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

Kunst

**Band:** 14 (1924)

**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:** 14.12.2025

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



# \* Frau und Haus \*



# Was zieht die Ballmutter an?

Für sie hat das "Schwarzseidene" nicht aufgehört zu existieren, denn Sparsam-feit tritt dafür ein. Ist die Ballmama modern und noch jung, so läßt sie sich eine Gewandung machen, die man mit oder ohne Aermel tragen kann, die also für den Abend und für den Nachmittag Berwendung findet. Besitht sie ein altes Unterkleid oder Material, das dafür in Betracht käme. so wird ein fertiger Ueberwurf aus Tett oder Perlen, aus Stahlstiderei oder Brokat gekauft und darübergelegt. Das Stüdeln ist leicht möglich und wird mit Durchbruchnähten oder mit Jettborten bewerkstelligt. Auch Volands, der Doppelrod, die Schürzen= form gestatten Verarbeitung zusammen= gesetzter Stoffe. Eine alte braune Toi= lette wird durch Gold aufgefrischt, eine schwarze durch Silber, eine bunte durch ein wenig Laméstoff. Auch die Kombination von matter und glänzender Seide, von Tüll und Krepp, von Flit-ter und Samt erleichtert das Modernisieren wesentlich. Schwarz mit Spiken in Weiß ober Schwarz, in Gold ober Silber wäre in Erwägung zu ziehen. Nobel wirkt Grau mit Silber ober auch Lila in mattem und glänzendem Crepe-Satin. Die Mutter trachtet doch immer, das Neue dem Töchterchen zuzuwenden. Für sie bleibt in den meisten Fällen altes Material, das erst die Hausschneisderin neu gestaltet. Da ist das Schwarzseidene vom vorigen Jahre. Nein, es ist eigentlich schwarzschen Zahre. Nein, es wird zertrennt, gepuht, gebügelt und mit Jeltüll ergönzt aus dem dann aleich Jettüll ergänzt, aus dem dann gleich auch eine Coiffüre entsteht. Aermel sind ebenfalls aus Jettüll, und ein Jettknopf auf den Schuhen läßt durch Einheitlichsteit selbst die bescheidene Toilette vornehm erscheinen. Die Mutter weiß es ja, daß der gute Eindruck ihrer Erscheinung immer eine Empfehlung für die Tochter ist.

## Damenfleidung im Bureau.

Ein Feind von "Ausschnitten" in der weiblichen Toilette ist der Präsident des Landessinanzamtes Groß-Berlin. Wie Berliner Blätter mitteilen, hat dieser gestrenge Herr am 26. Januar folgende Verfügung erlassen: "Das Tragen von Kleidungsstücken, die Teile der Brust oder des Küdens sowie die Arme freilassen oder nur in durchsichtiger Weiselsbedecken, ist den weiblichen Angestellten während des Dienstes untersagt. Die mit der Dienstaussicht betrauten Beamten sind anzuweisen, auf die Befolgung dieser Anordnung zu achten und Zuwiderhandlungen zur Anzeige zu bringen. Den weiblichen Angestellten ist hiervon mit dem Bemerken Kenntnis zu geben, daß Angestellte, die zu Beanstandungen ihrer Kleidung in der bezeicheneten Richtung Beranlassung geben, ihre Entlassung zu gewärtigen haben."

#### Berein der Gewerbe= und Saus= wirtschaftslehrerinnen.

Die Sektion Bern dieses Bereins befaßte sich im verflossenen Jahr noch immer mit Vorarbeiten zugunften der er-

sehnten Mädchenfortbildungsschule, und zwar in Form von Eingaben, Borträgen; Lektionen und Flugblättern. Die Mädchenfortbildungsschule wird auch zur Berwirklichung der "Arbeitsdienstpflicht" unserer Mädchen gewünscht, aus der Erstenntnis heraus, daß soziale Arbeit vorserst erlernt werden muß. Weiter verslieh der Berein seinem Streben nach Fortbildungsschulen in einem Flugblatt Ausdruck. Neben diesen Borkämpfen war die Sektion für die Einführung einer Theoriestunde für Kaushaltungsunterricht im 8. Schuljahr tätig und gelangte mit einer Eingabe an die Schuldirektion der Stadt Bern.

# Küchen-Rezepte

#### Ueber die Zubereitung von Schaffleisch.

Serz und Lunge werden in folgender Sauce aufgetragen: 1 stark gehäufter Eblöffel Mehl wird in eigroß Fett braun geröltet, mit 2 Deziliter kaltem Wasser abgelöscht und 3 Deziliter Kochbrühe dazugegeben. Man würzt die kochende glatte Sauce mit Salz, Pfesser, Essig und Serz darin auf; hat man sauren Rahm zur Sand, so gibt man 2 Ekstöffel voll dazu vor dem Anrichten.

