

Frau und Haus

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst**

Band (Jahr): **22 (1932)**

Heft 45

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Handarbeiten.

Warme Mädchenmüge,

die durch das verwandte Material auch äußerlich praktisch ist, läßt sich leicht und schnell selbst herstellen.

25 Gramm schwarzes Kunstleidenes Garn und 20 Gramm farbige Angorawolle sind dazu notwendig. Wir beginnen oben in der Mitte der



Müge mit der Arbeit, indem wir von dem schwarzen Kunstleidenes Garn vier Luftmaschen zu einem Ring zusammenschließen. Diesen füllen wir ganz dicht mit 12 festen Maschen aus und häkeln dann auf diese festen Maschen fortlaufend schneckenhausartig feste Maschen unter ständiger Zunahme. Diese erreichen wir, indem wir ab und zu zwei feste Maschen in die darunter liegende häkeln. Wichtig ist dabei, daß wir beim Häkeln stets nur in die innere Schlinge stechen, damit ein Rändchen entsteht.

Haben wir nun das Deckchen der Müge so groß gehäkelt, daß der äußere Rand 94 Maschen beträgt, so nehmen wir mit vier Stricknadeln die Maschen auf und stricken abwechselnd mit der Angorawolle und dem Kunstleidenes Garn je fünf Runden eine Masche rechts und eine Masche links, bis wir den fünften Angorawollstreifen gearbeitet haben, mit dem die Müge abschließt. Es ist zu beachten, daß wir beim Stricken der rechten Masche nicht wie üblich in die vordere, sondern in die hintere Schlinge einstechen.

Die Größe dieser Müge ist für ein 10jähriges Mädchen gedacht. Natürlich können wir sie auch größer oder kleiner arbeiten. H. Sch.

Von der kommenden Mode.

Es heißt, sich rasch um- und einstellen auf die neue Mode. Sie forciert das Tempo, sie will Arbeit schaffen! Während wir im Februar schon Strohhüte in den Schaufenstern bewundern konnten, erschienen die ersten Filzmodelle, als die Sonne noch heiß vom Spätsommerhimmel schien. Die Mode wechselt, und doch ist ihr ein gewisses Schema eigen. Was die Hüte anbelangt, so treffen mit prompter Sicherheit zuerst die toletten Filzmodelle ein, die prädestiniert scheinen als Reisehütchen für Hochzeits- und Herbstfeste. Sie sind heuer klein, mit und ohne Rand und werden entschieden weniger schräg getragen als bisher, — denn Träger war schon gar nicht mehr möglich! Der moderne Hut lanciert auch gleich die modernen Farbtöne. Alle Nuancen von Braun, vom

dunkelsten Chocolat bis zum gelbbraunen Bier sind vertreten. Neu ist ein warmes Weinrot und das leibjame Kornblumenblau. Was die Garnitur anbelangt, so kommen höchstens bescheidene Federn, Band und Simili-Agraffen in Betracht. Für den Uebergang liebt man auch Toque und Mützen, aus anschmiegender Federn hergestellt. Später wird sich endlich der seit einigen Saisons prophezeite und nie richtig aufgenommene Samt behaupten. Im Winter wird man sehr viel geschickt gearbeitete Hutmodelle aus Samt und Fanne sehen. Daß da auch gleich Kleider aus diesem Material aufkommen, ist selbstverständlich. Der Schnitt der neuen Kleider ist sehr hübsch. Man verbreitert die Achsellinie durch allerlei Schlitzen, kreuzt die Kragen, imitiert Militäruniformen durch entsprechend aufgenähte Knöpfe, verwendet Seiden- und Wollbreidtücher als Garnitur, rafft breite Seiden- und Samtgürtel, setzt da und dort eine lustige Masche auf, verziert mit ganz bunten Bordüren und Garniturstoffen, gibt durch Pelz- und Plüschstreifen eine winterliche Note und näht hübsche Kragen aus Spitzen- oder Stidereistoff auf. Einfarbige Stoffe dominieren. Man setzt die Taille wieder etwas tiefer, die Rocklänge bleibt. Puff- und Schlingenärmel werden aus Großmutterzeiten hervorgeholt. Die Mäntel fallen durch den fast durchwegs kreuzweise geschlungenen Kragen auf. Die Stoffe sind schwer, weich, von dunkler Farbe und lassen sich zu Kleidern, auf Taille gearbeitete Modelle verarbeiten. Das Jadenkleid bleibt ausgeprohene Uebergangsgarderobe. Nach längerer Pause gehört auch grau, silber- und mauvegrau wieder zu den Modifarben. Das schon oben erwähnte Weinrot soll langsam zu violett überleiten, ob es wahr ist, wird die Zeit zeigen. Kurze Plüschjäckchen kleiden sehr gut, bevor der Pelzmantel in Aktion tritt. Vom Abendkleid ist nicht viel zu sagen, trotzdem es sehr elegant, sehr pompös, sehr kleidsam wirkt. Der Schnitt ist alles, die Farbe ist hell, oft weiß. Der Rückenausschnitt ist bei seiner größten Größe angelangt, man cadriert ihn höchstens mit kreuz- oder gitterartigen Seidenstreifen.

