

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

Band: 21 (1931)

Heft: 11

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: 05.02.2026

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Modebericht'e.

Das Tailleur für die Übergangsaison und den Frühling.

Nur noch einige Wochen trennen uns von dem Frühjahr und wie um diese Zeit angenehm zu verkürzen, wenden wir unsere ganze Aufmerksamkeit der Wahl des neuen Frühjahrtailleur zu, das uns den schweren Wintermantel — den wir nur allzu gerne abstreifen, erleben soll. Das Tailleur ist und bleibt der ausgesprochene Liebling der Damenwelt. Komfortabel, praktisch und elegant zugleich. Oder könnte man sich etwa den Garderobenrat einer Dame ohne Tailleur vorstellen? Aber nicht nur als Strafanzug für das Frühjahr, auch für die Reise ist es der ideale Anzug, der die Dame immer elegant und zweitfähig kleidet. Die Wahl des Stoffes richtet sich nach der Fasson, ob es sich um das sogenannte klassische oder das Phantasttailleur handelt, welche beide die Mode des Tages bilden. Ein besonderes Modelapitel sind ja die Pelzverbrämungen geworden und diese dekorativen Effekte sind so ein selbstverständliches Attribut der eleganten Frühjährlichen Note Rechnung tragend, nur flache und dünne Pelze zur Verwendung gelangen. Die Güte des Stoffes ist bei der Wahl des Tailleurs von ganz besonderer Wichtigkeit. Man besitzt schon daher ein großes Interesse, nur eine erstklassige Qualität zu wählen, denn ein guter Stoff ist haltbar und deformiert sich nicht so leicht. Für das Tailleur, das dem Körper anliegend gearbeitet und sich oft bis zum Sommer beginn tadellos erhalten soll, Grundbedingung. Dem Sport bleiben nach wie vor die helleren Farben reserviert, während für die Straße dunklere Farben, sehr oft auch schwarz oder schwarz-weiß Anfang finden, welch leichten hellen Blusen in rose-porcelaine, bleu-türkis, lindengrün und weiß ein freundliches Gepräge verleihen. Die Rückkehr der „farrierten“ Mode ergab auch glückliche Kombinationen für das Tailleur. Ein zur Farbe des Tailleurs abgestimmter farrierter Rock, abwechselnd mit dem des Tailleurs getragen, gibt dem Ensemble immer wieder ein neues Aussehen. Eine Unmenge von Variationen gestalten jeder Geschmackrichtung gerecht zu werden. Kleine gerade Westchen, kurze gegürtete Jäden, auch die Rajale tritt wiederholt in verschiedenen Ausführungen auf. Manche Jäden der Kostüme sind, ebenso wie es die Wintermäntel schon waren, im Directoirestil gehalten, in schlanker Prinzessform, die auch für stärkere Damen sehr vorteilhaft ist. Die Röcke rechtlich glotzig, dank eingefügter Falten, die der Stärke des Stoffes angepaßt sind, sind sie mehr oder weniger breit. Röcke mit Godets sind wohl nur sehr vereinzelt noch zu sehen. Außer den lediglich für den Sport bestimmten Modellen dürfte wohl eine Art von „burschikoscher Note“ das charakteristischste Merkmal der Übergangs- und Frühjahrsmodelle sein. Kurze Westchen, Boleros u. c., alles Dinge, die darauf zurückführen, daß die Frauen in der Mode nicht altern wollen.

Marguerite.

Die Rivieramode gilt seit Jahren als erster Probegalopp der kommenden Frühjahrsaison. Oft sind die aufgeworfenen Ideen tragfähig und können den Modeschliff dauernd beeinflussen, oft-mals aber handelt es sich nur um ganz ephemer Einfälle, die von der Praxis nicht aufgenommen werden. Besonders heikel ist das Kapitel: Arbeit! Die Modellschöpfer werden auch im kommenden Frühjahr den Pastellönen das große Wort lassen, doch will man

kräftigere Nuancierungen lancieren, die Ton in Ton oder in Verbindung mit Weiß den harmonischen Zweiflank ergeben, der oberstes Diktat werden soll. Flanell dürfte in den Frühjahrskollektionen eine große Rolle spielen. An der Riviera sieht man schon ganz entzündende Modelle, die in der Vielseitigkeit von Mustierung und Stoffstärke diesen für zarteste Farbenwirkung ganz besonders geeigneten, weichen überaus schmeichelhaften Wollstoffen ein weites Feld einräumen. Der Pariser Salon Chanel bringt kurze Jädenstücke in grauen und pastellgetönten Flanells, die großen Anfang fanden.

Marguerite.

Frühjahrs-Modeschau im Schänzli.

Während draußen der Schnee sich immer höher türmt, führt die Wollenshop A.-G. in den Räumen des Schänzlis eine sehr gut besuchte Modeschau von gestrichenen Costümen vor. Dies bedeutete wiederum eine Etappe in der Entwicklung der schweizerischen Striderei, denn es wurde gezeigt, daß die Technik des Stridens allen Nuancierungen der Mode zu folgen imstande ist. Durch den Konzertsaal des Schänzli lief eine erhöhte Bahn, auf der die Mannequins an den Besuchern vorüber defilierten. Alle Harbenspiele der Frühjahrsmode zogen am Beobachter vorüber: das neue Grün, Rosa, Rot in den verschiedensten Schattierungen, Hellblau, und dazwischen Weiß-Schwarz, von welch leichterem eine ganze Serie von Kleidern vorgeführt wurde, und das hochmoderne Schottisch. Die Weekendkleidchen, ein leichtes Kostüm ohne Kermel, war in verschiedenen Ausführungen zu sehen. Bewunderung erregten namentlich die Jaquettekleider, die in ihrer gebiegenen Einfachheit sehr elegant aussahen. Roben, Pullovers, Westen, Jumper zeigten neueste Beusterungen; sehr appräsentation die Strahlenmuster und die Abschattierungen aus. Auch die „Trio-pièces“ wurden in prächtigen Modellen vorgeführt. Die größte Zahl Costüme stammte aus der Stridereifabrik Fischer & Co. in Wabern. Die Hüte wurden vom Atelier Biffi gefertigt; man sah als leichte Neuheit große, mit Blumen garnierte Modelle. Fürst gab die Schuhe. Die Orientteppiche waren vom Teppichhaus Stettler zur Verfügung gestellt worden. Den Conférencier machte Herr Rudolf Ott, der zusammen mit Frau Irmi. Schloß außerdem die Pausen mit Liedern verschönerte und versetzte.

