

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

Band: 23 (1933)

Heft: 24

Rubrik: Die Seite für 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>

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Gehäkelte Kragen. Der helle Kragen ist immer wieder Schmuck für Frauen-, Mädchen- und Kinderkleider. Maschinenstickerei, Spitzen gewerbe und Heimindustrie schaffen vielfältige Arten dieser von der gegenwärtigen Kleiderstil bevorzugten Dinge. Es sind auch wirklich viele zierliche Sachen läufig, vom einfachen Biquet oder Mousselinekragen mit gezacktem Rand, bis zur reich gefürbten Spize. Wer handarbeitsfreudig ist und gern eigene Dinge schafft, den wird es gelüsten, einen „eigenen“ Kragen für sein Kleid zu haben. So sind diese Entwürfe für gehäkelte Kragen entstanden. Es ist nicht eine neue Idee, Spitzekragen zu häkeln. Unter Großmutter's Spizen sind Wunderwerke solcher Schmuckstücke, und zu meinem Kinderkleiderchaze gehörten auch ein paar schmale, runde Kragen, die Mutter mir gearbeitet hatte; ich dünkte mich darin ganz besonders schön angezogen.

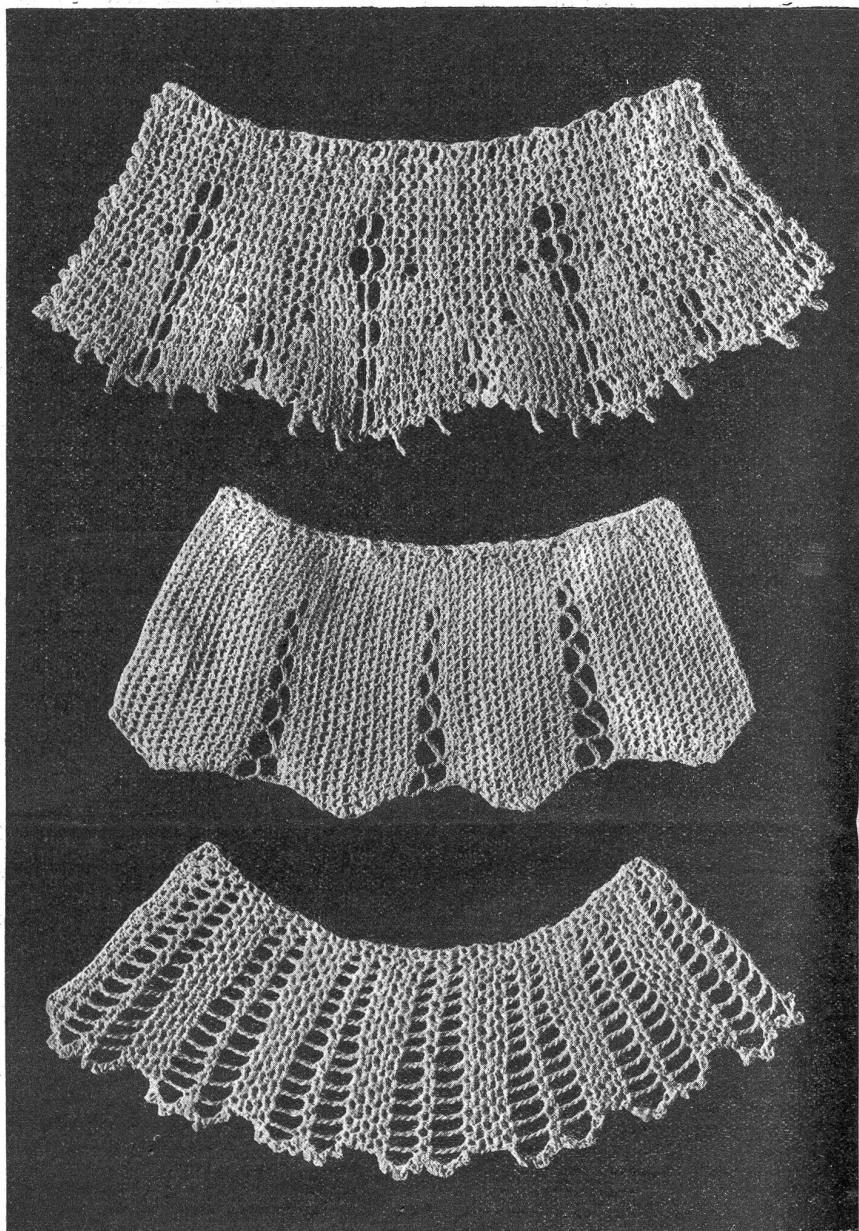
In einfachsten Häkelstichen sind nebenstehende Muster gearbeitet, bestehend in der Musterung; mühevloses Abzählen ist vermieden. Alle drei Spizen sind in derselben Art gearbeitet; die Breite der Spize angeschlagen und in hin- und hergehenden Reihen gearbeitet, dabei vorweg dafür gesorgt, daß sich die Spize zur Kragenform runde. (Wegen der Rundung ist zu empfehlen, ein Papiermuster für den Kragen zu schneiden und nach dieser Form zu häkeln).

