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

**Band:** 23 (1933)

**Heft:** 50

**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**

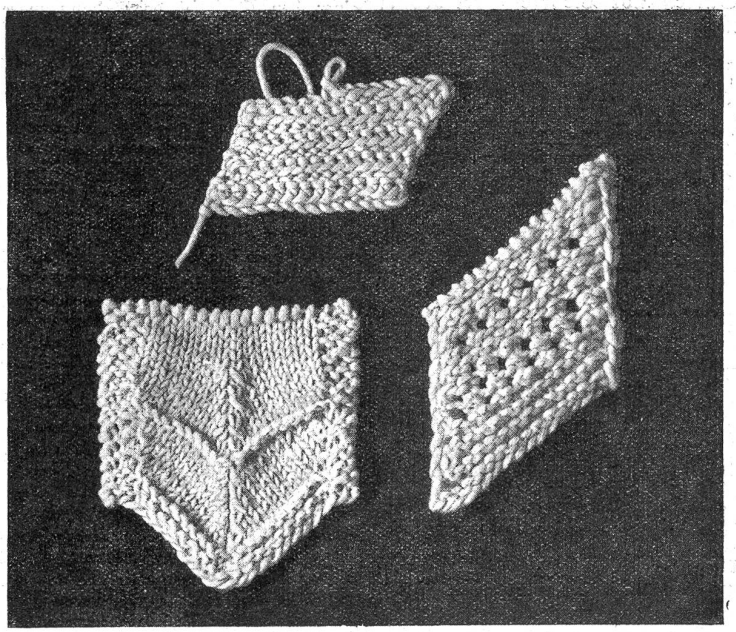
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

**Download PDF:** 22.01.2026

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

# Die Seite für Frau und Haus

**HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE**



## Handarbeiten.

**Gehäkelter und gestrickter Schal.**

Mit einem handgearbeiteten Schal kann man gerade jetzt Freude machen. Ist er doch ein beliebtes Nutz- und Schmuckstück zum winterlichen Gewande der großen und kleinen Frauenwelt geworden. Sei es als warmhaltende Halsbinde zu Jacke oder Mantel getragen, oder dann auch in besonders feiner und weicher Ausführung zur Bekleidung des Halsausschnittes am Wollkleid, also zugleich seine Ausschmückung.

Man arbeitet den Schal jetzt gerne schräg, er schmiegt sich auch wirklich so schön an und läßt sich gut schlingen.

Das Modell ist mit Kettenmaschen gehäkelt, hin- und hergehend; recht weich gearbeitet mit verhältnismäßig grober Häckelnadel, ergibt diese Maschenart eine feine, interessante Fläche. Kettenmasche: einstechen in das vordere Fach der untern Maschenreihe, Garn holen, durchziehen zugleich noch durch die Masche auf der Häckelnadel, ohne noch einmal umzuschlagen.

Um einen schrägen Streifen zu bekommen, wird zum Wenden eine Luftmasche gemacht, am Anfang der Nadel die erste untere Masche übergangen, dafür am Ende dann in die Wendemasche des vorigen Ganges eine Kettenmasche gearbeitet (obere Arbeitsprobe). — Dann sind noch zwei Muster-Proben für gestrickte Schals dabei. Die erste, schräg gestrickt, gerippte Strickerei mit Löchligängen dazwischen. Die Schrägrichtung wird erreicht, indem am Anfang der Nadel nach der Randmasche das Zwischenfach als verschränkte Masche aufgenommen wird, und am Ende der Nadel die zwei letzten Maschen vor der Randmasche zusammengestrickt werden. Die Randmasche läuft also immer ungestört weiter. Für die Löchli: Vorderseite, 1 Umschlag, 2 Maschen verschränkt, Zusammenstricken usw.; Rückseite, alle Maschen und die Umschläge rechts stricken. Der zweite gestrickte Schal hat eine Spitze zum Anfang, welche dadurch entsteht, daß in der Mitte zweimal zwei Maschen zusammengestrickt, dafür beidseitig am Rand, zwischen der dritten und vierten Masche von außen, eine Masche verschränkt aufgenommen wird.

Man könnte diese Strickart bis gegen die hintere Mitte des Schales fortsetzen und die zweite Hälfte wieder mit der Spitze anfangen. Dann muß man aber dafür sorgen, daß die beiden Teile mit geraden Reihen aneinander stoßen, die dann mit Maschenstich zusammengefügt werden können. Man nimmt zu diesem Zwecke noch dreimal ab in der Mitte ohne aufzunehmen am Rand. Das Muster könnte aber auch nur als Endverzierung gemacht werden und das ganze Zwischenstück gerade gestrickt sein.

