

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 23 (1933)
Heft: 48

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: 24.01.2026

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE



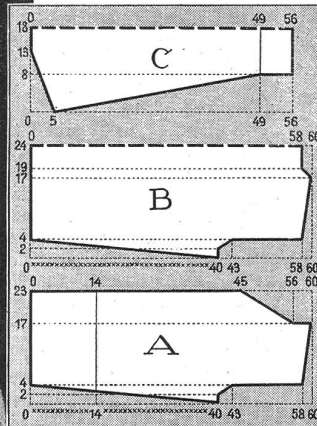
Oben rechts: Schnittübersicht für 96 cm Oberweite zur Weste. A Vorder-
teil, B Rücken (Hälfte), C Ärmel (Hälfte).

Material: Schaffhauser Wolle Qualität 14er, 4fach, 500 g uni Nr. 33
(graubraun). Hornstricknadeln Nr. 2 1/2 und Stahlstricknadeln Nr. 7/0.
Erhältlich in der Wollenhof A.-G., Marktgasse 8.

Handarbeiten

Gestrickte Weste mit langen Ärmeln.

Die Weste ist in Längsr. gestrickt. Man beginnt am Seitenrand des
linken Vorderteils mit 118 M. Anschlag. Ein Musterfah des Streifenmusters
besteht aus folg. 8 R. : 5 R. mit Rechtsm. obenauf und 3 R. mit Links-
m. obenauf. Man strickt also * 2 mal wech. 1 R. rechts 1 R. links, dann
2 R. rechts, 1 R. links und 1 R. rechts *. Der Musterfah von
* bis * wird fortlaufend wiederholt, und zwar strickt man in den



Sinr. die letzten 50 M., in den Rüd-
die ersten 50 M. für den unteren
Rand mit den feineren Nadeln, die
übrigen M. werden mit den stärkeren
Nadeln gestrickt. Für die Rundung des
Armausschnittes schlägt man am Ende
der 8., 10., 12. und 14 R. je 2 M.
und am Ende der 16. R. noch 38 M. an.
Für die Schulterabtragung nimmt man
dann noch am Ende der 26. R. und noch
4 mal am Ende jeder 10. folg. R. je
1 M. zu. In der 73. R. fettet man für
den Halsausschnitt die ersten 12 M. ab
und nimmt in den folg. 28 R. noch je
1 M. am Halsrand ab. Dann strickt
man noch 3 R. über 129 M. und fettet
ab. Den rechten Vorderteil arbeitet
man entgegengesetzt.

Den Rücken arbeitet man bis zur
72. R. genau wie den linken Vorderteil.
Am Anfang der 73. R. fettet man 2 M.
ab, und am Anfang der 75., 77. und
79. R. nimmt man noch je 1 M. für

den Halsausschnitt ab. Dann strickt man über 164 M. 24 R. Die folg.
R. bildet die Mitte des Rückenteils, den man nun entgegengesetzt beendet.

Die Ärmel strickt man ebenfalls in Längsr. im gleichen Streifenmuster
wie den Pullover. Man beginnt an der Seitennaht mit 8 M. Anschlag.
Für die Länge des Ärmels schlägt man am Ende der 2. R. und der
folg. 2 Rüd. je 9 M. auf. Am Ende der 3. R. und am Ende der folg.
12 Sinr. nimmt man für die Rundung der Ärmel je 1 M. zu. Am Ende
der 8. R. schlägt man 12 M. auf, ebenso am Ende der 6 folg. Rüd.
In der nächsten Rüd. schlägt man dann noch 25 M. für den unteren
Ärmelrand auf, die man mit den feineren Nadeln strickt. Von der 27. R.
an, in der man 157 M. hat, nimmt man noch 7 mal am Ende jeder
zweitfolg. Sinr. je 1 M. zu. Danach strickt man über 164 M. noch 25 R.
bis zur Mitte des Ärmels und arbeitet die zweite Hälfte entgegengesetzt
fertig. Dann schließt man die Ärmelnähte und Seiten- und Achselnähte und
näht die Ärmel ein. Die vorderen Ränder und den Halsausschnitt behält
man im Zusammenhang mit 4 R. f. M., wobei man jede R. wieder an
derselben Seite beginnt; in der 2.-4. R. strickt man stets in das hinten-
liegende M.-Gleid. ein. In der 3. R. arbeitet man am linken vorderen
Rand 10 Knopflöcher ein, für die man je 4 M. mit 4 Pftm. übergeht,
in die man in der folg. R. wieder f. M. arbeitet. Dem rechten Rand
legt man 10 Perlmutterknöpfe auf.

