

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 26 (1936)
Heft: 8

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: 19.02.2026

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Verwendung von alten Tritotsachen und Tritotreffen. Von L. B.

Sicher, wir nützen unsere Tritotwäsche und -kleidung so lange als möglich aus; wir bessern sie aus, stopfen und stüdeln auch. Aber manchmal bleiben von größeren Stücken noch große, gute Ketten, wenn wir uns sagen müssen, daß sie doch ausgetragen sind. Etwa von einem Unterrock, von langen Leibchen, die seitlichen und oberen Teile von Beinkleidern; dann auch Tritotoberkleider, die in der Form vielleicht unhaltbar geworden sind oder durch vieles Waschen ihrem Zweck nicht mehr genügen. Aus solchen Sachen lassen sich ganz prächtige Kindergewändchen arbeiten, die noch gute Dienste versehen. — Ob man mehr oder wenig Arbeit daran verwendet, hängt von der Haltbarkeit des Stoffes ab. So kann man ein Hemdchen oder Unterröckli auch um Hals und Armloch nur mit einem Maschinensaumchen begrenzen, nimmt man zum Steppen ins Schiffchen dicken Sticksaden, absteigend oder gleichfarbig, so wird der Saum noch zur artigen Zierde. Ein Schlüttchen könnte unhäkelnd werden, ein einziger Gang tut schon seine Wirkung.

Ist der Stoff noch ganz gut, dann kann man wohl etwas mehr Arbeit leisten bei der Ausführung. Verschiedene Häkelgänge könnten die Ranten abschließen und reicher schmücken, wie dies beim Bettjäcklein der Fall ist — es könnte auf ähnliche Weise auch ein sommerliches Ueberjäcklein gemacht werden.

Man kann auch ergänzen durch Handarbeit, einem Pulloverchen Ärmelchen anhäkeln oder durch eine Achselpasse ein Kittelchen verlängern, oder, wie am Modellröckchen, den ganzen Oberteil anhäkeln, oder auch anstricken, wie die Stöckchen am dazu passenden Höschen. Auf diese Weise, sind dann auch gerade die Teile, die im Tragen am stärksten gebraucht werden, von gutem, neuem Material.

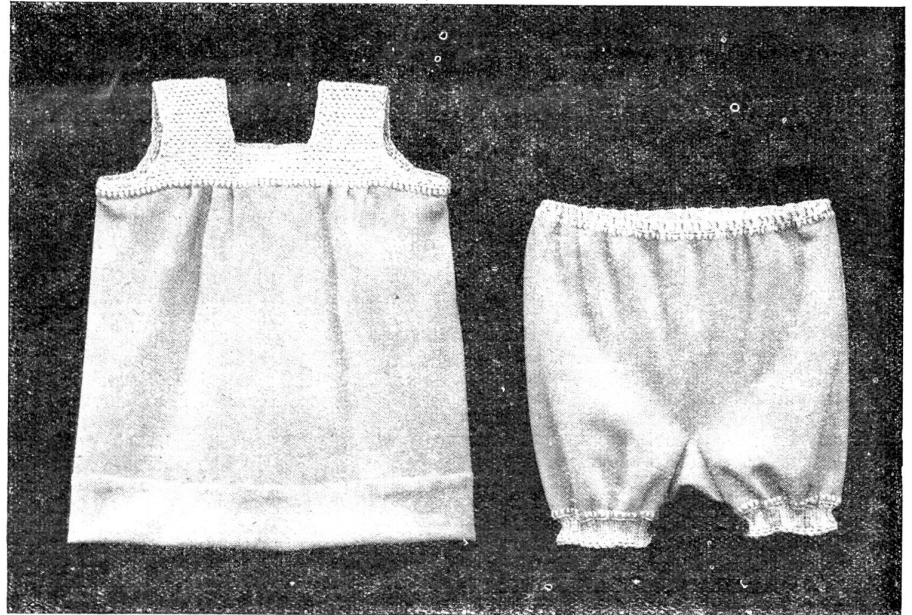
Gestrickte Teile arbeitet man entweder für sich und näht sie dann der eingebogenen Tritotkante an mit Ueberwindlingsstichen, oder man behäkelt zuerst den umgebogenen Rand und strickt dann aus der Häkelkette die Strickmaschen heraus, ähnlich wie man die Randmaschen an der Ferse aufnimmt. Die nötige Maschenzahl muß man durch eine Strickprobe feststellen. Solche mit Handarbeit ausgearbeitete Tritotsachen kann man recht schön und eigenartig gestalten, so daß man sogar einmal Freude bekommen kann, aus neuem Tritot, den man in Tritotrestengeschäften ganz billig bekommt, ein Kindergewändchen herzustellen.

Für die Küche

Allerlei aus Kaninchenfleisch.

Kaninchen auf holländische Art. Ein vorgerichtetes, gut mit Speckstreifen gespicktes Kaninchen wird mit 1 l Salzwasser aufs Feuer gegeben. Nachdem man abgeschäumt hat, fügt man ein Schwarzbrotstückchen, 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Pfeffer und eine Zitronenscheibe bei und schmort das Fleisch weich. Vor dem Anrichten gibt man 3—4 verschnittene, gekochte Kartoffeln und ganz zuletzt 1 Eßlöffel Essig dazu.

Gebadene Kaninchen. Ein gebratenes, ertaltetes Kaninchen wird in passende Stücke geschnitten und mit Zitronensaft beträufelt einige Zeit stehen gelassen. Unterdessen bereitet man einen Badteig aus 4 Eßlöffeln Mehl, das mit 4 Eßlöffeln Bier, 2 Eßlöffeln Olivenöl, Salz und 2 zu Schnee geschlagenen



Eiweiß angerührt wird. In diesen Teig taucht man die Fleischstücke, bäckt sie in Fett schwimmend knusperig und garniert mit Petersilie.

Kaninchen Salat. Gekochtes oder gebratenes Kaninchenfleisch wird in kleine Scheibchen geschnitten und mit gehackten Schalotten, Korb, Petersilie, Salz, Pfeffer, Öl und Essig vermengt. Man läßt diesen Salat einige Stunden ziehen und verzehrt ihn dann mit Eierteig und Tomatenscheiben.

Reis mit Kaninchen. Ein in Stücke geschnittenes Kaninchen wird mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Wacholderbeeren eingerieben. Es wird mit Speckscheiben in genügend Fett angebraten, mit 1 l kochendem Wasser über-

gossen und mit Zwiebeln und verschnittener Sellerie weich gekocht. Wenn das Fleisch ziemlich weich ist, schöpft man die Brühe weg und kocht darin gebrühten Reis mit einem Stück Butter dillig ein. Man richtet ihn an, streicht ihn glatt, legt die Fleischstücke darauf und paßiert die übrigegebliebene Brühe darüber.

Kaninchen mit Tomatensauce. Ein junges Kaninchen wird schön angebraten, dann mit 2—3 Tassen Bouillonwürfelbrühe übergossen und mit einigen verschnittenen Tomaten umlegt. Mit Salz und Pfeffer gewürzt, wird die Speise 1 Std. gekocht. Nachdem man das Fleisch angerichtet hat, wird die Sauce paßiert, mit etwas Mehl verdicke und nochmals aufgekocht. E. R.