

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst

Band: 25 (1935)

Heft: 42

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

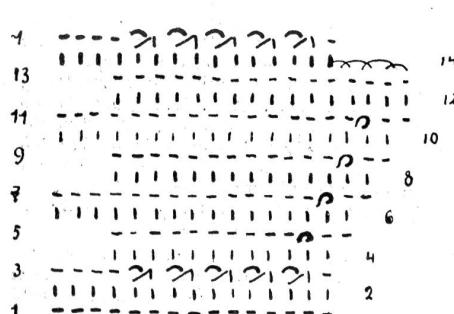
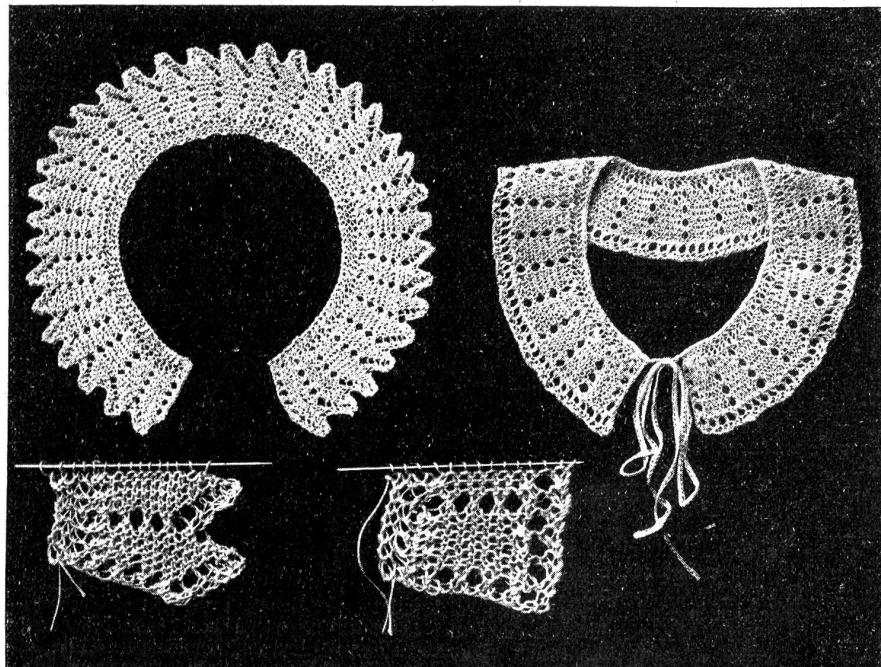
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

Download PDF: 24.01.2026

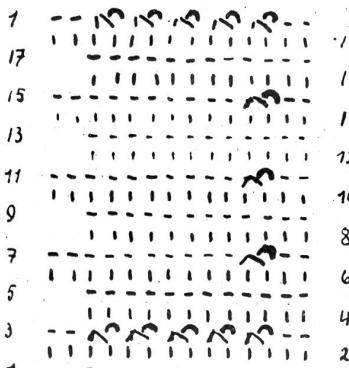
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKТИСHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE



Anschlag 15 M.



Anschlag 14 M.

Strickanweisung zu den beiden Kragen.

- 1 - Abnehmen
2 - Umschlag.

Handarbeiten

Gestrickte Kinderkragen.

Zu einem einfarbigen Kleid aus Woll- oder Wachstoffs ist ein gestrickter Kragen ein recht schöner und kleidsamer Schmuck.

Die Arbeit ist gar nicht so groß, wenn das Muster, wie an dem Modell, recht einfach ist; und gerade diese schlichte Musterung paßt zum Kindergewande. Es ist auch ein billiger Schmuck und haltbar und praktisch, weil die weiche Strickerei nicht zerdrückt.

Nach der Wäsche müssen gestrickte und gehäkelte Sachen allerdings sorgfältig wieder aufgerüttelt werden. Man legt einen solchen Kragen, am besten noch feucht, gut in die Form, stellt ihn leicht fest aufs Bügelbrett oder auf ein dices Tuch, läßt die Strickerei etwas trocken und geht dann mit dem Eisen zuletzt noch darüber, mehr leicht drücken, nicht fahren.

Die beiden Kragen sind quer gestrickt, immer rechts stricken, hin und her gearbeitet. Die Abnehmnen zur Bildung der Löchli sind hier als linke Abnehmnen auf der Rückseite gestrickt, so sind sie leicht zu stricken im feinen Material.

Um den Kragen mit dem Spikenabschluß ist in jedem zweiten Gang viermal ein Umschlag gemacht zur Zadenbildung, und diese vier Zadenmaschen im 14. Gang wieder abgefertigt.

