Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 30 (1940)

Heft: 50

Rubrik: Die Seite der Frau

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: 25.11.2025

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



Es ist interessant . . .

Die Mode ist ein saunisch Ding, sagte man schon im 18. Jahrhundert, also zu einer Zeit, in der jedes Kleidungsstück so gearbeitet war, daß es ruhig ein Menschenalter überdauern tonnte. Bor dem Kriege hat sich das Leben diesem saunischen kleinen Ding dermaßen angepaßt, daß ein Kleidungsstück gerade recht für eine Saison ausgereicht hat. Diese Umstellung in der Denkart und auch in der Ausarbeitung rächt sich sozusagen in der heutigen schlechten Zeit. Die guten alten Sachen, das handzewobene alte Leinen, die guten solchen Stoffe bieten uns wiezder die Möglichkeit ihrer Berwertung. Das Saisonmäßige, kurzelebige Material aber ist nicht mehr zu verwenden. Dort, wo man doch noch daran glaubt, mit so einem Kesten ein anderes Kleizdungsstück zu ergänzen, wird man bald die Ersahrung machen, daß es sich nicht einmal der Arbeit gesohnt hat.

Die Berwendung von Resten hat also nur dort einen Sinn, wo diese Resten wirklich noch gutes haltbares Material abgeben können. Ist das nicht der Fall, so soll man lieber zur Karte greisen und sich im Rahmen der vom Gesetzgeber gegebenen Möglichkeit einkleiden. Richt verwertbare Resten für haus und heim bilden immer noch ein gutes Rohmaterial sür die nationale Industrie und geben also nicht verloren.

Die Mode berichte der letten Zeit geben der Modelaune neue und wirklich interessante Impulse. Was ist eigentlich modern, fragt man sich allgemein, und im Sinne der heutigen Sparpsuchose müßte man antworten, daß alles das modern ist, was schön und sinnreich geschaffen wurde mit unzulänglichem oder zusammengesetzem Material. Es ist wirklich reizend zu seben, mit wieviel Enthusiasmus die Frau ihre Kleidung dieser Modesaune, diktiert durch den Krieg, anpaßt. Auf der Straße, in den Modejournasen und den Bridgenachmittagen erblicht man meistens Schöpfungen dieser Geistesrichtung, was, so sange diese das richtige Maß nicht überschreiten, nur gutzuheißen ist.

Spiken, Wolle und Pelzresten bilden das beliebteste Material, das zur Ergänzung der Aleidungsstücke verwendet wird und das dem Aleidungsstück, auch im bescheidenen Maße verwendet, oft ein ganz anderes, schöneres Aussehen verleiht.

Bei Bridgespiel oder Nachmittagstee, wo die Damen sich unter dem fritischen Gesichtspunkte die Welt gegenseitig veranschaulichen, genügt es, durch Spihenkragen und Spihenmanchetten das einfache Rleid in ein besonderes Licht zu stellen. Sie bilden sozusagen den psychologischen Blicksang. Früher haben die Damen beim Kartenspiel mit viel Geschick ein besonders wertvolles Schmuckstück so getragen, daß jeder Kritist über das "Gesleidet sein" schon von vornherein jede Spihe abgebrochen war, da ja das wertvolle Stück die Garantie abgab, daß die Dame im Stande sei sich auch teurere Kleider zu leisten. Diese sinnige Psslicht haben heute in großem Maße die Spihen inne. Leisten können sich die Damen auf Grund der Kationierungsfarte gleichviel, es fommt nur darauf an, wie es getragen wird, und das ist interessant.

Strickwolle ift nach den Bariser Berichten Trumps. Mit ihrer Hilfe ersett man Stoffe, ergänzt Kleider und appliziert Notwendigkeiten, die dem betreffenden Kleidungsstück eine besondere Kote verseihen. Auch ohne besondere Anregungen ist es der Frau in unzähligen Bariationen gegeben, Strickwolle in Berbindung mit Stoff, sinnreich zu verwenden. Das Stricken ist deshalb auch Mode geworden. Nachdem man im Borjahr in allen Frauenkreisen sür unsere Soldaten tapfer und ausdauernd

das Notwendige mit Begeisterung gestrickt hat, ist in diesem Jahre das Stricken für den eigenen Hausbedarf eine Notwendigkeit. Alte wollene Sachen werden aufgetrennt und man strickt mit dem neu erworbenen Material das, was unentbehrlich zu sein scheint. Alle Rombinationen in Wolle und Stoff sind aus diesem Grunde immer etwas individuelles, und je netter und praktischer eine solche Rombination zur Vollendung gebracht wird, um so moderner ist sie, und das ist wirklich interessant.

Pelzrest en haben ihren beschränkten Berwendungsfreis. Sie dienen meistens um eine Form zu betonen oder ihr ein besonderes Aussehen zu geben. Eine altmodische Belzecharpe ist schon ein nettes Stück Belzmaterial, das in allerhand Bariationen Berwendung sinden kann. Kann man es nicht als Kragen- oder Mantelapplikationen gebrauchen, so ist sicher daraus eine nette Winterkappe zu machen.

