

<b>Zeitschrift:</b>	Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
<b>Band:</b>	25 (1935)
<b>Heft:</b>	24
<b>Rubrik:</b>	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**

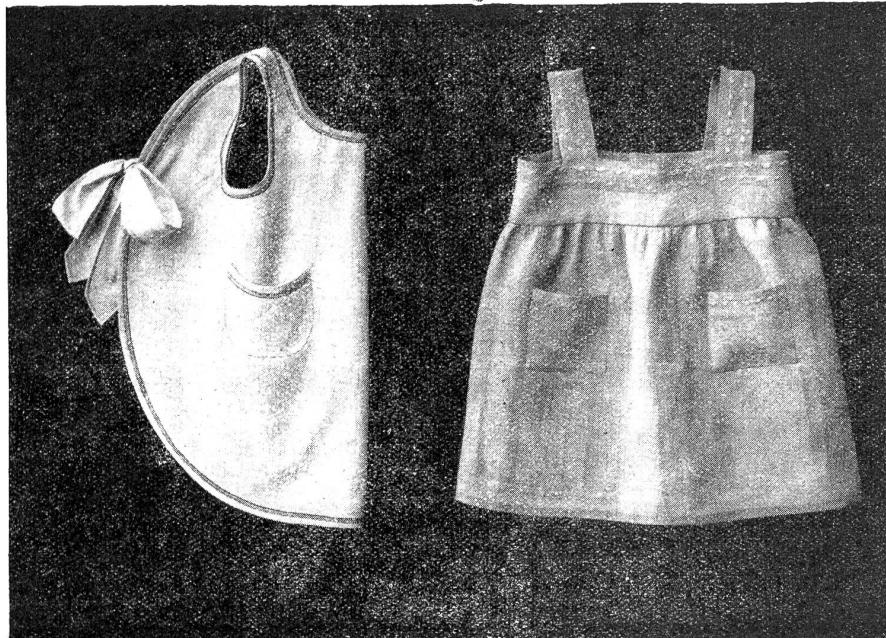
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

**Download PDF:** 24.01.2026

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

# Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKТИСHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE



## Handarbeiten

Kleinkinder-Schürzchen für das Alter von 1 bis 2 Jahren, nach obenstehender Abbildung.

Von L. B.

Das eine, ein Röckchen mit langen Trägerchen, kann als Schuhshürze übers Kleid oder auch als Röcklein über ein Schlättchen oder Unterbluschen getragen werden.

Ein gerader Rockteil von 1 bis 1,20 m Weite wird ergänzt durch den Leibhenteil von 60 bis 64 cm geschlossener Weite, am Modell ist es ein gerader Streifen von 6½ cm Höhe und Trägerchen von 18 cm Länge. Der Leibhenteil-Streifen kann bis 12 cm hoch geschnitten sein und bekommt bei größerer Breite ausgeschnittene Armlöcher und entsprechend kürzere Trägerchen. Abstand vom äußeren Rand der beiden Träger 20 bis 22 cm. Eine einfache Handstickelei schmückt das Kleiderhürzchen. Feston- und Vorstäide bilden den leichten Borden-Schmuck. Passende Stickeleivorlagen finden Sie in Nr. 16 und 18 der "Berner Woche" dieses Jahrgangs. Ein ausgezogener Faden erleichtert das Arbeiten in diesem Stoff; es ist Kleiderleinen, irgendein grobfädiger Baumwollstoff oder ein Rebsgewebe ist ebenso geeignet.

Das Hängeschürzchen mit Bindebändern ist in rascher Maschinenarbeit fertiggestellt. Die Schürze geschnitten; Hals-, Armloch- und Taschenränder befestigt und die Stepplinien gerade als Schmuck benutzt. Zu dieser Schmuckstepperei verwendet man als Schiffchenfaden weichen Stickefaden, oben den gewöhnlichen Maschinenfaden, so ergibt sich die wirkungsvolle Stepplinie auf der Vorderseite, wenn man linksseitig näht. Diese Stepplinien können wiederholt werden auf dem einfachen Stoff anlehnend an die erste Saumstepplinie in engen oder weiteren Abständen, bis eine schöne Wirkung da ist.

