

# Frau und Haus

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst**

Band (Jahr): **18 (1928)**

Heft 10

PDF erstellt am: **24.09.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

## Cravatten.

### Nr. 1. Gehäkelt Cravatte, zweifarbig.

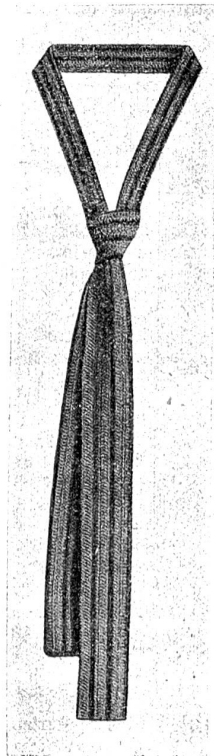
Material: Perlgarn S. C. Nr. 8, 2 Knäuel von der einen und 1 Knäuel von der andern Farbe.

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.

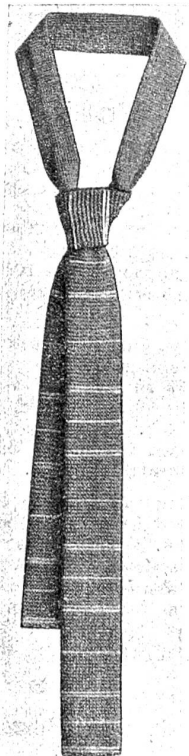
### Nr. 2. Gestrickte Cravatte, zweifarbig.

Material: Perlgarn S. 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 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 Gemüsereste?

**Restensuppe.** Uebriggebliebener Rosenkohl zerdrückt man mit einer Gabel, gibt ihn mit oder ohne Sauce aufs Feuer, fügt  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 1 kleine verschchnittene Sellerie, Salz, Pfeffer und 1 Stückchen 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  $\frac{1}{4}$  Stunde über geriebenem Käse an.

**Spinatplättchen.** 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 Plättchen in heißes Fett in flacher Pfanne. Beidseitig brät man die Plättchen braun.

**Kohlrollen.** Uebrigtes Kohlgemüse (gewiegt) vermengt man mit gewiegtem 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.

**Gemüsealat.** Uebrige Karotten und Zudererbsen spült man in Wasser. Dann bereitet man eine Mayonaise und vermengt darin Karotten und Zudererbsen (gut verklopft).

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

**Rosenkohlreste 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 Rosenkohlreste, legt die Kastanien darauf, deckt wiederum mit Rosenkohl, streut Brosamen und Butterstückchen darauf und bädt die Speise  $\frac{1}{2}$  Stunde im Ofen. Dazu serviert man Würste.

**Gefüllte Tomaten mit Gemüseresten.** 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  $1\frac{1}{2}$  Liter Salzwasser, 4—6 verschchnittene 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.

**Gemüseauflauf.** Gemüsereste mit oder ohne Sauce werden mit etwas Mehl, geschmolzener Butter, 1 Tasse Milch, 2 Eigelb, Gewürz und gewiegtem 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 Innefreien Röde der Postbeamtinnen erlassen. Die Verfügung bestimmt, daß das gesamte im Telephon-, Telegraphen- 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.