

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>

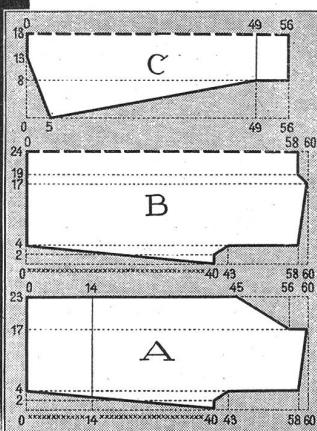
Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKТИСHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE



Oben rechts: Schrittübersicht für 96 cm Oberweite zur Weste. A Vorderteil, B Rücken (Hälften), C Ärmel (Hälften).

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



Handarbeiten

Gefrickte Weste mit langen Ärmeln.

Die Weste ist in Längsr. gestrickt. Man beginnt am Seitenrand des linken Borderteils mit 118 M. Anschlag. Ein Mustersatz des Streifenmusters besteht aus folg. 8 R : 5 R. mit Rechtsm. obenauf und 3 R. mit Linksm. obenauf. Man strickt also * 2 mal wechs. 1 R. rechts 1 R. links, dann 2 R. rechts, 1 R. links und 1 R. rechts *. Der Mustersatz von * bis * wird fortlaufend wiederholt, und zwar strickt man in den Hrn. die letzten 50 M. in den Rüdt. 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 Schulterschrägung 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. setzt man für den H.-Ausschnitt 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 setzt ab. Den rechten Borderteil arbeitet man entgegengesetzt.

Den Rücken arbeitet man bis zur 72. R. genau wie den linken Borderteil. Am Anfang der 73. R. setzt 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 Seitennoht mit 8 M. Anschlag. Für die Länge des Ärmels schlägt man am Ende der 2. R. und am Ende der folg. 2 Rüdt. je 9 M. auf. Am Ende der 3. R. und am Ende der folg. 12 Hrn. nimmt man für die Rundung der Kugel je 1 M. zu. Am Ende der 8. R. schlägt man 12 M. auf, ebenso am Ende der 6 folg. Rüdt. In der nächsten Rüdt. 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. Hrn. 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 zieht 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. zieht man stets in das hintenliegende M.-Glied ein. In der 3. R. arbeitet man am linken vorderen Rand 10 Knopflöcher ein, für die man je 4 M. mit 4 Lfsm. übergeht, in die man in der folg. R. wieder f. M. arbeitet. Dem rechten Rand setzt man 10 Perlmutternöpfe auf.

Küchen-Rezepte

Für Weihnachten und Neujahr.

Taubensuppe. 2 Tauben werden vorbereitet, ausgewaschen, gesalzen und in Butter schön gebraten. Dann löst man das Fleisch sorgfältig ab und schneidet es klein. Die Knoblerippe werden mit 3 Liter Wasser, 1 Lauchstiel, 1 geschälten Sellerie, 2 Zwiebeln, 1 Scheibe rohem Schinken, Salz und Pfeffer aufgesetzt und etwa 2 Stunden gekocht. Die Brühe wird mit geröstetem Mehl verdickt, mit 2—3 Löffeln Madeira gewürzt, gesiebt und über das Taubenfleisch angerichtet.

Gebadete Ochsenzunge. Die weichgekochte Zunge wird geschält, in Scheiben geschnitten, gewürzt, in Ei und Brotsamen gewendet 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.

Hase ragout. Das Fleisch eines jungen Hasen wird in mittlere Würfel geschnitten, gehäutet, mit Speckstreifen gespickt und mit Salz

und Pfeffer bestreut. Nun bratet man das Fleisch ringsherum schön braun, streut Mehl darüber, verkocht mit 2 Löffel Fleischbrühe und fügt 1 Zwiebel, 1 Löffel Kapern, 2—3 Zitronenschnüze, 1 Tasse sauren Rahm und Spezwürfchen bei. Gut zugedacht, schmort man das Fleisch weich, passiert dann die Sauce, kocht sie mit Trüffeln, Morellen oder Oliven nochmals auf und gibt sie über die Fleischstücke.

Feiner Reisauflauf. Gewaschener Reis wird in Fleischbrühe weichgekocht und mit etwas Krebsbutter, Muskat und Madeira gewürzt. Kalbsmilch wird in Fleischbrühe weichgekocht, gehabt und abwechselnd mit dem Reis in eine gebuttete Form gefüllt. Man legt Butterstücke auf die oberste Reisschicht, gießt die Milchbrühe (etwa 1 Tasse voll) darüber und bakt die Speise im Ofen $\frac{3}{4}$ Stunde.

Gemüsering. Eine glatte Ringsform wird mit Butter bestrichen, mit weißem Papier ausgelegt und dieses wiederum mit Butter bestrichen. Nun legt man weichgekochte, zu Sternchen ausgeschnittenen Karottenscheiben 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 läßt den Ring eine gute halbe Stunde im Wasserbad. Er wird gestürzt und mit Büchsenpargeln gefüllt, die in einer holländischen Sauce aufgekocht wurden.

Gelber Salat. In seine Streifen geschnittene Endivien werden mit Mayonnaise, gehacktem Trüffeln, gehacktem Eiweiß und etwas Muskat vermengt und mit durchgebrochenem Eigelb ganz bedeckt.

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

Kandierte Bananen. Abgezogene, in Viertel geschnittene Bananen werden mehrmals mit steifem, gelblichem, eingekochtem Zudersirup mehrmals übergeossen, bis sie ringsherum von kandiertem Zuder umhüllt sind und dieses fest geworden ist.