Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 31 (1941)

Heft: 9

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: 03.11.2025

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



Tricotfleidchen

Es ist einmal so. Bom Luxus muß man Abstand nehmen und in allererster Linie nur das Praktische und Nügliche berücksichtigen. Für das junge Mädchen, das wohl gut, nett und sogar elegant gekleidet sein will, ist Tricot das beste Material, welches die notwendigen Borzüge ausweist. Tricotkleidchen sind weitaus am praktischsten, weil sie nie rumpsen und immer sehr srisch aussehen. Dabei passen sie sich außerordentlich gut dem jugendlichen Körper an und lassen ihm volle Bewegungsfreiheit, denn hier kommt es nie vor, daß der Stoff nicht nachgibt.

Die neue reichhaltige Rollektion, die der Wollenhof besonders für den Frühling zusammengestellt hat, bietet ausgiebige Möglichkeiten, ein junges Mädchen wirklich nett zu kleiden. Bier findet man die hubschen Formen und Farben, die fo richtig für Kinder paffen und den bescheidenen Rahmen zur jugend= lichen Lebensluft bilden. Uni und farriert find Trumpf, in einfachen Formen ganze Rleidchen mit einem weißen Kragen und Manchetten oder aber die beliebten Falten= oder Cloquéröcken, die zu einem hellen Blüschen getragen werden. Sogar duftige und leichte Blufen werden in Tricot hergestellt und besonders die Chemiseform mit dem Bubitragen ist für Schulmädchen nett und paffend. Der Bullover und die kleine Jacke, welche zum Jupe getragen werden fönnen, spielen in der Rleidung des jungen Mädchens eine wichtige Rolle. Sie find aus Tricot oder von Hand gestrickt mit kurzem oder langem Armel. Neuartige Modelle zeigt die Wollenhof-Rollettion in den handgestrickten Bullovers, die in einer Kontraftfarbe mit hübschen neuen Deffins bestidt werden. Originelle Mufter, aus dem Reiche einer frohlichen und natürlichen Phantafie, bilden kleine Tannenbäume, hunde, Figuren usw. und geben dem Kleidungsstück eine wirklich ansprechende Betonung. Diese kleinen Figuren, so unschein= bar fie allgemein eingeschätzt werden, find für die Rleidchen und Bullover sehr wichtig, zur besonderen Auszeichnung eines Modells, das vielleicht aus sich heraus nicht zur Geltung gelangt, die aber diesem kleinen Chef d'oeuvre jedenfalls zukommt.

Die Jacken aus Tricot beanspruchen einen ganz besonderen Blatz. Sie sind immer beliebt und tragen sich sehr gut, sie passen zu jedem Reiden und ergänzen auch die sommerliche Mädschengarderobe sehr vorteilhaft. Auch das Braktische hastet ihnen an, sie sind widerstandsfähig und vertragen so richtig den Schulzvantsch

Much die Blazer find beliebt und erfüllen ihren Zweck voll und ganz. Bei den Modellen find fie in uni, Streifen und Karro reich vertreten. Besonders das Karromuster, das eigentlich mehr den sportlichen Inp hervorhebt, kleidet ausnehmend gut und bebt das strenge Sportliche nicht in dem Maße hervor, wie man das oft befürchtet. Selbstverständlich werden sie durch intereffante Applikationen bereichert und individuell gestaltet, mas beim jungen Mädchen äußerst wertvoll ist. Das Besondere und die Eigenart des Mädchens soll nicht durch eine aufgezwungene Art der Rleidung verdeckt oder gar unrichtig betont sein, nein, dem jungen Mädchen soll seine, wenn auch kleine und junge Berfönlichkeit zur Betonung gelangen und in der Entwicklung auch nicht durch Außerlichkeiten gehemmt sein. Das ist natürlich nur im Rahmen des Normalen aufzufassen, denn alles, was ein bestimmtes Maß überschreitet, muß forrigiert und richtig gestellt werden. Das Zuviel des Guten ist auch nicht richtig.