#### Frischer Schafbraten.

Eine Laffe wird gut gehäutet und ausgebeint, indem man dem Anochen entlang einen Schnitt ins Fleisch macht und ihn schon herausschält. Man salzt das Fleisch und bindet es mit sauberer weiden, der Etrickbaumwolke zu gefälliger Form. Im heihen Fett überbratet man das Fleisch auf allen Seiten, legt die Anochen, 1 Rübli, 1 Zwiebel, 6 Pfefferkörner dazu und gieht 1 Tasse heihes Wasser dazu und gieht 1 Tasse heihes Wasser dazu und gieht 1 Tasse heihes Wasser dazu. Nach Belieben kann man 1 Ehlöffel voll Tomatenpurse in die Sauce geben, was sehr gut schmedt. Man wendet während des Kochens das Fleisch einmal, gibt, wenn nötig, noch etwas heihes Wasser nach. Kochzeit 2 bis 2½ Stunden auf fleinem Feuer oder im Ofen. Beim Anrichten gibt man die Sauce in eine fleine Schissel (vom Braenternt man aber in der Küche den Bindsaden, um nicht vom gestrengen Eheherrn verspottet zu werden!). Ein Kartoffelgericht paht gut dazu.

#### Reisauflauf mit Sammelfleifd.

250 Gr. Reis werden gebrüht, mit etwas Butter, Salz und Wasser salt gar gedünstet. Einige Zwiebeln werden in kleine Würsel geschnitten, mit Butter und etwas Capennepfesser gelblich gesöstet. Dann schneidet man Reste von Hammelbraten in Scheibchen, nimmt eine gut ausgedutterte Auflaufform, gibt eine Schicht Reis hinein, dann Zwiebeln und Fleisch, bis alles verbraucht ist, die oberste Schicht muß Reis bilden. Eine holbe Tasse Brühe oder Wasser mit Fleischextraft wird angegossen, dann streut man eine Mischung aus geriebenem Parmesankäse und Semmel darüber, vers

teilt darauf kleine Butterstückhen und bäckt die Speise eine halbe Stunde im Ofen, bis sie eine schöne hellbraune Kruste hat.

#### Goldfugeln.

Weiße Bohnen, die man tags vorher weich gekocht hat (in der Kochfiste) und die ziemlich trocken sein müssen, treibt man durch die Hadmaschine, vermengt sie mit Ei, Salz und geriebenem Brot, formt daraus kleine Kugeln und bäckt diese in heißem Fett ober Del schön gelb. Eine gute Gemüscheilage. Man kann die Rugeln auch aus übriggebliebenen Böhnchen herstellen, wenn sie nicht zu feucht sind.

### Drangenfalat.

Man schneidet vier schöne, seinschalige Orangen quer durch in dünne Scheiben, bildet davon in der Kompottschale einen Kranz, sede Scheibe auf der andern liegend, und läutert dann 60 Gr. Zucker in ein wenig Wasser, bis er Fäden zieht, wonach man ihn über die Orangen gieht. Sehr hübsch macht es sich, wenn man mit Blutz und gewöhnlichen Orangen abwechselt oder den Salat mit einem Kranz von eingemachten Erdbeeren umzleat.

#### Thon für Salate.

Der in Del eingelegte Thon (Thunfisch), der auch offen erhältlich ist, bildet ein treffliches Surrogat für Salate. Kartoffelsalat, Bohnensalat Salat aus grünen oder sterilisierten Bohnen wird ganz vorzüglich, wenn man ihn samt dem Del beimischt. Solcher Salat ist auch ungemein sättigend und macht die Zugabe einer Fleischspeise überflüssig.

# Praktische Ratschläge

Beim Schälen von Obst mit einem Stahlmesser werden die Finger, besonsders Daumen und Zeigefinger, schwarz. Durch einsaches Waschen läßt sich dies nicht entfernen. Ein sehr einfaches Mitstel besteht darin, die schwarz gewordenen Finger mit der immeren Seite der Schale des betreffenden Obstes abzureiben.

# Um Omelettenpfannen von schwarzem Eisenblech zu reinigen,

setze man diese aufs Feuer und reibe sie nach dem Erhitzen mit heißem Salzblank; dadurch wird auch das Anbrennen verhütet.

# Wie man Tafdentucher prüft.

Um zu erfahren, ob Taschentücher aus Leinenfasern oder aus Baumwolle sind, legt man den stark angeseuchteten Finger fest auf das Gewebe. Im Falle die Nässe sofoten durchdringt, ist das Taschentuch aus Leinwand, andernfalls aus Baumwolle gewebt.

#### Zwiebelgeruch von Meffern

Fleischextraft wird angegossen, dann kann man sofort entsernen, wenn man streut man eine Mischung aus geriebenem sie gleich nach dem Gebrauch recht fest Barmesankäse und Semmel darüber, ver- mit trocenem Salz abreibt.