmengang mit Zwischenstricken und so fortgesetzt bis 12 bis 15 Maschen bleiben, die nun zusammengezogen werden.

Dem Schmude, der in der größten Weite der Mütze aneingebracht ist, geben die hinuntergestickten Maschen besonderen Reiz. Diese hinunterstechen wird so gearbeitet, daß statt die Masche von der linken Nadel abzusticken 2 bis 3 Gänge unter diese Masche gestickt werden. Der Arbeitsfaden wird durchgeholt und die durchgeholt Masche verkränkt oder offen zur dazugehörigen Masche aufgenommen, um die beiden Maschen dann im folgenden Gang zusammen abzusticken. Ohne und mit Farbenwechsel wirken solche aufgelegten Maschen gut. Ähnliche Wirkungen können ja auch mit nachträglich ausgeführtem Maschenstich erreicht werden. Die Sportmützen haben im elastischen Rand, 2 l. 3 r., auch die hinuntergestickten Maschen und Handschuhe, welche die Sportausübung noch ergänzen würden, könnten an der langen Stulpe dieselbe Belebung erhalten.

L. B.

Die Sterblichkeit unter den Frauen in England.

Un der Jahres-Generalversammlung der englischen Arbeiterpartei sprach der Gesundheitsminister von der großen Sterblichkeit, welche unter den Frauen als Kindbettsterben existiert, und von den Maßregeln, die zu ergreifen sind, um diesem traurigen Zustand abzuhelfen. Er erklärte, daß in keinem Handwerkstand, nicht einmal bei den Grubenarbeiterinnen, die Sterblichkeit solche Ziffern erreiche wie bei den Müttern. Jedes Jahr sterben mehr als 3000 Frauen als Kindbettsterben in England. Es ist daher dringend notwendig, daß straffe Maßnahmen unternommen werden, um den Arbeiterinnen vor, während und nach dem Kindbett die nötige Pflege zulommen zu lassen. Es ist Sache des Staates, sich mit diesen Maßnahmen zu beschäftigen.

S. F.

Koch-Rezepte

Leberpudding. 1 Pfund Leber wird fein aus den Häuten gehabt, zwei Brötchen (Weggl) eingeweicht und zerdrückt. In 40 Gr. Butter dämpft man eine fein gehäckelte Zwiebel, vermengt Brötchenbrei und Leber damit, fügt

2 Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskat und zuletzt die schaumig gehäkelten Eiweiß bei, füllt alles in eine geblühte, mit Brotsamen ausgestreute Form und kocht im Wasserbad 1 Stunde. Der gefürtzte Pudding wird mit grünem Salat serviert.

Ungarische Kartoffeln. Eine fein gehäckelte Zwiebel schmort man in einem eisgroßen Stück Fett, dann röhrt man 3 Löffel Tomatenpüree und einen Teelöffel Paprika dazu, fügt 6-8 geschälte, in Scheiben geschnittene, rohe Kartoffeln und 3 Tassen Fleischbrühe oder Salzwasser bei und schmort die Kartoffeln weich.

Braune Reissuppe. Man läßt 100 Gr. gereinigten, trockenen Reis und 2 Eßlöffel Mehl in einem Stück Butter rösten, füllt 2 Liter Wasser auf, gibt gehäckelte Sellerieblätter und etwas Lauch dazu, würzt gut und kocht die Suppe 1½ Stunde. Sie wird über geriebenen Käse angerichtet.

Rosenkohl. 1 Kilogramm sauber gepützten, gewaschenen Rosenkohl kocht man in Salzwasser ziemlich weich. Aus Butter, Mehl, Fleischbrühe oder Rosenkohlwasser macht man eine helle Sauce, würzt sie mit Pfeffer und Muskat, gibt den Rosenkohl hinein und richtet nach 5 Minuten an.

Poletta im Ofen. Auf gewöhnliche Weise kocht man einen dicken Maisbrei, richtet ihn auf ein Brett an, streicht ihn glatt und läßt ihn erkalten. Dann schneidet man den Brei in lange, schmale Stücke und schichtet diese in eine geblühte Form, indem man immer Brotsamen und geriebenen Käse dazwischenstreut. Zugleich giebt man eine dicke Tomatensoße über alles und bält die Speise im Ofen bräunlich.

Bayrisch Kraut. Ein mittlerer Koflabstropf wird fein gehobelt und mit etwas Essig besprengt. In einem Stück Fett und feinem Spedivwürfeln schmort man eine gehäckelte Zwiebel, fügt den Kabis und 2 in Würfel geschnittene, saure Apfels, Salz, Pfeffer und 1 Tasse Fleischbrühe oder Salzwasser bei und dampft das Kraut zugedeckt 1½ Stunde.

Maultarletpaste. Ein nicht zu großer Kalbskopf (auch nur eine Hälfte) wird mit reichlich Suppengrün 2½ Stunde in Salzwasser gekocht. Dann löst man das Fleisch ab, schneidet es in zierliche Stücke, die Zunge in Scheiben und bereitet aus Butter, geröstetem Mehl, Kalbskopfbrühe, Gewürz und einem Glase Wein eine gute Sauce. Die gehäutete, abgebrühte Kalbsmilch (Milben) kocht man darin auf, fügt eine Handvoll Büchsenpilze und die Fleinstücke bei und richtet alles recht heiß in eine gebadete, große Blätterteigpasta an.

Gelbes Risotto. 2 fein gehäckelte Zwiebeln und 2 große Tassen gewaschener Reis röstet man auf kleinem Feuer in eisgroß Butter bräunlich. Dann fügt man ½ Liter Salzwasser oder Bouillon bei, schmort den Reis langsam weich und verröhrt ihn zuletzt mit einigen Löffeln geriebenem Käse und einer Messerspitze Safran.

Ris mit Bananen. Der Reis wird mit Zuder in Milch gedämpft, die eingekocht und mit 2-3 Löffeln Kirsch vermengt. In Scheiben geschnittene Bananen kocht man mit Zuderast weich. Der Reis wird in eine Ringform gefüllt, gestürzt und die Bananen in die Mitte gefüllt. Man kann auch Birnen- oder Pfauenlentenkompost verwenden.

Risotto. In Milch mit Zuder gekochter Reis wird in eine Form gefüllt, die die mit geriebenen Blattkärröhl bestreut wurde. Der fest eingekochte Reis wird dann gestürzt und mit Himbeergeleewürfeln garniert. Das Ganze beträufelt man mit Kirsch, zündet ihn an und trägt brennend auf.

Rf.

Ehrenbezeugung von Helen Keller.

Die Universität Glasgow in Schottland hat den Ehrendoktor der taubstummen und blinden bekannten Schriftstellerin Helen Keller verliehen. S. F.