

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 24 (1934)
Heft: 14

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: 15.01.2026

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Kinderstrümpfchen mit angestricktem Schuh.

Diese zusammengestrickten Schuhe und Strümpfe haben den Vorteil, daß die Kleinen beim Strampeln nicht fortwährend die Schuhe verlieren. Gestrickt wurden diese Strümpfe mit zweifacher Wolle in grau und grün und Stahlnadeln. Der Anschlag ist 48 Maschen in grüner Wolle. Und zwar wird der ganze Strumpf, abgesehen vom Sohlenteil, offen gestrickt, hin- und hergehend und erst nachher zum Strumpfrohr zusammengeknüpft. Für den Rand strickt man 2 rechts, 2 links 10 Touren in grün, dann nur rechts, hin und zurück 90 Reihen, so daß man 45 Vintstrüppchen zählen kann. Bei der 60. und 75. Reihe nimmt man am Anfang eine Masche ab. Nun teilt man die Maschen in 3 Teile und strickt den Mittelteil, 15 Maschen, grau weiter als Fußblatt und zwar 26 Reihen, dann anschließend grün 8 Reihen, dabei langsam rechts und links abnehmend von der 14. Reihe an, so daß zum Schluß noch 8 Maschen da sind. Nun nimmt man die Randmaschen des Fußblattes auf und strickt mit grün weiter nur rechts hin- und hergehend 18 Reihen. Jetzt wird der offene Teil zusammengeknüpft zum Strumpfrohr und die Sohle in grau gestrickt, 10 Reihen rechts. Dabei wird am Ferseenteil und am Zehenteil abgenommen. Und zwar läßt man beim schmalen Ferseenteil 4 Maschen, beim breiteren Zehenteil 15 Maschen als Lappe stehen und strickt immer rechts und links davon in jeder Reihe 2 Maschen zusammen. Nach 10 Reihen sollen etwa zweimal 19 Maschen da sein. Man kettet ab und näht sie zusammen, so daß die Naht auf die Mitte der Sohle trifft. Nun schlägt noch der obere Rand des Schuhteils. Man schlägt 9 Maschen an, nimmt dann die grünen Maschen ohne die Randmaschen des Fußblattes auf und schlägt am Ende nochmals 9 Maschen an. Nun strickt

man mit grün rechts hin- und hergehend 5 Reihen und kettet ab. An das lose Ende näht man einen Knopf, an das andere eine passende Schlinge. Bei



diesem Strumpf war der Sohlenteil grau gehalten, er kann aber natürlich auch in der Schuhfarbe gestrickt werden.

Küchen-Rezepte

Allerlei Kochrezepte.

Rastanien mit Sped. 1 Kg. eingekochte Rastanien werden kurze Zeit in kochendem Wasser gebrüht und dann geschält. In 20 Gramm Butter werden dann die Rastanien geschmort. Nun legt man 1 Pfd. mageres Sped darauf, fügt ein Glas Wein und einige Löffel Wasser bei, ebenso 2—3 in Würfelchen geschnittene Kartoffeln und schmort alles gut zugedeckt $\frac{3}{4}$ Stunden.

Weißbrotklöße. Mitbackenes Weißbrot ohne Rinde, übergießt man mit heißem Wasser und läßt es darin, bis man es ausdrücken kann. Nun zerrührt man ein Stück Butter mit etwas Mustat und Salz, tut das ausgedrückte Weißbrot und 1—2 Eier dazu, bindet mit Brosamen und formt mit dem Löffel von der Masse kleine Klöße. Man läßt diese 5 Minuten in Salzwasser kochen, übergießt sie mit brauner Butter und serviert gekochtes Obst dazu.

Sirnpudding. 2 gut gewaschene und gehäutete Kalbshirn werden mit 4 Eigelb und 4 abgeriebenen, in Wasser eingeweichten, ausgedrückten Brötchen (Weggl), Salz, Mustat, etwas Schnittlauch und einer kleinen, gehackten, in Butter gedämpften Zwiebel vermengt. Nun zieht man die schaumig geschlagenen Eiweiß unter die Masse, füllt sie in eine gebutterte, mit Mehl ausgestreute Form, verschließt gut und kocht den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunden im Wasserbad. Zu dem gestürzten Pudding serviert man eine mit Ei legierte Butter Sauce.

Gebadene Eier. In schwimmendes, heißes Fett schlägt man behutsam ein Ei, schlägt das Weiße über das Gelbe, bis das Ei wie eine verbräute Kugel aussteht und gelb ge-

badet ist. Es wird mit feinem Salz bestreut und zu Spinat, Kohl oder Salat serviert.

Sauerkraut im Ofen. Uebrig gebliebenes Sauerkraut wird abwechselnd mit in Scheiben geschnittenen, gekochten Kartoffeln in eine gebutterte Form gefüllt, indem man Butterstücke dazwischen streut. Nun verquirlt man 2—3 Eigelb mit einer Tasse saurem Rahm und 3—4 Löffeln geriebenem Käse, übergießt damit die oberste Sauerkrautschicht und überbäckt die Speise im Ofen.