Früherhörte man die Frauen sagen, ich habe wieder nichts zum Anziehen, oder, ich habe fein Kleid. Diese stereotype Ausdrucksform des 20. Jahrhunderts hat sich überslebt und besteht momentan gar nicht. Im Gegenteil, wohin man kommt und wohin man blickt, hat man den Eindruck, daß alle Damen viel, sehr viel Kleider haben, aber alte. Man erblickt darin sogar einen besonderen Borteil, sich vieler alter Kleider zu rühmen. Früher hat man davon nicht gesprochen, heute ist man über sie froh und ist gesellschaftlich vollwertig und scheinbar hochmodern gekleidet, wenn man in einem neuen Kleid aus alten Kesten zu Besuch erscheint — und das ist sehr, sehr interessant.

Langes Leben für die Strümpfe

Welche von uns Frauen kennt nicht jenen entsetzlichen Augenblick, wenn man ruhig und vergnügt im geselligen Kreise beieinander ist und plöglich ein kaum hörbarer Knax ersolgt, dem jenes geheimnisvolle Rieseln am Bein solgt. Dann ist wieder einmal eine Laufmasche gerutscht — das neue, gute Paar Strümpse ist verdorben.

Warum haben unsere Strümpse eine so kurze Lebensbauer? Weil man sie in der Regel nicht richtig behandelt. Strümpse verlangen nämlich Verständnis für die Webart und Maschensestigseit. Wan darf keinessalls mit ihnen achtlos umgehen. Besonders die "neuen" Strümpse sind überempsindlich. Wenn man sie gleich anzieht, nachdem man sie eben gekauft hat, darf man sich nicht wundern, wie schnell sie kaputt gehen. Neue seidene und kunstseidene Strümpse wollen vor dem ersten Anziehen immer kurze Zeit in lauwarmem Wasser geweicht werden, um die Fäden elastischer zu machen und Appretur zu entsernen. Strümpse, die nicht vorgeweicht wurden, bekommen im Regen häßliche Flecke; außerdem lassen sie sich nicht glatt überziehen und wersen Falten.

Das Abgleiten der Maschen kann man verhindern, wenn man beim neuen Strumpf unterhalb des Knies mit seinem Seidengarn in derselben Farbe des Strumpfes ein paar Mal durchsteppt. Den Stich darf man nicht zu fest spannen. Strümpse, die so behandelt werden, können keine Laufmasche bekommen.

Besonders wenn der Fuß schnell warm und seucht wird, soll man seine Strümpse jeden Abend leicht in Essigwasser durchspülen, ohne Reiben und Aneten, nur in klarem Wasser schwensen, nachdem man vorher in leichtem Seisenwasser gewaschen hat. Die Vorbedingung zur Strumpswäsche ist lauwarmes Wasser. In heißem Wasser wird jeder Seidenfaden zerstört. Er reißt dann wie Zunder. Auch achte man darauf, daß niemals vers

schiedenfarbige Strümpfe zusammen gewaschen werden, da sie dadurch leicht Streifen bekommen. Bor allem aber niemals Strümpfe lange Zeit im Wasser liegen lassen.

Auch das Aufhängen der Strümpfe wird meist falsch gebandhabt. Man muß die Strümpse immer erst in ihre Form ziehen und dann an der Spize aushängen, nicht etwa am oberen Kand, da sie sonst die Fasson verlieren. Gewaschene Strümpse zu bügeln ist überstüftig, wenn man die Strümpse zwischen zwei Frottiertüchern getrocknet hat. Glanz und Festigkeit erhalten sie, wenn man dem Spülwasser einen Schuß Essig zusett.

So gepflegt, kann man die Lebensdauer der Strümpfe ersheblich verlängern. Der Erfolg ist nicht nur das gesparte Nadelsgeld, sondern der Stolz der Hausfrau auf die Aunst, Werte zu erhalten. Nova.

Rezepte für die Festzeit

Weihnachtsftollen.

500 g Mehl, 4 g Salz, 10 g Hefe, 5 Deziliter Milch oder Rahm, 50 g Butter, 60 g Zucker, 50 g Weinbeeren, 50 g Sultanien, 50 g Mandeln, 50 g Orangeat oder Zitronat. Sultanien und Beinbeeren werden gereinigt, Mandeln und Zitronat werden gehadt und geschnitten, alles zusammen vermischt, mit et= was Rosenwasser angeseuchtet, und zugedeckt an einen warmen Ort gestellt. Das gesiebte Mehl gibt man in eine Teigschüffel, Salz und Zucker dazu. In der lauwarmen Milch löst man die Hefe auf, rührt damit das Mehl zu einem Teige an, und gibt die leicht flüssig gemachte Butter dazu. Der Teig wird in der Schüffel gut gerührt und geklopft, dann mit etwas Mehl bestäubt und an einen warmen Ort zum Aufgeben gestellt. Nach ca. drei Stunden vermischt man die andern Zutaten forgfältig mit dem aufgegangenen Teig, gibt diesen löffelweise in eine längliche oder runde Backform und stellt ihn zugedeckt nochmals eine halbe Stunde an die Wärme. Dann wird er gebacken (ca. 11/2 Stunden) und noch warm mit Zucker und Zimt bestreut.

