

**Zeitschrift:** Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst  
**Band:** 18 (1928)  
**Heft:** 4  
  
**Rubrik:** 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**

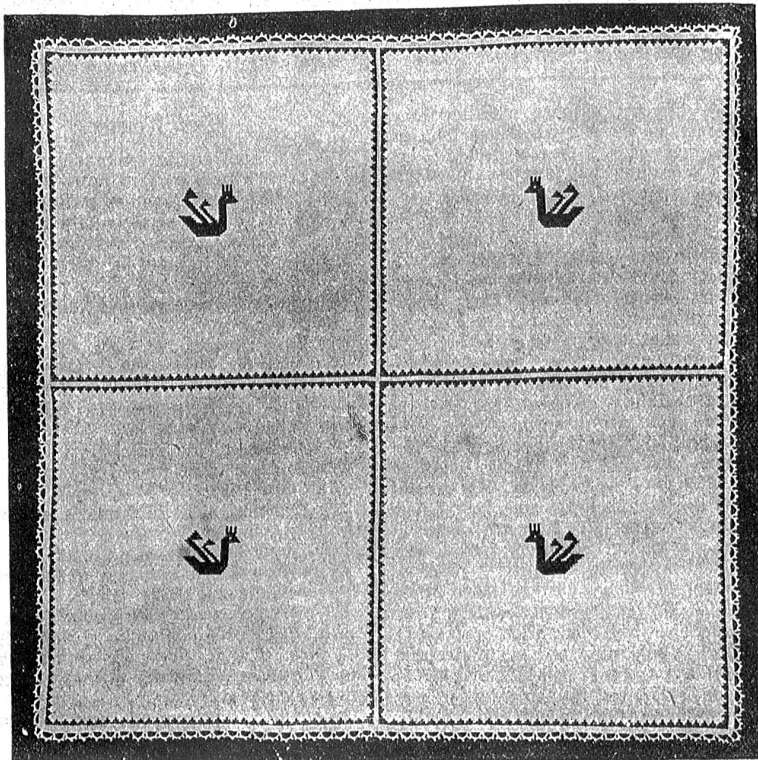
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media 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>**

# Frau und Haus

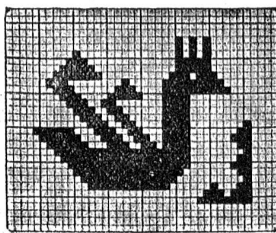
PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE



## Kleine Decke.

(52 cm × 52 cm)

Material: Mittelfeine, weiße Leinwand, 1 Knäuel Flor  
S. C. schwarz. Nach Belieben können auch andere Stoff-  
und Garnfarben verwendet werden.



Nebenstehend: Motiv zu der kleinen Decke.

## Gute Ratschläge.

### Wie modernisiere ich meine Garderobe?

Frau Mode ist launisch — bald schreibt sie dies und das vor und wir Frauen, wir tanzen nach ihrer Geige. Die einen folgen jedem Wimperzucken der Herrscherin, tanzen in jedem Rhythmus und betonen jeden Melodienprung und andere drehen sich langsam und bedächtig, ohne Hopser und Seitensprünge, aber sie tanzen doch auch. Gar viele möchten Frau Mode mehr dienen, als sie es können, aber das Portemonnaie ist zu klein. Sie sind gar zu kostspielig alle die neuen und neuesten Kreationen. Welche Frau aber, die Schönheitsfuss besitz und irgendwo einen einzigen Menschen hat, dem sie gefallen möchte, wird heute noch ein langes, schleppendes Gewand spazieren führen oder ihren Kopf mit einem Ungetüm von Rosen und Straußenfedern verunstalten. — Gegenwärtig ist die Mode freigebig, nachsichtig. Sie erlaubt allerlei, wenn nur einige kleine Defors gewahrt werden. Der Rock muß kurz sein, sogar sehr kurz, aber er darf eng oder weit, plissiert oder gesteppt, uni oder gestreift sein, er wird immer noch akzeptiert. Von älteren Jadenkleidern haben wir vielleicht noch die Jade, während der Rock glänzig und ab-

