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

Kunst

Band: 18 (1928)

Heft: 4

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

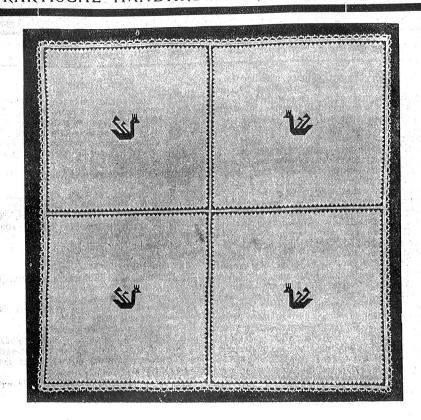
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

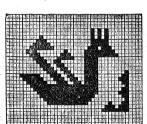
Download PDF: 29.11.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE





Rleine Decke.

 $(52 \text{ cm} \times 52 \text{ cm})$

Material: Mittelseine, weiße Leinwand, 1 Knäuel Flor H., C., schwarz. Nach Belieben konnen auch andere Stoff-und Garnfarben verwendet werden.

Rebenftebend: Motiv zu ber fleinen Decte.

% Gute Ratschläge. **૽ૼૼૼૼ**૾ઌ૱ૡ૱ૡ૱ૡ૱ઌ૱૽ૼ Wie modernisiere ich meine Garderobe?

Frau Mobe ist launisch — bald schreibt sie dies und das vor und wir Frauen, wir tangen nach ihrer Geige. Die einen solgen jedem Wimperzuden der Herrschrin, tangen in jedem Mhytmus und betonen jeden Melodiensprung und andere drehen sich langsam und bedächtig, ohne Hopser und Seitensprünge, aber sie tanzen doch auch. Gar viele möchten Frau Mode mehr dienen, als sie es können, aber das Portemonnaie ist zu klein. Sie sind gar zu kostspielig alle die neuen und neusten Kreationen. Welche Frau aber, die Schönheitssinn besitzt und ir Frau Mode ist launisch -- bald schreibt sie alle die neuen und neusten Kreationen. Welche Frau aber, die Schönheitssinn besitzt und irgendwo einen einzigen Menschen hat, dem sie gefallen möchte, wird heute noch ein langes, schleppendes Gewand spazieren führen oder ihren Ropf mit einem Ungetüm von Rosen und Straußensedern verunstalten. Gegenwärtig ist die Mode freigebig, nachsichtig. Sie erlaubt allersei, wenn nur einige kleine Dehors gewahrt werden. Der Rod muß kurz sein, der Ansicht unserer älteren Generationen nach, sogar sehr kurz, aber er darf ena oder weit, jogar sehr turz, aber er barf eng ober weit, plissiert ober gesteppt, uni ober gestreift sein, er wird immer noch atzeptiert. Bon älteren Jadentleidern haben wir vielleicht noch die Jade, während der Rock glänzig und abs

getragen ist. Fein — das gibt ein hühsches Frühjahrstostüm. Wir kaufen passenden karierten oder gestreiften Stoff, versertigen ein einsaches Jupe, dügeln die Jade auf, geben ihr durch eine duftige Ansteddlume ein neues Aussehen und wir können getrost die Wärmeren Tage erwarten. Sehr viel wird man im Frühling die Deuxpièces sehen (Frau Wode hat eine Schwäche für französische Ausderd im Kruhling die Deuxpieces sehen (gran Wobe hat eine Schwäche für französische Ausdrücke). Die jumperartige Bluse ist uni und der mit Borliebe plissierte Rock gestreift oder geblumt. Dazu leistet man sich einen Ledergürtel. Wie seicht können wir uns aus zwei älteren Kleidern ein neues herstellen auf diese Weise. deren ein neues herstellen auf diese Weise. An Stossen eine Anderen eine Karbe abstechende Säume nochen. Dabei lassen sich die guten Teile eines Kleides verwenden, während man Saum, Kragen, Manchetten, Gilet, Krawatte oder Gürtel von neuem Material anfertigen tann. Ren sind wiederum sogenannte Westenkleider: Jupe und Gilet merden aus dimfter Malterenne Gebor-Gilet werden aus dunkler Wollcreppe, Gabar-dine, Kasha oder Belours de laine gearbeitet; dine, Kasha oder Belours de laine gearbeitet; dazu lassen sich sie Eeidenkleinen oder abgeschittene Seidenkleider hübsch austragen. Am des die Eeidenkleider hübsch austragen. Am des die Eidenkleider hübsch aus die Eidenkleider hübsch aus kest die Eigen der des die Eigen des die Eigen des die Eigen der des die Eigen der des die Eigen die

