

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 21 (1931)
Heft: 7

Rubrik: Frau und Haus

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.03.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Kinderunterkleider.

Kinderbeinkleid und Gefäßchen aus einer ausgebrauchten Herren-Trikotunterhose angefertigt.
L. B.

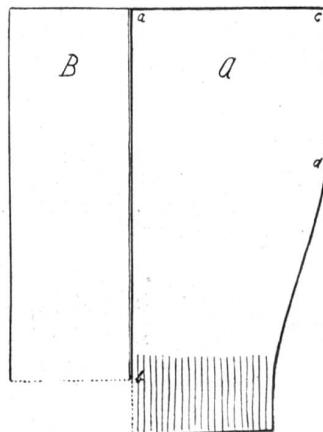
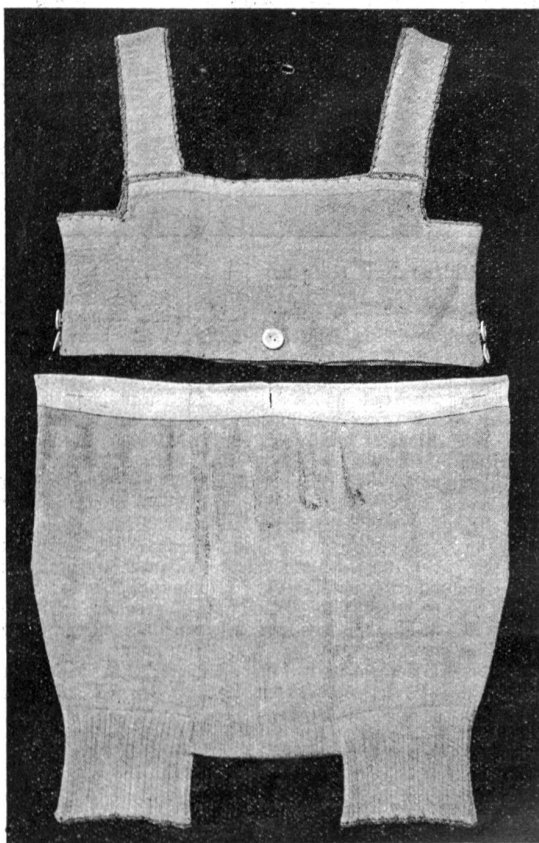
Die kostspielige Trikotwäsche trägt man so lange aus, als es nur immer geht. Man bessert sie aus, setzt Stücke ein, aber doch kommt einmal der Punkt, wo man sich sagt, nun ist meine

Kunst am Ende. Solcher Art war die Hose, aus der dann diese zwei Kinderfächer noch hergestellt werden konnten.

Zum Höschen wurden die noch ganz guten untersten Beinteile der Unterhose verwendet. Der zur Erweiterung nötige Mittelstreifen konnte am einen Beinteil oben seitwärts, an dieser meist wenig abgebrauchten Stelle, herausgeschnitten werden. Derselbe Streifen der andern Beinkleidhälfte ergab das Gefäßchen, zu den doppelten Trägerchen fanden sich leicht noch haltbare Streifen. Die beigegebene Zeichnung zeigt die Ausführung des Höschens.

Am abgeschnittenen Beinteil wird die Bruchlinie von a bis b ausgehoben, es ist dies die Anfaßstelle des Mittelstreifens. Zur Schließöffnung wird von c bis d ebenfalls eingeseilt. Die weitere Ausarbeitung ist aus der Vorlage leicht ersichtlich.

(Eltern-Zeitchrift.)



A abgeschnittenes Beinteil.
B Mittelstreifen
a-b Einseilt, Anfaßlinie für das Mittelstück.
c-d Schließöffnung

Das Kleid der kalten Jahreszeit.

Die Frauen unserer Tage können nicht nur wie die Damen von einst an den abendlichen Unterhaltungen und amüßant abwechslungsreichen Teestunden denken. Sie wollen sich gar nicht damit begnügen — auch wenn sie keinem Erwerbsberuf nachgehen — nur Gesellschaftspuppen zu sein. Sport, Studium, Arbeit, Reise, Spaziergang und Bewegungsfreiheit, das verlangt die Frau von heute! Und wie es nicht gelang, die tiefe, den Schuh berührende Saumlinie für alle Tageszeiten der Ausstattung der Frau durchzuführen, so mag die Dame auch nicht immer von zarten und heißen Stoffen abhängig sein. So kommt es, daß die widerstandsfähigen Erzeugnisse der Strick- und Wirkwarenmaschine in dieser Saison wirklich das Material zu den schönsten und notwendigsten Kleidern liefert. Die Elastizität, die poröse Schmiegsamkeit, luftdurchlässig und wärmend zugleich, machte die Trikots, seitdem Vernunft die Toilette bestimmt, immer bevorzugter. Dem verwöhntesten Geschmack genügt die Schönheit der neuen Strick- und Wirkkleider, die ganz ausserlesene Zusammenstellungen bringt. Wovon soll man zuerst sprechen? Es gibt feine, gestricke und gewirkte Kleider, in Gloden oder Falten gearbeitet, zart, dünn, leicht, mit hauchfeinen Georgettegarmenturen und zierenden Knöpfen. Der Gürtel umschließt die Taille, der Saum genügt den neuen Modegesetzen, die den

„35 Zentimeter von der Erde“ noch einen kleinen Teil des Zwischenraumes streitig machen. Es gibt fassionierte Kleider aus einem Material, das in aparter Bindung des Fadens neuartig ist; es heißt Crêpe Jersey. An diesem neuen Gewirke, das der reichen Konfektionsarbeit, die heute jedes Strickkleid verlangt, sehr gefügig ist, manifestiert sich der erste Zug der Einfarbigkeit. Ganz besonders interessant, um gleich mit dem Allerhöchsten zu beginnen, ist Chenilletricot. Bunt, in gemischten Farben, erhaben gestricke, nahm man das moderne Chenille als Vorbild. Die Kleider sehen kompakt, sportlich und schick aus, fallen aber wundervoll, denn sie sind, obwohl etwas schwer, keinesfalls „did“.

