

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

**Band:** 21 (1931)

**Heft:** 7

**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:** 21.02.2026

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

# Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

## Kinderunterkleider.

**Kinderbeinkleid und Gestätlchen aus einer ausgebrauchten Herren-Trikotunterhose angefertigt.**

L. B.

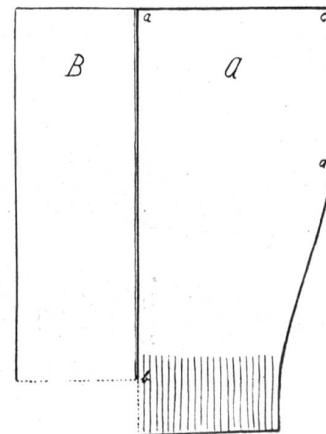
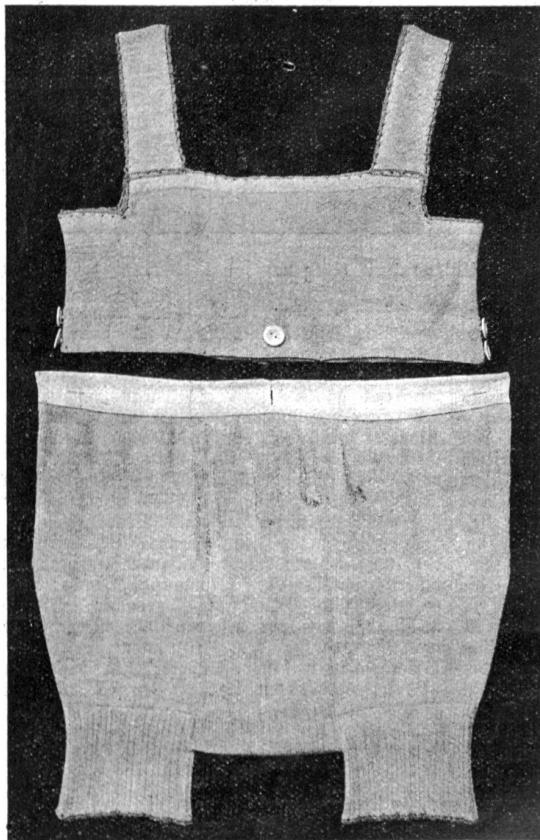
Die kostspielige Trikotwäsche trägt man so lange aus, als es nur immer geht. Man bessert sie aus, setzt Stücke ein, aber doch kommt einmal der Punkt, wo man sich sagt, nun ist meine

Kunst am Ende. Solcher Art war die Hose, aus der dann diese zwei Kindersachen noch hergestellt werden konnten.

Zum Höschchen wurden die noch ganz guten untersten Beinteile der Unterhose verwendet. Der zur Erweiterung nötige Mittelstreifen konnte am einen Beintel oben seitwärts, an dieser meist wenig abgebrauchten Stelle, herausgeschnitten werden. Derselbe Streifen der andern Beinkleidhälfte ergab das Gestätlchen, zu dem doppelseitige Trägerchen fanden sich leicht noch haltbare Streichchen. Die beigegebene Zeichnung zeigt die Ausführung des Höschchens.

Um abgeschnittenes Beintel wird die Bruchkante von a bis b aufgeschnitten, es ist dies die Ansatzstelle des Mittelteiles. Zur Schließung wird von c bis d ebenfalls eingescchnitten. Die weitere Ausarbeitung ist aus der Vorlage leicht ersichtlich.

(Eltern-Zeitschrift.)



A abgeschnittenes Beintel.  
B Mittelstreifen  
a - v Einschnitt, Ansatzlinie für das Mittel-  
c - d Schließöffnung

## Das Kleid der kalten Jahreszeit.

Die Frauen unserer Tage können nicht nur wie die Damen von einst an den abendlichen Unterhaltungen und amüsant abwechslungsreichen Teestunden denken. Sie wollen sich gar nicht damit begnügen — auch wenn sie keinem Erwerbsberuf nachgehen — nur Gesellschaftspuppen zu sein. Sport, Studium, Arbeit, Reise, Spaziergang und Bewegungsfreiheit, das verlangt die Frau von heute! Und wie es nicht gelang, die tiefe, den Schuh berührende Saumlinie für alle Tageszeiten der Ausstattung der Frau durchzusehen, so mag die Dame auch nicht immer von zarten und heißen Stoffen abhängig sein. So kommt es, daß die widerstandsfähigen Erzeugnisse der Strid- und Wirkwarenmaschine in dieser Saison wirklich das Material zu den schönsten und notwendigsten Kleidchen liefert. Die Elastizität, die poröse Schmiegfamkeit, luftdurchlässig und wärmend zugleich, macht die Trikots, seitdem Bernunft die Toilette bestimmt, immer bevorzugter. Dem verwöhntesten Geschmack genügt die Schönheit der neuen Strid- und Wirkkleider die ganz auserlesene Zusammenstellungen bringt. Wovon soll man zuerst sprechen? Es gibt feine, gestrickte und gewirkte Kleider, in Gloden oder Falten gearbeitet, zart, dünn, leicht, mit hauchfeinen Georgettegarnituren und zierenden Knöpfen. Der Gürtel umschließt die Taille, der Saum genügt den neuen Modegesetzen, die den

„35 Zentimeter von der Erde“ noch einen kleinen Teil des Zwischenraumes streitig machen. Es gibt fassionierte Kleider aus einem Material, das in aparter Bindung des Fadens neuartig ist; es heißt Crêpe Jersey. An diesem neuen Gewirke, das der reichen Konfektionsarbeit, die heute jedes Stridkleid verlangt, sehr gefügig ist, manifestiert sich der erste Zug der Einfarbigkeit. Ganz besonders interessant, um gleich mit dem Allerhübschesten zu beginnen, ist Chenilletrikot. Bunt, in gemischten Farben, erhaben gestrickt, nahm man das moderne Chenille als Vorbild. Die Kleider sehen kompakt, sportlich und schick aus, fallen aber wundervoll, denn sie sind, obwohl etwas schwer, keinesfalls „dick“.