Um den Kragen in die Rundung zu bringen, sind am inneren Rand immer abwechselnd zwei Gänge bis ganz nach außen, und zwei Gänge bis zur zweiten oder dritten Masche geführt. So wird der Kragen ganz rund; soll er nicht so viel Rundung bekommen, dann teht man weniger oft ab.

Strickmaterial: Leinenfaden oder Hälfadens Nr. 20–30.

Für die Küche

Der Herbst in der Küche.

Hasenbraten. Rüden und Hinterläufe eines schönen Hasen werden mit Specksehnen gespickt. In reichlich Butter wird das mit Salz und Pfeffer eingeriebene Fleisch gelb angebraten und dann mit 2 Tassen Rahm übergeossen. Unter fleißigem Begießen wird der Hase im Ofen in nicht zu starker Hitze gebraten. Bratzeit, je nach Alter des Tieres, $\frac{3}{4}$ – $1\frac{1}{4}$ Std. Das Fleisch wird angerichtet, die Brühe mit glattgerührtem Kartoffelmehl gut aufgekocht und über das Fleisch gegeben.

Gänseragout. Die in Würfel gehauene, vorgerichtete Gans wird samt Herz, Magen und Leber, einigen Schalotten, 2 Lorbeerblättern und 2 Zitronenscheiben in Salzwasser weich gekocht. $\frac{1}{4}$ Std. vor dem Anrichten verdickt man die Brühe mit glattgerührtem Mehl. Die Sauce wird gesiebt und mit 1 Eigelb verquirlt.

Schaffotelettengericht. In genügend Fett bratet man beidseitig Schaffoteletten bräunlich. Man legt sie in eine hohe Kasserolle, gibt in Scheiben geschnittene, geschälte Karotten, halbierte Tomaten, kochende Bouillon und das nötige Gewürz dazu und schmort alles zugedeckt eine knappe Stunde.

Gefüllte Zwiebeln. Von großen Zwiebeln schneidet man einen Dedel ab, höhlt sie sorgfältig aus und füllt sie mit gebundenem Fleisch. Der Dedel wird wieder aufgesetzt und mit einem Faden festgebunden. Die Zwiebeln werden in Butter angebraten und dann mit 1–2 Tassen Bouillonwürfelbrühe, Muskat, Salz und 2 geriebenen Zwiebeln weich gekocht. Von den Fäden befreit werden sie angerichtet und mit der sämigen Brühe übergossen.

Rabis mit Apfeln. Gehobeltes weißer Rabis wird gewaschen und in heißes Fett aufgegeben. Mit Salz und Pfeffer bestreut und mit 2–3 verschnittenen sauren Apfeln, wird der Rabis fest zugedeckt eine gute Stunde geschmort.

Kohl mit Speck. Zerteilter, von den harten Rippen befreiter Wirsingkohl überbrüht man kurz in Salzwasser $\frac{1}{2}$ Std. Speck schneidet man in Würfel, bratet sie bräunlich und fügt den verkröpften Kohl bei. Mit Muskat gewürzt, dämpft man alles $\frac{1}{2}$ St. Nach Beenden schmort man 2–3 verschnittenen Tomaten mit.

Apfelpudding. 10 geschälte, in dünne Scheiben geschnittene Äpfel kocht man mit 200 g Zucker und gemahlenen Baumnüssen in 2 Gläsern Weißwein weich. Dann röhrt man 10 g rote, aufgelöste Gelatine dazu und läßt die Masse in einer Glasschale erstarren. Sie wird mit geschlagenem Rahm serviert. E.R.

Krautbraten. Ein großer, zarter Wirsingkohl wird zerteilt, in Salzwasser weich gekocht und gewiegt. Dann vermählt man den Gemüsebrei mit 1 Ei, 2 in Milch eingeweichten, ausgedrückten Brötchen, Salz, Muskat und Petersilie. Die Masse wird tüchtig vermengt, zu einem länglichen Braten geformt, in die Bratpfanne gelegt, mit heißer Butter übergeossen und $\frac{1}{2}$ Std. im Bratofen gebraten. Man gießt von Zeit zu Zeit etwas Brühwasser dazu.

Konfitüre aus frischen Feigen. Die Feigen werden vom Stielstück befreit, gut gewaschen und fein gehäutet. Auf 1 kg Fruchtbrei gibt man 1 dl Wasser und etwa 200 g Zucker und kocht dies unter fleißigem Rühren während einer guten Stunde. Die dicke eingekochte Konfitüre füllt man in Gläser, bindet mit Pergament zu und bewahrt sie luftig auf.