Bu diesen Tricotkleiden hat der Wollenhof auch den passensten sportlichen Kniestrumpf ausgesucht, der in allerlei reich-

haltigen Dessins gestrickt wird. Die Farben sind meistens den Aleidchen angepaßt und vervollständigen das Ensemble sehr gut. Die hauptsächlichsten Wodelle sind immer noch in weiß, grau und beige gehalten, besonders in helleren Tönen sind sehr hübsche Kombinationen gezeigt worden.

Entsprechend der Zeit ist auch das Material nach allen Richtungen berücksichtigt worden. Jedenfalls darf noch verraten werden, daß dem Punktespstem eine ganz besondere Ausmerksamkeit geschenkt worden ist. Tropdem ist die Qualität die gleiche geblieben und eine Ersparnis in irgendeiner Richtung ist nie derart vorgenommen worden, daß dadurch an Qualität nichts eingebüßt worden ist. Der Frühling wird auch dem Tricotkseingebüßt worden ist. Der Frühling wird auch dem Tricotkseinen den gebührenden Plat anweisen, um der fröhlichen Jugend übermut zu ertragen.

Chochbuech 1941

We me churz u bündig früecher Im Rezäpt bet gseit: man nimmt — Isch das i de Chochsebrbüecher Oppis, wo hüt nümme stimmt.

Die Berpflegig für e Mage Isch hüt mängisch lückehaft, U mi het i dene Tage Fei es Gstürm im Chuchischaft!

Wosch es feins Salätli mache, Längt's dr nümme mit em Öl, Möchtisch gueti Güezi bache, Fählt dr d'Sach — my tüüri Seel!

D'Röschti masch nid abedrücke Ohni Schmär un ohni Fett; U wie wosch ds schwarz Gaffee schlücke, We me z'weni Zucker bet?

Mydleplatte git's o nümme; Anke manglet leider fehr — U die woße Bohne schwümme Statt i'r Pfanne — uf em Meer!

Strafbar mär's, wen eine jize Gäng no Mähl am Ermel hätt, — Wo me ds Mähl doch sött usnüze, Spare mueh vo U bis 3!

Chunnt Visite einisch zue dr, Mussch se suettere, die Lüt; Asse tüe sie ganzi Fueder — Gopfried Stut — dä Appetit!

Mit däm Chochbuech chasch nid seiße; Bisch versohlet, eisach glatt — Hüt sött's doch dert drinne heiße: Man verwende — so man hat!!!

Tinus.

Belegte Brötchen zum Tee oder Abendessen.

Cierbrötchen.

Dünne Weißbrotschnitten werden einseitig geröstet. Die ungeröstete Seite wird mit gehackten, gesalzenen, gekochten Giern und einigen Kapern belegt. Dnn seht man ein zweites halbgeröstetes. Brotstid darauf.

Savon-Brötchen.

Hartgekochtes Eigelb wird mit 2—3 gewiegten Cornichons, einer Prise Curry und wenig Rahm zu einer streichbaren Masse gerührt. Damit bestreicht man dünne Schwarzbrotscheiben oder geröftetes Weißbrot.

Selleriebrötchen.

Feingehobelte Sellerieknollen werden mit Mayonnaise und etwas gewiegten Sellerieblättern vermengt, auf dünne Brotschnitten verteilt und mit einer Olive verziert.

Tomatenbrötchen.

Auf gebutterte Brotschnitten gibt man ziegelförmig dünne, gesalzene Tomatenscheiben und überstreut sie mit gehackten Kräutern und gehacktem, gekochtem Eiweiß.

Sardellenbrötchen.

Gebutterte Brotschnitten besegt man freuzweise mit Büchsensarbellen und gibt in die Zwischenräume je eine Kaper oder ein Rädchen Cornichons.

Rajebrötchen.

Weichgerührte Butter vermengt man mit einer Mefferspiße Senf, gemiegtem Schnittlauch und Reibkäse. Diese Masse streicht man auf kleine Brotschnitten und streut etwas Kümmel darüber.

Marmoridnitten.

