

**Zeitschrift:** Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst  
**Band:** 26 (1936)  
**Heft:** 12  
  
**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 RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

## Handarbeiten

Gestrickter Herrenpullover.

(Modell S. Moersdorff-Scherer A.-G., Zürich.)

Material: 350 g Rose Fingering, Farbe nach Wahl.

2 lange Stricknadeln 3 mm.

1 Spiel Nadeln Nr. 8.

Maße: Pulloverlänge 51 cm, Oberweite 96 cm, äußere Ärmellänge 60 cm, innere Ärmellänge 48 cm. Um die richtigen Maße zu erhalten, ist so zu arbeiten, daß 2 Streifen, wenn gestreckt, 6 cm ergeben.

Abkürzungen: M = Masche, R = Nadel, r = recht, l = links.

Strickmuster: Maschenzahl durch 8 teilbar und 4 M für die Ränder.

1. R: Randmasche stets r abheben, 2 l, + 6 r, 2 l, von + an wiederholen, Randmasche am Ende immer r stricken.
2. R: Randmasche, 2 r, + 4 l, 1 r, 1 l, 2 r, von + an wiederholen.
3. R: Randmasche, 2 l, + 1 r, 2 l, 3 r, 2 l, von + an wiederholen.
4. R: Randmasche, 2 r, dann abwechselnd 2 l, 2 r.
5. R: Randmasche, 2 l, + 3 r, 2 l, 1 r, 2 l, von + an wiederholen.
6. R: Randmasche, 2 r, + 1 l, 1 r, 4 l, 2 r, von + an wiederholen.

Dann von der 1. R an wiederholen.

Rückenteil: Aufschlag 116 M mit 3 mm-R 10 cm hoch 1 r verschränkt 1 l stricken. Dann auf der Rückseite 1 R ganz l stricken und nach je 5 M 1 M verschränkt aufnehmen, so daß 140 M auf der R sind. Auf der r Seite das Muster beginnen und bis 31 cm Gesamthöhe stricken.

Ärmel: Auf jeder Seite 8 M abketten und am Anfang und Ende jeder R der r Seite 1 Abnehmen stricken. Mit 112 M bis 49 cm Gesamthöhe weiterarbeiten.

Ärmelschrägung: Am Anfang jeder R 9 M abketten. Bei den letzten 40 M immer die 2 M der Linkstreifen zusammenstricken und die bleibenden 36 auf eine Hilfsnadel nehmen.

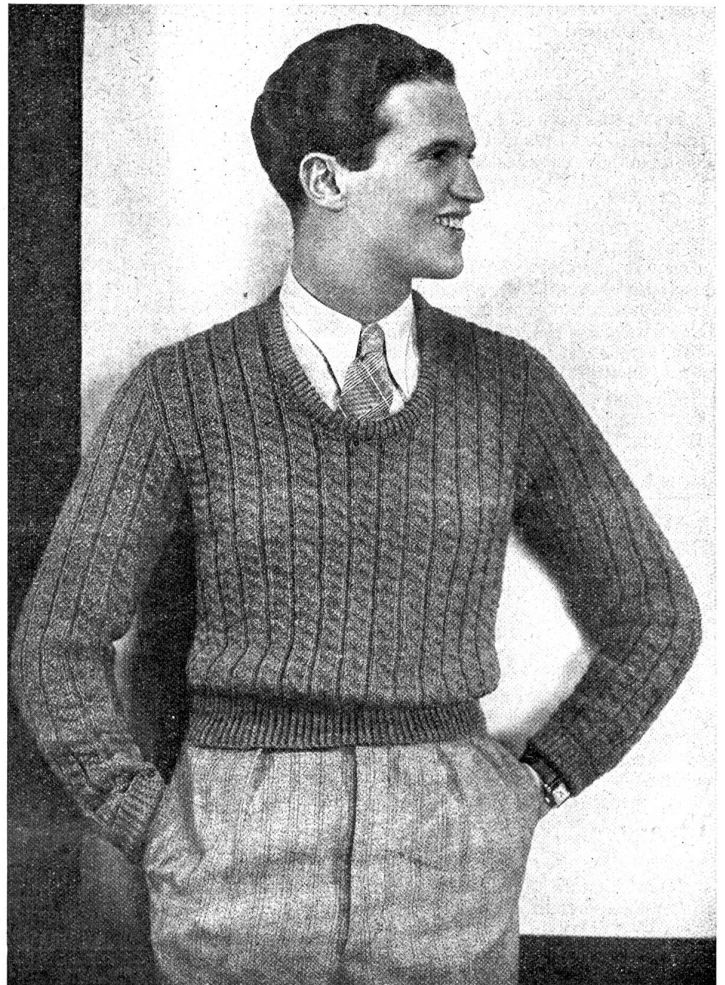
Vorderteil: Aufschlag 116 M mit 3 mm-R. Bis 37 cm Höhe wie das Rückenteil arbeiten.

