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: 02.10.2025

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

Frau und Haus

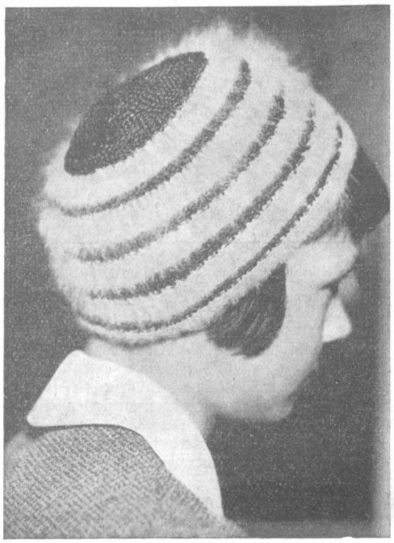
PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Handarbeiten.

Warme Mädchenmütze,

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

25 Gramm schwarzes kunstseidenes 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 kunstseidenen Garn vier Luftmaschen zu einem Ring zusammenschließen. Diesen füllen wir ganz dicht mit 12 festen Maschen aus und häkeln dann auf diese festen Maschen fortlaufend schneckenhausartig feste 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 Deckelchen 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 kunstseidenen Garn je fünf Runden 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 Mädchen gedacht. Natürlich können wir sie auch größer oder kleiner arbeiten. H. Sch.

Von der kommenden Mode.

Es heißt, sich rasch 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 Spätsommerhimmel schien. Die Mode wechselt, und doch ist ihr ein gewisses Schema eigen. Was die Hüte anbelangt, so treffen mit prompter Sicherheit zuerst die koketten Filzmodelle ein, die prädestiniert scheinen als Reisehütchen 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 Nüancen von Braun, vom dunkelsten Chocolat bis zum gelbbraunen Bier sind vertreten. Neu ist ein warmes Weinrot und das kleidsame Kornblumenblau. Was die Garnitur anbelangt, so kommen höchstens bescheidene Federn, Band und Simili-Agraffen in Betracht. Für den Uebergang liebt man auch Toque und Mützen, aus anschmiegenden Federn hergestellt. Später wird sich endlich der seit einigen Saisons prophezeite und nie richtig aufgenommene Samt behaupten. Im Winter wird man sehr viel geschickt gearbeitete Hutmodelle aus Samt und Panne sehen. Daß da auch gleich Kleider aus diesem Material aufkommen, ist selbstverständlich. Der Schnitt der neuen Kleider ist sehr hübsch. Man verbreitert die Achsellinie durch allerlei Schikanen, kreuzt die Kragen, imitiert Militäruniformen durch entsprechend aufgenähte Knöpfe, verwendet Seiden- und Wolldreieckücher als Garnitur, rafft breite Seiden- und Samtgürtel, setzt da und dort eine lustige Masche auf, verziert mit ganz bunten Bordüren und Garniturstoffen, gibt durch Pelz- und Plüschstreifen eine winterliche Note und näht hübsche Kragen aus Spitzen- oder Stickereistoff auf. Einfarbige Stoffe dominieren. Man setzt die Taille wieder etwas tiefer, die Rodlänge bleibt. Puff- und Schinkenärmel werden aus Großmutters Zeiten hervorgeholt. Die Mäntel fallen durch den fast durchwegs kreuzweise geschlungenen Kragen auf. Die Stoffe sind schwer, weich, von dunkler Farbe und lassen sich zu kleidsamen, auf Taille gearbeitete Modelle verarbeiten. Das Jackenkleid bleibt ausgesprochene Uebergangsgarderobe. Nach längerer Pause gehört auch grau, silber- und mäusegrau wieder zu den Modefarben. Das schon oben erwähnte Weinrot soll langsam zu violett überleiten, ob es wahr ist, wird die Zeit zeigen. Kurze Plüschjäckchen kleiden sehr gut, bevor der Pelzmantel in Aktion tritt. Vom Abendkleid ist nicht viel zu sagen, trotzdem es sehr elegant, sehr pompös, sehr kleidsam wirkt. Der Schnitt ist alles, die Farbe ist hell, oft weiß. Der Rückenausschnitt ist bei seiner größten Größe angelangt, man cachiert 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. Ita.

Praktische Ratschläge

Zur Pflege unserer Hände.

Um die Haut der Hände frisch und geschmeidig zu erhalten, wird jeden Abend eine Mischung von Glyzerin, wenig Zitronensaft und etwas Parfüm eingerieben, worauf die Hände über Nacht mit Handschuhen aus weichem, gut ausgewaschenem Leder bedeckt 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 Mandelkleie 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: Salizylsäure 7,5 Borax 7,5, Borsäure, 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 einseift, dann in Sägemehl taucht, leicht reibt und mit lauem Wasser abwäscht.

*

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

*

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

*

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

*

Erfrorene Haut bepinselt man mit einer Mischung von 200 Gramm Terpentinöl, 20 Gramm Kampfer und 5—8 Tropfen Eukalyptusöl. Rf.

Koch-Rezepte

Wintergemüse.

Schwarzwurzelgemüse. Die Wurzeln werden geputzt und, damit sie nicht braun werden, sofort in kaltes, 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 weichgekocht. Unterdessen läßt man Butter heiß werden, rührt darin Mehl gelb und verkocht es mit 1/4 Liter Milch oder Rahm, Brühwasser und Gewürz zu einer sämigen Sauce. Man läßt darin die Wurzeln aufkochen und fügt zuletzt etwas Zitronensaft bei.

Weißkabis mit Aepfeln. Man gibt den gehobelten, gewaschenen, weißen Kabis in heißes Fett aufs Feuer, fügt Salz, wenig Pfeffer und 2—3 verschnittene, geschälte saure Aepfel bei und dämpft dann gut zugedeckt das Gemüse 1 Stunde.

Rotkabis mit Kastanien. Ein Teller voll eingeschnittene Kastanien kocht man in Wasser 20 Minuten und schält sie. Roter Kabis wird gehobelt, in Fett aufgesetzt, gesalzen, mit den Kastanien 1/4 Stunde vor dem Anrichten vermengt und weichgedämpft, wie der weiße Kabis.

Rosenkohl mit Tomatensauce. Der gerüstete Rosenkohl wird 10 Minuten in Salzwasser gekocht und auf ein Sieb gelegt. In Butter schmort man eine kleine gehackte Zwiebel, rührt etwas Mehl dazu, verkocht mit Brühwasser und 2—3 Löffel Tomatenpüree, fügt den Rosenkohl bei und läßt ihn zugedeckt weich schmoren, ohne daß er zerfällt.

Warmer Gemüsesalat. 1/2 Pfund geschälte Sellerie und 1/2 Pfund geputzte gelbe Rüben werden roh gerieben und in 40 Gramm Olivenöl mit etwas Salz und 1 Eßlöffel Wasser zugedeckt 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.

Linsen mit Speck. Man legt die Linsen über Nacht ein, kocht sie dann in wenig Wasser 1/4 Stunde, gießt einige Löffel Fleischbrühe dazu, würzt und kocht sie vollends weich. Die Linsen werden in eine große, tiefe Platte angerichtet und gitterartig mit gebratenen Speckstreifen verziert.