

Zeitschrift:	Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band:	24 (1934)
Heft:	8
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: 22.02.2026

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

Die Seite für Frau und Haus

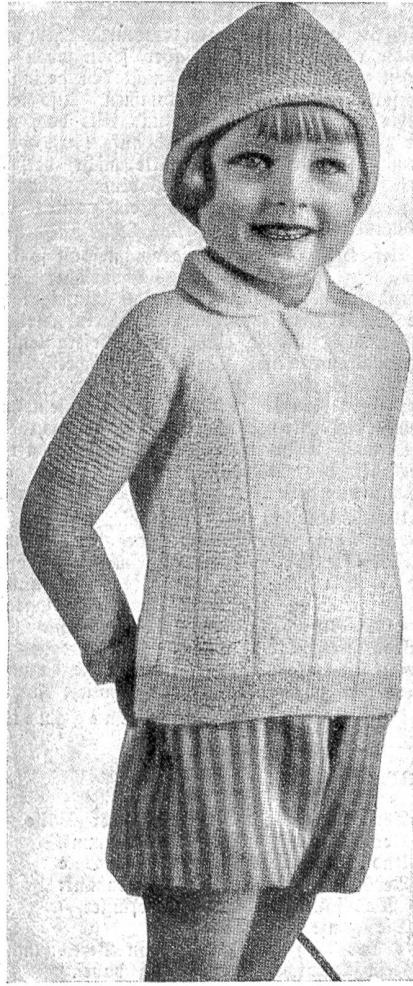
HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Gestrickter Jumper mit passendem Mütchen.

Material: 150 g weiße und 50 g grüne Kraich-Lustre-Wolle; Nadeln Nr. 3½. Für den Jumper sind Vorder- und Rückenteil im Zusammenhange

in hin und her gehenden Rechtsreihen (am Modell 100 Maschen Anschlag), dann strickt man mit weißer Wolle in Höhe des Schnittes das Grundmuster. Zuletzt schließt man die Arbeit zur Runde, zieht das Mütchen oben zusammen und verziert es mit einem grün-weißen Pompon. Den Verchluss am Hals des Jumpers bildet ein weißes Perlmutternöpfchen.



zu arbeiten. Man beginnt am untern Teil des Vorderteiles mit einem dem Schnitt entsprechenden Maschen-Anschlag (am Modell 72 Maschen) und strickt in hin und her gehenden Reihen zunächst einen grünen 4½ cm hohen Rand in Rechtsreihen. Anschließend wird weiß weitergearbeitet und man strickt für das Grundmuster eine Musterreihe: 9 rechte Maschen, 1 linke Masche im Wechsel, darüber eine Ausgleichsreihe rechts. Diese beiden Reihen werden fortlaufend wiederholt. Für den Schlitze in der vorderen Mitte sind die Maschen der Arbeit zu teilen und an der linken Borderteilhälfte für den Untertritt 4 Maschen aufzustriicken. Dem Schnitt entsprechend nimmt man für den Halsauschnitt Maschen ab und am Rückenrand wieder auf. Der Rückenteil wird wie der Vorderteil gearbeitet und unten ebenfalls mit dem grünen Rand abgeschlossen. Die Randmaschen des Halsauschnittes fäht man für den Kragen auf und strickt bis zur Linie auf dem Schnitt in weißen, anschließend in grünen hin und her gehenden Rechtsreihen. Die Ärmel werden nach dem Schnitt wie die Grundform vom oberen Rand ausgehend gearbeitet (am Modell 45 Maschen Anschlag). Die Bündchen werden grün wie der untere Jumperrand gestrickt. Das Mütchen beginnt man mit einem 2½ cm grünen Rand

Küchen-Rezepte

Gut und billig.

Reisauflauf. Guter Reis wird gewaschen und mit einer gehackten Zwiebel und dem nötigen Salzwasser 20 Minuten gekocht. Dann fügt man eine mittelgroße, rohe, geriebene Sellerie, 1 Tasse Bouillonwürfelbrühe, ein geöffnete Löffel geriebener Käse und 2–3 geriebene, rohe Karotten bei, füllt alles in eine gebutterte Form, streut Butterstückchen darauf und bäßt den Auflauf 20–30 Minuten im Ofen. Servatatsalat schmeckt gut dazu.

Maisberg. In kochendes Salzwasser läßt man soviel Maismehl einlaufen, daß ein dicker Brei entsteht. Dieser wird auf ein nasses Brett angerichtet, ausgebreitet und erkalten gelassen. Nun schneidet man die Maise in Rechtecke, wendet sie in Brosamen und brät sie bräunlich. Sobald ein Stück angerichtet ist, wird es mit Reibkäse bestreut. Zu den bergförmig angerichteten Maisschnitten serviert man Tomatensauce oder Endivienсалат.

Kartäuserkloß. 3 althadene Brötchen (Weggli) werden auf dem Reibeisen von der Rinde befreit und dann in 4 Teile geschnitten. Es werden 3 Tassen Milch, 2 Eier, 1 Eßlöffel Zucker, etwas gewiegte Zitronenschale und wenig Zimt tüchtig zusammen verquirlt und über das Brot gegossen. Nach 2 Stunden wendet man die ganz durchweichten Brotwürfel einzeln in den Brosamen und bäßt sie in reichlich heißer Butter. Apfelpföhlkompott ist gut dazu.

Maccaroni-Auflauf.

200 Gramm Maccaroni, in kleine Stückchen zerbrochen, beliebig viele Fleischreste, verwiegt, etwa vorhandene Saucereisten, 35 Gramm (ein groß) Butter, 30 Gramm geriebener Käse, 20 Gramm Stoffbrot, 1 Ei, 1 Tasse Milch.

