

Zeitschrift:	Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band:	26 (1936)
Heft:	50
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: 14.01.2026

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKТИСHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Gehäkelte Peterine

sehr angenehm auch als Bettjäckli.

M a t e r i a l: 100 g Schaffhauser Décate 30/6fach; 50 g Schaffhauser Décate 30/3-fach; 70 g Kunstseide; 1 Glasknopf.

Der Oberteil besteht aus einem 12-teiligen Stück, welches aus 3facher Wolle in Stäbchen und Luftmaschen gearbeitet wird. Man arbeitet nicht spiralförmig rundherum, sondern jede Tour wird zum Kreis geschlossen. Als Übergang zur neuen Tour häkelt man 3 Lfsm., welche schon als 1 St. der nächsten Tour gelten. Stäbchenhöhe ca. 1 cm.

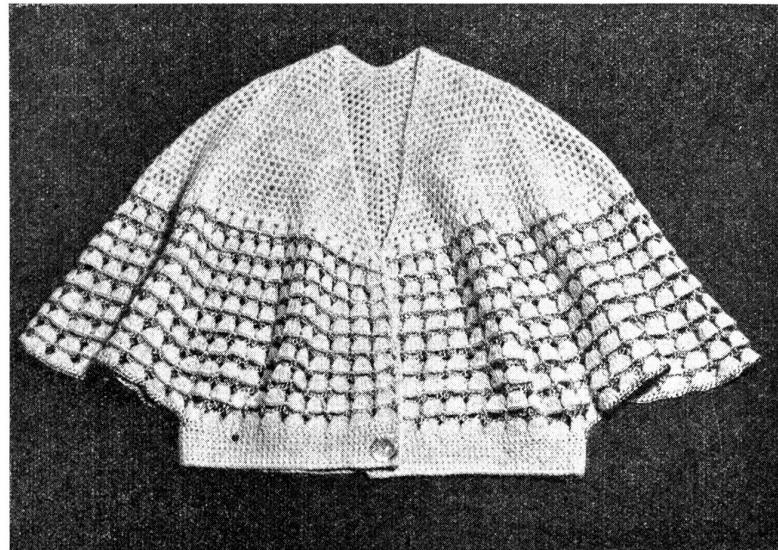
A r b e i t s f o l g e: 10 Lfsm. werden zu einem Kreis geschlossen.

1. Tour: 24 St. (3 Lfsm. und 23 St.). Zwischen allen St. wird während der ganzen Arbeit 1 Lfsm. gearbeitet. In den nun folgenden Touren wird dies der Kürze halber nicht mehr erwähnt.

2. Tour: 36 St. Um jede 2. Lfsm. werden 2 St. gearbeitet. Dadurch bilden sich 12 Ecken, in welche bei jeder Tour 2 St. gearbeitet werden. Bei der 30. Tour (ca. 26 cm) ist der Oberteil beendet. Er wird zusammengelegt und durch das Anhäkeln des Unterteils zusammengehalten.

Unterteil: 6fache Wolle.

1. Tour: Fortlaufend 3 St., 1 Lfsm., und zwar werden die 3 St. um die gleiche Lfsm. gearbeitet und jede 2. Lfsm. des Oberteils übersprungen. Nach Schluss jeder Tour wird das Garn abgebrochen, weil jede Tour von rechts nach links gearbeitet wird, nicht hin und her.



2. Tour: Seide: Abwechselnd 1 f. M. um die Lfsm. der vordern Tour, 3 Lfsm. über die 3 St. der vordern Tour.

3. Tour: Wolle: Abwechselnd 3 St. in die mittlere Lfsm. der vordern Tour, 1 f. M.

4. und jede folgende Seidentour: Fortlaufend 5 Lfsm., 1 f. M.

5. Tour: Wolle: Wie die 3. Tour.

7., 9., 11., 13. Tour: Wolle: 4 St., 1 Luftmasche.

15., 17., 19. Tour: Wolle: 5 St., 1 Lfsm. Nach der 19. Tour in Wolle wird der

Gürtel in f. M. hin und her gehäkelt, und zwar über die ersten 10 St. Gruppen, die nächsten 25 St. Gruppen für den Armeteil überspringen, 6 Lfsm. dazwischen häkeln, 16 St. Gruppen für den Rüdenteil überhäkeln, 6 Lfsm. 25 St. Gruppen für den zweiten Armeteil überspringen, 10 St. Gruppen überhäkeln. Im ganzen werden 12 Touren f. M. gehäkelt. Bei der 7. Tour wird ein Knopfloch eingearbeitet, indem man die 6., 5. und 4.-äußerste M. mit 3 Lfsm. überspringt.

Modell und Cliché von der Firma Wollenhof A.-G., Marktstraße 8.

Für die Küche

Eine Weihnachtstorte gefällig?

D a t t e l t o r t e. Entsteinte Datteln (cirka 140 g) werden in Streichchen geschnitten, ebensoviel ungeschälte Mandeln. Dann schlägt man 3 Eiweiß recht schaumig und röhrt sie $\frac{1}{2}$ Std. mit 150 g Zuder. Datteln und Mandeln vermischen man gut zusammen und fügt sie langsam dem Eiweiß bei. Dann legt man ein Kuchenblech mit Blätter- oder Butterteig aus, verteilt die Mandelmasse gleichmäßig darauf und bäßt die Torte im Ofen bräunlich. Nach dem Erkalten wird sie mit Mandeln und Datteln garniert, nach Belieben auch mit gezuckerten Orangenschnitten.