getragen ist. Fein — das gibt ein hübsches Frühjahrskostüm. Wir kaufen passenden karierten oder gestreiften Stoff, fertigen ein einfaches Jupe, bügeln die Jade auf, geben ihr durch eine duftige Ansteckblume ein neues Aussehen und wir können getrost die wärmeren Tage erwarten. Sehr viel wird man im Frühling die Deuxpièces sehen (Frau Mode hat eine Schwäche für französische Ausdrücke). Die jungerartige Bluse ist uni und der mit Vorliebe plissierte Rock gestreift oder geblumt. Dazu leistet man sich einen Ledergürtel. Wie leicht können wir uns aus zwei älteren Kleidern ein neues herstellen auf diese Weise. An Stoff- und Seidentkleidern sind immer noch breite in der Farbe absteckende Säume modern. Dabei lassen sich die guten Teile eines Kleides verwenden, während man Saum, Kragen, Manchetten, Gilet, Krawatte oder Gürtel von neuem Material anfertigen kann. Neu sind wiederum sogenannte Westentkleider. Jupe und Gilet werden aus dunkler Wollecreppe, Gabardine, Kasha oder Velours de laine gearbeitet; dazu lassen sich ältere helle Seidenblusen oder abgeschnittene Seidentkleider hübsch austragen. Aus dünnerem Material, wie Crêpe de Chine, Leinen, Wajschseide, Satin usw. lassen sich solche Kleider als kleidsame Nachmittagsroben verwenden. Die reizende Giletmode ergibt allerlei Möglichkeiten zur Anwendung älterer Samt-, Keps- oder Wollkleider. Aus den guten Teilen schneidet man ein gut sitzendes Gilet, bordiert es mit Seidentressen oder umhädelt es mit

bunter Wolle und bringt Verzierungen von Kreuz- oder Stillstich an. Mit derartigen Gilets zusammen können Kleider ausgetragen werden, die vielleicht in Farbe oder Schnitt nicht mehr ganz der Mode entsprechen. Man denke daran, daß helle Kragen, freundliche Seidenwesten, graziose Ansteckblumen, moderne Gürtel oder luftige Krawatten auch an lehtjähigen Kleidern Wunder wirken. Hauptsache ist und bleibt es, daß alles sauber und ganz ist. Mit dem angeborenen Geschick wird sich jede intelligente, wenn auch sparsame Frau und Tochter zu kleiden wissen. E. R.

## Küchen-Rezepte

### Rastanien mit Rosenkohl.

Die grünen Rastanien werden rundum eingeknickt, einige Minuten im Salzwasser kochen gelassen und geschält. Brate sie hierauf in guter Butter schön gelb und streue eine Handvoll feinen Zucker darüber; wenn derselbe gelb ist, lösche mit Fleischbrühe ab, lasse langsam weich kochen und ganz eindampfen. Damit die Rastanien möglichst ganz bleiben, vermeide man die Zugabe von zu vieler Flüssigkeit. Zum Schluß lege dieselben um den im Salzwasser weich gekochten gut vertropften und mit Butter abgeschmolzenen Rosenkohl.

### Kartoffelkugeli.

Für 6—8 Personen. Etwa 10 mittlere Kartoffeln werden geschält, in Salzwasser weich gekocht, durch ein Sieb getrieben, mit einer Handvoll Mehl, nebst einem halbeigroßen Stück Butter und 1 Tasse Milch in einer Pfanne auf dem Feuer vermischt und verrührt. Man würze die Masse mit Salz und Muskat und füge noch 2—3 Eier bei. Hierauf werden schwach nuzgroße Kugeln geformt und im schwimmenden Fett gebaden. Sollten sich dieselben auflösen, so setzt man noch ein wenig Mehl bei.

### Kartoffelkroketten.

8—10 rohe, geschälte Kartoffeln werden im Salzwasser weichgekocht, durch ein Sieb gedrückt und in die Pfanne gelegt; verarbeite ein eigröses Stück Butter und 2 Eier, würze mit Salz und Muskat. Hebe die Masse auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, forme halb fingerlange, stark fingerdicke Würstchen, drehe dieselben in geschlagenem Ei und Paniermehl und bade sie im schwimmenden Fett schön gelb.

### Räsplattenmüesli.

100—120 Gramm fetter geriebener Käse, 30 Gramm geschmolzene Butter, 2 Tassen Rahm oder auch Milch und 1½ Löffel Mehl werden zusammen gemischt und in einer geeigneten Pfanne aufgekocht, dann sogleich angerichtet und, so die Masse verflüht, mit zwei Eiern gemengt, in eine bestrichene Bratpfanne eingefüllt und im Ofen gebaden.

### Käse-Moichi.

¼ Liter Milch, 75 Gramm Butter, 90 Gramm fetter Emmentalerkäse, 3—4 Eier, Salz und Muskat, 100 Gramm Mehl. Milch wird mit 50 Gramm Butter aufgekocht, dann das Mehl hineingerührt und unter gutem Rühren gut aufgekocht, 75 Gramm Käse beigefügt, angerichtet, nach und nach die Eier darunter gemischt, Teig gekloppt, dann runde Klöße geformt, in bestrichene Bratplatte gelegt, vom Rest Butter, ½ Kaffeelöffel Mehl und 1 Tasse Rahm oder auch Milch eine Sauce bereitet, über die Klöße geschüttet, der noch übrige Käse darüber gestreut und im heißen Ofen 10—12 Minuten gebaden und heiß aufgetragen.