

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 RATSSLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Verwendung von alten Tritotsachen und Tritotresten. 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 Resten, wenn wir uns sagen müssen, daß sie doch ausgetragen sind. Etwa von einem Unterrock, von langen Leibchen, die seitlichen und oberen Teile von Blusenkleidern; dann auch Tritotoberkleider, die in der Form vielleicht unehaltbar geworden sind oder durch vieles Waschen ihrem Zweck nicht mehr genügen. Aus solchen Sachen lassen sich ganz prächtige Kindergewändern arbeiten, die noch gute Dienste versiehen. — Ob man mehr oder wenig Arbeit daran verwendet, hängt von der Haltbarkeit des Stoffes ab. So kann man ein Hemdchen oder Unterrock auch um Hals und Armloch nur mit einem Maschinenfäumchen begrenzen, nimmt man zum Steppen ins Schiffchen dicken Stichfaden, abstehend oder gleichfarbig, so wird der Saum noch zur artigen Zierte. Ein Schlüttchen könnte umhäkelt 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 Ränder abschließen und reicher schmücken, wie dies beim Bettjäcklein der Fall ist — es könnte auf ähnliche Weise auch ein sommerliches Überjäcklein gemacht werden.

Man kann auch ergänzen durch Handarbeit, einem Pulloverchen Ärmelchen anhängeln oder durch eine Achelpasse ein Kittelchen verlängern, oder, wie am Modellröckchen, den ganzen Oberteil anhängeln, oder auch anstreifen, 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.

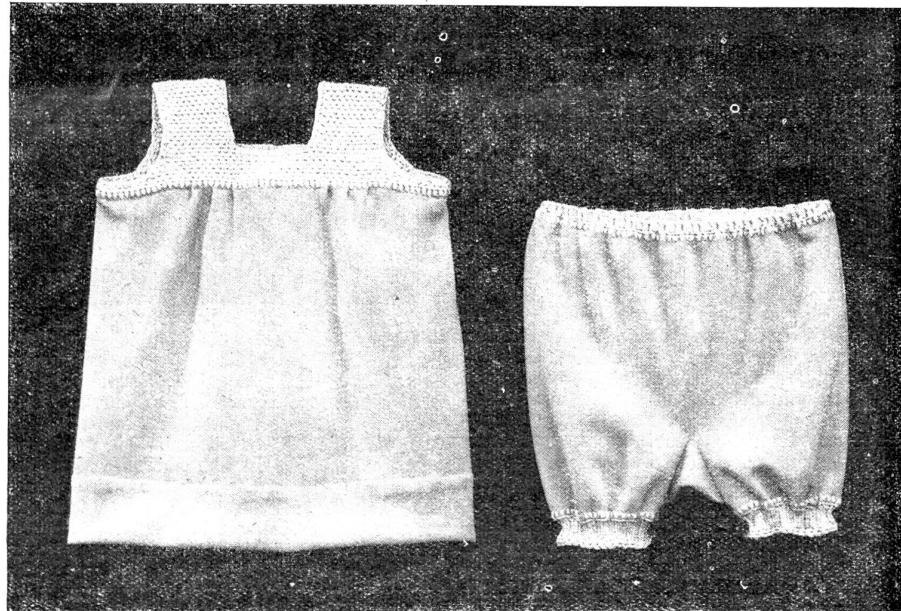
Gefräste Teile arbeitet man entweder für sich und näht sie dann der eingebogenen Tritotante an mit Überwindlingsstichen, oder man behäkelt zuerst den umgebogenen Rand und strickt dann aus der Häkelfette die Stridmaschen heraus, ähnlich wie man die Randmaschen an der Jersey aufnimmt. Die nötige Maschenzahl muß man durch eine Stridprobe 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 Kaninchenspeck.

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 geschnittene, gekochte Kartoffeln und ganz zuletzt 1 Löffel Essig dazu.

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



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

Kaninchenensalat. Gekochtes oder gebratenes Kaninchenfleisch wird in kleine Scheiben geschnitten und mit gehackten Schalotten, Kerbel, Petersilie, Salz, Pfeffer, Öl- und Essig vermengt. Man läßt diesen Salat einige Stunden ziehen und verziert ihn dann mit Eierwürfeln und Tomatenscheiben.

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

gesetzt und mit Zwiebeln und verschnittenen Sellerie weich gekocht. Wenn das Fleisch ziemlich weich ist, schöpft man die Brühe weg und kocht darin gebrühten Reis mit einem Stück Butter dichtlich ein. Man richtet ihn an, streicht ihn glatt, legt die Fleischstücke darauf und poliert die übriggebliebene Brühe darüber.

Kaninchen mit Tomatensauce. Ein junges Kaninchen wird schön angebraten, dann mit 2—3 Tassen Bouillonwürfelbrühe übergezogen 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 verdickt und nochmals aufgekocht.

E. R.