

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 21 (1931)
Heft: 11

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: 16.03.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Modeberichte.

Das Tailleur für die Uebergangssaison und den Frühling.

Nur noch einige Wochen trennen uns von dem Frühjahr und wie um diese Zeit angenehm zu verkürzen, wenden wir unsere ganze Aufmerksamkeit der Wahl des neuen Frühjahrstailleur zu, das uns den schweren Wintermantel — den wir nur allzu gerne abstreifen, ersetzen soll. Das Tailleur ist und bleibt der ausgesprochene Liebling der Damenwelt. Konförtabel, praktisch und elegant zugleich. Oder könnte man sich etwa den Garderobenetat einer Dame ohne Tailleur vorstellen? Aber nicht nur als Straßenanzug für das Frühjahr, auch für die Reise ist es der idealste Anzug, der die Dame immer elegant und zweckmäßig kleidet. Die Wahl des Stoffes richtet sich nach der Saison, ob es sich um das sogenannte klassische oder das Phantasietailleur handelt, welche beide die Mode des Tages bilden. Ein besonderes Kapitel sind ja die Pelzverbrämungen geworden und diese dekorativen Effekte sind so ein selbstverständliches Attribut der eleganten Aufmachung, daß auch die Uebergangs- und Frühjahrsmode diese kleidsamen Garnierungen nicht entbehren will. Die pelzbefestigten Kostüme, schwarz, forinthaarig, mahagonibraun oder grau haben meistens schalartige Umrahmungen, wie überhaupt der frühjahrlichen Note Rechnung tragend, nur flache und dünne Pelze zur Verwendung gelangen. Die Güte des Stoffes ist bei der Wahl des Tailleurs von ganz besonderer Wichtigkeit. Man besieht schon daher ein großes Interesse, nur eine erstklassige Qualität zu wählen, denn ein guter Stoff ist haltbar und deformiert sich nicht so leicht. Für das Tailleur, das dem Körper anliegend gearbeitet und sich oft bis zum Sommerbeginn tadellos erhalten soll, Grundbedingung. Dem Sport bleiben nach wie vor die helleren Farben reserviert, während für die Straße dunklere Farben, sehr oft auch schwarz oder schwarz-weiß Anklänge finden, welche letzteren helle Blusen in rose-porcelaine, bleu-turkis, lindengrün und weiß ein freundliches Gepräge verleihen. Die Rückkehr der „karierten Mode“ ergab auch glückliche Kombinationen für das Tailleur. Ein zur Farbe des Tailleurs abgestimmter kariertes Rod, abwechselnd mit dem des Tailleurs getragen, gibt dem Ensemble immer wieder ein neues Aussehen. Eine Unmenge von Variationen gestatten jeder Geschmacksrichtung gerecht zu werden. Kleine gerade Westchen, kurz gegürtete Jaden, auch die Kasake tritt wiederholt in verschiedenen Ausführungen auf. Manche Jaden der Kostüme sind, ebenso wie es die Wintermäntel schon waren, im Directoirestil gehalten, in schlanker Prinzessform, die auch für stärkere Damen sehr vorteilhaft ist. Die Röcke reichlich glodig, dank eingesehter Falten, die der Stärke des Stoffes angepaßt, sind sie mehr oder weniger breit. Röcke mit Godets sind wohl nur sehr vereinzelt noch zu sehen. Außer den lediglich für den Sport bestimmten Modellen dürfte wohl eine Art von „burschlicher Note“ das charakteristischste Merkmal der Uebergangs- und Frühjahrsmodelle sein. Kurze Westchen, Boleros u., alles Dinge, die darauf zurückzuführen, daß die Frauen in der Mode nicht altern wollen. *Marguerite.*

Pastellöne.

