Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 29 (1939)
Heft: 42

Rubrik: Haus und Heim

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: 16.09.2025

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

Haus und Heim

Überblick über die neue Mode

Der regengesegnete Herbst scheint bald endgültig das Feld zu räumen, er bescherte uns lediglich noch ein paar sonnige Tage als Andenken. Als Vorboten der kühleren Jahreszeit erschienen schon gleich nach den Sommerferien die neuen Filzhüte, die auch großen Anklang gefunden haben. Sie sind, zum Unterschied der letztjährigen Herbstmodelle, eher schlichter in der Form. Wir finden eine ganze Reihe von jugendlichen Trotteurformen mit sportlichem Einschlag. Eine Vorliebe für silbergrau ist bemerkbar, auch ist die ausgesprochene Modefarbe: Himbeerrot, oft vertreten. Es gibt dazu eine ganze Skala von herbstlichen Braun, Grün und Blau, sowie das traditionelle Schwarz. Was die Garnituren anbelangt, so beschränken sie sich auf Reps und Seidenbänder, einfache Schnallen und Nadeln und schlichte Federmotive. Der elegante Nachmittagshut ist meistens schwarz und wird gerne mit ganzen Vögeln, sei es in weiß, bunt oder schwarz, verziert. Der Schleier ist auch keineswegs verschwunden; er flattert lustig und in ansehnlicher Länge vom hintern Hutrand herunter. In der Kleidermode konstatieren wir eine sehr graziöse Silhouette, hervorgerufen durch den weiten, glokkigen Rock, der beileibe nicht zu lang sein darf, und die immer noch verbreiternde Schulterlinie am Mantel und an der Jacke. Für die Uebergangszeit werden matte Pastellfarben für das Besuchskleid bevorzugt. Es ist nicht so leicht die richtige Wahl zu treffen, wenn man die weichen, hübsch fließenden Gewebe in Wolle und Seide sieht, die in graugelben, taubenblauen, beerenroten, mäusegrauen und braunen Tönen wetteifern. Biesen gelten als Modegarnitur, ohne daß die zierlichen Kragen, Jabots, Maschen usw. ins Hintertreffen kämen. Der Blusenteil wird gerne gerafft oder in Falten gelegt. Kleider mit Reliefstickerei und Applikationen erfreuen sich großer Gunst. Was die Mäntel anbelangt, so ist der Uebergangsmantel zugleich ein richtiger Reisemantel, also weit, bequem, einfach im Schnitt und aus geripptem, kariertem oder gesprenkeltem, praktischem Wollstoff. Große Taschen und Knöpfe zeichnen ihn aus. Man trägt dazu bunte Schals in Wolle, Taffet und Samt. Das winterliche Jakkenkleid erhält elegante Pelzaufsätze. Sein Schnitt ist übrigens klassisch, die Jacke nicht zu lang und der Rock plissiert oder rund. Eine äußerst große Auswahl haben wir in Blusen, die hartnäckig das Feld behaupten. Neben den mit Valenciennespitzchen verzierten Voile- und Batistblusen, Reminiszenzen aus der Sommerzeit, gibt es reizende Modelle in Satin, Taffet und Wollgeweben. Trikotkleider und -Blusen gehören übrigens unbedingt zur Garderobe jeder praktisch und zugleich gut angezogenen Frau. Auch sie passen sich der Mode an und zeichnen sich durch aparte Farben, zierliche Biesengarnituren und einen gefälligen, einfachen Schnitt aus. — Als Material für das Konzert- oder Dinerkleid wird Moiré bevorzugt und zwar hauptsächlich in schwarz.

Wenn wir auch nicht Anlaß haben werden, in diesen schweren Zeiten viele Feste zu feiern oder in irgend einer Weise Luxus zu treiben, so sind wir uns doch bewußt, daß jede Neuanschaffung Verdienst bringt, und daß wir es unsern Industrien und Geschäften schuldig sind, möglichst so weiter zu leben, wie wir es gewöhnt sind und es verantworten können. Be.

