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

Band: 18 (1928)

Heft: 20

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: 10.01.2026

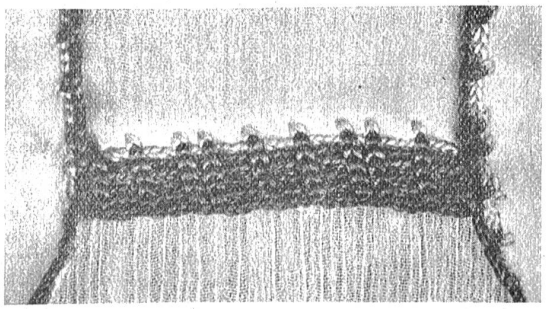
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Handarbeiten.

Diese Bluse mit eingesetzten Aermeln aus weißem Baumwollkrepp ist für Erwachsene berechnet. Die grobe, vielfarbige, jedoch schön abgetönte Häkelei als Randabschluß, als Gürtel und Handbündchen paßt sich gut dem schlichten Material, auch der sachlichen Machart an. Die Länge der Taille wird nach Belieben ausgeführt.



Von der Frühlingsmode.

Die Ueberraschung der diesjährigen Frühjahrsmode ist die, daß es heuer keine Ueberraschungen gibt, weder in Formen noch in Farben, keine Extravaganzen und keine Verstiegenheiten, abgesehen vielleicht von denen, die persönliche Liebhaberei überall und zu jeder Jahreszeit gelegentlich in Szene zu setzen pflegt. Im allgemeinen ist Dame Mode gegenwärtig der menschenfreundlichen Ansicht, daß zur Abwechslung mal — die Abwechslung ganz nett sei, d. h. jeder (bezw. jede) trägt sich, wenn auch in der allgemeinen Linie übereinstimmend, durchaus nach dem individuellen Geschmack. Am deutlichsten kann man das beim Aermel sehen — so viele verschiedene Aermelschnitte, wie dieses Jahr, hat es wohl noch kaum gegeben — lange Aermel, kurze Aermel, enge Aermel, weite Aermel, Aermel, die unten weiter werden, Aermel, die lose von oben herabfallen, wie Schmetterlingsflügel, Aermel gepufft und gezogen, Aermel glatt — — — „bei mir kann jede nach ihrer Fasson selig werden!" lächelt Frau Mode. Das Gleiche gilt vom Kleide. Von der herben, der „vermännlichten" Linie ist man abgekommen oder wenigstens hat man sie auf bestimmte Zeiten und bestimmte Zwecke beschränkt, also auf das Sportkleid, das Berufskleid, das einfache Vormittagskleid usw. Aber auch hier ist es erlaubt, sie durch kleine, flatternde Zutaten, Schal, Schärpe, Seidenkrägelchen und Stickerei zu mildern. Das Jumperkleid feiert weiterhin Triumphe, und die so oft totgesagte Bluse hält zum so- und sovielten Male fröhliche Auferstehung: Der Name wechselt, aber der Begriff bleibt. Neuer Beliebtheit erfreut sich auch das Komplet, sowie das bereits halbvergessene Mantelkleid; das Wiederauftauchen des letzteren ist wohl auf die Vervollkommnung der Textilindustrie zurückzuführen, die wärmende und doch hauchleichte Stoffe von entzückender Schmiegsamkeit auf den Markt gebracht hat, Stoffe, so recht geeignet zum Frühjahrskleide, ohne doch der Frühjahrserkältung den Weg zu bereiten.

Zum Kostüm ist das zarte Seidenblüschen sehr beliebt; diesmal sind Tupfen und Kringel die große Mode, und der Streifen ist in Acht und Bann getan, d. h. so man will. Es gibt ja Gestalten genug, deren natürliche Rundung des „fülliger" machenden Ornaments entbehren kann, und sie brauchen sich nicht mehr verschämt zu verstecken. „Rund", die sogenannte frauliche Linie, ist nicht mehr verpönt, sondern sogar dernier cri, und man braucht sich nicht mehr zu genieren, falls man einen Busen hat. Das alles hat, einem on dit zufolge, ein Pariser Modenkönig fertig gebracht, der einem amerikanischen Interviewer mitteilte, er habe es satt, wandernde Kleidergestelle zu behängen und wünsche endlich mal wieder eine richtige Frau anzuziehen, (mit der Betonung des letzten Wortes, denn derselbe Modenfürst erklärte, daß man jetzt wieder den Reiz der — Verhüllung zu schätzen beginne!) — Von Paris ging diese Parole natürlich prompt nach Amerika und von dort? Nun, eben überall hin, wo man — sich anzieht. —

Der Schlichtheit des Vormittags- und Straßenkleides steht die Kompliziertheit des garnierten Kleides gegenüber. Schleife und Volant, Falbel und Kräusel, Plissee und Stickerei sind, in schier verschwenderischer Fülle angewandt, als Zutat und Schmuck das Gebot der Stunde. Die Taillen sind etwas höher gerutscht, aber die Röcke sind, allen Prophezeiungen zum Trotz, kurz geblieben; mit Ausnahme der so beliebten unsymmetrischen Zipfelverlängerungen, die einem Tanz- oder Gesellschaftskleide eine so pikante Note geben.