bunter Wolle und bringt Berzierungen von Kreuz= ober Stilstich an. Mit berartigen Gi-lets zusammen können Kleider ausgetragen werlets zusammen können Kleider ausgetragen werben, die vielleicht in Farbe ober Schnitt nicht mehr ganz der Mode entsprechen. Man denke daran, daß helle Kragen, freundliche Seidenwesten, graziöse Ansteddlumen, moderne Gürtel oder lustige Krawatten auch an letztiährigen Kleidern Wunder wirken. Hauptsache ist und bleibt es, daß alles sauber und ganz ist. Mit dem angeborenen Geschied wird sich jede intelligente, wenn auch sparsame Frau und Tochter zu kleiden wissen.

Rüchen=Rezepte

Raftanien mit Rofentohl.

Die grunen Raftanien werden rundum ein-Die grünen Kastanien werden rundum ein-geschnitten, einige Minuten im Salzwasser fo-den gelassen und geschält. Brate sie hierauf in guter Butter schön gelb und streue eine Handvoll seinen Juder darüber; wenn der-selbe gelb ist, lösche mit Fleischbrühe ab, lasse langsam weich koden und ganz eindämpsen. Damit die Kastanien möglichst ganz bleiben, verweide man die Augeke par zu nieler Küsvermeibe man die Jugabe von zu vieler Flüssigkeit. Zum Schluß lege dieselben um den im Salzwasser weich gekochten gut vertropften und mit Butter abgeschmolzenen Rosenkohl.

Rartoffeltügeli.

Für 6—8 Personen. Etwa 10 mittlere Karstoffeln werden geschätt, in Salzwasser weich gesotten, der Sieb getrieben, mit einer Handvoll Mehl, nebst einem halbeigroßen Stüd Butter und 1 Tasse Wilch in einer Pfanne auf dem Feuer vermischt und verrührt. Man wirze die Molle mit Salz und Weistat und würze die Masse mit Salz und Muskat und füge noch 2—3 Gier bei. Hierauf werden schwach nußgroße Kügelchen geformt und im schwimmenden Fett gebaden. Sollten sich dieselben auflösen, so seht man noch ein wenig Mehl bei.

Rartoffelfrotetten.

8-10 robe, geschälte Rartoffeln werden im Salzwasser weichgekocht, durch ein Sieb gedrückt und in die Pfanne gelegt; verarbeite ein eisgroßes Stüd Butter und 2 Eier, würze mit Salz und Wussat. Hebe die Masse auf ein mit Wehl Seltäubtes Brett, forme halb fingerschaft weichte der Beitaubtes Brett, forme halb fingerschaft weichte der Beitaubtes Brett, forme halb fingerschaft weichte beitaubtes Brett, forme halb fingerschaft weichte beitaubtes Brett, forme halb fingerschaft weichte beitaubte Brett, forme halb fingerschaft weichte beitaubte beitau lange, start fingerbide Würstchen, drehe die-selben in geschlagenem Ei und Paniermehl und bade sie im schwimmenden Fett schön gelb.

Räsplattenmüesli.

100—120 Gramm fetter geriebener Käse, 30 Gramm geschmolzene Butter, 2 Tassen Rahm oder auch Milch und 1½ Löffel Mehl werden zusammen gemischt und in einer geeigneten Pfanne aufgekocht, dann sogleich angerichtet und, so die Masse verühlt, mit zwei Eiern gemengt, in eine bestrichene Bratpfanne eingefüllt und im Ofen gebaden.

Rafe=Roidi.

1/4 Liter Milch, 75 Gramm Butter, 90 Gramm fetter Emmentalertäse, 3—4 Eier, Salz und Mustat, 100 Gramm Mehl. Milch wird mit 50 Gramm Butter aufgefocht, dann