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: 29.11.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Cravatten.

Mr. 1. Gehäkelte Cravatte, zweifarbig.

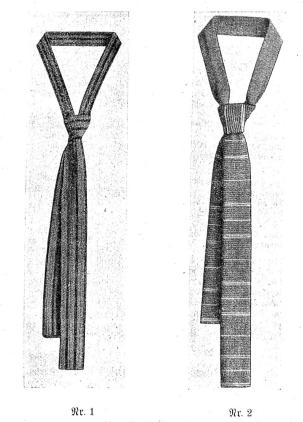
Material: Perlgarn H. C. Nr. 8, 2 Anäuel von der einen und 1 Knäuel von der andern Farbe.

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

Dr. 2. Geftrickte Gravatte, zweifarbig.

Material: Berlgarn S. C. Nr. 8, 3 Rnäuel von ber einen und 1 Knäuel von der andern Farbe.

Ausführung: Es merden 40 Maschen angeschlagen mit der einen Farbe, 3. B. blaugrun, 1 Radel geftrickt und gleich mit der andern Farbe 2 Touren, also 4 Nadeln gemacht. Dann folgen 7 Touren grün, 1 violet, 7 grün, 2 violet, 11 grün, 1 violet, 11 grün, 2 violet, 7 grün u. s. w. während 187 Touren. Es wird immer glatt gestrickt. Bei ber letten Tour fürs Halsstück, 1 Masche abnehmen, 2 stricken, 1 abnehmen u. f w. Mit der ergebenen Maschenzahl werden 225 Rabeln gestrickt, immer 1 glatt, eine kraus. Hernach müssen wieder so viese Maschen aufgenommen werden, bis 40 auf der Nadel sind. Dieser Teil wird in der gleichen Weise gearbeitet wie der erste, dieses Mas aber nur 111 Touren, mit 7 grün beginnen, 2 violet, 7 grün, 1 violet, 7 grün, 2 violet, 11 grün u. s. w. Um die Eravatte sertig



Bu machen, werden die beiden Enden des Strickstreifens gu=

Beide Cravatten sind nicht nur gefällig, sondern auch sehr dauerhaft und preiswürdig. Bei geeigneter Farbenwahl feben fie febr elegant aus.

Rüchen=Rezepte

Wie verwende ich Gemufereften?

Reften fuppe. Uebriggebliebener Blumen= tohl zerdrudt man mit einer Gabel, gibt ihn mit oder ohne Sauce aufs Feuer, giot ihn mit oder ohne Sauce aufs Feuer, gigt 1/2 Liter Wasser, 1 kleine verschnittene Sellerie, Salz, Pfeffer und 1 Stüchen 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 1/4 Stund über geriehenen Pässe an geriebenem Rafe an.

Spinatplähchen. 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 fleine Hähen in heißes Fett in flacher Pfanne. Beidseitig brät man die Plähchen braum.

Rohlrollen. Uebriges Rohlgemuse wiegt) vermengt man mit gewiegten Fleischresten, streut Mehl darüber, rührt mit einem Ei durch und sormt aus der Masse singerdide Rollen. Diese wendet man in Brosamen und bädt sie in Fett schwimmend.

Gemüselat. Uebrige Karotten und Aach 11/2 Stunden Kochzeit zerdrückt man die Zudererbsen spült man in Wasser. Dann bestehet nan eine Mayonaise und vermengt darin Karotten und Zudererbsen schaffen seine Mayonaise und vermengt darin In dieser Suppe können geräucherte Würste Karotten und Zudererbsen schaffen schaffen aller Art mitgekocht werden.

Sergartig gibt man dies in eine Glasschale, legt flein geschnittenen, angemachten Endiviensalat rund herum und garniert mit hartgekochten Giervierteln.

sammengenäht.

Rofentohlrefte im Ofen. 1/2 Pfund geschälte Raftanien werden weich gekocht, leicht gerbrudt und mit 1 Stud geschmolzener Butter vermengt. In eine gebutterte Form gibt nan eine Lage Nosenkohlteste, segt die Rastanien barauf, dedt wiederum mit Nosenkohl, streut Brosamen und Butterstüdchen darauf und bädt die Spesse 1/2 Stunde im Ofen. Dazu serviert man Bürfte.

Gefüllte Tomaten mit Gemüse-resten. Gleichmäßig große Tomaten werden halbiert, ausgehöhlt und mit Salz bestreut. Gemüsereste aller Art schneidet man wenn nötig Gemüsereste aller Art schneibet man wenn nötig tlein, tocht alle zusammen in einer diden Butter-sauce auf, füllt sie in die Tomaten, stellt diese nebeneinander in eine gebutterte Form, streut geriebenen Käse darüber und bädt im Ofen 20 Minuten. Mit Bratkartosseln eignet sich diese Speise für sleischlose Menus.

Bohnenrestensuppe. Rlein geschnittene Bohnen werden in der gleichen Kasserolle in der sie geschen. Dann fügt man 1½ Liter Salzwasser, 4—6 verschnittene Kartosfeln, in Butter gelb gebratene Zwiedeln und etwas Majoran bei. Nach 1½ Stunden Kochzeit zerdrückt man die Kartosfeln zu Brei und richtet ½ Stunde pater.

Gemufeauflauf. Gemuferefte mit ober ohne Sauce werden mit etwas Mehl, ge-schmolzener Butter, 1 Tasse Milch, 2 Eigelb, schmolzener Butter, i Lupe weing, 2 eigere, Gewürz und gewiegten Fleischreiten verrührt. Unter diese Masse zieht man zuleht den Eiweißschnee, füllt sie in eine gebutterte Form, streut Brosamen und Butterstüdchen darauf und badt im Ofen 1/2 Stunde. Man serviert bagu eine Tomatenfauce. Œ. R.

Berichiedenes ૻૢૢૢૢૢૢૢૢૢૢૢઌ૱ઌ૱ઌ૱ઌ૱ઌ**૾**૽ઌઌૻ૽૿

Berufstleider für Poftbeamtinnen.

Bor turzem hat der deutsche Reichspostsminister eine Verfügung gegen die kniefreien Röde der Postbeamtinnen erlassen. Die Verfügung bestimmt, daß das gesamte im Telephone, Telegraphe und Postdienst beschäftigte weibliche Personal des Dienstes ein Berusselleid anzulegen habe, für das eine Musterzeichnung festgelegt ist. Die Veschreibung dieses Diensttleides sagt, daß dieses mindeltes 20 getanlung seingeregt ist. Die Beschreibung dieses Dienstelleides sagt, daß dieses mindestes 20 Jentimeter unterhalb des Knies reichen müsse. Der Berband der deutschen Reichspost unt Telegraphenbeamten hat nun gegen diese Berssügung Einspruch erhoben, weil sie unzeitgemäß sei und weil sich vor allem aus der Ueberswachung im Sinne dieser Berordnung unmögsliche Austände ergeben mürden. liche Buftande ergeben wurden.