Wie steht es mit den Farben? Auch hier kann man sagen, der eigene Geschmack entscheidet. Eine eigentliche Modefarbe gibt es heuer nicht, und wenn von einer Modevorliebe gesprochen werden soll, so kann es höchstens in der Richtung auf zarte, gebrochene Farbtöne hin geschehen. Sandfarbe, Holzfarbe, ein zartes Pastellgrün, und vor allen Dingen Gelb in verschiedenen Abstufungen, sieht man oft.

Die einzige Revolution, wenn man so sagen will, ist vielleicht in der Mantelmode zu verzeichnen. Der kragenlose Mantel ist auf dem Marsch. Die Stelle des Kragens versieht eine schalartige Drapierung, die über den Rücken herabhängend getragen wird. Tiefgehende Revers gehören zum offengetragenen Mantel, Schulterkrägelchen sind beliebt (auch als Ergänzung zum Kleide, aber empfehlenswert nur für schlanke Figuren).

Und zum Schluß: Was macht der Frühjahrshut? Die Herrschaft des Filzes scheint überwunden. Allzu zahlreich, epidemisch fast, war er aufgetreten. Jetzt löst ihn das Stroh ab in allen möglichen Farben und Formen, und die Blume, die fast ganz verdrängt schien durch das Federgesteck, wird wieder mehr zur Garnierung verwandt. Wenn ich noch sage, daß man größere Formen bevorzugt und nicht unbedingt mehr bis zur Nase unter der Krempe versinkt, so wäre für heute meine Weisheit erschöpft! — (J. W. im „Luz. Tagbl.")

Küchen-Rezepte.

Frisches Gemüse.

Französischer Spinat. Der gewaschene Spinat wird in Salzwasser überwallt, abgegossen und dann gewiegt. Zu glatt gerührter Butter gibt man darauf 2—4 zerdrückte, hartgekochte Eigelb, wenig Muskat und Salz, rührt den Spinat dazu und läßt aufkochen. Der Spinat wird dann angerichtet und mit gebackenen Milkenscheiben umlegt.

Spinatkuchen. Gebrühter, gewiegter Spinat vermengt man mit 1 Löffel Mehl, 2—3 Eiern, einigen Löffeln Rahm (abgenommener Milch) und Gewürz. Dann läßt man in der Omelettenpfanne Speckwürfelchen bräunen, fügt die Spinatmasse bei und bäckt sie beidseitig knusperig. Dieser Kuchen läßt sich auch aus Spinatresten herstellen.

Hopfengemüse. Die jungen, noch weißen Hopfensprossen werden nach dem Waschen in Salzwasser 10 Minuten gebrüht. Dann bereitet man aus Mehl, Butter, Brühwasser, Gewürz und einer Handvoll gewaschener Morcheln eine gute Sauce, gibt die vertropften Hopfensprossen hinein, läßt aufkochen, zieht vom Feuer und vermengt mit 1 Eigelb und einigen Tropfen Zitronensaft.

Gemüse von Kopfsalat. Einige Köpfe Salat werden zerteilt, gewaschen, im Salzwasser rasch überwallt, abgegossen und in Streifen geschnitten. Gehackte Zwiebeln dämpft man sodann in Butter, fügt den Salat bei, streut etwas Mehl darüber, verrührt gut und gibt einige Löffel Brühwasser dazu. Man richtet an und legt gebackene Kartöffelchen rund herum.

Lattich mit Speck. 1/4 Pfund Speck wird in Würfel geschnitten und leicht geröstet. Dann fügt man gewaschener, wenig zerschnittener Lattich, Salz und einige Löffel Fleischbrühe bei und dämpft dies 20 Minuten.

Kentaur-Hafergrützsuppe mit Sellerie.

Zutaten: 50 Gramm Kentaurhafergrütze, 2 mittlere Sellerieknollen, 1 1/2 Liter Wasser, Salz, 1 Eigelb, 10 Gramm Butter.

Zubereitung: Die Sellerie wird gewaschen, geschält, in Scheibchen geschnitten, und mit Kentaur-Hafergrütze in 1 1/2 Liter Wasser aufgesetzt. Wenn die Suppe siedet, salzen, und 1 Stunde auf kleinem Feuer kochen. — Die Suppe wird durch ein Sieb gestrichen und über ein verklopftes Eigelb und Butter, oder ein wenig Milch angerichtet.