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: 10.12.2025

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 Sparsamkeit 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 Verwendung findet. Besitzt sie ein altes Unterkleid oder Material, das dafür in Betracht käme, so wird ein fertiger Ueberwurf aus Jett oder Perlen, aus Stahlstickerei oder Brokat gekauft und darübergelegt. Das Stückeln ist leicht möglich und wird mit Durchbruchnähten oder mit Jettborten bewerkstelligt. Auch Volands, der Doppelrock, die Schürzenform gestatten Verarbeitung zusammengesetzter Stoffe. Eine alte braune Toilette wird durch Gold aufgefrischt, eine schwarze durch Silber, eine bunte durch ein wenig Lamé-Stoff. Auch die Kombination von matter und glänzender Seide, von Tüll und Krepp, von Flitter und Samt erleichtert das Modernisieren wesentlich. Schwarz mit Spitzen in Weiß oder Schwarz, in Gold oder Silber wäre in Erwägung zu ziehen. Nobel wirkt Grau mit Silber oder 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 Hausschneiderin neu gestaltet. Da ist das Schwarzseidene vom vorigen Jahre. Nein, es ist eigentlich schon zehn Jahre alt. Es wird zertrennt, geputzt, gebügelt und mit Jettüll ergänzt, aus dem dann gleich auch eine Coiffüre entsteht. Aermel sind ebenfalls aus Jettüll, und ein Jettknopf auf den Schuhen läßt durch Einheitlichkeit selbst die bescheidene Toilette vornehm erscheinen. Die Mutter weiß es ja, daß der gute Eindruck ihrer Erscheinung immer eine Empfehlung für die Tochter ist.

Damenkleidung im Bureau.

Ein Feind von „Ausschnitten" in der weiblichen Toilette ist der Präsident des Landesfinanzamtes 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 Rückens sowie die Arme freilassen oder nur in durchsichtiger Weise bedecken, ist den weiblichen Angestellten während des Dienstes untersagt. Die mit der Dienstaufsicht 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 bezeichneten Richtung Veranlassung geben, ihre Entlassung zu gewärtigen haben."

Verein der Gewerbe- und Hauswirtschaftslehrerinnen.

Die Sektion Bern dieses Vereins befaßte sich im verflossenen Jahr noch immer mit Vorarbeiten zugunsten der ersehnten Mädchenfortbildungsschule, und zwar in Form von Eingaben, Vorträgen, Lektionen und Flugblättern. Die Mädchenfortbildungsschule wird auch zur Verwirklichung der „Arbeitsdienstpflicht" unserer Mädchen gewünscht, aus der Erkenntnis heraus, daß soziale Arbeit vorerst erlernt werden muß. Weiter verlieh der Verein seinem Streben nach Fortbildungsschulen in einem Flugblatt Ausdruck. Neben diesen Vorkämpfen war die Sektion für die Einführung einer Theoriestunde für Haushaltungsunterricht im 8. Schuljahr tätig und gelangte mit einer Eingabe an die Schuldirektion der Stadt Bern.

Küchen-Rezepte

Ueber die Zubereitung von Schaffleisch.

Herz und Lunge werden in folgender Sauce aufgetragen: 1 stark gehäufter Eßlöffel Mehl wird in eigroß Fett braun geröstet, mit 2 Deziliter kaltem Wasser abgelöscht und 3 Deziliter Kochbrühe dazugegeben. Man würzt die kochende, glatte Sauce mit Salz, Pfeffer, Essig oder etwas Rotwein, kocht die Lunge und Herz darin auf; hat man sauren Rahm zur Hand, so gibt man 2 Eßlöffel voll dazu vor dem Anrichten.

Frischer Schafbraten.

Eine Laffe wird gut gehäutet und ausgebeint, indem man dem Knochen entlang einen Schnitt ins Fleisch macht und ihn schön herausschält. Man salzt das Fleisch und bindet es mit sauberer weißer Strickbaumwolle zu gefälliger Form. Im heißen Fett überbratet man das Fleisch auf allen Seiten, legt die Knochen, 1 Rübli, 1 Zwiebel, 6 Pfefferkörner dazu und gießt 1 Tasse heißes Wasser daran. Nach Belieben kann man 1 Eßlöffel voll Tomatenpurée in die Sauce geben, was sehr gut schmeckt. Man wendet während des Kochens das Fleisch einmal, gibt, wenn nötig, noch etwas heißes Wasser nach. Kochzeit 2 bis 2½ Stunden auf kleinem Feuer oder im Ofen. Beim Anrichten gibt man die Sauce in eine kleine Schüssel (vom Braten entfernt man aber in der Küche den Bindfaden, um nicht vom gestrengen Eheherrn verspottet zu werden!). Ein Kartoffelgericht paßt gut dazu.

Reisauflauf mit Hammelfleisch.

250 Gr. Reis werden gebrüht, mit etwas Butter, Salz und Wasser fast gar gedünstet. Einige Zwiebeln werden in kleine Würfel geschnitten, mit Butter und etwas Cayennepfeffer gelblich geröstet. Dann schneidet man Reste von Hammelbraten in Scheibchen, nimmt eine gut ausgebutterte 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 Fleischextrakt wird angegossen, dann streut man eine Mischung aus geriebenem Parmesankäse und Semmel darüber, verteilt darauf kleine Butterstückchen und bäckt die Speise eine halbe Stunde im Ofen, bis sie eine schöne hellbraune Kruste hat.

Goldkugeln.

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

Orangensalat.

Man schneidet vier schöne, feinschalige Orangen quer durch in dünne Scheiben, bildet davon in der Kompottschale einen Kranz, jede 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 gießt. Sehr hübsch macht es sich, wenn man mit Blut- und gewöhnlichen Orangen abwechselt oder den Salat mit einem Kranz von eingemachten Erdbeeren umlegt.

Thon für Salate.

Der in Oel eingelegte Thon (Thunfisch), der auch offen erhältlich ist, bildet ein trefflliches Surrogat für Salate. Kartoffelsalat, Bohnensalat Salat aus grünen oder sterilisierten Bohnen wird ganz vorzüglich, wenn man ihn samt dem Oel 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, besonders Daumen und Zeigefinger, schwarz. Durch einfaches Waschen läßt sich dies nicht entfernen. Ein sehr einfaches Mittel besteht darin, die schwarz gewordenen Finger mit der inneren 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 Salz blank; dadurch wird auch das Anbrennen verhütet.

Wie man Taschentücher prüft.

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

Zwiebelgeruch von Messern

kann man sofort entfernen, wenn man sie gleich nach dem Gebrauch recht fest mit trockenem Salz abreibt.