Die Maccaroni in Salzwasser kochen und abtropfen lassen; dann lagenweise mit den Fleischresten und etwaiger Sauce vermengt in eine mit Butter ausgetrichene Kochplatte legen, so daß eine Lage Maccaroni oben auf kommt. Das Ei mit der Milch verlöpfen, leicht salzen und darübergießen, mit dem Käse und dem Stoffbrot befreien, mit kleinen Butterstückchen überlegen und im Ofen backen.

Mailänder Risotto.

200 Gramm Reis, 1 mittlere Zwiebel, fein verwiegt, 60 Gramm (1½ eingeschloß) Butter, 30 Gramm (½ Kaffeetasse) geriebener Käse, 8 Deziliter Fleischbrühe, ½ Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken, 1 Zweiglein Thymian, 1 Messerspitze Safran.

In einer Kasserolle die Zwiebel mit 20 Gramm Butter dämpfen; den Reis beifügen, einige Minuten mitrösten und mit der kochenden Fleischbrühe übergießen. Etwa Salz, eine Prise Pfeffer, den Safran und das Gewürz beifügen und zugedeckt langsam kochen lassen, bis der Reis gar ist, was der Fall sein wird, sobald sich die einzelnen Körner zwischen den Fingern breitdrücken lassen. Vom Feuer nehmen und mit dem Rest der Butter durchziehen. Den Käse separat dazu servieren. Die benötigte Fleischbrühe kann durch Auflösen von Maggi's Bouillonwürfeln in kochendem Wasser gewonnen werden.

Was soll ich kochen?

Umgarbraten. Ein schönes Stück Roastbeef wird in gleichmäßige Scheiben geschnitten, aber so, daß das Fleisch an einer Seite noch zusammenhält. Nun legt man in die Einschnitte je eine dünne Scheibe Speck und eine Scheibe Brot, bestreut das Fleisch mit Salz und Pfeffer und bindet es zusammen. Der Braten wird in Fett schön angebraten, weich geschmort und vor dem Anrichten mit etwas geriebenem Käse bestreut. Die Soße wird mit Rahm verkocht und über den angerichteten, losgebundenen Braten gegossen. Irrgung ein gutes Gemüse serviert man dazu. E.R.

Gefüllte Kartoffeln. Geschälte Kartoffeln werden in Salzwasser 20 Minuten gekocht, abtropfen gelassen und ausgehöhlt. Eine gehackte Zwiebel dämpft man in Butter, fügt allerlei gehackte Fleischreste und Gewürz bei, schmort alles unter öfterem Wenden, zieht es vom Feuer und röhrt 1 Ei und 3–4 Löffel sauren Rahm dazu. Die Masse wird nun in die Kartoffeln gefüllt, diese nebeneinander in eine gebutterte Form gestellt, mit geschmolzener Butter und Rahm beträufelt und bei Überhitze bräunlich gebadet. Dazu paßt Blumenthohl-, Randen- oder Endivienosalat.

Gute Wintersuppen.

Rosenkohlsuppe. In einem Stück Butter röstet man gehackte Zwiebel braun, ebenso 2 Löffel Mehl und gießt 1½ Liter Wasser dazu. Nun fügt man einen Teller voll gewachene, etwas zerteilte Rosenkohlpföhlchen, Salz und Muskat bei und kocht die Suppe ¾ Stunde. Man richtet sie über geriebenen Käse an.

Winteruppe. Mehl wird geröstet und mit Wasser verrührt. Dann gibt man 2 in feine Rädchen geschnittene Lauchstengel, Selleriewürfchen, 2 in Scheiben geschnittene Kartoffeln, eine gewiegte Zwiebel, 2 fein geschnittene Karotten, Petersilie, Schnittlauch, gehacktes Selleriegrün, Salz und Pfeffer hinein und kocht die Suppe 1½ Stunden. Geriebener Käse wird dazu serviert. E.R.

Allerlei aus roten Ränden.

Wir alle kennen die roten Ränden, aber sie werden fast ausschließlich zu Salat verwendet. Wir wissen gar nicht, daß es allerlei wohlschmeidende Randengerichte gibt, die als Abwechslung im winterlichen Speisezettel sehr zu empfehlen sind. Die Russen z.B. kochen eine ausgezeichnete Rotrübensuppe, indem sie Mehl in Butter rösten, mit einer Tasse saurem Rahm verrühren, die in Würfeln geschnittenen weichgekochten Ränden beifügen und mit der nötigen Fleischbrühe, Salz, 2–3 Gewürznelken und 1 Lorbeerblatt ½ Std. kochen. Auf die gleiche Weise, nur unter Weglassung der Fleischbrühe, bereitet man ein gutes Randengemüse, wobei man die Ränden nicht in Würfeln, sondern in Scheiben schneidet. Die Ränden schmelzen auch gut in weißer Soße. Man schneidet die noch warmen, gehackten Ränden in Scheiben und übergießt sie mit einer Soße aus Butter, Mehl, Milch, etwas Bouillonwürfelbrühe, Gewürz und 2–3 Löffel geriebenem Käse. Das Gericht muß sofort aufgetragen werden, damit die Soße nicht rot wird. Noch schmackhafter wird das Gericht, wenn man die Ränden mit einer gewöhnlichen Buttersoße ohne Milch vermengt, in eine gebutterte Form füllt, mit Brosamen und gelbgebratenen Spezwürfchen bestreut und im Ofen bräunlich überbaden läßt. Unbekannt, aber sehr wohlschmeidend, sind endlich gebratene Randenscheiben. Das heißt, man wendet die in Scheiben geschnittenen Ränden einzeln in dicsem Omelettenteig und brät sie in Fett knusperig. E.R.