Die heutige Mode verdient ein Lob, sie hat für Junge und Alte, für Dide und Dünne, für Blonde und Schwarze etwas in Bereitschaft, an uns Frauen liegt es nun, richtig auszuwählen. Ita.

Praktische Ratschläge

Zur Pflege unserer Hände.

Um die Haut der Hände frisch und geschmeidig zu erhalten, wird jeden Abend eine Mischung von Glycerin, wenig Zitronensaft und etwas Parfüm eingerieben, worauf die Hände über Nacht mit Handschuhen aus weichem, gut ausgewaschenem Leder bedeckt werden.

Gegen Frostbeulen reibt man täglich, auch während der wärmeren Jahreszeit, guten Spiritus oder kölnisch Wasser ein.

Hat man einen Ausschlag an den Händen, streicht man vor dem Waschen einen Brei von Mandellöle und Wasser ein und spült nach 5—10 Minuten mit frischem Wasser ab.

Gegen aufgesprungene Hände ist Honigwasser (1 Eßlöffel Honig auf 1 Liter Wasser) das beste Mittel. Man wäscht damit die Hände und trodnet nur ganz leicht ab.

Gegen Schweißhände empfiehlt sich dreimal tägliches Einreiben folgender Lösung: Salzsäure 7,5 Borax 7,5, Bor säure, 2,0, Glycerin 30,0, Alkohol 30,0 Gramm. Vorher werden die Hände mit kaltem Wasser gewaschen.

Von Hausarbeit schmutzige Hände werden wieder weiß und weich, wenn man sie tüchtig einseift, dann in Sägemehl taucht, leicht reibt und mit lauem Wasser abwäscht.

Kalte Hände massiert man regelmäßig mit Olivenöl, indem man von den Fingerspitzen gegen das Handgelenk streicht.

Warzen verschwinden, wenn man sie öfters mit einer starken Sodablösung bestreicht und diese eintrocknen läßt.

Spröde, brüchige Fingernägel bestreicht man sie und da mit Olivenöl.

Erfrorene Haut bepinselt man mit einer Mischung von 200 Gramm Terpentinöl, 20 Gramm Kampfer und 5—8 Tropfen Eucalyptusöl. Rf.

Koch-Rezpte

Wintergemüse.

Schwarzwurzeln e. Die Wurzeln werden gepuzt und, damit sie nicht braun werden, sofort in kaltes, mit einem Löffel Mehl und etwas Essig verquirltes Wasser gelegt, herausgenommen, abgetropft, in ungefähr 3—4 Zentimeter lange Stücke geschnitten und in schwach gesalzenem Wasser weichgekocht. Unterdeßen läßt man Butter heiß werden, rührt darin Mehl gelb und verfocht es mit 1/4 Liter Milch oder Rahm, Brühwasser und Gewürz zu einer sämigen Sauce. Man läßt darin die Wurzeln aufkochen und fügt zuletzt etwas Zitronensaft bei.

Weißkabis mit Äpfeln. Man gibt den gehobelten, gewaschenen, weißen Rabis in heißes Fett aufs Feuer, fügt Salz, wenig Pfeffer und 2—3 verschüttene, geschnittene Äpfel bei und dampft dann gut zugedeckt das Gemüse 1 Stunde.

Rottkabis mit Kastanien. Ein Teller voll eingeschnittene Kastanien kocht man in Wasser 20 Minuten und schält sie. Roter Rabis wird gehobelt, in Fett aufgelegt, gesalzen, mit den Kastanien 1/4 Stunde vor dem Anrichten vermennt und weichgedämpft, wie der weiße Rabis.

Rosenkohl mit Tomatensauce. Der gerüstete Rosenkohl wird 10 Minuten in Salzwasser gekocht und auf ein Sieb gelegt. In Butter schmort man eine kleine gehackte Zwiebel, rührt etwas Mehl dazu, verfocht mit Brühwasser und 2—3 Löffel Tomatenpüree, fügt den Rosenkohl bei und läßt ihn zugedeckt weich schmoren, ohne daß er zerfällt.

Warmer Gemüsesalat. 1/2 Pfund geschälte Sellerie und 1/2 Pfund gepuzte gelbe Rüben werden roh gerieben und in 40 Gramm Olivenöl mit etwas Salz und 1 Eßlöffel Wasser zugedeckt 1/4 Stunde gedämpft. In der Schale gekochte Kartoffeln werden noch warm geschält, in Scheiben geschnitten und mit dem Saft einer Zitrone und dem Gemüsesalat vermennt. Wenn der Salat zu trocken ist, fügt man ein wenig heiße Fleischbrühe bei.

Linien mit Sped. Man legt die Linien über Nacht ein, kocht sie dann in wenig Wasser 1/4 Stunde, gießt einige Löffel Fleischbrühe dazu, würzt und kocht sie vollends weich. Die Linien werden in eine große, tiefe Platte angerichtet und gitterartig mit gebratenen Spedstreifen verziert.