

Zeitschrift:	Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band:	24 (1934)
Heft:	34
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

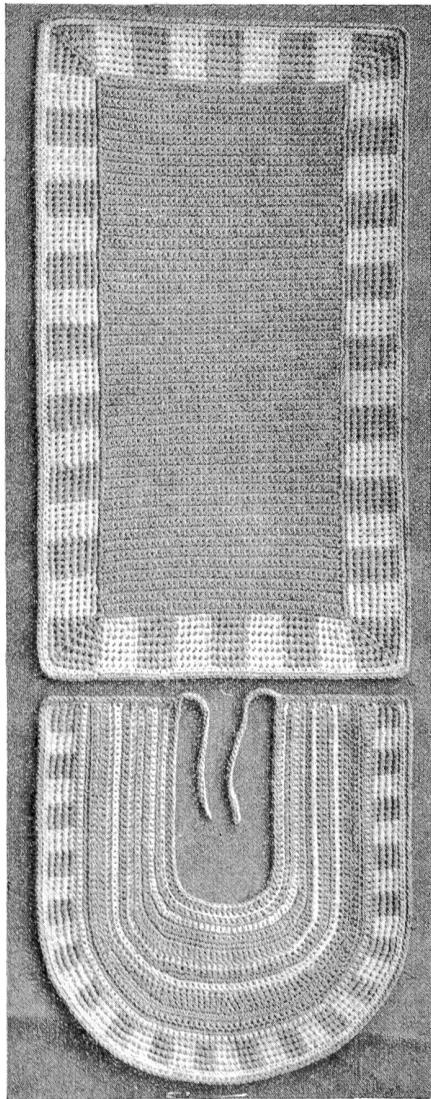
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSSLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten.

Teppich für Toilettentisch oder Badezimmer
Größe 60 × 104 cm



Closet-Borlage

Ausführung des Teppichs.

Material: Teppichgarn H. C. garantiert loch- und lichtet.

9 Strangen à 100 gr. grün Nr. 2151
3 Strangen à 100 gr. beige Nr. 2101
1 passende Hädelnadel.

Das Mittelstück wird in hin- und hergehenden Reihen mit Teppichgarn H. C. gearbeitet. Anschlag 46 Luftmaschen = 39 cm. In jede Luftmasche häkelt man 1 feine Masche = 46 Stiche, wenden, usw. Es soll stets das ganze Maschengitter gefügt werden. Länge des Mittelstückes 85 cm = 52 Doppelstufen.

Der Rand wird in 2 Farben in der Runde angehäkelt. Die erste Tour besteht aus gewöhnlichen festen Maschen in grüner Farbe. Der Rand soll etwas eingehalten werden, d. h. man arbeitet in der Breite anstatt 46 nur 42 Stiche, also muss 4 mal eine Masche übersprungen werden. Auf die Längsseite sollen je 90 feste Maschen treffen, damit die Einteilung der Carreaux stimmt. Die folgenden Reihen werden mit doppelten festen Maschen gearbeitet, d. h. man sticht in die vorhergehende Masche ein, dann in die folgende, holt das Garn und schließt

beide Schlingen zu einer Masche zusammen. Es werden je 6 Stiche beige, 6 Stiche grün gearbeitet. Dabei ist zu beachten, dass jedesmal der Durchzug des letzten Stiches mit der folgenden Farbe gearbeitet wird. Es werden beide Fäden mit geführt, der lose überhäkelt.

In den Edeln wird aufgenommen. Man häkelt 1 Luftmasche, 1 feste Masche auf die Edelmasche der vorigen Tour treffend, 1 Luftmasche. So wird jede Seite in jeder Tour um 2 Maschen vergrößert.

Der Rand kann beliebig breit gearbeitet werden. Am Modell sind es 7 Runden. Als Abschluss folgt eine Tour beige gewöhnliche feste Maschen, dann eine Tour grün feste Maschen; nur ins hintere Maschengitter eingestochen.

Ausführung der Closet-Borlage.

Material: Teppichgarn H. C. garantiert loch- und lichtet.

3 bis 4 Strangen à 100 gr. grün Nr. 2151

1 Strange à 100 gr. beige Nr. 2101.

Bis zum Rand werden in hin- und hergehenden Reihen feste Maschen gehäkelt. Man beginnt mit einem Anschlag von 82 Luftmaschen (innere Weite). Um leichter die gewünschte Form zu erhalten, ist es vorteilhaft nach einem Papiermuster zu arbeiten. Um die Rundung zu geben, müssen über die vordere Mitte in jeder Tour 3 bis 4 Maschen aufgenommen werden. Nach Beleben können Beige-Streifen eingearbeitet werden. Um den Teppich vorweiter zu erhalten häkelt man, nur über die vordere Mitte gehend, 4 bis 5 Touren ein.

Der Rand ist gleich gearbeitet wie beim länglichen Teppich (siehe vorhergehende Beschreibung). Die Carreaux werden jedoch nur über 4 Stiche gehäkelt. Jede Tour muss wieder von vorn begonnen werden.

Damit man die äußere Weite erhält, werden über die vordere Mitte die grünen Carreaux über nur 3 Stiche eingeteilt und erst durch Aufnehmen in der zweiten Tour auf 4 Stiche erweitert.

Als Abschluss folgen 2 Reihen einfache feste Maschen, 1. Tour beige, 2. Tour grün.

Mit 2 angehäkelten Schnüren wird der Teppich festgebunden und dadurch am Rutschen verhindert.

