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

Band: 21 (1931)

Heft: 13

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: 02.10.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Frühjahrsmode 1931.

Ob nun Ostern früh oder spät ist, immer wird sie den Uebergang von der Winter- zur Sommermode bestimmen. Vielerorts wird am Ostersonntag der Strohhut hervorgeholt, ob dann noch Schneeflocken durch die Luft wirbeln oder sommerliche Wärme zum Aufenthalt im knospenden Garten verführt. Die Frühjahrsfreude liegt in der Luft, und weil der Mensch ein großes Kind ist und bleibt, drängt es ihn, ein neues Kleid, einen neuen Hut oder auch nur eine neue Schleife zu tragen. Dadurch wird erst so recht der Einzug des Frühlings dokumentiert. Ist es nicht so? Darauf, auf dieses Kind im Menschen, spekulieren die Modediktatoren, die Schneiderateliers und mit ihnen die ganze so fabelhaft verzweigte Modeindustrie. Lange, wenn noch Schnee die Erde deckt und die Sportplätze, wie in diesem schneegesegneten Jahre, Hochbetrieb haben, wird an der neuen Frühjahrsmode herumstudiert und herumgeprobt. Diskrete Beratungen und Modeschauen finden statt und der berühmte „dernier cri" wird geschaffen. Was ist dieses Frühjahr „dernier cri"? Das ist nicht mit einigen Worten zu beantworten, denn wir sind glücklich da angelangt, wo sozusagen alles modern, alles erlaubt ist. Wohl gibt es einige Richtlinien. Dazu gehört der verlängerte Rock, man munkelt von 25 Zentimeter über dem Boden. Vorschrift oder schon eher Selbstverständlichkeit ist die normale Taille. Sie wird da und dort sogar schon wieder extravagant kurz und hoch. Madame Récamier käme sich nicht mehr so deplaziert vor, wie vor vier, fünf Jahren! Im übrigen wird man schmale und breite Silhouetten sehen. Rüschen, Volants, Schleifen und große Similischnallen sind hauptsächliche Garnituren. Uni-Stoffe sind überwiegend, aber die geblumten Gewebe sind keineswegs verschwunden. Jackenkleider werden sehr viel getragen. Der klassische oder sportliche Schnitt findet großen Anklang. Viel Sorgfalt wird auf die helle Seidenbluse verwendet. Sie erhält Bisen, Hohlsäume, feine Fältchen, eingesetzte Spitzenmotive und hübsche Jabots. Einfache Wollkleider sind für Vormittag und Nachmittag unentbehrlich. Im Sommer, das sei schon jetzt verraten, wird Weiß Trumpf sein. Kleine, mützenförmige Hüte aus Stroh, Samt, Taffet, Chenille, Paillette, sogar aus feingefältetem Georgette haben sich in Paris schon seit dem Februar eingebürgert. Schleier und große Bandschleifen werden als Garnituren verwendet. Später hinaus wird man auch kleine Cloche-formen und großartige Modelle sehen. Ein Wort gebührt auch im Frühling dem Gesellschaftskleid. Es ist ausnahmslos ganz lang, entweder schwarz oder in hellen Pastellfarben. Geblumte Stoffe werden nur noch selten gesehen. Der große Rückenausschnitt bleibt, dagegen ist am sogenannten kleinen Abendkleid der handbreite Aermel neu, der auch an den Sommerkleidern auftauchen wird. Eine große Rolle werden die Handschuhe spielen, und dieser großen Rolle bewußt, gefallen sie sich in allerlei Extravaganzen, vom fingerlosen Modell bis zum riesengroßen, verzierten Stulpen.

Die neue Mode ist ungewöhnlich tolerant. Es wird kaum schwer sein, für jede Frau dasjenige zu wählen, das ihr steht. Dabei liegt auch über dem einfachsten Kleid ein Hauch von Eleganz; Grund genug, daß die neue Mode mit Begeisterung aufgenommen wird.

Erna.

Handarbeiten.

Wirkungsvoller Dreieck-Schal in einfacher Strickarbeit.

Material: 5 Strang Frotté-Seide ombré Qualität 11 und 1 Strang Kunstseide uni, Bertha Regina Qualität 40. Nadeln: Aluminium Marke Inox Nr. 3. Häkli: Bernerhäkli Nr. 8.

Arbeitsgang:

Man schlägt drei Maschen an und nimmt am Anfang jeder Nadel eine Masche auf, bis man 255 Maschen hat und abkettet. Es wird alles immer rechts gestrickt. Sobald die Maschenzahl für zwei Nadeln zu groß wird, benützt man eine dritte Nadel mit.

Oben durch wird eine Tour in festen Maschen gehäkelt in uni Seide. Um die zwei schrägen Kanten werden drei Bogenlinien gehäkelt wie folgt:

1. Tour = 1 feste Masche, 4 Luftmaschen, 1 feste Masche, 4 Luftmaschen usw. 2. Tour = gleich wie oben, zur festen Masche wird der ganze Bogen gefaßt. 3. Tour = gleich wie die zweite. Fransen: Jede Franse besteht aus drei 60 cm langen Frotté Fäden und einem 60 cm langen uni Faden. In jeden Bogen wird eine Franse geknüpft.

Beschreibung aus der Firma Wollenhof A.-G., Marktgasse 8, woselbst gerne gratis jede weitere Auskunft erteilt wird.

Für die Küche

Die Orange in der Küche.

