

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, PRAKTIISCHE 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 zusammengenäht. 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 Linkssrippchen zählen kann. Bei der 69. 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 Schlus 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 zusammengenäht zum Strumpfrohr und die Sohle in grau gestrickt, 10 Reihen rechts. Dabei wird am Ferrenteil und am Zehenteil abgenommen. Und zwar läßt man beim schmalen Ferrenteil 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 fettet ab und näht sie zusammen, so daß die Naht auf die Mitte der Sohle trifft. Nun fehlt noch der obere Rand des Schuhenteils. 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 fettet ab. An das eine 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.

Kastanien mit Sped. 1 Kg. eingeschnittene Kastanien werden kurze Zeit in ködendem Wasser gebrüht und dann gehält. In 20 Gramm Butter werden dann die Kastanien geschnmort. Nun legt man 1 Pfd. magern Sped darauf, fügt ein Glas Wein und einige Löffel Wasser bei, ebenso 2-3 in Würfeln geschnittene Kartoffeln und schmort alles gut zugekocht $\frac{3}{4}$ Stunden.

Weißbrotkloße. Altbadeses Weißbrot ohne Rinde, übergießt man mit heißem Wasser und läßt es darin, bis man es ausdrücken kann. Nun verrührt man ein Stück Butter mit etwas Muskat und Salz, tut das ausgekochte Weißbrot und 1-2 Eier dazu, bindet mit Brotsamen 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.

Hirnpudding. 2 gut gewaschene und gehäutete Kalbshirn werden mit 4 Eigelb und 4 abgeriebenen, in Wasser eingeweichten, ausgedrückten Brötchen (Weggli), Salz, Muskat, etwas Schnittlauch und einer kleinen, gehackten, in Butter gedämpften Zwiebel vermengt. Nun zieht man die schaumig geschlagenen Eier unter die Masse, füllt sie in eine gebutterte Form, mit Mehl ausgestreute Form, verklebt gut und kocht den Pudding 1½ Stunden im Wasserbad. Zu dem gestürzten Pudding serviert man eine mit Ei legierte Butterfause.

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

bäden 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 Butterstückchen dazwischen streut. Nun verquirlt man 2-3 Eigelb mit einer Tasse saurem Rahm und 3-4 Löffel geriebenem Käse, übergießt damit die oberste Sauerkrautschicht und überbäckt die Speise im Ofen.

Schwäbische Kringel. Aus 1 Tasse geschmolzener Butter, ebensoviel dazem, 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 bäßt sie auf gebuttertem Blech in mäßigiger Hitze hellbraun.

Gebadene Eier. In heißem Fett schwimmend bäßt 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 gebadeten Eier werden mit feinem Salz bestreut und rund um Spinat gelegt. Man kann die Eier auch zu Salat servieren oder, mit Zucker und Zimt bestreut, zu Kompost.

Kartoffelkugeln. 8-10 gekochte Kartoffeln werden gehält, gerieben und mit einigen Löffelchen geschmolzener Butter, 3-4 Eiern, Salz, Muskat und Schnittlauch vermengt. Von dieser Masse formt man mit Hilfe von Mehl mittelgroße Kugeln und legt sie, nicht zu viel auf einmal, in schwachge salzenes, siedendes Wasser. Sobald die Kugeln steigen, hebt man sie heraus und bestreut sie mit viel in Butter gerösteten Brotsamen.

Hopfensprossen. Die ganz jungen Hopfensprossen 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 Kalbfleisch 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 1½-2 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 Kämmel und Gewürz kocht man eine gute Sauce und schmort darin das Rindfleisch 10 Minuten.

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

Praktische Ratschläge

Ein paar Küchenratätschläge.

Um hartes Fleisch weich zu kochen, gießt man nach dem Abschäumen etwas Brauntwein hinzu (auf 1 Kg. Fleisch — ½ Löffelchen Brauntwein). Selbst das härteste Fleisch wird hierdurch weich, ohne im geringsten nach Brauntwein 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 abwöhlt.

Kohlsorten 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 Darms und der Bauchdecken schmerzhafte Beschwerden verursachen. In solchen Fällen empfiehlt es sich, beim Kochen eine reichliche Messerspitze doppelohrlochiges Natron zuzusetzen oder dieses Mittel nach dem Genuß eines Kohl- oder Rübengerichtes einzunehmen.

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

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

Wenn man zu Suppe, Sauce ic. ein Bouillonwürfchen gibt, löst man es in heißem Wasser oder in einem Löffel Suppe auf und fügt es zuletzt der Speise bei, ohne mitlochen zu lassen. Das Aroma ist fräufiger.

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

Omeletten und Knöpfli werden lustiger, wenn man zum Anrühren des Teiges halb Milch, halb Wasser nimmt.

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

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

Geronnene Mayonnaise läßt sich retten, wenn man ein frisches Eigelb opfert und diesem die vergrößerte Mayonnaise langsam und unter tüchtigem Rührhen beifügt.

Wenn die gebadete Torte am Blechboden feststeckt, hält man die Form einige Minuten über dampfendes Wasser.

E. R.