

**Zeitschrift:** Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst  
**Band:** 23 (1933)  
**Heft:** 46  
  
**Rubrik:** Die Seite für Frau und Haus

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 15.03.2025

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

# Die Seite für Frau und Haus

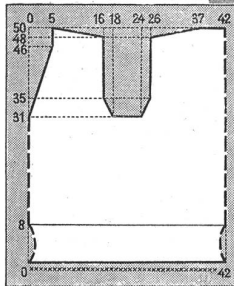
HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

## Handarbeiten

### Gestrickter Herrenpullover ohne Ärmel.

Material: Schaffhauser Wolle, Qualität 14er, 5fach, 250g, Nr. 23, (graubraun).  
Hornnadeln Nr. 3 und Stahlstricknadeln Nr. 7.

Erhältlich in der Wollenhof A.-G., Marktgasse 8 Bern.



Man beginnt den Pullover am unteren Rand mit den feineren Nadeln mit 252 M. Anschlag und arbeitet 35 Rd. wechsl. 2 M. rechts 2 M. links. Dann wird über die stärkeren Nadeln bis zum Schluß in einem Streifenmuster weitergearbeitet, für das man in jeder zweitfolg. Rd. wechsl. 5 M. rechts 2 M. links strickt, alle Zwischenrunden arbeitet man rechts. Bis zum Beginn der Ärmelöcher arbeitet man 90 Rd. In der 91. Rd. strickt man 61 M. für den linken Vorderteil auf eine Nadel, fettet die beiden folg. M. zur Bildung des Halsausschnittes ab, strickt 51 M. für den rechten Vorderteil auf eine 2. Nadel, fettet 22 M. für das rechte Ärmelloch ab, strickt 104 M. für den Rücken auf eine 3. Nadel und fettet die letzten 12 M. der Rd. und die ersten 10 M. der 1. Nadel für das linke Ärmelloch ab. Anschließend wird über die 51 M. der 1. Nadel der linke Vorderteil in hin und her gehenden R. weitergearbeitet. Dabei das Streifenmuster gleichmäßig fortsetzen, in den Zwischenr. (Rückr.) alle M. links stricken. Für die Knötchenränder hebt man die 1. M. jeder R. wie zum Rechtsstricken ab und strickt die letzte M. stets rechts. Zur Rundung des Ärmeloches nimmt man am Anfang der 7 ersten Hinreihen und für die Schrägung des Halsrandes am Anfang der 1. Rückr. und noch 13 mal am Anfang jeder folg. 5. R. je 1 M. ab. Nach dem letzten Abnehmen am Halsrand arbeitet man noch 7 R. über 30 M. und fettet dann zur Schrägung der Achsel am Anfang der folg. R. 9 M. und am Anfang der drei folg. Hinr. je 7 M. ab. Der rechte Vorderteil wird entgegengesetzt beendet.

Der Rücken wird über die restl. 104 M. gearbeitet. Die Rundungen für die Ärmelöcher führt man wie beim Vorderteil aus, strickt dann über 90 M. noch 61 R. und fettet für die Achselschrägung am Anfang der beiden folg. R. je 9 M., der 6 nächsten R. je 7 M. und zum Schluß die restl. 30 M. für den hinteren Halsrand ab. Nach Ausführung der Achselnähte holt man mit den feineren

Nadeln aus dem Halsrand 136 M., über die man 8 Rd. wechsl. 2 M. rechts 2 M. links arbeitet, dabei in vorderer Mitte zur Bildung der Spitze in jeder 2. Rd. 2 M. zus. stricken, nach der 8. Rd. abketten. Für die Ärmelochblenden holt man — ebenfalls mit den feineren Nadeln — aus jedem Ärmelloch 120 M., arbeitet 8 Rd. wechsl. 2 M. rechts 2 M. links und fettet ab.



## Küchen-Rezpte

### Vinaigrette-Sauce

zu Kalbskopf, Kalbsfüßen, Fleischsalat usw.

1 Deziliter Öl, 1/2 Deziliter Essig (je nach Schärfe mehr oder weniger) oder Zitronensaft, die Hälfte einer kleinen Zwiebel, gehackt, je 1 Kaffeelöffel kleine Kapern und gehackte Essiggurken, feingehackter Schnittlauch, gehackte Petersilie, Kerbelkraut und Estragon.

Alles gut durcheinandermischen und neben einigen Tropfen Maggi's Würze noch das nötige Salz und eine Prise Pfeffer beifügen.

### Vegetarischer Pot-ausfen.

In einem recht großen Topfe bringt man in 4 Litern Wasser folgende Gemüse zum Kochen: 500 Gramm gelbe Rüben, 200 Gramm weiße Rüben, 2 Stengel Lauch, 1 Pastinake, 1 Handvoll rote Bohnen, 1/2 Knollenfellerie oder ein Stück Stangenfellerie, 1 Zwiebel, 1 Zehe

Knoblauch, 1 Gewürznägelchen, 1 Bündel Gewürzkräuter — etwas Lorbeer, Thymian und Petersilie —, 4 Schoten geröstete Erbsen und 2 bis 3 Kaffeelöffel Salz. Nach 1 1/2 stündigem Kochen gibt man noch 1 zerkleinerten Kopf Weiß- oder Grünkohl und soviel heißes Wasser dazu, daß die ursprüngliche Flüssigkeitsmenge wieder erreicht wird. Man läßt hierauf alles noch 1 1/2 Std. lang auf schwachem Feuer weiterkochen und schlägt es zum Schluß durch.