Reisauflauf mit Orangen. Etwa 6 Orangen werden geschält, in Scheiben geschnitten und entkernt. Ganz guter Reis kocht man mit wenig Wasser, etwas Butter, einer Tasse Zucker und 2 verschnittenen, saftigen Orangen weich, ohne daß er zu weich wird. Wenn der Reis etwas erkaltet ist, gibt man ihn lagenweise abwechselnd mit den gezuckerten Orangenscheiben in eine gebutterte Auflaufform, zieht zwei schaumig geschlagene, mit feinem Zucker vermengte Eiweiß darüber und bäckt die Speise in nicht zu heißem Ofen etwa 20 Minuten.

Apfelbrei mit Orangen. Geschälte Aepfel werden in Viertel geschnitten und mit wenig Wasser und dem nötigen Zucker aufs Feuer gesetzt. Nach 10 Minuten fügt man 2—4 geschälte, verschnittene, entkernte Orangen bei und kocht alles zu Brei. Ein paar Minuten fügt man 1 Löffel glattgerührtes Maizena bei. Dann richtet man den Brei an und bestreut ihn dicht mit gehackten, mit Zucker leicht gerösteten Mandeln.

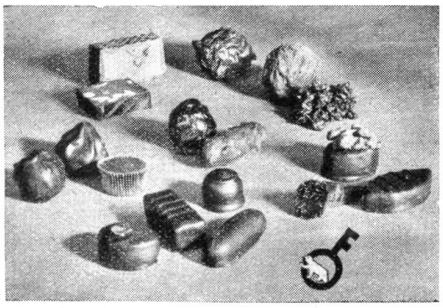
Orangenpudding. 120 Gramm Butter, 120 Gramm Zucker, 3 Eier, das gewiegte Gelbe von 2 Orangenschalen und wenig Vanillezucker werden zusammen gerührt und im Wasserbad so lange geschlagen, bis die Masse anfängt dick zu werden. Dann läßt man sie erkalten, zieht 4 fest geschlagene Eiweiß und den Saft von 2 Orangen darunter, füllt die Masse in eine gebutterte Puddingform und kocht sie, gut verschlossen, 1½ Std. im Wasserbad. Der Pudding wird gestürzt und mit einer aufgekochten Sauce aus Wasser, wenig Wein, Orangensaft und Zucker übergossen.

Sagoauflauf mit Orangen. ¾ Pfund gereinigte Sago läßt man mit ½ Liter Rotwein und etwas Wasser langsam aufquellen, bis er steif ist und fügt während des Kochens etwa 150 Gramm Zucker bei. Dann entkernt man einen gehäuften Teller voll verschnittene Orangen, gibt sie zu dem etwas erkalteten Brei, rührt 150 Gramm Butter mit 4—5 Eigelb glatt, mengt dies ebenfalls unter das Sago und fügt zuletzt die steif geschlagenen Eiweiß bei. Die Masse wird in eine gebutterte Form gefüllt und ca. 1 Std. im Ofen gebacken.

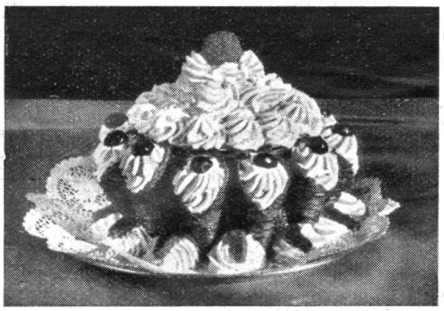
Gefüllte Orangen als Dessert. Gleich große, schöne Orangen werden deckelartig abgeschnitten und sorgfältig ausgehöhlt. Das Orangenfleisch vermengt man mit Zucker, 2—3 Löffelchen Kirsch, 2—3 verschnittenen Bananen und nach Belieben gehackten Mandeln oder Haselnüssen. Dies füllt man wieder in die Orangen ein und legt auf jede Orange einen Löffel ungezuckerten, geschlagenen Rahm.

Orangenbowle. 4 geschälte, verschnittene, von den Kernen befreite und mit Zucker bestreute Orangen legt man in eine Bowlenschüssel, gießt eine Flasche weißen Wein darüber und stellt alles einige Stunden an die Kühle. Kurz vor dem Servieren fügt man 1—2 Gläser Champagner oder Selterswasser bei.

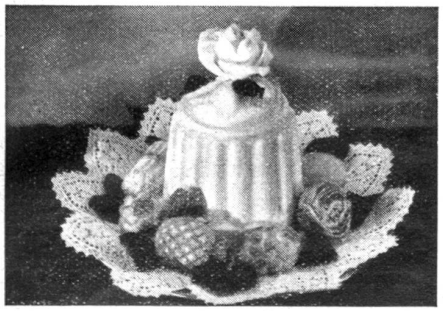
E. R.



Das sind die beliebten Pralinés von Oppliger & Frauchiger, mit denen die feinen Nougat Eier und Ei-Bonbonieren gefüllt werden. Ein gediegenes Geschenk!



Zum Fest-Dessert eine Nidelplatte Pompadour, mit Cornets garniert von Fr. 5.— an



oder eine Oppliger & Frauchiger-Glace, verschiedene Sorten. Wie Bild (ca. 1½ Liter) je nach Ausführung ca. Fr. 10.—. Ungarnierte Glaces von Fr. 3.50 an.

Oppliger & Frauchiger

Aarbergergasse 23 u. Tea-Room „Bäreck". Tel Bw. 75 75.