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

**Band:** 24 (1934)

**Heft:** 22

**Rubrik:** Die Seite für 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:** 31.07.2025

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

# Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

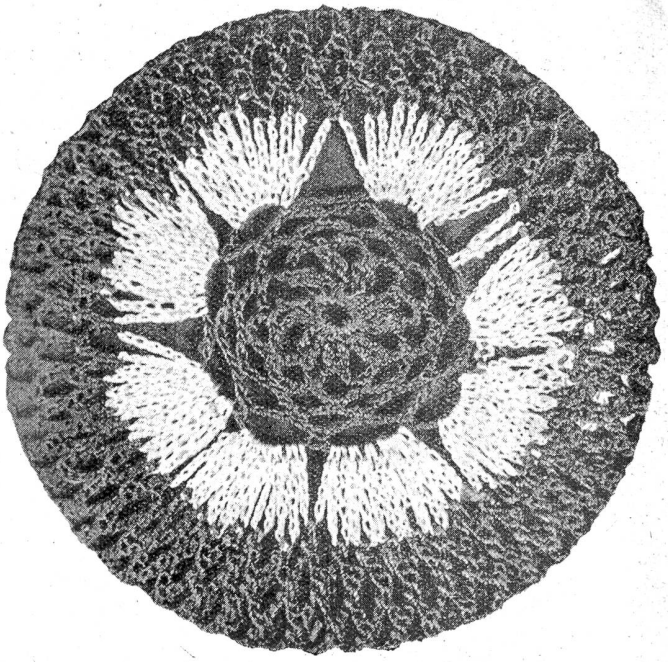
## Handarbeiten

**Glas-Untersatz mit gehäkeltem Deckeli.**

Einen **Untersetzer**, der wegen seines schönen gefälligen Aussehens vor allem für Blumenvasen und Blumenstöcke verwandt werden kann, stellen wir uns leicht selbst her. Wir brauchen dazu nur etwas kunstseidenes Häkelgarn in zwei Farben, z. B. Goldgelb und Hellblau und eine runde Glasplatte, die der Größe des zu arbeitenden Untersetzers entsprechen muß. Die kleinen runden Glasplatten gibt es für wenige Rappen zu kaufen. Wer geschickt ist, kann sie sich auch selbst aus alten Photographenplatten — die vorher abgewaschen werden — schneiden. Dazu füllt man ein Becken mit Wasser, hält die Glasscheibe hinein und schneidet unter dem Wasser mit einer gewöhnlichen Schere mit kurzen Schnitten das Glas rund. Kleine Unebenheiten können noch mit Sandpapier abgeschliffen werden.

Haben wir uns eine runde Glasscheibe mit einem Durchmesser von 12 cm geschnitten oder beschafft, so häkeln wir zu dieser einen Überzug, indem wir zuerst 8 Luftmaschen von dem goldgelben Garn zu einem Ring zusammenschließen. In diesen häkeln wir abwechselnd neunmal 2 Luftmaschen, 2 Doppelstäbchen. Sind wir damit fertig, dann häkeln wir 3 Luftmaschen, 1 feste Masche auf die Mitte der darunter liegenden 2 Luftmaschen, dann wieder 3 Luftmaschen, eine feste Masche in die Mitte der nächsten 2 Luftmaschen und so weiter, bis auch dieser Ring wieder geschlossen ist. Die nächsten beiden Reihen häkeln wir genau so, nur daß wir bei jeder Reihe eine Luftmasche zunehmen, also erst 4 und dann 5 Luftmaschen zwischen jede feste Masche häkeln.

Nun nehmen wir das hellblaue Garn und beginnen mit einer festen Masche auf die zuletzt gehäkelte goldgelbe feste Masche, der wir 10 Luftmaschen und eine feste Masche in die darunter liegende Luftmaschenkette folgen lassen. Dadurch entsteht eine Luftmaschenschlinge, von denen wir sechs in dieselbe Luftmaschenkette arbeiten. Dann häkeln wir wiederum 10 Luftmaschen und eine feste Masche in die nächste Luftmaschenkette, um auch diese wieder mit je 6 Schlingen von je 10 Luftmaschen auszufüllen. Diese Arbeit wiederholen wir so oft, bis alle Luftmaschenketten mit je 6 Luftmaschenschlingen ausgefüllt sind.



Jetzt arbeiten wir mit dem goldgelben Garn eine feste Masche auf die zuletzt gehäkelte hellblaue Schlinge, lassen 5 Luftmaschen folgen und häkeln eine feste Masche in die nächste Schlinge und so fort, bis wir alle Schlingen erfaßt haben. Im Anschluß daran häkeln wir noch etwa 3 Reihen 6 Luftmaschen, 1 feste Masche auf die Mitte der darunter liegenden Luftmaschenkette, damit der gehäkelte Überzug etwa 2 bis 3 cm im Durchmesser größer als die Glasplatte wird. Dann häkeln wir von hellblauem Garn eine Schnur und ziehen diese durch den äußeren Rand des Überzuges, legen auf diesen die Glasplatte und ziehen die Schnur zusammen. Dadurch wird die Glasplatte in den Überzug eingehüllt, und der Untersetzer ist fertig. H. Sch.

## Praktische Ratschläge

**Ein bischen Kosmetik für die Hausfrau!**

Was soll nun das wieder? Kosmetik für uns Hausfrauen, die heizen, fegen, Kartoffeln schälen, Schwarzwurzeln rüsten, waschen, bügeln und jäten?

