

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 18 (1928)
Heft: 10

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: 15.01.2026

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Cravatten.

Nr. 1. Gehäkelte Cravatte, zweifarbig.

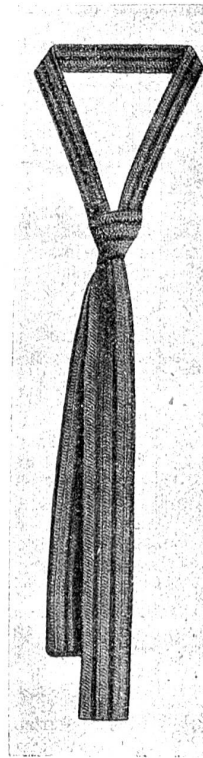
Material: Perlarn H. C. Nr. 8, 2 Knäuel von der einen und 1 Knäuel von der andern Farbe.

Ausführung: Diese Cravatte wird der Länge nach gehäkelt und zwar werden so viele Luftmaschen angeschlagen, als es die Länge der Cravatte erfordert, also 540 Maschen. Es wird folgendermaßen gearbeitet: 224 Stäbchen, 180 feste Maschen und 136 Stäbchen. Auf diese Weise werden je 2 Touren von der einen, z. B. braun, und je 1 Tour von der andern Farbe, z. B. blau, im Ganzen 8 Touren gemacht. Zuletzt wird die ganze Cravatte noch mit einem festen Gang umhäkelt und zwar, um beim Beispiel zu bleiben, mit blau. — Diese Art Cravatte kann auch einfarbig gemacht und mit einer zweiten Farbe nur umhäkelt werden.

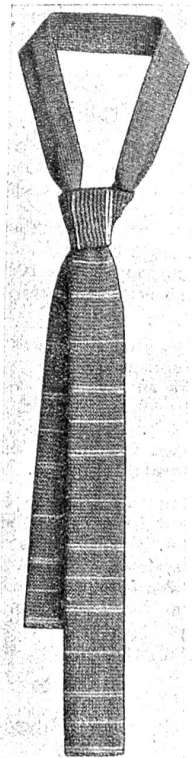
Nr. 2. Gestrickte Cravatte, zweifarbig.

Material: Perlarn H. C. Nr. 8, 3 Knäuel von der einen und 1 Knäuel von der andern Farbe.

Ausführung: Es werden 40 Maschen angeschlagen mit der einen Farbe, z. B. blaugrün, 1 Nadel gestrickt und gleich mit der andern Farbe 2 Touren, also 4 Nadeln gemacht. Dann folgen 7 Touren grün, 1 violett, 7 grün, 2 violett, 11 grün, 1 violett, 11 grün, 2 violett, 7 grün u. s. w. während 187 Touren. Es wird immer glatt gestrickt. Bei der letzten Tour fürs Halsstück, 1 Masche abnehmen, 2 stricken, 1 abnehmen u. s. w. Mit der ergebnen Maschenzahl werden 225 Nadeln gestrickt, immer 1 glatt, eine kraus. Hernach müssen wieder so viele Maschen aufgenommen werden, bis 40 auf der Nadel sind. Dieser Teil wird in der gleichen Weise gearbeitet wie der erste, dieses Mal aber nur 111 Touren, mit 7 grün beginnen, 2 violett, 7 grün, 1 violett, 7 grün, 2 violett, 11 grün u. s. w. Um die Cravatte fertig



Nr. 1



Nr. 2

zu machen, werden die beiden Enden des Strickstreifens zusammengeknüpft.

Beide Cravatten sind nicht nur gefällig, sondern auch sehr dauerhaft und preiswürdig. Bei geeigneter Farbenwahl sehen sie sehr elegant aus.

Küchen-Rezepte

Wie verwende ich Gemüsereste?

Restensuppe. Uebriggebliebener Blumenkohl zerdrückt man mit einer Gabel, gibt ihn mit oder ohne Sauce aufs Feuer, fügt $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 1 kleine verschnittene Sellerie, Salz, Pfeffer und 1 Stück Butter bei und läßt 20 Minuten kochen. Dann rührt man 2 Löffel Mehl mit 1 Tasse Milch glatt, rührt dies in die strudelnde Suppe, füllt 1–2 Tassen Wasser nach und richtet nach $\frac{1}{4}$ Stund über geriebenem Käse an.