Die Rivieramode gilt seit Jahren als erster Prodegalop der kommenden Frühjahrsaison. Oft sind die aufgeworfenen Ideen tragfähig und können den Modestil dauernd beeinflussen, oftmals aber handelt es sich nur um ganz ephemere Einfälle, die von der Praxis nicht aufgenommen werden. Besonders heikel ist das Kapitel: Farben! Die Modellschöpfer werden auch im kommenden Frühjahr den Pastellönen das große Wort lassen, doch will man

kräftigere Nuancierungen lancieren, die Ton in Ton oder in Verbindung mit Weiß den harmonischen Zweiklang ergeben, der oberstes Diktat werden soll. Flanel dürfte in den Frühjahrskollektionen eine große Rolle spielen. An der Riviera sieht man schon ganz entzückende Modelle, die in der Vielseitigkeit von Musterung und Stoffstärke diesen für zarteste Farbwirkung ganz besonders geeigneten, weichen überaus schmieglamen Wollstoffen ein weites Feld einräumen. Der Pariser Salon Channel bringt kurze Jadenkostüme in grauen und pastellgetönten Flannels, die großen Anklang fanden. *Marguerite.*

Frühjahrs-Modenschau im Schänzli.

Während draußen der Schnee sich immer höher türmte, führte die Wollenhof A.-G. in den Räumen des Schänzli eine sehr gut besuchte Modenschau von gestrickten Costümen vor. Dies bedeutete wiederum eine Etappe in der Entwicklung der schweizerischen Strickerei, denn es wurde gezeigt, daß die Technik des Strickens allen Nuancierungen der Mode zu folgen imstande ist. Durch den Konzertsaal des Schänzli lief eine erhöhte Bahn, auf der die Mannequins an den Besuchern vorüber defilierten. Alle Farbenspiele der Frühjahrsmode zogen am Zuschauer vorüber: das neue Grün, Rosa, Rot in den verschiedensten Schattierungen, Hellblau, und dazwischen Weiß-Schwarz, von welcher letzterem eine ganze Serie von Kleidern vorgeführt wurde, und das hochmoderne Schottisch. Die Weetendkleidchen, ein leichtes Kostüm ohne Aermel, war in verschiedenen Ausführungen zu sehen. Bewunderung erregten namentlich die Jaquettkleider, die in ihrer edelgenen Einfachheit sehr elegant ausahen. Roben, Pullovers, Westen, Jumper zeigten neueste Bemusterungen; sehr apart sahen die Strahlenmuster und die Abschattierungen aus. Auch die „Trois piéces“ wurden in prächtigen Modellen vorgeführt. Die größte Zahl Costüme flammte aus der Strickereifabrik Fischer & Co. in Wabern. Die Hüte wurden vom Atelier Biffi geliefert; man sah als letzte Neuheit große, mit Blumen garnierte Modelle. Fürst gab die Schühle. Die Orientteppiche waren vom Teppichhaus Stettler zur Verfügung gestellt worden. Den Conférencier machte Herr Rudolf Ott, der zusammen mit Frau Fern. Schloß außerdem die Pausen mit Liedern verschönte und verkürzte. *L.*

Ratschläge und Rezepte

Allerlei Ratschläge für den Haushalt.

Wasser, in dem Kartoffeln in der Schale gekocht wurden, eignet sich zum Reinigen von Blumenvasen, öligen Flaschen usw.

Zigarrenasche ist ein ausgezeichnetes Putzmittel für alle Metallarten. Vermengt man sie mit Petroleum zu Brei, streicht diesen auf Fleck in Metallgegenständen, läßt etwas darauf liegen, so verschwindet der Fleck nach gründlichem Spülen mit heißem Wasser.

Kleine Löcher in Gummischläuchen repariert man mit Guttapercha. Die schadhafte Stelle wird mit Terpentinöl umstrichen, ein Stück erweichtes Guttapercha darübergerlegt, und mit einem heißen Eisen glattgestrichen.

Teppichränder liegen glatt und biegen sich nicht um, wenn man sie gehörig durchnäht und über Nacht mit einem schweren Gegenstand beschwert.