Besonders Wohlgefallen werden die Frauen an den vielfach ausgenühten Schrägtreifen finden. Diagonal in der Richtung, sind die Streifen prachtvoll abgestimmt, alle harten Rantenlinien fehlen. Die schräge Tendenz der Musterung wie welches Laub, marine, flaschengrün, in Verbindung mit grau eingestellten Schattierungen sind neue Farben, sie erlauben eine sehr sorgsame, der Figur zum Vorteil gereichende Anordnung. An Homespun erinnert die neue Knotenwolle, deren erhabene Punkte eine grazios charmante Verzierung auf diesen Kleidern in einem sind. In Paris hat sich dieses Material als Jersey boutonné sofort die Gunst der Damen erobert. Dabei fällt es gewiß sehr ins Gewicht, daß diese neuen, so geschmackvollen Modelle allesamt höchst erschwinglich sind.

Die Ausführung von schmalen, fassionierten Ärmel bis zu den aparten Linien, die um die Hüfte spielen, von der sorgsam gewählten Halsumrahmung bis zu den kleinen, verzierenden Nebenschönheiten, die, wenn sie schlecht gewählt, so unliebsam auffallen können, ist hervorragend. Beschäftigen sich doch die großen Salons der Pariser Haute couture, beispielgebend für alles, was nicht „später Tee“ oder „Abend“ bedeutet, mit Jersey, Tritot, mit gestrickten und gewirkten Materialien in allerlei Stärken. Stridmaschine und Webstuhl haben einander so lange die Technik abgelauscht, bis nun heute viele Gewebe und Gewirke nicht mehr zu unterscheiden sind. Die Kleider werden oft von einer Weste oder einer verlängerten Manteljade ergänzt, die aus demselben Material oder passend und organisch gewählt wurde.

Marguerite.

## Küchen-Rezepte.

**Geflügelpastetchen.**  $\frac{1}{2}$  Pfd. gebratenes Geflügel wird fein gewiegt, mit 3 gewässerten, gehäuteten Sardellen, 1 Eßlöffel Kapern, einem eisroten Stück Butter, 3 Eiern, etwas eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Weißbrot, einigen Löffeln kräftigem Bratenjus, wenig Gewürz und den steifgeschlagenen Eiweiß recht tüchtig verrührt. Dann legt man Pastetenförmchen mit Butterteig aus, füllt die Geflügelmasse hinein und bäßt die Pastetchen  $\frac{1}{4}$  Std. bei ziemlicher Hitze.

**Gekochter Fisch auf Blauß.** 750 Gramm Meerfisch werden geflocht, dann entgrätet, gehäult und das weiße Fleisch fein gehäutet. Dann mischt man den Fisch mit einer dicken weißen Buttersauce, hält zwei hartgekochte Eier, röhrt sie dazu, sowie 100 Gramm geriebenen Käse. In gebutterter Form wird der Fisch  $\frac{3}{4}$  Stunden gekocht. Nachdem der Fischauflauf gestürzt ist, begiebt man ihn mit einer weißen Sauce, die mit einem Ei abgezogen wurde.

**Feiner Räse-Pudding.** Man röhrt  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Mehl mit 3 Debl. süßem Rahm gut durcheinander, gibt nach und nach 4 Ei, 125 Gramm feingewiegt Schinken, 200 Gramm geriebenen Emmentalerkäse und zum Schlus den Eierschnee hinz, füllt die Masse in eine Puddingform und läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunden im Wasserbade kochen. Den gestürzten Pudding serviert man mit einer Tomatensoße.

**Punsch-Aufbauß.** Man mischt 60 Gramm zerlassene Butter mit 75 Gramm feinem Mehl, gibt  $\frac{1}{4}$  Liter Sahne nach und nach dazu und röhrt alles auf gelindem Feuer zu einem dicken Brei ab. Diesen Brei läßt man erkalten, verröhrt ihn mit sechs Eiern, 90 Gramm Zuder, Saft und abgeriebener Schale einer Zitrone, ein Löffelglas Punsch-Extrakt und etwas Salz. Sodann zieht man den steifen Schnee der sechs Eier darunter, füllt eine gebutterte Form dreiviertel voll und bäßt alles  $\frac{1}{2}$  Stunde.

**Berner-Häfer-Suppe.**

Zwiebeln werden in Butter oder Fett geschweift, dann milchzarte Müllrise Häferflöddli langsam eingestreut, und unter ständigem Umrühren, Sellerie und Lauch beifügen und Wasser hinzugießen. Man kochte 15–20 Minuten, würze mit Bouillonwürfel, Muscat und Salz, und legiere die fertige Suppe mit 1 Ei oder einem Stück Butter. Man serviere tüchtig mit gerapstem Fett-Käse. Diese Suppe hat die Kraft eines Mittagessens.

**Milchzarte Müllrise Porridge.**

Man gebe in  $\frac{1}{2}$  Tassen kochendes Wasser etwas Salz, eine Tasse Müllrise Häferflöddli, lasse diese tüchtig durchlochen bis die Speise dad wird (während des Kochens gut röhren), und serviere dann mit kalter Milch oder Sahne und Staubzuder.