Besonders Wohlgefallen werden die Frauen an den vielfach ausgehobten Schrägstreifen finden. Diagonal in der Richtung, sind die Streifen prachtvoll abgestimmt, alle harten Kantenlinien fehlen. Die schräge Tendenz der Musterung wie welkes Laub, marine, flachgrün, in Verbindung mit grau eingestellten Schattierungen sind neue Farben, sie erlauben eine sehr sorgsame, der Figur zum Vorteil gereichende Anordnung. An Homespun erinnert die neue Knotenwolle, deren erhabene Punkte eine grazios charmante Verzierung auf diesen Kleidern in einem sind. In Paris hat sich dieses Material als Jersey boutoné sofort die Gunst der Damen erobert. Dabei fällt es gewiß sehr ins Gewicht, daß diese neuen, so geschmackvollen Modelle alleamt höchst erschwänglich sind.

Die Ausführung von schmalen, fassionierten Ärmeln bis zu den aparten Linien, die um die Hüfte spielen, von der sorgsam gewählten Halsumrahmung bis zu den kleinen, verzierenden Nebensächlichkeiten, die, wenn sie schlecht gewählt, so unliebsam auffallen können, ist hervorragend. Beschäftigen sich doch die großen Salons der Pariser Haute couture, beispielgebend für alles, was nicht „späten Tee“ oder „Abend“ bedeutet, mit Jersey, Trikot, mit gestricke und gewirkten Materialien in allerlei Stärken. Strickmaschine und Webstuhl haben einander so lange die Technik abgeliefert, bis nun heute viele Gewebe und Gewirke nicht mehr zu unterscheiden sind. Die Kleider werden oft von einer Weste oder einer verlängerten Mantelfade ergänzt, die aus demselben Material oder passend und organisch gewählt wurde.

Marguerite.

Küchen-Rezpte.

Geflügelpastetchen. 1/2 Pfd. gebratenes Geflügel wird fein gewiegt, mit 3 gewässerten, gehackten Sardellen, 1 Eßlöffel Kapern, einem eigroßen Stück Butter, 3 Eigelb, etwas eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Weißbrot, einigen Löffeln kräftigem Bratenjus, wenig Gewürz und den steifgeschlagenen Eiweiß recht tüchtig verrührt. Dann legt man Pastetenformen mit Buttermilch aus, füllt die Geflügelmasse hinein und bäckt die Pastetchen 1/4 Std. bei ziemlicher Hitze.

Gekochter Fischauflauf. 750 Gramm Meerfisch werden gekocht, dann entgrätet, geschält und das weiße Fleisch fein gehackt. Dann mischt man den Fisch mit einer dicken weißen Butter Sauce, hackt zwei hartgekochte Eier, rührt sie dazu, sowie 100 Gramm geriebenen Käse. In gebutterter Form wird der Fisch 3/4 Stunden gekocht. Nachdem der Fischauflauf gestürzt ist, begießt man ihn mit einer weißen Sauce, die mit einem Eigelb abgezogen wurde.

Feiner Käse-Pudding. Man rührt 1 1/2 Eßlöffel Mehl mit 3 Dezl. süßem Rahm gut durcheinander, gibt nach und nach 4 Eigelb, 125 Gramm feingewiegtes Schinken, 200 Gramm geriebenen Emmentalerkäse und zum Schluß den Eierschnee hinzu, füllt die Masse in eine Puddingform und läßt sie 1 1/2 Stunden im Wasserbade kochen. Den gestürzten Pudding serviert man mit einer Tomatenauce.

Punsch-Auflauf. Man mischt 60 Gramm zerlassene Butter mit 75 Gramm feinem Mehl, gibt 1/4 Liter Sahne nach und nach dazu und rührt alles auf gelindem Feuer zu einem dicken Brei ab. Diesen Brei läßt man erkalten, verrührt ihn mit sechs Eigelb, 90 Gramm Zucker, Saft und abgeriebener Schale einer Zitrone, ein Litörglas Punsch-Extrakt und etwas Salz. Sodann zieht man den steifen Schnee der sechs Eier darunter, füllt eine gebutterte Form dreiviertel voll und bäckt alles 1/2 Stunde.

Berner-Hafer-Suppe.

Zwiebeln werden in Butter oder Fett geschweift, dann milchzarte Millirise oder Haferflöckchen langsam eingestreut, und unter ständigem Umrühren, Sellerie und Lauch beifügen und Wasser hinzugeben. Man kocht 15–20 Minuten, würzt mit Bouillonwürfel, Muscat und Salz, und legiere die fertige Suppe mit 1 Ei oder einem Stück Butter. Man serviere tüchtig mit gerapstem Fett-Käse. Diese Suppe hat die Kraft eines Mittagessens.

Milchzarte Millirise Porridge.

Man gebe in 2 1/2 Tassen kochendes Wasser etwas Salz, eine Tasse Millirise Haferflöckchen, lasse diese tüchtig durchkochen bis die Speise did wird (während des Kochens gut rühren), und serviere dann mit kalter Milch oder Sahne und Staubzucker.