Eine verschnittene Tomate ohne Kerne, eine Scheibe Schinten, ein hartgekochtes Ei und zwei Cornichons werden fein gewiegt, mit wenig gehackter Beterfilie vermengt und auf leicht aebutterte Brotschnitten gestrichen.

Nußbrötchen.

Baum- oder Haselnüsse werden gemahlt und mit etwas Salz, gewiegter Petersilie und etwas Butter verrührt. Diese Mischung streicht man auf dünne Schwarzbrotschnitten.

Sulzbrötchen.

Geröstete Weißbrotscheiben bestreicht man mit wenig Sardellenbutter. Darauf legt man je eine nicht zu dünne Eierscheibe und gibt, gehackte Sulze (Gallerich) rings herum.

Rräuterichnittchen.

Weichgerührte Butter vermengt man mit allerlei gewiegten Kräutern, etwas Salz und einem hartgekochen Eigelb. Dies wird auf Brotschnitten gestrichen.

Finnenbrötchen.

Obrige Kräuterbrötchen belegt man mit einem Gitter von Schinkenstreifen und verziert die Zwischenräume mit einer Kaper ober wenig gehacktem Eigelb.

Gufe Brotden.

Gebutterte Brotschnitten werden mit feinem Zucker überftreut und einer vertropften, roten Kirsche garniert. E. R.

Der Kleingarten.

Dom Saatgut.

Nach einer alten Regel beginnen die Frühjahrsarbeiten im Garten mit dem Studium der Kataloge der Samenhandlungen. Diese Arbeit ist wohl von den meisten Kleingärtnern bereits in Angriff genommen worden. Einige Ratschläge mögen dabei noch wegleitend sein. Es ist heute wie noch nie eine unbedingte Forderung: Nichts umfommen lassen und nichts vergeuden!

Wenn man alten Samen hat, fann man den auch noch brauchen. Merdings geht alter Samen in seiner Reimfraft teilweise starf zurück. Die meisten Samen bleiben aber mindestens 2 Jahre und länger keimkräftig, mit Ausnahme der Schwarzwurzeln. Die sollte man immer nur frisch fäen, weil sie gewöhnlich im zweiten Jahr so spärlich keimen, daß sich die Aussaat nicht mehr sohnt.

2 bis 3 Jahre lang bleiben feimfähig: Lauch, Peterlig, Kresse, Meuseeländer Spinat, Bohnen. 3 Jahre bleiben feimfähig: Mübli, Erbsen, Madies, Zwiebeln, Mettich; 3 bis 4 Jahre: Sellerie; 4 bis 5 Jahre: Salat, Kabis und Kohl, Blumenfohl, Mangold, Kanden, Endivien; 5 Jahre: Kohlrabi, Kohlrüben; 5 bis 6 Jahre: Kürbis; 6 Jahre: Los maten; 6 bis 8 Jahre: Gursen und Melonen.

Man wird also gut noch alten Samen aufbrauchen können, wenn man die Reimdauer richtig einschätzt. Allerdings ist dabei zu beachten, daß man alten Samen immer etwas dichter säen sollte als neuen. Denn mit dem Alter gibt es immer etwas mehr Körner, die durch irgend einen Schaden ihre Reimfraft verloren haben. Voraussetzung ist allerdings, daß der Samen trocken aufbewahrt wurde. Ist der Samen einmal seucht geworden oder grau (etwa im Reller usw.), dann wirft man ihn allerdings am besten weg. Er ist dann gewöhnlich nichts mehr wert, und die Milhe des Säens und das Warten auf das Keimen vergeblich gehabt zu haben, ist etwas vom ärgerlichsten, was einen beim Krautern passieren kann.

Im allgemeinen sät man viel zu viel und viel zu dicht. Ein Bergleich, wieviel Korn einer Samenart auf ein Gramm gehen macht dies am besten deutlich. Die solgende Zusammenstellung kann auch einige Hinweise geben, wieviel Samen man einkausen muß, um nicht zu viel zu kausen. Das Saatgut ist dieses Jahr teilweise sehr knapp. Es ist also böchste Pstlicht, nichts zu vergeuden. Wer mehr kauft als er braucht, nimmt damit einem andern vielleicht gerade den nötigen Bedarf weg.