Rimtleckerli.

Zufaten: 600 g Mehl, 400 g Zucker, 250 g geschnittene Mandeln, 15 g Zimt, 4 Eier, die fein gehackte Schale einer Zitrone. Alle Zutaten werden zu einem Teig verarbeitet, dieser einen halben Zentimeter dick ausgewallt, zu Leckerli geschnitten oder mit Förmchen ausgestochen, aufs Blech gelegt, mit Eigelb überstrichen, und in ziemlich schwach geheiztem Osen gebacken.

Rofinenhäufchen.

125 g Kentauer-Haferflocken, 125 g Butter, 125 g Zucker, 2 Eier, 125 g Weißmehl, 125 g Rosinen, ein halbes Löffelchen Bachpulver, eine Brise Salz. Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, die übrigen Zutaten darunter mengen (die Rosinen gewaschen und vertropst), nußgroße Häuschen auf ein befettetes Blech sehen und diese in mäßiger Hitze backen.

Bürder Lederli.

60 g Mandeln, 60 g Zitronat, 60 g Orangeat werden zussammen größlich gehackt und 500 g Zucker, 1 Kilo Honig, 25 g Zimt, 7 g Nessen, 1 Muskatnuß, ein halbes Glas Kirschwasser, hinlänglich erwärmtes Wehl dazugegeben. Bei echtem Bienenshonig ist kein Trieb erforderlich, bei Havanna oder sog. Leckerlishonig muß ein Teelöffelchen Triebsalz zugegeben werden. Beshandlung wie Basser Leckerli.



Schirme als Festgeschenk

sind beliebt und nicht rationiert. — Grösste Auswahl — mässige Preise.

Schirmfabrik R. LÜTHI, Bern

Bahnhofplatz — Schweizerhoflaube BIEL: Au Parapluie moderne, Nidaugasse 43

Hauslederli.

750 g Bienenhonig, 600 g Zuder, 200 g gemahlene Manbeln, 1 Zitronenschale, fein gewiegt, 10 g Nelfenpulver, 20 g Zimtpulver, 1 Gläschen Kirschwasser und 1 Kilo warmes Mehl. Behandlung wie Baster Lederli, man sticht sie kleiner und im Quadrat aus.

St. Galler Lederli.

250 g Zuder, 500 g Honig, 20 g Jimt, 5 g Nesten, eine halbe Musfatnuß, 625 g Mehl, Behandlung wie Baster Leckersi.

Berner Lederli.

500 g Zuder, 500 g Honig, 125 g Orangeat, eine halbe Zitronenschale, 7 g Zimt, 7 g Nelfen, 1 Kilo Mehl. Behandlung wie Zürcher Leckerli. Zum Auffochen des Zuders nimmt man ein halbes Glas Wein, der Honig wird zum kochenden Zuder gegeben.

Brunsli.

500 g Zuder, 500 g geriebene Mandeln, 90 g griebene, bittere Schofolade, 15 g Zimt, 4 Eiweiß, 1—2 Löffel Kirschwasser. Zuder, Mandeln, Schofolade, Zimt werden zusammen auf das Wirkbrett gegeben, und mit den zu Schnee geschlagenen Eiweiß und dem Kirsch rasch zu einem sesten Teig verarbeitet. Dieser wird auf Zuder 1 cm dick ausgewellt und mit besiebigen Förmchen ausgestochen. Die Brunsli werden auf einem bestrichenen Blech im Gasbackosen in schwacher Hige etwa 10—15 Minuten gebacken.

Rottabis mit Apfeln.

Gehobelter Rot- oder Blaufabis wird gewaschen. Dann läßt man eigroß Fett oder Butter heiß werden, fügt das Kraut bei, salzt es und legt 2 geschälte, verschnittene saure Apsel dazu. Gut zugedeckt und unter öfterem Wenden schwort man den Kabis ca. 1 Stunde.

Raftanienmarmelade.

Rastanien geben eine sehr gute Marmelade, die man auch zu verschiedenen süßen Speisen verwenden kann. Sie ist sehr einfach zu bereiten. Geschälte Rastanien werden in einem tiesen Topf mit ganz wenig Wasser aufgesett. Man bringt zum Roschen, nimmt die Rastanien heraus und kann nun die Haut leicht abziehen. Dann tut man sie in den Topf zurück und kocht sie gar. Gleichzeitig schmelzt man ebensoviel Pfund Zucker auf dem Feuer. Die Rastanien werden durch ein Sieb gedrückt, und zwar solange sie heiß sind, sonst wird es nie gelingen, und mit dem Zucker vermischt. Man fügt eine halbe Banilleschote hinzu, rührt gut um und läßt zwanzig Minuten kochen. Man füllt die Marsmelade wie jede andere in Töpfe und verschließt sie erst am solgenden Tag mit Papier, das man in Rognak taucht.

Berta Schaffs.

Praktische

Festgeschenke!



J. ZUBERBÜHLER AG.

Spezialhaus für Damen- und Herrenwäsche

Beim Zytgloggen, Bern