Schwäbische Kringel. Aus 1 Tasse geschmolzener Butter, ebensoviel bidem, saurem Rahm, 2 Eiern, 1 Löffelchen gewiegter Zitronenschale, 150 Gramm Puderzucker, einer Prise Salz, 1 Löffelchen Backpulver und 300 bis 400 Gramm Mehl knetet man einen schönen Teig, rollt ihn aus, formt daraus kleine Kringel und bäckt sie auf gebuttertem Blech in mäßiger Hitze hellbraun.

Gebadene Eier. In heißem Fett schwimmend bäckt man frische Eier, eines nach dem andern, zu braunen Kugeln, indem man das Ei in das heiße Fett gleiten läßt und mit der Schaufel behutsam das Weiße über das Gelbe schlägt. Die gebadenen Eier werden mit feinem Salz bestreut und rund um Spinat gelegt. Man kann die Eier auch zu Salat servieren oder, mit Zucker und Zimmt bestreut, zu Kompott.

Kartoffelkugeln. 8—10 gekochte Kartoffeln werden geschält, gerieben und mit einigen Löffeln geschmolzener Butter, 3—4 Eiern, Salz, Mustat und Schnittlauch vermengt. Von dieser Masse formt man mit Hilfe von Mehl mittelgroße Kugeln und legt sie, nicht zu viel auf einmal, in schwachgefalzenes, siedendes Wasser. Sobald die Kugeln steigen, hebt man sie heraus und bestreut sie mit viel in Butter gerösteten Brosamen.

Hopfenprossen. Die ganz jungen Hopfenkeimchen werden verlesen, in Salzwasser rasch gekocht und vertropfen gelassen. Sie werden in Butter gedünstet oder in einer holländischen Sauce erhitzt.

Kalbsragout mit Kapern. In Würfel geschnittenes Kalbsfleisch wird in reichlich Butter gelb gebraten, mit Mehl bestäubt und nach tüchtigem Wenden mit 1—2 Tassen Wasser aufgefüllt. Mit Salz und Pfeffer gewürzt, wird das Fleisch zugedeckt $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden gekocht. Es wird dann angerichtet und die Sauce mit einer Handvoll Kapern und 1—2 Eigelb verquirlt.

Rümmelfleisch. In der Brühe gekochtes Rindfleisch wird in Scheiben geschnitten. Aus Butter, gehackter Zwiebel, Mehl, einigen Löffeln Rotwein und Bouillon, sowie einem Löffelchen Rümmel und Gewürz kocht man eine gute Sauce und schmort darin das Rindfleisch 10 Minuten.

Spedsalat. Junger, gewaschener, gut vertropfter Kopfsalat wird mit einer Mischung von Zitronensaft, Salz und allerlei gehackten Kräutern vermengt. Dann läßt man kleine Spedwürfelchen auf schwachem Feuer leicht rösten und gibt sie samt dem heißen Fett über den Salat.

Praktische Ratschläge

Ein paar Küchenratschläge.

Um hartes Fleisch weich zu kochen, gießt man nach dem Abschäumen etwas Brantwein hinzu (auf 1 Kg. Fleisch — $\frac{1}{2}$ Löffelchen Brantwein). Selbst das härteste Fleisch wird hierdurch weich, ohne im geringsten nach Brantwein zu schmecken.

Torten und frisches Brot lassen sich gleichmäßig und dünn schneiden, wenn man das Messer vor jedem Schnitt in heißes Wasser taucht und schnell abwischt.

Kohlorten und Rüben sind als Nahrungsmittel nicht für jedermann geeignet, da sie bei den Verdauungsvorgängen durch starke Gasentwicklung Blähungen hervorrufen, welche durch die mit ihnen verbundene Aufreibung des Darmes und der Bauchdecken schmerzhaft Beschwerden verursachen. In solchen Fällen empfiehlt es sich, beim Kochen eine reichliche Messerspitze doppelkohlensaures Natron zuzusetzen oder dieses Mittel nach dem Genuß eines Kohls oder Rübengerichtes einzunehmen.

Jede Art von Suppe schmeckt feiner, wenn man sie über geriebenen Käse anrichtet.

Raffee schmeckt aromatischer, wenn man das Stück Zucker, welches man zum Schwarzkaffee nimmt, an einem Stückchen Zitronenschale abreibt.

Wenn man zu Suppe, Sauce u. ein Bouillonwürfelchen gibt, löst man es in heißem Wasser oder in einem Löffel Suppe auf und fügt es zuletzt der Speise bei, ohne mitkochen zu lassen. Das Aroma ist kräftiger.

Das Salz wird nicht hart, wenn man ihm ein Löffelchen Maizena untermengt.

Omletten und Knöpfli werden luftiger, wenn man zum Anrühren des Teiges halb Milch, halb Wasser nimmt.

Gemüsereste schmecken am besten, wenn man sie im Wasserbad erhitzt.

Durch Eintauchen in heißes Wasser lassen sich Tomaten, Pfirsiche, Aprikosen u. ganz leicht schälen.

Geronnene Mayonaise läßt sich retten, wenn man ein frisches Eigelb opfert und diesem die verunglückte Mayonaise langsam und unter tüchtigem Umrühren beifügt.

Wenn die gebadene Torte am Blechboden festklebt, hält man die Form einige Minuten über dampfendes Wasser.

E. R.