

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

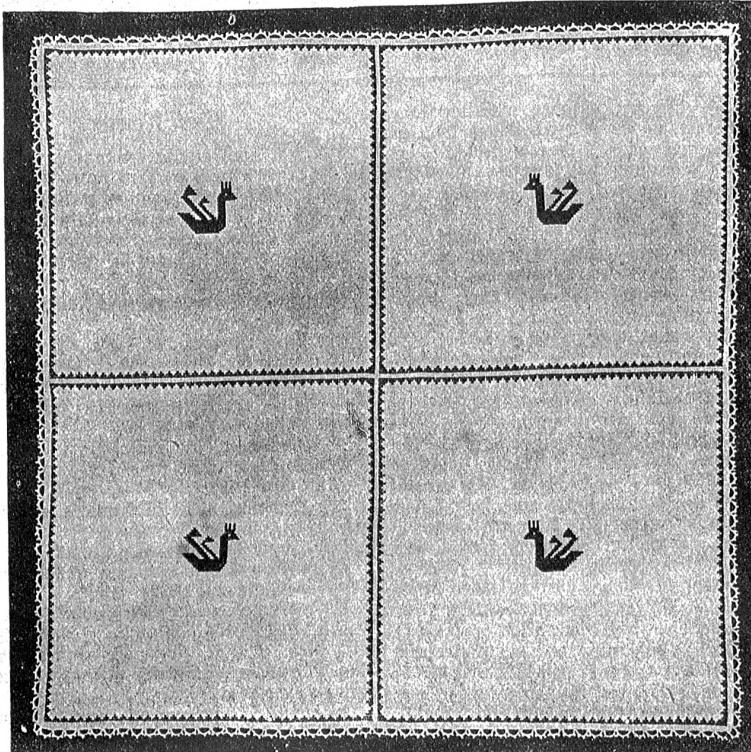
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

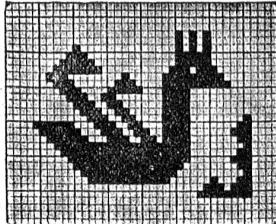
PRAKТИСHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE



Kleine Decke.

(52 cm × 52 cm)

Material: Mittelsteine, weiße Leinwand, 1 Knäuel Flor
h. 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 Wimpernzucken 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 neusten Kreationen. Welche Frau aber, die Schönheitsinn besitzt und irgendwo einen einzigen Menschen hat, dem sie gefallen möchte, wird heute noch ein langes, schleppendes Gewand spazieren führen oder ihren Kopf mit einem Untergummi von Rosen und Straußenfedern verunstalten. — Gegenwärtig ist die Mode freigiebig, nachsichtig. Sie erlaubt allerlei, wenn nur einige kleine Dehors gewahrt werden. Der Rock muß kurz sein, der Anfang unserer älteren Generationen nach, sogar sehr kurz, aber er darf eng oder weit, plissiert oder gesteppt, uni oder gestreift sein, er wird immer noch akzeptiert. Von älteren Jädenkleidern haben wir vielleicht noch die Jade, während der Rock glänzend und ab-

getragen ist. Fein — das gibt ein hübsches Frühjahrskostüm. Wir kaufen passenden taillierten 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 jumperartige Bluse ist uni und der mit Vorliebe plissierte Rock gestreift oder geblümmt. Dazu leistet man sich einen Ledergürtel. Wie leicht können wir uns aus zwei älteren Kleidern ein neues herstellen auf diese Weise. An Stoff- und Seidenkleidern 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 Westenkleider. Jupe und Gilet werden aus dunkler Wollcrepe, Gabardine, Kascha oder Velours de laine gearbeitet; dazu lassen sich ältere helle Seidenblusen oder abgeschnittene Seidenkleider hübsch austragen. Aus dünnerem Material, wie Crêpe de Chine, Leinen, Waschseide, Satin usw. lassen sich solche Kleider als kleidame Nachmittagsroben verwenden. Die reizende Giletmode ergibt allerlei Möglichkeiten zur Anwendung älterer Samt-, Rebs- oder Wollkleider. Aus den guten Teilen schneidet man ein gußzähniges Gilet, bordiert es mit Seidentressen oder umhüdelt es mit

bunter Wolle und bringt Verzierungen von Kreuz- oder Stilisch 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, graziöse Ansteckblumen, moderne Gürtel oder lustige Krawatten auch an lebhaftrigen Kleidern Wunder wirken. Hauptfäche 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

Kastanien mit Rosenkohl.

Die grünen Kastanien werden rundum eingeschnitten, einige Minuten im Salzwasser gekochten gelassen und gehält. Brate sie hierauf in guter Butter schön gelb und streue eine Handvoll feinen Zuder darüber; wenn der selbe gelb ist, lösche mit Fleischbrühe ab, lasse langsam weich köcheln und ganz eindämpfen. Damit die Kastanien möglichst ganz bleiben, vermeide man die Zugabe von zu vielen Flüssigkeit. Zum Schluß legt dieselben um den im Salzwasser weich gekochten gut vertropften und mit Butter abgeschmolzenen Rosenkohl.

Kartoffeltügeli.

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

Kartoffelkroletten.

8—10 rohe, gehältte Kartoffeln werden im Salzwasser weichgekocht, durch ein Sieb gedrückt und in die Pfanne gelegt; verarbeite ein großes 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.

Käspfannenmüsli.

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 verkürt, mit zwei Eiern gemengt, in eine bestrichene Bratpfanne eingesetzt und im Ofen gebacken.

Käse-Röchi.

1/4 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 geklopft, dann runde Klöße geformt, in bestrichene Bratplatte gelegt, vom Rest Butter, 1/2 Käseelöffel 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 gebacken und heiß aufgetragen.