Auch der gerade gearbeitete Schal behält seinen Platz, als Sportschal, als Schal für Buben und Männer. Beispielsweise, gestrickt mit einem feinen Würfelmuster, 1 r., 1 l. oder 2 r., 2 l., versetzt nach einem oder zwei Gängen, quergestreift, in fröhlicher oder ruhiger Farbenzusammenstellung. L. B.

## Küchen-Rezepte

**Für die Festtage.**

Braune Gewürzplätzchen. 2 ganze Eier, 3 Eiweiße und 280 Gramm Zucker werden schaumig gerührt. 280 Gramm mit der Schale geriebene Mandeln, 125 Gramm geriebene Schokolade, je ein Teelöffel Zimt- und Nelkenpulver werden dazugegeben und alles gut gewirkt. Der Teig wird ziemlich dünn ausgerollt, in Förmchen ausgestochen und bei mäßiger Hitze gebacken.

Mandeltörtchen. Unter 250 Gramm leicht gerührte Butter gibt man 4 ganze Eier, 4 Eigelb, 125 Gramm abgezogene, gemahlene Mandeln, 125 Gramm Mehl, 60 Gramm Zucker, etwas Zimt und die fein gewiegte, gelbe Schale einer Zitrone. Kleine Törtchenformen werden mit Butter bestrichen, mit Mehl bestäubt, halb mit der gut vermengten Masse gefüllt und etwa 1/2 Stunde im Ofen gebacken.

Salzbrezeln. 1/4 Pfund leichtgeschmolzene Butter, 10 Löffel Mehl, 1 Kaffeelöffel Salz und 1 Ei werden zu einem festen Teig verarbeitet. Man formt daraus kleine Kügelchen und bäckt sie in gefettetem Brezeleisen zu hellgelben Brezeln.

Haselnußbrötchen. 100 Gramm Haselnüsse werden abgeschält, gehackt und mit 100 Gramm Grieszucker schwach geröstet. Dann schlägt man 6 Eiweiß zu Schnee, vermischt ihn mit 200 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Zimt sowie den Nüssen. Mit einem Eßlöffel setzt man kleine Häufchen von der Masse auf mit Zucker bestreute Papierbogen, drückt die Häufchen etwas flach und bäckt sie in lauwarmem Ofen hellbraun.

Kleine Rahmplätzchen. Aus 200 Gr. glattgerührter Butter, 250 Gramm Mehl, 1 Ei, 70 Gramm Puderzucker und 2 Eßlöffel dickem, saurem Rahm wirkt man einen guten Teig, rollt ihn aus, sticht mit einem Glase Plätzchen davon, bestreicht sie mit bräunlich erhitzter Butter und streut Vanillezucker darauf. Man bäckt die Rahmplätzchen im Ofen gelb.

Schokoladenüßchen. 4 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, dann eine halbe Stunde mit 1/2 Pfund feinem Zucker gerührt. Man rührt 1/2 Pfund gemahlene Mandeln, 60 Gramm geriebene Schokolade, 1/2 Teelöffel Zimt dazu, rollt die Masse auf mehligem Brett aus, sticht runde Plätzchen aus und bäckt sie auf vorbereitetem Blech bei schwacher Hitze, bis sie sich leicht vom Blech lösen. Man kann die Schokoladenüßchen mit einer Vanilleglasur überziehen. Kf.

**Leber auf verschiedene Art.**

Panierte Kalbsleber. Leber wird einige Stunden in Milch gelegt. Dann schneidet man sie in handgroße, zentimeterdicke Scheiben, bestäubt sie mit Mehl, wendet sie in Ei, dann in einer Mischung von Brosamen und geriebenem Käse und bratet sie rasch beidseitig. Man richtet auf dünne, gebratene Speckscheiben an, gibt auf jede Leberscheibe in Butter geschmorte Zwiebelringe, verdickt die Sauce mit wenig Mehl und Rahm und reicht sie nebenher.

Kalbsleber mit Kräutern. Die verschiedensten Kräuter werden gehackt in Butter geschmort und mit einigen Löffeln weißem Wein gekocht. In Mehl gewendete Leberscheiben hat man rasch gebraten. Man gießt die Kräutersauce dazu und läßt das Fleisch unter fleißigem Begießen auf kleinstem Feuer gut durchziehen. Nun richtet man die Leber an, verrührt die Sauce mit wenig Mehl und richtet sie über die Leberscheiben an.

Leber am Spieß. Speck mit Kalbsleber werden in gleichmäßige, kleine Scheiben geschnitten. Dann steckt man sie abwechselnd an Spießchen, den Speck immer zuletzt, taucht sie einen Moment in kochende Fleischbrühe, streut Brosamen, Salz und Kräuter darüber und bratet sie auf dem Rost.