Durch sorgfältiges Bügeln wird der Teppich ganz glatt und bleibt besser in der Form.

Für die Küche.

Tomaten für den Familientisch.

Tomaten mit Schinken. In eine gebutterte Form gibt man abwechselnd leicht gesalzene Tomatenscheiben und in kleinere Scheiben geschnittene gelochte Schinken. Gewiegte Zwiebeln und Petersilie werden dazwischen gestreut, eine Tasse Bouillon über das Ganze gegossen und 20–30 Minuten im Ofen gebacken. Man serviert Nudeln, Räskreis oder Kartoffelbrei dazu.

Tomaten mit Pilzrührei. Halbierte, ausgehöhlte, mit Salz und Pfeffer bestreute Tomaten werden nur einige Minuten mit Butter gebraten. Eine kleine Schüssel voll geröstete Pilze dämpft man in Butter, fügt sie einem Rührei bei und richtet es auf die Tomaten an. Gebadete Kartoffelstängelchen oder Kopfsalat passen dazu.

Eier auf Tomaten. Einige geschälte, verschneidete, gewürzte Tomaten schmort man mit Butter und mageren Spedwürfelchen zu Brei, richtet ihn auf eine große, gewärme Platte an, legt gut gebadete Spiegeleier drauf und streut darüber geriebenen Käse darüber. Salzkartoffeln reichen wir dazu.

Tomaten mit pikanter Fülle. 1 Dutzend gleichmäßig große Tomaten werden häutet, ausgehöhlten, gesalzen und nebeneinander in eine Kasserolle gelegt. 100 Gramm Schinken wird gebadet, ebenso eine Handvoll

Pilze. Beides wird zusammen in Butter gebraten und mit gehackten Kräutern vermengt. Vom Feuer gezogen fügt man 2–3 Eier bei und füllt die Masse in die Tomaten. Man streut Brosamen darauf und Butterstückchen dazwischen und schmort die Speise 20 Minuten. Man legt die Tomaten um bergförmig angerichteten Reis oder serviert eine Kartoffelpeise dazu.

Tomatenbohnen. Man lässt Mehl und gehackte Zwiebeln in Butter bräunen und löst mit einer Tasse Wasser ab. Nun werden 1 Pfund entfädelt grüne Bohnen und 1 Pfund verschnittenen Tomaten, Salz, Pfeffer und eine Rauch-Zungen- oder Rindfleischwurst beigegeben und alles 2 Stunden auf kleinem Feuer geschmort.

Tomatenpudding. 400 Gramm reife, zerteilte Tomaten kocht man ohne Wasser weich und presst sie durch ein Haarsieb. Nach dem Erkalten fügt man dem Tomatenbrei 1 Tasse Milch, 100 Gramm Mehl, eisgroß Butter, Salz und Pfeffer bei, röhrt alles auf kleinem Feuer zu einem dicken Brei, lässt ihn austüpfeln und vermengt ihn mit 2 Eiern, 2 Eßlöffeln geriebenem Käse, 30 Gramm Brosamen und dem steifgeschlagenen Eiweiß. Die Masse wird in eine gebutterte, mit Brosamen ausgestreute Form gefüllt, 1 Stunde im Wasserbad gekocht, gestürzt, mit brauner Butter übergossen und mit Salzkartoffeln umlegt.

Tomaten mit Kalbfleischresten. In eine gebutterte Form gibt man lagenweise übriggebliebene, in dünne Scheiben geschnittenes Fleisch und gesalzene Tomatenscheiben, streut Brosamen und Butterstückchen dazwischen überzieht die oberste Tomatenschicht mit 2–3 verquirlten Eiern und hält die Speise im Ofen bräunlich.

E. R.

Ein paar Birnenrezepte.

Birnenschnitte mit Kartoffeln.

In Viertel geschnittene Kochbirnen werden mit einem Stück Butter und wenig Zuckerwasser halbweich gebraten. Dann fügt man ein paar geschälte, in Würfel geschnittene Kartoffeln dazu, salzt sie leicht und lässt sie mitdämpfen. Kurz vor dem Anrichten werden Birnen und Kartoffeln mit einer kleinen Tasse Fleischbrühe vermengt.

Birnengemüse.

In einem Stück Butter brennt man 100 Gramm Zucker, röhrt 2 Kochlöffel Mehl hinein und füllt 2–3 Tassen Wasser dazu. In dieser sämigen Sauce kocht man 1 Kg. ungeschälte, in Viertel geschnittene Kochbirnen weich.

Birnenklöße.

Gute, saftige Birnen schält man und schneidet sie ohne das Kernhaus in Würfelchen. Zu einem gehäuften Teller voll Birnenwürfelchen gibt man einen gut verquirlten Teig aus 2 Eiern, einer Tasse Milch, etwas Zucker, 3–4 Löffeln Brosamen und ebensoviel Mehl. Von diesem Teig zieht man kleine Klöße ab, die in schwachgekochtem Wasser langsam 8–10 Minuten gekocht werden. Man gibt sie mit Zucker und Zimt bestreut zu Tisch.

Birnenauflauf.

4–6 saftige, geschälte Birnen werden in Scheiben geschnitten, entfernt und in Zuckersaft 10 Minuten gekocht. Dann schichtet man sie in eine gebutterte Form und gießt Himbeersaft dazwischen. Nun röhrt man 3–5 Eiweiß mit Zucker zu Schaum, gibt diejenen auf die Birnen und hält die Speise in schwacher Hitze, bis die Eiweiß schön braun sind.

E. R.