

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

Band: 22 (1932)

Heft: 45

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: 22.02.2026

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

Frau und Haus

PRAKТИСHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Handarbeiten.

Warme Mädelmütze,

die durch das verwandte Material auch äußerst praktisch ist, läßt sich leicht und schnell selbst herstellen.

25 Gramm schwarzes funfseidenes Garn und 20 Gramm farbige Angorawolle sind dazu notwendig. Wir beginnen oben in der Mitte der



Mütze mit der Arbeit, indem wir von dem schwarzen funfseidigen Garn vier Luftmaschen zu einem Ring zusammenziehen. Diese füllen wir ganz dicht mit 12 festen Maschen aus und häkeln dann auf diese festen Maschen fortlaufend schneehausartig sehr Maschen unter ständiger Zunahme. Diese erreichen wir, indem wir ab und zu zwei feste Maschen in die darunter liegende häkeln. Wichtig ist dabei, daß wir beim Häkeln stets nur in die innere Schlinge stechen, damit ein Rändchen entsteht.

Haben wir nun das Dedelchen der Mütze so groß gehäkelt, daß der äußere Rand 94 Maschen beträgt, so nehmen wir mit vier Stricknadeln die Maschen auf und stricken abwechselnd mit der Angorawolle und dem funfseidigen Garn je fünf Rändern eine Masche rechts und eine Masche links, bis wir den fünften Angorawollstreifen gearbeitet haben, mit dem die Mütze abschließt. Es ist zu beachten, daß wir beim Stricken der rechten Masche nicht wie üblich in die vordere, sondern in die hintere Schlinge einstechen.

Die Größe dieser Mütze ist für ein 10jähriges Mädelchen gedacht. Natürlich können wir sie auch größer oder kleiner arbeiten. H. Sch.

Bon der kommenden Mode.

Es heißt, sich rafft um und einstellen auf die neue Mode. Sie forciert das Tempo, sie will Arbeit schaffen! Während wir im Februar schon Strohhüte in den Schaufenstern bewundern konnten, erschienen die ersten Filzmodelle, als die Sonne noch heiß vom Spätkommershimmel schien. Die Mode wechselt, und doch ist ihr ein gewisses Schema eigen. Was die Hüte anbelangt, so treffen mit prompter Sicherheit zuerst die kleinen Filzmodelle ein, die prädestiniert scheinen als Reisehüte für Hochzeits- und Herbstreise. Sie sind heuer klein, mit und ohne Rand und werden entschieden weniger schräg getragen als bisher, denn schräger war schon gar nicht mehr möglich! Der moderne Hut lanciert auch gleich die modernen Farbtöne. Alle Nuancen von Braun, vom

dunkelsten Chocolat bis zum gelbbraunen Bier sind vertreten. Neu ist ein warmes Weinrot und das leidsame Kornblumenblau. Was die Garnitur anbelangt, so kommen höchstens bescheidene Federn, Band und Simili-Agraffen in Betracht. Für den Übergang sieht man auch Toque und Mützen, aus ansteigenden Federn hergestellt. Später wird sich endlich der seit einigen Saisons prophezeite und nichtig aufgenommene Samt behaupten. Im Winter wird man sehr viel geschickt gearbeitete Hutmodelle aus Samt und Panne sehen. Dazu auch gleich Kleider aus diesem Material aufkommen, ist selbstverständlich. Der Schnitt der neuen Kleider ist sehr hübsch. Man verbreitert die Achsellinie durch allerlei Schlitzen, kreuzt die Rägen, initiiert Militäruniformen durch entsprechend aufgenähte Knöpfe, verwendet Seiden- und Wollkreidetücher als Garnitur, rafft breite Seiden- und Samtgürtel, setzt da und dort eine lustige Masche auf, verziert mit ganz bunten Bordüren und Garniturklossen, gibt durch Pelz- und Plüscharten eine winterliche Note und nährt hübsche Krägen aus Spitz- oder Stidereistoff auf. Einfarbige Stoffe dominieren. Man sieht die Taille wieder etwas tiefer, die Rocklänge bleibt. Puff- und Schenkarmel werden aus Grobmutters Zeiten hervorgeholt. Die Mäntel fallen durch den fast durchwegs kreuzweise geschlungenen Rägen auf. Die Stoffe sind schwer, weich, von dunkler Farbe und lassen sich zu Kleidern, auf Taillen gearbeitete Modelle verarbeiten. Das Jädenkleid bleibt ausgeprochene Übergangsgarderobe. Nach langerer Pause gehört auch grau, silber- und mäusegrau wieder zu den Modefarben. Das schon oben erwähnte Weinrot soll langsam zu violet überleiten, ob es wahr ist, wird die Zeit zeigen. Kurze Plüscharten liefern sehr gut, bevor der Pelzmantel in Aktion tritt. Von Abendkleid ist nicht viel zu sagen, trotzdem es sehr elegant, sehr pompos, sehr kleidsam wirkt. Der Schnitt ist alles, die Farbe ist hell, oft weiß. Der Rüdenausschnitt ist bei seiner größten Größe angelangt, man cahtet ihn höchstens mit kreuz- oder gitterartigen Seidenstreifen.