Solche Maschinen-Stepperei ist ein guter Schmuck für Kindersachen, besonders auch zum Andern oder zum Verlängern geeignet. Mit wenig Arbeit können Erfahrtosse zum Ganzen passend gemacht. Anfahrlinen zum Schmuck, oder auch alte Stoffe durch frische Farben belebt werden.

## Für die Küche

### Alle Tage Salat.

**Mimosa-Salat.** Zarte Endivien werden recht fein geschnitten und mit Mayonnaise vermengt. 2-3 Eier werden hart gekocht, geschält, halbiert und das Weiße vom Gelben trennt. Das Weiße wird gehästet und unter den Salat gemengt und das Gelbe gerieben und über das Ganze gestreut.

**Neuer Tomaten-Salat.** 4 feste, reife Tomaten schneidet man in Scheiben und entfernt die wässrigeren Teile. Dann fügt man gewiegte Petersilie und Zwiebel, 2 Eßlöffel gemahlene Nüsse, Selleriesalz und Olivenöl bei und beträufelt die Mischung mit Zitronensaft nach Belieben.

**Bunter Salat.** Wir schneiden zarte, junge Radieschen in dünne Scheiben, bestreuen sie mit Tafelsalz und geben sie bergförmig in eine weite Schüssel. Rings herum legt man in Scheiben geschnittene weich gekochte, mit Del, Zitronensaft, Rahm, Gewürz und Schnittlauch vermengte Karotten und umlegt diese mit einem Kranz von Kressensalat. Die Schüssel wird sternförmig mit Eierwürfeln garniert.

**Rohkostsalat.** 2-3 Zwiebeln, einige Radieschen und zwei Karotten werden in blattdünne Scheiben geschnitten, zusammen vermengt und mit einer Salatsoße von Del, Zitronensaft, Salz und Rahm übergossen. Der Salat wird mit gehästetem Selleriegrün bestreut.

**Belgischer Salat.** Salatkartoffeln werden in der Schale gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten und auf bekannte Art zu Salat angemacht. Unter diesen mischt man gehästete, hart gekochte Eier und in Scheiben geschnittene, geschnorte Pilze. Nun bereitet man aus zwei gewiegten Schalotten, einem gehästeten, sauren Apfel, 2 hartgekochten Eiern, Senf, Del, Essig, etwas Fleischextrakt und einer Prise Zucker eine dickflüssige Saucé und gibt sie über die Kartoffelmischung.

**Spargelessalat.** Dünne, ganz zarte Spargeln schält man, kocht sie in Salzwasser weich, läßt sie gut abtropfen, schneidet sie in kleinere Stücke und vermengt sie mit Mayonnaise. Der Salat wird mit einer Mischung von gehästetem Schinken und Petersilie bestreut.

E. R.

### Für Rohköstler.

**Sellerie-Schüssel.** 2 mittelgroße, geschälte Sellerieknollen werden gerieben und mit einer kleinen Tasse Rahm, wenig Olivenöl, 2 Löffeln Zitronensaft, etwas Salz und 2 Löffeln Haferflocken tüchtig vermengt. Nach ½ Stunde Stehen wird die Speise mit Selleriegrün bestreut und serviert.

**Kartoffelsalat.** 2 rohe Kartoffeln, 1 bis 2 Zwiebeln, eine kleine geschälte, entkernte Gurke und 3-4 junge Karotten schneidet man in blattdünne Scheiben. Diese Gemüse verrührt man mit Del, Zitronensaft, Selleriesalz und gehästeten Kräutern.

**Spinat mit Mayonnaise.** Ein Teller voll Spinat eine mittlere Zwiebel und eine Handvoll Petersilie werden gehästet und mit Mayonnaise vermengt.

**Tomaten-Schüssel.** 3 feingeschnittene Tomaten, ½ Tasse Reisflocken, Salz, Zitronensaft, Schnittlauch und etwas Del verrührt man sorgfältig zusammen, gibt die Mischung bergförmig auf eine Platte und legt dünne Schrotbrot scheiben rings herum.

L. W.