

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 4

PDF erstellt am: **26.09.2024**

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.

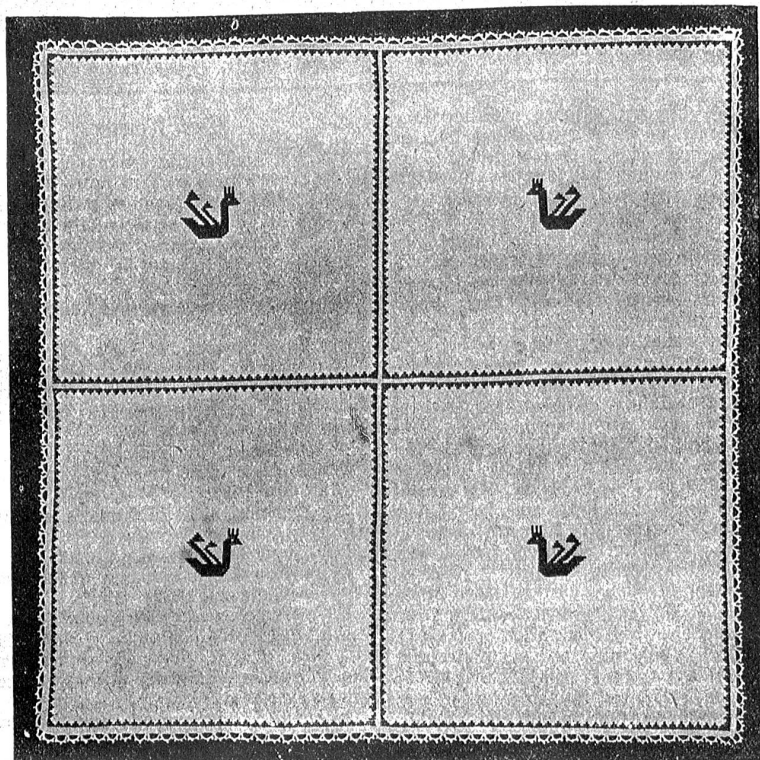
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

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

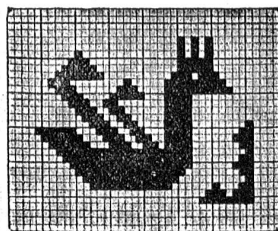
PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE



Kleine Decke.

(52 cm × 52 cm)

Material: Mittelfeine, weiße Leinwand, 1 Knäuel Flor S. C. schwarz. Nach Belieben können auch andere Stoff- und Garnfarben verwendet werden.



Nebenstehend: Motiv zu der kleinen Decke.

Gute Ratschläge.

Wie modernisiere ich meine Garderobe?

Frau Mode ist launisch — bald schreibt sie dies und das vor und wir Frauen, wir tanzen nach ihrer Geige. Die einen folgen jedem Wimperzuden der Herrscherin, tanzen in jedem Rhythmus und betonen jeden Melodienprung und andere drehen sich langsam und bedächtig, ohne Hoppler 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 neuesten Kreationen. Welche Frau aber, die Schönheitsfium besitzt und irgendwo einen einzigen Menschen hat, dem sie gefallen möchte, wird heute noch ein langes, schleppendes Gewand spazieren führen oder ihren Kopf mit einem Angetüm von Rosen und Straußenfedern verunstalten. — Gegenwärtig ist die Mode freigebig, nachsichtig. Sie erlaubt allerlei, wenn nur einige kleine Dehors gewahrt werden. Der Rock muß kurz sein, der Ansicht unserer älteren Generationen nach, sogar sehr kurz, aber er darf eng oder weit, plissiert oder gesteppt, uni oder gestreift sein, er wird immer noch akzeptiert. Von älteren Jadenkleidern haben wir vielleicht noch die Jade, während der Rock glänzig und ab-

