

Zeitschrift:	Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band:	27 (1937)
Heft:	18
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: 10.01.2026

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

Die Seite für Frau und Haus

Handarbeiten, Erziehungsfragen, Praktische Ratschläge, Küchenrezepte

Handarbeiten

Berichtigung

In Nr. 16 wurde irrtümlicherweise die Strickanleitung zum abgebildeten „Kinderjäckchen“ mit derjenigen eines „Röckli für 1Jähriges“ verwechselt. Wir lassen heute die Anleitung für das Jäckchen folgen.

Jäckli für 1/2- bis 1Jähriges.

Material: 100 Gr. Schaffhauser Décatie 30/6fach, rosa 152. 6 kleine Glasknöpfli. 1 Paar Nadeln Nr. 3.

Arbeitsfolge: Man beginnt oben mit 53 M. Anschlag und strickt 18 Nadeln recht (gibt 9 Rippen). Nun wird die Arbeit eingeteilt wie folgt: 1. Nadel: 15 M. r., 1 Umschlag, 1 M. r., 1 Umschlag, 2 M. r., 1 Umschlag, 1 M. r., 1 Umschlag, 15 M. r., 1 Umschlag, 1 M. r., 1 Umschlag, 2 M. r., 1 Umschlag, 1 M. r., 1 Umschlag, 15 M. r.

2. Nadel: Rückseite, links, bis auf die beidseitig 10 äussersten M., welche während der ganzen Arbeit beidseitig recht gestrickt werden.

3. Nadel: 16 M. r., 1 Umschlag, 1 M. r., 1 Umschlag 4 M. r., 1 Umschlag, 1 M. r., 1 Umschlag, 17 M. r., 1 Umschlag 1 M. r., 1 Umschlag, 4 M. r., 1 Umschlag, 1 M. r., 1 Umschlag, 16 M. r.

4. Nadel: wie die 2. Nadel.

In dieser Weise werden auf jeder 2. Nadel 8 M. zugemessen. Beim 22. Löchli (das Rückenstück ist jetzt 59 M. breit) werden die M. der beiden Vorderteile auf eine Hilfsnadel oder einen Faden gefasst, und vorläufig liegen gelassen. Die M. der beiden Vorderteile und des Rücken werden auf einer Nadel weiter gestrickt. Da wo die beiden Lochreihen zusammen treffen (unter dem Arm) wird eine M. rechts verdreht aufgenommen. Nach 48 Nadeln (15 cm) werden 8 Rippen gestrickt und abgekettet.

Jetzt werden die Ärmel. 45 Nadeln hoch (14 cm) hin und her gestrickt. Auf der

46. Nadel wird jede 4. und 5 M. zusammen gestrickt. Die bleibenden M. werden nach 15 Rippen abgekettet.

An die beiden Kanten der Vorderteile wird eine Tour feste M. gehäkelt und gleichzeitig durch Ueberspringen von je 2 Randm. auf der rechten Hälfte 6 Schlaufen gebildet.

Garnitur: Mit weisser Angorawolle und rosa Kunstseide kann nach Belieben eine einfache Stickerei angebracht werden.

Frühlingsgerichte

Kerbelsuppe.

Gut erlesenes, gewaschenes, fein geschnittenes Kerbelkraut (Körbel) wird in Butter gedämpft, mit Mehl bestreut und nach kurzer Zeit mit der nötigen Fleischbrühe aufgekocht. Die Suppe wird über Eigelb und Rahm angerichtet.

Karottengemüse.

Die jungen Karotten werden gewaschen, in Salzwasser weich gekocht, abgezogen und in Scheibchen geschnitten. Dann dämpft man allerlei erlesene, junge Kräuter in Butter, fügt die Karotten bei, schwenkt alles gut und richtet an.

Morcherl mit Sauce.

Mehrmals unter laufendem Wasser gewaschene Morcherl werden mit wenig Wasser, Salz und Butter ein knappe Stunde gekocht. Nun stäubt man etwas Mehl darüber, verkocht mit süßem oder saurem Rahm, richtet nach einigen Min. an und quirlt 1-2 Eigelb dazu.