J ä g e r t o r t e. 250 g Zuder, gleichviel geschälte, gemahlene Mandeln, der Saft und die abgeriebene Schale einer Zitrone, 4 g Zimt, 2 g Nefenpulver, 4 Eier und 4 Eigelb werden langsam und unter tüchtigem Rühren zusammen vermengt. Nachdem alles zusammen noch $\frac{1}{2}$ Std. gerührt wurde, füllt man die Masse in eine gebutterte, mit Mehl bestäubte Form und bäßt sie goldgelb. Wenn die Torte etwas erkalte ist, bestreicht man sie mit irgendeiner Konfitüre und überzieht diese mit 2-3 schaumig geschlagenem Eiweiß, die mit länglich geschnittenen Mandeln vermischt wurden. Man stellt die Torte nochmals in den mittelheißen Ofen und läßt das Eiweiß schön bräunen.

P i n s c h t o r t e. 375 g Butter, 375 g feiner Zuder, 375 g Kartoffel- oder Maismehl, 6-8 Eier und Zitronenschale sind erforderlich. Man reibt die Butter zuerst zu Rahm, gibt die Eigelb, Zuder, Zitronenschale und etwas Zitronensaft dazu und röhrt alles $\frac{1}{2}$ Std. nach

einer Seite. Dann gibt man das Mehl und die schaumige Eiweiß dazu, zieht einige Löffelchen Arsal unter die Masse und füllt sie in eine vorgerichtete Form. Die gebadete und wieder erkalte Torte wird mit einem Punschkugel überzogen.

R e i s t u c h e n. 250 g Reis läßt man in 1½ Liter Milch und etwas Salz weichlochen. Nach dem Abkühlen mischt man 125 g schaumig gerührte Butter, 5 Eigelb, 125 g Zuder, 125 g Rosinen und 30 g feingeschnittenes Zitronat darunter. Ist alles tüchtig verrührt, zieht man den Schnee der Eiweiß in den Teig, füllt ihn in eine gebutterte, mit Brokamen ausgestreute Springform und bäßt den Kuchen 1 Std. in mäßiger Hitze.

K a r t o f f e l t o r t e. 400 g Mehl und $\frac{1}{2}$ Pfd. erkalte, geriebene Kartoffeln werden mit 200 g Zuder, 150 g Butter, 30 g Hefe, etwas Salz und einer Prise geriebenem Muskat mit lauer Milch zu einem nicht zu festen Teig gebacken, der über Nacht stehen gelassen wird. Am andern Tag fügt man, wenn nötig, nochmals etwas Mehl bei und gibt den Teig, nicht zu hoch, in eine gebutterte Form. Man steht mit der Gabel einige Löcher hinein und läßt vor dem Baden nochmals 1-2 Std. stehen. Wenn die Torte gebadet ist, bestreut man sie mit grobem Zuder, träufelt geschmolzene Butter darüber und stellt sie wiederum einige Minuten in den Ofen.

S t. G a l l e r t o r t e. 4 Eier und 250 g Zucker werden schaumig gerührt, 3 dl Milch oder Rahm, 70 g flüssige Butter, 500 g Mehl und 2 Löffelchen Badpulver werden langsam zugegeben und alles gut vermengt. In einer gut gebutterten Form wird die Torte gebaden und mit einer beliebigen Glasur überzogen. E. R.

Ein Blick in die feine Küche. (Für feierliche Anlässe.)

P a u s t u c h e. Ein Stück mageres Rindfleisch und ein fettes Suppenhuhn werden in 3-4 Liter Salzwasser auf's Feuer gegeben, aufgelöscht und abgekämpft. Dann fügt man das Weiße von 4-5 in Scheiben geschnittenen Lauchstengeln und einige Stücke Weißbrot bei und kocht die Suppe gut 3 Std. Wenn das Hühnerfleisch weich ist, wird es herausgenommen, von Haut und Knochen befreit, in kleine Stückchen geschnitten und in die Suppenschüssel gelegt. Man passiert dann die Suppe und gibt sie über das Hühnerfleisch. Die Suppe wird nach Belieben mit Pfeffer oder Muskat gewürzt und kann zuletzt mit etwas Reibkläse verziert werden.

P a n i e r t e Z u n g e. 2 Kalbszungen oder eine Rindszunge reibt man mit Salz ein und läßt sie 24 Std. stehen, worauf man sie in reichlich Wasser weich kocht, dann rasch enthäutet und in 2 cm dicke Scheiben schneidet. Dann verquirlt man 3-4 Eier mit gewiegter Zwiebel, Pfeffer und gehäckelter Peterfilie, wendet darin die Zungen Scheiben, dann in Brokamen und bäßt sie beidseitig in Butter oder Olivenöl goldbraun. Man serviert sie zu Salat oder feinem Gemüse.

P a n a c h é - R o m p o t t. Blattdünn geschnittene, geschälte Apfel, Birnen und Pfirsiche werden lagenweise mit Erd- oder Himbeeren in eine Glasschüssel geschichtet. Unter diesen kocht man den ausgepreßten Saft von 2-3 Orangen und 1 Zitrone mit einigen Löffeln Zuder und wenig Wasser auf und gibt die Mischung heiß über die Früchte. Man läßt sie im Keller oder auf Eis erkalten und serviert mit feinem Badwerk. E. R.