Ja, gerade für uns Hausfrauen soll das Wort Kosmetik nicht ganz „spanisch" sein! Warum auch? Wir wissen ja genau, daß Haus und Garten nur dann ihr gefälliges Aussehen bekommen, wenn wir sie pflegen. Und wir alle, wir freuen uns so gerne an der Schönheit und bereiten noch viel lieber unsern Angehörigen da und dort einen hübschen Anblick. Warum vernachlässigen wir aber so oft uns selber? Warum langt die Zeit für alles mögliche und unmögliche, nur nicht für ein bischen Kosmetik?

Durch das Altern, durch Sorgen, Krankheit und nicht zuletzt durch die Hausarbeit hat im Laufe der Zeit unsere Gesichtshaut etwas gelitten und es ist nichts als recht und billig, wenn wir uns ihrer etwas annehmen. Wir machen es da, wie anderswo leider auch, manchmal recht verkehrt. In jungen Jahren geben wir uns allenfalls noch ein wenig Mühe, unsere Haut makellos zu erhalten, aber mit den Jahren und mit der zunehmenden Arbeit werden wir gleichgültiger. Also, abgemacht, stellen wir uns mit der Kosmetik wieder einmal auf einen etwas vertrauteren Fuß! Sie beginnt für uns Hausfrauen, deren Gesichtshaut dem Dampf und Staub ausgesetzt ist, mit einem reinigenden Kamillenbad. Wir bereiten etwa 1/2 Liter starken Kamillentee, gießen ihn in einen Topf und halten den Kopf darüber. Damit der Dampf recht intensiv eindringen kann, stülpen wir uns noch ein Tuch über. Wenn diese Prozedur vorüber ist, die so lange dauern muß, bis der Tee nicht mehr dampft, wäscht man das Gesicht mit kaltem Wasser ab, trocknet es und massiert irgendeine gute Gesichtscrème ein. Für letztere läßt sich keine Regel aufstellen, denn die Beschaffenheit der Haut ist so verschieden (fett oder trocken), daß man selber herausfinden muß, welche Crème die richtige ist. Wer trockene Haut hat, kann nur gutes Olivenöl benutzen oder zum Beispiel eine Mischung von Oel, Glyzerin und wenig Zitronensaft oder Kölnisch Wasser. Mit einem Wattebausch entfernt man das überflüssige Oel oder die überflüssige Crème und pudert nun leicht mit einem guten, zur Haut genau passenden Gesichtspuder. Wem das Dampfbad der mehr oder weniger dauernden Haarwellen wegen nicht recht einleuchten will, der mache lediglich heiße Kamillenkompressen. Wenn wir diese Kamillenprozedur monatlich zwei- bis dreimal vornehmen, genügt es. Im übrigen verbannen wir aus unserer Gesichtspflege die Seife. Wir waschen uns jeden Abend und jeden Morgen mit lauwarmem Wasser, dem wir eine Prise Borax beifügen. Nachher wird das Oel oder die Crème einmassiert, immer von unten nach oben fahrend und am Morgen oder am Mittag gepudert. Hat man Mitesser, können sie nach dem Kamillenbad leicht ausgedrückt werden und verschwinden später ganz; andere Pusteln rc. betupft man mit 3-prozentigem Salicyl-Spiritus. Damit unsere Hände weich und geschmeidig bleiben, bürsten wir alle Unreinigkeiten mit Zitronensaft ab, waschen dann die Hände mit warmem Wasser und Seife und fetten sie gründlich ein. Die Crème muß aber so eingerieben werden, daß die Hände nicht mehr fettig sind. Durch Abwaschwasser brüchig gewordene Fingernägel reibt man von Zeit zu Zeit mit Olivenöl ein. — Das ist ein bischen Kosmetik für uns Hausfrauen, keine Hexerei, nicht wahr? Aber probiert's!

Irma.

## Für die Küche.

**Roh gerührte Obstsauce.**

E. 1,8, F. —, K. 58,5, Kal. 255. 1/4 Pfd. Himbeeren oder Johannisbeeren durch ein Sieb geben, mit 50 Gramm Zucker süßen und 20 Minuten rühren.

**Obstpastete.**

E. 13,7, F. 49,7, K. 146,9, Kal. 1141. —. Aus 100 Gramm Mehl, 50 Gramm Butter, 1 kleinen Löffel Rahm, etwas Zitronenschale, Mürbteig herstellen, 1 Stunde ruhen lassen. Inzwischen in eine Flasche Auflaufform 250 Gramm vorbereitetes Obst geben. Stachelbeeren oder Aprikosen oder Zwetschgen u. a. mit 50 Gramm Zucker bestreuen, den dünn ausgerollten Teig darüber geben, nach Belieben mit Ei bestreichen, mit ausgestochenen Teigresten belegen und im Rohr 30 Minuten backen.

**Wiener Apfelstrudel.**

Aus 1/2 Pfund Mehl, 40 Gramm Butter, 1 Ei und zirka 1/4 Liter Wasser macht man einen Teig, den man auf mehligem Brett so lange bearbeitet, bis er sich glatt loslöst und Blasen wirft. Unter einer gewärmten Pfanne läßt man ihn 1/2 Stunde ruhen. Darauf legt man den Teig auf ein glatt ausgebreitetes, mit Mehl bestreutes Tuch, zieht ihn vorsichtig nach allen Seiten dünn aus, träufelt zerlassene Butter darauf, streut geröstete Brosamen, geriebene Mandeln, fein geschnittene Aepfel, Rosinen, Zucker und etwas Zimt darüber, gibt nochmals zerlassene Butter darauf, schneidet die dicken Teigränder ab und rollt den Strudel, indem man das Tuch auf der einen Seite leicht in die Höhe hebt. Die Rolle wird nun schneckenförmig auf ein gebuttertes Blech gelegt und 1/2 bis 3/4 Stunden gebacken. Der Strudel wird in Stücke geschnitten, mit Zucker bestreut und heiß gegessen.