

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

Band: 23 (1933)

Heft: 28

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: 11.01.2026

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

1. Gestricktes Spielhäschchen für 3–4 Jahre (ohne Bild-Vorlage).

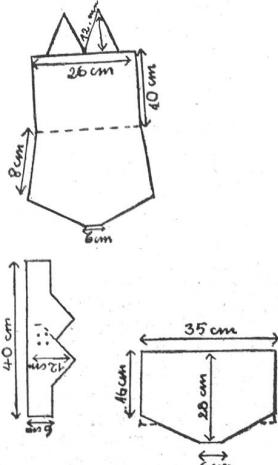
Material: 100 g 4fädige Seidenwolle maisgelb, 25 g 4fädige Seidenwolle blau.

Man beginnt am oberen Rand des Borderteils mit 56 M. Anschlag. Hierüber strickt man 20 Reihen 4 l., 2 r. im Wechsel, l. auf l. r. auf r. Nach diesem Rand folgen 18 Reihen ganz rechts. In der 19. Reihe nimmt man an jeder Seite 4 M. ab und wiederholt dies auf jeder Nadel, bis man nur noch 10 M. auf der Nadel hat. Man strickt noch 8 Nadeln ohne Abnahme und mascht ab. Das 2. Teil ebenso. An das Borderteil strickt man die beiden Spangen an, 5 M. am Rand freilassen, dann zu jeder Spitze 20 M. aufnehmen, auf jeder Nadel zu Beginn 1 M. abnehmen, bis nur noch 4 M. auf der Nadel sind, 4 Nadeln ohne Abnahme, abmachen. 2. Spitze ebenso. Man schließt die Seitennähte des Häschens und die Naht zwischen den Beinen. Die Beinränder werden mit einer Tour f. M. in Blau behäkelt. Der obere Rand des rückwärtigen Teils und des Borderteils wird mit 2 Touren f. M. in blauer Wolle behäkelt. Auf die beiden Spitzen des Borderteils setzt man je einen Perlmuttknopf. Für die Träger arbeitet man in doppelter blauer Wolle 40 L., darüber 4 Reihen f. M., in das eine Ende arbeitet man ein Knopfloch ein. Dieses Knopfloch knöpft man auf den Knopf des Borderteils, das andere Ende wird an das Rückteil angenäht.

2. Spielhäschchen (4–5 Jahre). (Unterstehende Vorlagen).

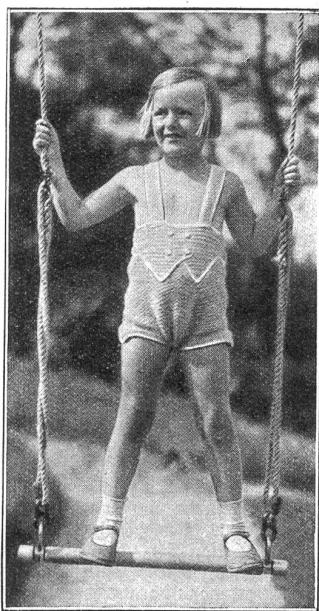
Material: 100 g Perlwolle blau, 50 g Perlwolle lachs, doppelfädig verarbeitet, 4 Perlmuttknöpfe.

Die Grundform des Spielhäschens wird in Perlstick gearbeitet. Man strickt 1 l., 1 r. im Wechsel und versetzt in jeder Nadel das Muster. Auf r. kommt l., auf l. kommt r. Man beginnt am oberen Rand des Häschens mit blauer Wolle. Der Faden wird doppelt verarbeitet. Über 60 M. Anschlag arbeitet man 16 cm (etwa 50 Nadeln) im Perl-



muster, hierauf nimmt man zu den Beinrändern auf jeder Nadel zu Beginn 2 M. ab, bis man nur noch 12 M. auf der Nadel hat. Abmachen. Das rückwärtige Teil beginnt man in rosa Wolle, auf 60 M. Anschlag strickt man das Perlmustert, und zwar: 16 Reihen rosa, dann genau wie das Borderteil 16 cm (etwa 50 Nadeln) blau, zu den Schrägen wie beim Borderteil bis auf 12 M. abnehmen, dann abmachen. An die beiden Enden am Borderteil (siehe Schnitt) häkelt man ein Dreieck in rosa Wolle (f. M.). Man schließt die Seiten nähte und die Naht zwischen den Beinen und um-

häkelt nun den Beinrand mit 5 Touren f. M. in rosa Wolle und 1 Tour f. M. in Blau. In das gehäkelte Dreieck ein gesichter blauer Punkt (1 cm im Durchmesser). Die Passe für das Borderteil wird einzeln gearbeitet. Über 70 L. M. arbeitet



Zwiebel, Öl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft und vermengt damit die Bohnen.