Von Sellerie gehen ungefähr 2000 Samenkörner auf 1 Gramm

Bohnenfraut	1500		,,	,,	"
Ropffalat	800			"	"
Bichorienwurzel	650			,.	
Endivien	650			,,	,,
Beterfilie	600				"
Herbstrüben	500				"
	480				"
	380				"
	i 3—400				r
					,,
and the second of the second o					
					· · · · · ·
					,,
					,,
					,,
and the second s					,,
					,,
					,,
					,,
and the second s					,,
	4				"
Bohnen	2—3		,,	<i>"</i>	
	Ropffalat Zichorienwurzel Endivien Beterfilie Herbstrüben Rresse Rarotten und Rübl Rohlarten, Rabis Tomaten Zwiebeln Rohlrabi Rettich Spinat Radieschen Schwarzwurzel Randen Gurfen Rürbis Erbsen	Ropffalat 800 Zichorienwurzel 650 Endivien 650 Beterfilie 600 Herbstrüben 500 Kreffe 480 Lauch 380 Karotten und Kübli 3—400 Kohlarten, Kabis 300—350 Tomaten 250—300 Zwiebeln 250 Kohlrabi 250 Rettich 125 Spinat 125 Kadieschen 100 Kandieschen 100 Randen 75 Gurfen 40—60 Kürbis 6 Erbsen 4	Ropffalat 800 Zichorienwurzel 650 Endivien 650 Beterfilie 600 Herefflie 600 Herefflie 480 Louch 380 Rarotten und Rübli 3—400 Rohlarten, Rabis 300—350 Tomaten 250—300 Zwiebeln 250 Rohlrabi 250 Rettich 125 Spinat 120 Radieschen 100 Sanden 75 Gurfen 40—60 Rürbis 6 Erbfen 4	Ropffalat 800 Zichorienwurzel 650 Endivien 650 Beterfilie 600 Herefflie 600 Herefflie 600 Herefflie 480 Louch 380 Rarotten und Rübli 3-400 Rohlarten, Rabis 300-350 Tomaten 250-300 Zwiebeln 250 Rohlrabi 250 Rettich 125 Fepinat 120 Radieschen 100 Comarzwurzel 100 Randen 75 Gurfen 40-60 Rürbis 6 Erbfen 4	Ropffalat 800 " " Zichorienwurzel 650 " " Endivien 650 " " Beterfilie 600 " " Herbstrüben 500 " " Kreffe 480 " " Lauch 380 " " Karotten und Rübli 3-400 " " Koblarten, Rabis 300—350 " " Tomaten 250—300 " " Zwiebeln 250 " " Rohfrabi 250 " " Rettich 125 " " Spinat 120 " " Radieschen 100 " " Randen 75 " " Gurfen 40—60 " " Rürbis 6 " "

Natürlich find dies bloß Durchschnittswerte, sie können je nach der Sorte etwas variieren. Die Angaben sollen bloß den Ansänger davor bewahren, daß er beispielsweise 20 g Salatsamen für ein Beet kauft und sät. Dies gäbe, wenn alles gut geht, 16,000 Pssanzen, womit man eine Fläche von ca. 550 m² bepslanzen könnte. Daher gehe man vernünstig und sparsam mit dem heute so besonders wertvollen Saatgut um. Und nod ein kleiner Hinweis: Bleibt einen in einer Tüte noch ein Kelt Samen übrig, — und dies wird ja meistens der Fall sein, denn man wird nie allen Salatsamen oder allen Beterlig usw., wie er in einem Brieschen enthalten ist, auf einmal säen, — dann unterlasse man nicht, auf das Brieschen, resp. die Tüte, das Datum oder den Jahrgang zu schreiben. Die Samenresten bewahrt man am besten in einer Blechbüchse aus, und zwar so trocken wie man Teekräuter ausbewahrt.