L.

Ratschläge und Rezepte

Allerlei Ratschläge für den Haushalt.

Wasser, in dem Kartoffeln in der Schale gekocht wurden, eignet sich zum Reinigen von Blumenvasen, ölichen Flaschen usw.

Zigarrenasche ist ein ausgezeichnetes Putzmittel für alle Metallarten. Vermengt man sie mit Petroleum zu Brei, streicht diesen auf Fleide in Metallgegenständen, läßt etwas darauf liegen, so verschwindet der Fleid nach gründlichem Spülen mit heißem Wasser.

Kleine Löcher in Gummischläuchen repariert man mit Guttapercha. Die schadhafte Stelle wird mit Terpentiniöl umstrichen, ein Stück erweichtes Guttapercha darumgelegt, und mit einem heißen Eisen glattgestrichen.

Teppichränder liegen glatt und biegen sich nicht um, wenn man sie gehörig durchnäht und über Nacht mit einem schweren Gegenstand beschwert.

Wenn man weiße Wäsche mit einem Beutelchen zusammen kocht, in dem gesammelte Eierschalen sind, wird die Wäsche tabelllos weiß.

Der Kehrichteimer rostet nicht und bleibt viel länger gut, wenn man die Abfälle zuerst in Papier wickelt, bevor man sie in den Eimer wirft.

*
Das lästige Herumfliegen der Federn beim Geflügeltrupfen wird vermieden, wenn man den Fußboden mit naßgemachtem Zeitungspapier belegt.

*
Küchen- und Korridorböden aus roten Platten reinigt man mit warmem Seifenwasser und poliert, wenn ganz trocken, mit einem Seidenlappen, der in Leinöl getaucht wurde. Nachher wird gebloct.

*
Grünspranfleide entfernt man aus Kupfer oder Messing mit Essig oder Petroleum.

*
Sehr schmutzige Fenster- und Türrahmen reinigt man mit Wasser und Chloralkali.

*
Wenn eingemachte Eier einen etwas muffigen Geschmack haben, durchsticht man sie 10 Minuten vor Gebrauch oben und unten mit einer feinen Nadel.

Rf.

Schmadhasfe Suppen.

Makkaroni suppe. Fleisch-, Knochen- oder Gemüsebrühe kocht man auf, gibt einige Hände voll ganz klein gebrochene, dünne Makkaroni hinein und läßt diese weich kochen. Man röhrt über geriebenen Käse und gehackte Petersilie an, die mit etwas Milch verrührt wurden.

Pilzsuppe. 100 Gramm gedörrte, gewaschene und gewogene Pilze dämpft man in Butter $\frac{1}{4}$ Std., fügt etwas Mehl bei und giebt nach einigen Minuten Wasser darüber. Man würzt mit Salz und Pfeffer und kocht die Suppe $\frac{1}{2}$ Std. Kleine Brotwürfchen bratet man in Butter, legt sie in die Suppenschüssel, verröhrt sie mit 1 Ei und richtet die Suppe darüber an.

Weißrübensuppe. 1 Pfund weiße geschälte Rüben (Raben) werden rasch in kochendem Wasser aufgeschaut und dann abgegossen. In Spedewürfeln schwimmt man eine gehackte Zwiebel, röstet darin 2 Löffel Mehl gelb, giebt 2 Liter Wasser dazu und gibt die Rüben hinein. Wenn diese weichgekocht sind, passiert man die Suppe durch ein Haarsieb und kocht sie nochmals mit Salz, Pfeffer und einigen Löffeln Milch auf.

Häfergrüßsuppe mit Gemüse. Ein kleiner Kohlkopf wird zerteilt, gewaschen, gekocht und mit 1 Lauchstiel, Sellerie, Petersilie und gehackter Zwiebel in 2 Liter Salzwasser $\frac{1}{4}$ Std. gekocht, dann streut man 50 Gramm Häfergrüße hinein und kocht die Suppe eine knappe Stunde. Vor dem Anrichten wird die Suppe mit einem Stückchen Butter verröhrt.

Schamillöchensuppe. 2 Deziliter Milch, etwas Salz und Muskat, sowie ein großes Stück Butter werden aufgeschaut, 120 Gramm Mehl langsam hineingegeben und gebrüht bis sich der entstandene Brei von der Pfanne löst. Nachdem er etwas ausgekocht ist, vermengt man ihn mit 2 Eiern und läßt ihn ganz erkalten. Dann sticht man kleine Würfelchen ab, legt sie in siedende Fleischbrühe und läßt sie 10 Min. auf kleinem Feuer köcheln. Man richtet über viel gehackte, grüne Kräuter an.

Reklamevers.

Der Frühling bringt viel Hochzeitssäbe,
Und müsst dir luschtig Värsli ha,
Ich d'Värner-Wüche gwüch so fründlech,
Und git ech my Adrässen a.