Spinatplätzchen. Kalter Spinat vermengt man mit 1 großen Löffel Mehl, rührt mit Milch zu einem Brei, fügt 1 Ei und etwas Mustat bei und legt Löffelweise kleine Plätzchen in heißes Fett in flacher Pfanne. Beidseitig brät man die Plätzchen braun.

Kohlrollen. Uebriggebliebenes Kohlgemüse (gewiegt) vermengt man mit gewiegt Fleischresten, streut Mehl darüber, rührt mit einem Ei durch und formt aus der Masse fingerdicke Rollen. Diese wendet man in Brosamen und bädt sie in Fett schwimmend.

Gemüsesalat. Uebrige Karotten und Zuckerschoten spült man in Wasser. Dann bereitet man eine Mayonaise und vermengt darin Karotten und Zuckerschoten (gut verklopft).

Bergartig gibt man dies in eine Glasschale, legt klein geschnittenen, angemachten Endivienalat rund herum und garniert mit hartgekochten Eierquarteln.

Rosentohlfeste im Ofen. $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte Kastanien werden weich gekocht, leicht zerdrückt und mit 1 Stück geschmolzener Butter vermengt. In eine gebutterte Form gibt man eine Lage Rosentohlfeste, legt die Kastanien darauf, deckt wiederum mit Rosentohl, streut Brosamen und Butterstückchen darauf und bädt die Speise $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen. Dazu serviert man Würste.

Gefüllte Tomaten mit Gemüse. Gleichmäßig große Tomaten werden halbiert, ausgehöhlt und mit Salz bestreut. Gemüsereste aller Art schneidet man wenn nötig klein, kocht alle zusammen in einer dicken Buttersauce auf, füllt sie in die Tomaten, stellt diese nebeneinander in eine gebutterte Form, streut geriebenen Käse darüber und bädt im Ofen 20 Minuten. Mit Bratartoffeln eignet sich diese Speise für fleischlose Menüs.

Bohnenrestensuppe. Klein geschnittene Bohnen werden in der gleichen Kasserolle in der sie gekocht wurden aufs Feuer gegeben. Dann fügt man $\frac{1}{2}$ Liter Salzwasser, 4–6 verschnittene Kartoffeln, in Butter gelb gebratene Zwiebeln und etwas Majoran bei. Nach $\frac{1}{2}$ Stunden Kochzeit zerdrückt man die Kartoffeln zu Brei und richtet $\frac{1}{2}$ Stunde später an. In dieser Suppe können geräucherte Würste aller Art mitgekocht werden.

Gemüseaufguss. Gemüsereste mit oder ohne Sauce werden mit etwas Mehl, geschmolzener Butter, 1 Tasse Milch, 2 Eigelb, Gewürz und gewiegt Fleischresten verrührt. Unter diese Masse zieht man zuletzt den Eiweißschnee, füllt sie in eine gebutterte Form, streut Brosamen und Butterstückchen darauf und bädt im Ofen $\frac{1}{2}$ Stunde. Man serviert dazu eine Tomatensauce.

E. R.

Verschiedenes

Berufskleider für Postbeamtinnen.

Vor kurzem hat der deutsche Reichspostminister eine Verfügung gegen die kniefreien Röcke der Postbeamtinnen erlassen. Die Verfügung bestimmt, daß das gesamte im Telephon-, Telegraph- und Postdienst beschäftigte weibliche Personal des Dienstes ein Berufskleid anzulegen habe, für das eine Musterzeichnung festgelegt ist. Die Beschreibung dieses Dienstkleides sagt, daß dieses mindestens 20 Zentimeter unterhalb des Knies reichen müsse. Der Verband der deutschen Reichspost- und Telegraphenbeamten hat nun gegen diese Verfügung Einspruch erhoben, weil sie unzeitgemäß sei und weil sich vor allem aus der Ueberwachung im Sinne dieser Verordnung unmögliche Zustände ergeben würden.