Aprikosenkompott. Entsteinte, halbierte Aprikosen kocht man mit wenig Wasser und dem nötigen Zucker langsam weich.

2. Griesuppe mit Ei. Tomatengemüse und Käseris. Rhabarberschnitten mit geschlagenem Rahm.

Griesuppe mit Ei. Gemüsewasser läßt man auflochen, streut unter ständigem Rühren eine Tasse Gries hinein und kocht alles mit dem nötigen Gewürz 1/2 Stunde. Man richtet über geriebenen Käse und ein Ei an.

Tomatengemüse. Reife Tomaten werden abgerieben, in Scheiben geschnitten, entkern und mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie 20 Minuten in Butter gebraten.

Käseris. Gewaschener Reis wird mit dem nötigen Salzwasser langsam weich geschmort und mit einem großen Stück Butter und viel geriebenem Käse verrührt.

Rhabarberschnitten. In Scheiben geschnittenes Einbad oder Weißbrot wird in Fett schwimmend gebacken und nebeneinander auf eine Platte gelegt. Geblätterter Rhabarber wird mit Zucker zu Brei gekocht und auf die Schnitten angerichtet. Auf jede Schnitte gibt man einen Löffel geschlagenen Rahm.

3. Pilzpastetchen. Bohnen mit Tomaten und Kartoffeln. Zwetschgenbrei.

Pilzpastetchen. Man läßt sich beim Bäder ein Dutzend ungefüllte Blätterlipp-pastetchen baden. Beliebige Pilze werden geröstet, gewaschen und mit Zwiebel und Salz in Butter gedünstet. Manstäubt einen Löffel Mehl darüber, verröhrt alles gut, fügt zwei hartgekochte, verschnittenen Eier und Petersilie bei und füllt alles heiß in die Pastetchen.

Bohnen mit Tomaten. Entfädelt Bohnen werden gewaschen. Dann röstet man 2 Löffel Mehl in Butter, löst mit 2 Tassen Wasser, fügt 1 1/2 Pfund Bohnen und 1 Pfund verschnittenen Tomaten, das nötige Salz und etwas Bohnenkraut bei und kocht nun alles gut zugekocht knapp 2 Stunden.

Salzkartoffeln. 8 geschälte, rohe, in Würfel geschnittene Kartoffeln kocht man in Salzwasser weich, aber nicht breiig, gießt das Wasser ab, röhrt sie an und gibt sie mit Butterstückchen belegt zu Tisch.

Zwetschgenbrei. Entsteinte Zwetschgen kocht man mit Wasser und Zucker zu Brei und fügt kurz vor dem Anrichten einen Teelöffel in Fett gebadete Brotwürfelchen bei.

3 fleischlose Sommermenüs.

1. Gefüllte Tomaten. Nudelauflauf und Bohnensalat. Apricotkompott.

Gefüllte Tomaten. Allerlei Gemüse, Zuckererbsen, Bohnen, Blumenkohl, 1 Sellerie usw. werden jedes für sich in Salzwasser gekocht und würdig geschnitten. Dann mengt man alles zusammen mit einer dicken Mayonnaise und füllt dies in halbierte, ausgehöhlte, gefüllte Tomaten. Die Platte wird mit Petersilie garniert.

Nudelauflauf. Kleingebrochene Nudeln kocht man in Salzwasser weich, gießt es ab und vermengt die Nudeln mit einem großen Stück Butter und geriebenem Käse. Dann füllt man sie in eine gebutterte Form. In einer Tasse kochendes Wasser löst man ein Bouillonwürfelchen auf, verröhrt damit zwei Eier, gießt dies über die Nudeln und bakt sie im Ofen bräunlich.

Bohnen salat. Zarte, grüne Bohnen kocht man in Salzwasser weich. Dann röhrt man ein Löffelchen Senf mit einer gewiechten

Von der Verdaulichkeit des Spinats.

Der Spinat gilt seit alters her als eines der schmackhaftesten und am leichtesten verdaulichen Gemüse; doch kann man es oft beobachten, daß Personen, besonders aber Kinder, die andere Gemüse gern essen, nicht dazu zu bewegen sind, ein Spinatgericht zu verzehren. Nach den Untersuchungen von Dr. Oehl besticht der Grund dieser Abneigung gegen den Spinat in der Regel darin, daß viele Menschen an zu starke Magensaurebildung leiden und, da durch den Genuss von Spinat die Bildung von Magensaure gesteigert wird, den Spinat nicht gut vertragen. In allen Fällen aber, wo die Verdauung durch eine zu schwache Bildung von Magensaure gehemmt wird, wirkt der Spinatgenuss überaus günstig. Auch die bekannte appetitreibende Wirkung des Spinats ist auf die gleiche Ursache zurückzuführen.