Französischer Spinat.

Erlesener, gewaschener Spinat wird rasch in Salzwasser überbrüht, auf ein Sieb angerichtet und dann gewiegt. An

Stück Butter, röhrt, auf 1 kg Spinat 3-4 hartgekochte, mit der Gabel zerdrückte Eigelb, Salz, Muskat und etwas Fleischextrakt dazu und vermengt mit dieser Masse den Spinat. Er wird auf kleinem Feuer noch einige Minuten gedämpft.

Hopfensprossen.

Die jungen Hopfensprossen werden gewaschen und mit Salz und Pfeffer in Butter zugedeckt 1/2 Stunde gedämpft. Man kann sie auch in Salzwasser brühen und dann in einer Rahm- oder Morchessauce aufkochen.

Sauerampferbrei.

Gut gewaschener Sauerampfer wird in Salzwasser aufgekocht, abgegossen und gewiegt. Dann lässt man Butter heiß werden, gibt das Gemüse hinein, stäubt Mehl darüber, verkocht mit einigen Löffeln kräftiger Fleischbrühe, Salz, Muskat und einer Prise Zucker und richtet nach einigen Minuten an. Während dem Kochen muss gerührt werden.

Rhabarberschnitten.

Abgezogene, in Stückchen geschnittene Rhabarber wird mit Zucker auf kleinem Feuer zu Brei gekocht. Unterdessen häfft man Einback- oder Weißbrot schnitten in Fett knusperig, beträufelt sie mit heißem Zuckerwasser und belegt sie mit dem Rhabarberbrei.

E. R.

Spruch

Laß ihn da draußen nur hezen und hasten,
Den armen Alltag mit staub'gen Schuh'n,
Sich grämlich schleppen mit Sorgenlasten
Und die Zeit mit allerlei Nichts vertun—
Nur laß ihn nicht in die Seele hinein!
Im tiefsten Grunde der Seele,
Da soll es immer nur Sonntag sein!

Lulu v. Strauß u. Torney.

LO CARNO HOTEL PESTALOZZI HOF

Das heimelige alkoholfreie Familienhotel. Zimmer v. Fr. 2.50, Pension v. Fr. 7.— an. Familie Maurer.

Zur Frühjahrsreinigung und zum Umzug

HAUSHALTWAREN

aller Art guter Qualitäten zu zeitgemässen ausserordentlich vorteilhaften Preisen

Porzellan
Steingut
Glaswaren

KAISER

Kaiser & Co. A.-G., Marktgasse — Amthausgasse, Bern

Kleinmöbel
Rohrmöbel
Putzartikel

Verlag: Berner Woche-Verlag, Bern. — Verantwortliche Redaktion: Hans Dreyer und Dr. H. Bracher, Bern, Gutenbergstrasse 39. Telefon 28.600. — Abonnenten-Annahme und Adressänderungen: Bern, Bollwerk 15. — Druck und Expedition: Jordi & Cie, Belp.

Inseratenannahme: Schweizer-Annoncen A.-G., Schauplatzgasse 26, Bern und Filialen. Preis der einspaltigen Nonpareillezeile: Schweiz 30 Rp., Ausland 40 Rp., Reklamezeile im Text 75 Rp., Ausland Fr. 1.—, Schluss der Inseratenannahme jeweils Dienstag mittag. Telefon 23.352. — Postcheck-Konto III/1238

Abonnementspreise ohne Versicherung (Schweiz): 3 Monate Fr. 3.—, 6 Monate Fr. 6.—, 12 Monate Fr. 12.—. (Ausland): 3 Monate Fr. 4.50, 6 Monate Fr. 9.—, 12 Monate Fr. 18.—. Mit Unfallversicherung (bei der Allgem. Versicherungs-Aktiengesellschaft in Bern) zuzügl. Versicherungsbeitrag. Durch Verträger 30 Cts. pro Nummer. — Postcheck-Konto III/11.266. Einzel-Nr. beim Verlag Bollwerk 15 (Tel. 21.499) oder in den Kiosks.