Küchen-Rezepte

Für Weihnachten und Neujahr.

Taubensuppe. 2 Tauben werden vor-
bereitet, ausgewaschen, gesalzen und in Butter
schön gebraten. Dann löst man das Fleisch
sorgfältig ab und schneidet es klein. Die Kno-
chengerippe werden mit 3 Liter Wasser, 1 Lauch-
stengel, 1 geschälten Sellerie, 2 Zwiebeln,
1 Scheibe rohem Schinken, Salz und Pfeffer
aufgeköchelt und etwa 2 Stunden gekocht. Die
Brühe wird mit geröstetem Mehl verdicke, mit
2-3 Löffeln Madeira gewürzt, gesiebt und
über das Taubenfleisch angerichtet.

Gebadene Dönszunge. Die weich-
gekochte Zunge wird geschält, in Scheiben ge-
schnitten, gewürzt, in Ei und Brotsamen ge-
wendet und in Fett gebaden. Aus Butter,
Mehl, Zungenbrühe, 2-3 Löffel weißem Wein
und einem Tellerchen voll Büschenschampignons
macht man eine pikante Sauce und serviert
sie zu den Zungenscheiben.

Salenragout. Das Fleisch eines jungen
Hasen wird in mittlere Würfel geschnitten, ge-
häutet, mit Speckstreifen gespickt und mit Salz

und Pfeffer bestreut. Nun brätet man das
Fleisch ringsherum schön braun, streut Mehl
darüber, verkocht mit 2 Löffel Fleischbrühe
und fügt 1 Zwiebel, 1 Löffel Kapern, 2-3
Zitronenschnitze, 1 Tasse sauren Rahm und
Spedwürfchen bei. Gut zugedeckt, schmort man
das Fleisch weich, passiert dann die Sauce,
kocht sie mit Trüffeln, Morcheln oder Oliven
nochmals auf und gibt sie über die Fleisch-
stücke.

Feiner Reisaufguss. Gewaschener
Reis wird in Fleischbrühe weichgekocht und mit
etwas Krebsbutter, Mustat und Madeira ge-
würzt. Kalbsmilch wird in Fleischbrühe weich-
gekocht, gehakt und abwechselnd mit dem Reis
in eine gebutterte Form gefüllt. Man legt
Butterstücke auf die oberste Reisschicht, gießt die
Milkenbrühe (etwa 1 Tasse voll) darüber und
bäckt die Speise im Ofen 3/4 Stunde.

Gemüsering. Eine glatte Ringform wird
mit Butter bestrichen, mit weißem Papier aus-
gelegt und dieses wiederum mit Butter be-
strichen. Nun legt man weichgekochte, zu Stern-
chen ausgeformte Karottenstücke regelmäßig
hinein. Fertig gekochter Spinat verrührt man
mit einigen Eigelb und einigen Löffeln Bro-

samen, gibt ihn in den Ring, deckt wieder
ein Butterpapier darüber und kocht den Ring
eine gute halbe Stunde im Wasserbad. Er
wird gestürzt und mit Büschenspargeln gefüllt,
die in einer holländischen Sauce aufgekocht
wurden.

Gelber Salat. In feine Streifen ge-
schnittene Endivien werden mit Mayonnaise,
gehackten Trüffeln, gehacktem, gekochtem Eiweiß
und etwas Mustat vermischt und mit durchge-
triebenem Eigelb ganz bebedt.

Geflügelbecher. Reste von gebratenem
oder gekochtem Geflügel wiegt man fein und
vermischt sie mit 3-4 Löffel bider Butter-
sauce, etwas Rahm, 2-4 Eigelb und Brotsamen
und füllt die Masse in gebutterte, mittelgroße
Tassen. Man stellt diese 20 Minuten in so-
chendes Wasser, stürzt sie und gießt sorgfältig
eine Tomaten- oder Krebsauce darüber.

Randierte Bananen. Abgezogene, in
Vierteile geschnittene Bananen werden mehrmals
mit steifem, gelblichem, eingekochtem Zuckersirup
mehrmals übergossen, bis sie ringsherum von
kandiervtem Zucker umhüllt sind und dieses fest
geworden ist.
Rf.