Halsauschnitt: 1. R: nur noch 50 M stricken, Arbeit wenden, 3. R: nur noch 48 M stricken, wenden. 5. R: nur noch 46 M stricken, wenden. 7. R: nur noch 44 M stricken, wenden. Übrige M auf eine Hilfsnadel nehmen und die 2. Ärmelseite später fertigarbeiten. Am Anfang jeder am Hals-Ausschnitt beginnenden R 1 Abnehmen stricken. Mit 36 M bis 51 cm Gesamthöhe arbeiten.

Ärmelschrägung: Am Anfang jeder an der Ärmelseite beginnenden R 9 M abketten.

2. Ärmelseite: 18 M des Halsauschnittes auf eine neue Hilfsnadel nehmen, die übrigen 50 M stricken. Dann 1. R: 48 M stricken, 2 M auf die Hilfsnadel schieben, Arbeit wenden. 3. R: 46 M stricken, 2 M auf die Hilfsnadel schieben, wenden. 5. R: 44 M stricken, 2 M auf die Hilfsnadel schieben, wenden. Nun am Anfang jeder am Halsauschnitt beginnenden R 1 Abnehmen stricken und wie die 1. Ärmelseite fertigarbeiten.

Ärmel: Aufschlag 20 M mit 3 mm-R im Muster arbeiten und am Ende jeder R 2 M dazuschlagen, bis 106 M auf der R sind. Dann am Anfang und Ende jeder 10. R je 1 Abnehmen stricken.



Mit 76 M bis 52 cm Länge, in der Mitte gemessen, weiterarbeiten. Auf der letzten R jede 5. und 6. M zusammenstricken, so daß nur noch 64 M bleiben.

Manfalten: Mit R Nr. 8, 1 r verschränkt, 1 l stricken und nach 8 cm abketten.

Arbeiten: Seiten-, Ärmel- und Ärmelnähte schließen. Aus dem Halsauschnitt circa 180 M mit R Nr. 8 aufnehmen: die 36 M des Rückenteils, 57 M aus der 1. Halsauschnittseite (circa aus jedem Maschenglied und jedem Randnoten je 1 M) 30 M von der vordern Hilfsnadel (bei den Wendemaschen jedesmal 1 M aufnehmen) und 57 M aus der 2. Halsauschnittseite. 4 cm hoch 1 r verschränkt 1 l stricken. Nicht abketten, sondern die M auf der Rückseite auf den Vorderteil herunterschieben, wodurch der Ausschnitt außerordentlich elastisch wird. Die Ärmel Naht auf Naht treffend, einfeilen.

## Für die Küche

Küchenkräuter und ihre Verwendung.

Estragon wird Suppen und Saucen, Salat und Einmachgemüsen (Gurken usw.) zugelegt.

Kerbel findet im Frühling Verwendung bei der Suppen- und Salatbereitung.

Fenchel ist bekannt als Arzneipflanze, kann aber auch allerlei Fischgerichten zugefügt werden.

Rümmel stammt aus England. Mit den Körnern würzt man einzelne Gemüse (Kohl, weiße Rüben, Kohlrabi usw.) und verschiedene Badewerke.

Rosmarin zählen wir zu den wirksamsten Arzneipflanzen. Er wird als Suppen- und Salatzugabe verwendet.

Majoran ist eine herrliche Würze für Kartoffelsuppe und Ragouts. Er behält auch in getrocknetem, pulverisiertem Zustande sein Aroma.

Petersilie ist unser gebräuchlichstes Küchenkraut.

Pastinak. Die dicke, süße, gewürzhafte Wurzel wird hauptsächlich der Fleischbrühe beigelegt.

Dill findet in Rußland ganz besonders Beachtung. Wir fügen ihn Salaten bei und verwenden ihn bei der Gurkenkonservierung.

Rosmarin ist ein altbekanntes Würzkräut zum Marinieren von Fleisch und Fisch.

Thymian fügt man gerne Fleischsauce und Suppen bei.

Salbei ist als Teekraut bekannt. Sie wird bei Leberleiden verwendet und zum Marinieren von Kalb.

Sellerie. Die Selleriefenolle ist in unserer Küche unentbehrlich. Das Kraut verdient ebenfalls Beachtung. Man fügt es Suppen bei.

Kresse ist ein würziges Salatkräut und kann an Stelle von Petersilie verwendet werden.

Schnittlauch streuen wir in Suppen und Salaten und verwenden ihn als Garnitur. E. R.