Verwertung von Fallobst

Fallobst ist meist madig und sollte daher täglich unter den Bäumen gesammelt werden. Sonst würden die Maden auskriechen, sich im Boden verpuppen und neue Schädlingsherde erzeugen. Sofern man das Fallobst nicht verfüttert, kann man es gut im Haushalt verwenden. Aepfel ergeben ein ausgezeichnetes Gelée, Birnen lassen sich zurechtrüsten und mit Zucker zu Kompott einkochen. Aepfel, welche, ohne wurmstichig zu sein, infolge heftigen Windes abgefallen sind, werden geschält und unter Entfernung des Kerngehäuses in Scheiben geschnitten. Sie werden zu Ringäpfeln getrocknet, entweder auf Schnüre gereiht in der Sonne oder auf dem Herd, im Backofen, Bratofen oder an sonst einer Wärmequelle. Es ist vielleicht noch nicht allgemein bekannt, daß sich auch Fallobst zur Essigbereitung eignet. Man zerkleinert die abgefallenen Früchte unter Entfernung der Maden und schüttet sie in einen großen, irdenen Topf, ein oben offenes Faß oder einen ähnlichen Behälter, den man zuvor ungefähr zur Hälfte mit Wasser gefüllt hat und dem man eine Scheibe Schwarzbrot zufügt. Das offene Gefäß wird in einem warmen Raum aufgestellt und bald entwickeln sich Essigbazillen. Ist der Essig sauer genug, schöpft man ihn ab, gießt ihn durch ein Tuch und füllt ihn in Flaschen ab. Durch längeres Stehen gewinnt der Essig an Güte.

Die sparsame Küche

Kartoffelsalat.

Aus 1 Eßlöffel Thomy-Senf, etwas Salz, Zitronensaft oder Essig, 1 Schöpflöffel Bouillon, gehackter Petersilie und einer Prise Zucker rührt man eine Salatsauce. In der Schale gekochte Kartoffeln werden noch warm geschält, in Scheiben geschnitten und mit der Sauce verrührt. Der fertige Salat wird mit gebratenen Speckwürfelchen überfüllt.

Zervelatreis.

In Salzwasser kocht man langsam gewaschenen Reis weich und verrührt ihn mit übriggebliebener Bratensauce oder ein wenig Butter. In etwas Fett röstet man 2 gehackte Zwiebeln, fügt 2—3 abgezogene, in Würfelchen geschnittene Zervelats bei, läßt alles gut heiß werden und richtet die Mischung über den angerichteten Reis an.

Kartoffelbrei mit Aepfeln.

Die in der Schale gekochten Kartoffeln werden geschält und gerieben. Auf 1 kg Kartoffeln nimmt man 1 Pfd. Aepfel, schält sie und schneidet sie in Scheiben. Sie werden leicht gezuckert, weich gekocht und mit den Kartoffeln vermengt, die vorerst mit etwas Salz gewürzt werden. Das Ganze wird zuletzt mit einem Stückchen geschmolzener Butter oder einigen Löffeln Milch verrührt.

Schwedenklöße.

1½ l Milch wird gesalzen, aufgekocht und mit 2 fein geschnittenen Weggli einige Male zum Kochen gebracht. Dann rührt man ca. 180 g Grieß und ein Stückchen Butter ein und kocht alles, bis sich der Brei von der Pfanne löst. Er wird auf ein nasses Brett ausgebreitet und erkalten gelassen. In Stücke geschnitten bratet man die Masse in heißem Fett bräunlich oder bäckt sie in Fett schwimmend knusperig.

Zwiebelgemüse.

Mittlere Zwiebeln werden geschält und 1 Stunde in Wasser eingelegt. Man schneidet sie dann in Scheiben und dämpft sie in einer braunen Sauce langsam weich. Das Gemüse wird mit etwas Kümmel gewürzt.

Nudeln im Ofen.

Aus einem Würfel Knorr-Bratensauce bereitet man nach Vorschrift eine gute Sauce und würzt sie mit 3—4 Löffeln Tomatenpürée. Unterdessen hat man Nudeln weich gekocht und abgegossen. Sie werden in eine gebutterte Form gefüllt, mit der Sauce übergossen und im Ofen ¼ Std. gebacken.

Schneeberg.

Reste von Biskuit- oder anderer Torte schneidet man in Scheiben und schichtet sie lagenweise mit Aepfelbrei in eine gebutterte Form. Obenauf gibt man gezuckertes, steif geschlagenes Eiweiß und bäckt die Speise im Ofen bräunlich. E. R.

Das Berner Hallenbad ist eröffnet

Tit. Zentralbibliothek,
Bundeshaus
B e r