

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

PRAKТИСHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Cravatten.

Nr. 1. Gehäkelte Cravatte, zweifarbig.

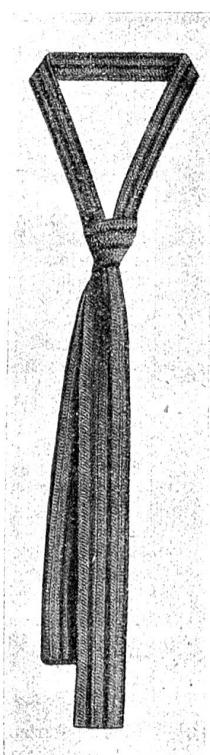
Material: Perl garn H. C. Nr. 8, 2 Knäuel von der einen und 1 Knäuel von der andern Farbe.

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.

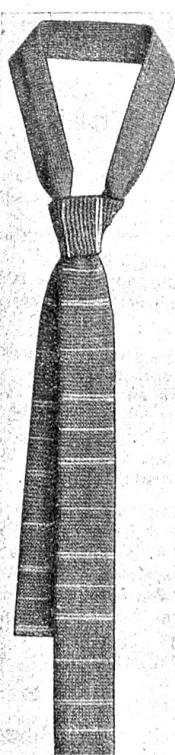
Nr. 2. Gestrickte Cravatte, zweifarbig.

Material: Perl garn 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 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 der letzten Tour fürs Halsstück, 1 Masche abnehmen, 2 stricken, 1 abnehmen u. s. w. Mit der ergebenen 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 violet, 7 grün, 1 violet, 7 grün, 2 violet, 11 grün u. s. w. Um die Cravatte fertig



Nr. 1



Nr. 2

zu machen, werden die beiden Enden des Strickstreifens zusammengenäht.

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 Gemüseresten?

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

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

Kohlröllchen. Uebriges Kohlgemüse (gewiegt) vermengt man mit gewiegten Fleischresten, streut Mehl darüber, röhrt mit einem Ei durch und formt aus der Masse fingerdicke Röllchen. Diese wendet man in Brosamen und bäßt sie in Fett schwimmend.

Gemüsesalat. Uebrige Karotten und Zedererbsen spült man in Wasser. Dann bereitet man eine Mayonnaise und vermengt darin Karotten und Zedererbsen (gut vertropft).

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

Rosenkohlreste im Ofen. $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte Rastanien werden weich gekocht, leicht zerdrückt und mit 1 Stund geschmolzener Butter vermengt. In eine gebutterte Form gibt man eine Lage Rosenkohlreste, legt die Rastanien darauf, deckt wiederum mit Rosenkohl, streut Brosamen und Butterstückchen darauf und bäßt im Ofen $\frac{1}{2}$ Stunde. Dazu serviert man Würste.

Gefüllte Tomaten mit Gemüseresten. Gleidmäig große Tomaten werden halbiert, ausgehölt und mit Salz bestreut. Gemüsereste aller Art schneidet man wenn nötig klein, loht alle zusammen in einer dicken Butter-sauce auf, füllt sie in die Tomaten, stellt diese nebeneinander in eine gebutterte Form, streut geriebenen Käse darüber und bäßt im Ofen 20 Minuten. Mit Bratkartoffeln eignet sich diese Speise für fleischlose Menüs.

Bohnenrestensuppe. Klein geschnittene Bohnen werden in der gleichen Räucherolle in der sie gekocht wurden aufs Feuer gegeben. Dann fügt man $1\frac{1}{2}$ Liter Salzwasser, 4–6 verschneitte Kartoffeln, in Butter gelb gebratene Zwiebeln und etwas Majoran bei. Nach $1\frac{1}{2}$ 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.

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

E. R.

Verschiedenes

Berufsleider für Postbeamten.

Vor kurzem hat der deutsche Reichspostminister eine Verfügung gegen die kneifreien Röde der Postbeamten erlassen. Die Verfügung bestimmt, daß das gefärente im Telefon-, Telegraph- und Postdienst beschäftigte weibliche Personal des Dienstes ein Berufsleider anzulegen habe, für das eine Musterzeichnung festgelegt ist. Die Beschreibung dieses Dienstleides sagt, daß dieses mindestes 20 Zentimeter unterhalb des Knie 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.