Die heutige Mode verdient ein Lob, sie hat für Junge und Alte, für Dicke und Dünne, für Blonde und Schwarze etwas in Bereitschaft, an uns Frauen liegt es nun, richtig auszuwählen. Jta.

Praktische Ratschläge

Zur Pflege unserer Hände.

Um die Haut der Hände frisch und geschmeidig zu erhalten, wird jeden Abend eine Mischung von Glycerin, wenig Zitronensaft und etwas Parfüm eingerieben, worauf die Hände über Nacht mit Handschuhen aus weichem, gut ausgewaschenem Leder bedekt werden.

Gegen Frostbeulen reibt man täglich, auch während der wärmeren Jahreszeit, guten Spiritus oder Kölnisch Wasser ein.

Hat man einen Ausschlag an den Händen, streicht man vor dem Waschen einen Brei von Mandelliele und Wasser ein und spült nach 5–10 Minuten mit frischem Wasser ab.

Gegen aufgesprungene Hände ist Honigwasser (1 Eßlöffel Honig auf 1 Liter Wasser) das beste Mittel. Man wäscht damit die Hände und trocknet nur ganz leicht ab.

Gegen Schweißhände empfiehlt sich dreimal tägliches Einreiben folgender Lösung: Salzsäure 7,5 Borax 7,5, Borstsäure, 2,0, Glyzerin

30,0, Alkohol 30,0 Gramm. Vorher werden die Hände mit kaltem Wasser gewaschen.

Von Hausarbeit schmutzige Hände werden wieder weiß und weich, wenn man sie tüchtig einsieft, dann in Sägemehl taucht, leicht reibt und mit lauem Wasser abwascht.

Kalte Hände massiert man regelmäßig mit Olivenöl, indem man von den Finger spitzen gegen das Handgelenk streicht.

Warzen verschwinden, wenn man sie öfters mit einer starken Sodalösung bestreicht und diese eintröpfeln läßt.

Spröde, brüchige Fingernägel bestreicht man hier und da mit Olivenöl.

Erstogene Haut bepinselt man mit einer Mischung von 200 Gramm Terpentinöl, 20 Gramm Kampfer und 5–8 Tropfen Eulalypusöl. Rf.

Koch-Rezepte

Wintergemüse.

Schwarzwurzgemüse. Die Wurzeln werden gepunktet und, damit sie nicht braun werden, sofort in flettes, mit einem Löffel Mehl und etwas Eßig verquirltes Wasser gelegt, herausgenommen, abgetropft, in ungefähr 3–4 Zentimeter lange Stücke geschnitten und in schwach gesalzenem Wasser weißgekocht. Unterdessen läßt man Butter heiß werden, röhrt darin Mehl gelb und verlocht es mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch oder Rahm, Brühwasser und Gewürz zu einer sämigen Sauce. Man läßt darin die Wurzeln aufschnellen und fügt zuletzt etwas Zitronensaft bei.

Weißkabis mit Aepfeln. Man gibt den gehobelten, gewaschenen, weißen Kabis in fettes Fett aufs Feuer, fügt Salz, wenig Pfeffer und 2–3 verschnittenen, geschälten Apfel bei und dämpft dann gut zugedeckt das Gemüse 1 Stunde.

Rottkabis mit Rastanien. Ein Teller voll eingeschnittene Rastanien läßt man in Wasser 20 Minuten und schwält sie. Roter Kabis wird gehobelt, in Fett aufgesetzt, gefüllt, mit den Rastanien $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten vermengt und weichgedämpft, wie der weiße Kabis.

Rosenkohl mit Tomatensauce. Der gerupfte Rosenkohl wird 10 Minuten in Salzwasser gekocht und auf ein Sieb gelegt. In Butter schwört man eine kleine gehobte Zwiebel, röhrt etwas Mehl dazu, verlocht mit Brühwasser und 2–3 Löffel Tomatenpüree, fügt den Rosenkohl bei und läßt ihn zugedeckt weich schwören, ohne daß er zerfällt.

Wärmer Gemüsesalat. $\frac{1}{2}$ Pfund gehobelter Sellerie und $\frac{1}{2}$ Pfund gepunktet gelbe Rüben werden roh gerieben und in 40 Gramm Olivenöl mit etwas Salz und 1 Eßlöffel Wasser zugedeckt $\frac{1}{4}$ Stunde gedämpft. In der Schale gekochte Kartoffeln werden noch warm geschält, in Scheiben geschnitten und mit dem Saft einer Zitrone und dem Gemüsebrei vermengt. Wenn der Salat zu trocken ist, fügt man ein wenig heiße Fleischbrühe bei.

Vinen mit Sped. Man legt die Vinen über Nacht ein, läßt sie dann in wenig Wasser $\frac{1}{4}$ Stunde, gießt einige Löffel Fleischbrühe dazu, würzt und läßt sie vollends weich. Die Vinen werden in eine große, tiefe Platte angerichtet und gitterartig mit gebratenen Spedstreifen verzerrt.