getragen ist. Fein — das gibt ein hübsches Frühjahrskostüm. Wir kaufen passenden karierten oder gestreiften Stoff, fertigen ein einfaches Jupe, bügeln die Jade auf, geben ihr durch eine duftige Anstedblume ein neues Aussehen und wir können getrost die wärmeren Tage erwarten. Sehr viel wird man im Frühling die Deuxpièces sehen (Frau Mode hat eine Schwäche für französische Ausdrücke). Die jumperartige Bluse ist uni und der mit Vorliebe plissierte Rock gestreift oder gebäumt. Dazu leistet man sich einen Ledergürtel. Wie leicht können wir uns aus zwei älteren Kleidern ein neues herstellen auf diese Weise. An Stoff- und Seidenkleidern sind immer noch breite in der Farbe abstechende Säume modern. Dabei lassen sich die guten Teile eines Kleides verwenden, während man Saum, Kragen, Manchetten, Gilet, Krawatte oder Gürtel von neuem Material anfertigen kann. Neu sind wiederum sogenannte Westenkleider. Jupe und Gilet werden aus dunkler Wollcreppe, Gabardine, Kasha oder Velours de laine gearbeitet; dazu lassen sich ältere helle Seidenblusen oder abgeschchnittene Seidenkleider hübsch austragen. Aus dünnerem Material, wie Crêpe de Chine, Leinen, Wachsleide, Satin usw. lassen sich solche Kleider als kleidsame Nachmittagsroben verwenden. Die reizende Giletmode ergibt allerlei Möglichkeiten zur Anwendung alterer Samt-, Reps- oder Wollkleider. Aus den guten Teilen schneidet man ein gut sitzendes Gilet, bordiert es mit Seidentressen oder umhädelt es mit

bunter Wolle und bringt Verzierungen von Kreuz- oder Stillstick an. Mit derartigen Giletts zusammen können Kleider ausgetragen werden, die vielleicht in Farbe oder Schnitt nicht mehr ganz der Mode entsprechen. Man denke daran, daß helle Kragen, freundliche Seidenwesten, graziose Anstedblumen, moderne Gürtel oder luftige Krawatten auch an lehtjährigen Kleidern Wunder wirken. Hauptsache ist und bleibt es, daß alles sauber und ganz ist. Mit dem angeborenen Geschick wird sich jede intelligente, wenn auch sparsame Frau und Tochter zu kleiden wissen. E. R.

Küchen-Rezepte

Kastanien mit Rosenkohl.

Die grünen Kastanien werden rundum eingeschnitten, einige Minuten im Salzwasser kochen gelassen und geschält. Brate sie hierauf in guter Butter schön gelb und streue eine Handvoll feinen Zuder darüber; wenn derselbe gelb ist, lösche mit Fleischbrühe ab, lasse langsam weich kochen und ganz eindämpfen. Damit die Kastanien möglichst ganz bleiben, vermeide man die Zugabe von zu vieler Flüssigkeit. Zum Schluß lege dieselben um den im Salzwasser weich gekochten gut vertropften und mit Butter abgeschmolzenen Rosenkohl.

Kartoffelkugeli.

Für 6—8 Personen. Etwa 10 mittlere Kartoffeln werden geschält, in Salzwasser weich gekocht, durch ein Sieb getrieben, mit einer Handvoll Mehl, nebst einem halbeigroßen Stück Butter und 1 Tasse Milch in einer Pfanne auf dem Feuer vermischt und verrührt. Man würze die Masse mit Salz und Muskat und füge noch 2—3 Eier bei. Hierauf werden schwach nußgroße Kugeln geformt und im schwimmenden Fett gebaden. Sollten sich dieselben auflösen, so setzt man noch ein wenig Mehl bei.

Kartoffelkroletten.

8—10 rohe, geschälte Kartoffeln werden im Salzwasser weichgekocht, durch ein Sieb gedrückt und in die Pfanne gelegt; verarbeite ein eigrößes Stück Butter und 2 Eier, würze mit Salz und Muskat. Hebe die Masse auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, forme halb fingerlange, stark fingerdicke Würstchen, drehe dieselben 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 verköhlt, mit zwei Eiern gemengt, in eine bestrichene Bratpfanne eingefüllt und im Ofen gebaden.

Käse-Moosli.

¼ Liter Milch, 75 Gramm Butter, 90 Gramm fetter Emmentalerkäse, 3—4 Eier, Salz und Muskat, 100 Gramm Mehl. Milch wird mit 50 Gramm Butter aufgekocht, dann das Mehl hineingerührt und unter gutem Rühren gut aufgekocht, 75 Gramm Käse beigefügt, angerichtet, nach und nach die Eier darunter gemischt, Teig geklopft, dann runde Klöße geformt, in bestrichene Bratplatte gelegt, vom Rest Butter, ½ Kaffeelöffel Mehl und 1 Tasse Rahm oder auch Milch eine Sauce bereitet, über die Klöße geschüttet, der noch übrige Käse darüber gestreut und im heißen Ofen 10—12 Minuten gebaden und heiß aufgetragen.