Wenn man weiße Wäsche mit einem Beutelchen zusammen kocht, in dem gesammelte Eierschalen sind, wird die Wäsche tadellos weiß.

Der Rehrichtheimer rostet nicht und bleibt viel länger gut, wenn man die Abfälle zuerst in Papier wickelt, bevor man sie in den Eimer wirft.

Das lästige Herumfliegen der Federn beim Geflügelputzen wird vermieden, wenn man den Fußboden mit naßgemachtem Zeitungspapier belegt.

Küchen- und Korridorböden aus roten Platten reinigt man mit warmem Seifenwasser und poliert, wenn ganz trocken, mit einem Seidenlappen, der in Leinöl getaucht wurde. Nachher wird gebloßt.

Grünspanflede entfernt man aus Kupfer oder Messing mit Essig oder Petroleum.

Sehr schmutzige Fenster- und Türrahmen reinigt man mit Wasser und Chlorcalcium.

Wenn eingemachte Eier einen etwas muffigen Geschmack haben, durchschlägt man sie 10 Minuten vor Gebrauch oben und unten mit einer feinen Nadel. *Rf.*

Schmackhafte Suppen.

Makkaronisuppe. Fleisch-, Knochen- oder Gemüsebrühe kocht man auf, gibt einige Hände voll ganz klein gebrochene, dünne Makkaroni hinein und läßt diese weich kochen. Man richtet über geriebenen Käse und gehackte Petersilie an, die mit etwas Milch verrührt wurden.

Pilzsuppe. 100 Gramm gedörrte, gewaschene und gewiegte Pilze dampft man in Butter $\frac{1}{4}$ Std., fügt etwas Mehl bei und gießt nach einigen Minuten Wasser darüber. Man würzt mit Salz und Pfeffer und kocht die Suppe $\frac{1}{2}$ Std. Kleine Brotwürfelchen bratet man in Butter, legt sie in die Suppenschüssel, verrührt sie mit 1 Ei und richtet die Suppe darüber an.

Weißrübensuppe. 1 Pfd. weiße geschälte Rüben (Käben) werden rasch in kochendem Wasser aufgekocht und dann abgeseigt. In Spedwürfelchen schwißt man eine gebackte Zwiebel, röstet darin 2 Löffel Mehl gelb, gießt 2 Liter Wasser dazu und gibt die Rüben hinein. Wenn diese weichgekocht sind, passiert man die Suppe durch ein Haarsieb und kocht sie nochmals mit Salz, Pfeffer und einigen Löffeln Milch auf.

Safergrühsuppe mit Gemüse. Ein kleiner Kohlkopf wird zerteilt, gewaschen, gehackt und mit 1 Lauchstengel, Sellerie, Petersilie und gehackter Zwiebel in 2 Liter Salzwasser $\frac{1}{4}$ Std. gekocht, dann streut man 50 Gramm Safergrühe hinein und kocht die Suppe eine knappe Stunde. Vor dem Anrichten wird die Suppe mit einem Stückchen Butter verrührt.

Schwammkloßsuppe. 2 Deziliter Milch, etwas Salz und Muskat, sowie ein großes Stück Butter werden aufgekocht, 120 Gramm Mehl langsam hineingegeben und gerührt bis sich der entstandene Brei von der Pfanne löst. Nachdem er etwas ausgekühlt ist, vermergt man ihn mit 2 Eiern und läßt ihn ganz erkalten. Dann sticht man kleine Würfelchen ab, legt sie in siedende Fleischbrühe und läßt sie 10 Min. auf kleinem Feuer kochen. Man richtet über viel gehackte, grüne Kräuter an.

Reklamevers.

Der Frühling bringt viel Hochzeitsläde,
Und müßt dir lustigti Warsli ha,
Nisch d'Barner-Wuche gwüß so fründlech,
Und git ech my Abdräßen a.