Erste Spize unten: Grundstück — 2 Luftmaschen, 1 feste Masche, im folgenden Gang in die Lüde gestochen — dazwischen 2 Stäbchenreihen, vom äußeren Rande her 6 Doppelstäbchen, dann schmäler werdend, 6 einfache Stäbchen und zuletzt noch 2mal feste Maschen, immer die 2 Luftmaschen dazwischen gelegt. Häkelgarn Nr. 100, feine Häkelnadel.

Zweite Spize: Spitzengrund — 1 Luftmasche, 1 feste Masche, im folgenden Gang 1 Fach der Luftmasche fassend. Die Fäden sind durch Auf- und Abnehmen am Rand gebildet, die großlöcherigen Reile zur Erweiterung dazwischen gesetzt. Ein Abhängung am inneren Rand bringt die Spize mit Leichtigkeit noch ganz zur notwendigen Rundung.

Oberste Spize: Spitzengrund — 2 Luftmaschen, 1 feste Masche, im folgenden Gang 1 Fach der festen Masche fassend — zur Glättung der Spize in 2 aufeinanderfolgenden Gängen, 5 Luftmaschen, eine feste Masche. Zur Erweiterung nach außen sind zu beiden Seiten der loderen Teilung in Abständen von 2 Reihen eine Reihe nur bis zum äußeren Drittel, eine zweite bis in die Hälfte der Kragenhöhe gearbeitet, dann gekehrt und wieder nach dem äußeren Rand gearbeitet, kleine Lüden entstehen an diesen Reihenstellen. Häkelgarn Nr. 120 — 150 und weiche, fließende Häkeli ist für die beiden letzteren Muster nötig, wenn die Arbeit wirklich spitzighaft werden soll.

L. B.



Küchen-Rezepte

Rezepte zur Verwendung unserer Sommerfrüchte.

Kirschenauflauf. Man röhrt 3 Eigelb mit 80 Gramm Zuder schaumig, gibt 1 Pfund geriebene, gefrochte Kartoffeln, Zitronenschale und die schaumig geschlagenen Eiweiß dazu und vermengt die Masse mit 1 Pfund entsteineten Kirschen. Sie wird in einer gebackten, mit Mehl ausgestreuten Form gebacken.

Johannisbeertorte. Ein Tortenblech wird mit Blätterteig ausgelegt. Darauf werden 1½ Liter abgezupfte, gewaschene, abgetrocknete Beeren gestreut, die mit einer Mischung von 200 Gramm Zuder, 150 Gramm gehäkelten, gemahlenen Mandeln und 4 schaumigen Eiweiß bedeckt werden. Mit Zuder bestreut, bakt man die Torte in mittelheissem Ofen etwa 1½ Stunde.

Marmelade von Johannisbeeren und Karotten. Karotten werden gepuht, weichgekocht und in kleine Würfel geschnitten. Ein Pfund Johannisbeeren, ein halbes Pfund Karotten und ein Pfund Kristallzucker werden zusammen in den Kochtopf gegeben und zu dicker Marmelade gekocht. Gut zugebunden, hält sich diese vorzüglich.

Stachelbeerkuchen. Ein Butterteig wird bereitet von 180 Gramm Butter, 180 Gr. Mehl, 1 Ei, 3 Eßlöffeln saurem Rahm und einer Prise Salz. Mit dem gut verarbeiteten, ausgerollten Teig wird eine Springform ausgelegt und ein Rand stehen gelassen. Unterdessen hat man geröstete Stachelbeeren (unreife) mit wenig Wasser und reichlich Zuder einmal aufkochen lassen, doch so, daß sie noch ganz geblieben sind. Diese läßt man nun etwas austücheln und legt sie auf den Kuchen. Ein Guß von 5—7 steifen Eiweiß, gemahlenen Mandeln und gewiegender Zitronenschale kommt darüber. Die Torte wird im mittelheissen Ofen

bräunlich gebacken. Anstatt den Stachelbeeren kann man Rhabarberstückchen verwenden.

Reis mit Pfirsichen. Man kocht einen guten, süßen Reisbrei, preßt ihn in eine hohe Form, läßt ihn ganz erkalten und stürzt ihn. Inzwischen läßt man halbierte Pfirsiche in Zundersaft weich kochen, läßt sie erkalten und gibt sie über den Reisstropf.

Aepfel in Gelee. Mittelgroße, fehlerlose Aepfel werden halbiert, geschält und mit Wein, Wasser, etwas Zimtrinde, Zitronenschale und Zuder weich gedünstet, ohne daß sie zerfallen. Dann hebt man die Aepfel aus dem Saft auf einen Teller, bestreut sie mit Mandelstückchen und kocht den Saft unter nochmaliger Zugabe von Zuder eine knappe halbe Stunde. Er wird dann durch ein Haarsieb über die Aepfel gegeben. Auf Eis oder im Keller läßt man die Speise ganz erkalten und geltieren und gibt sie dann mit Himbeergeleestückchen garniert zu Tisch.

E. R.