

# Die Seite für Frau und Haus

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **24 (1934)**

Heft 22

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.

# Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

## Handarbeiten

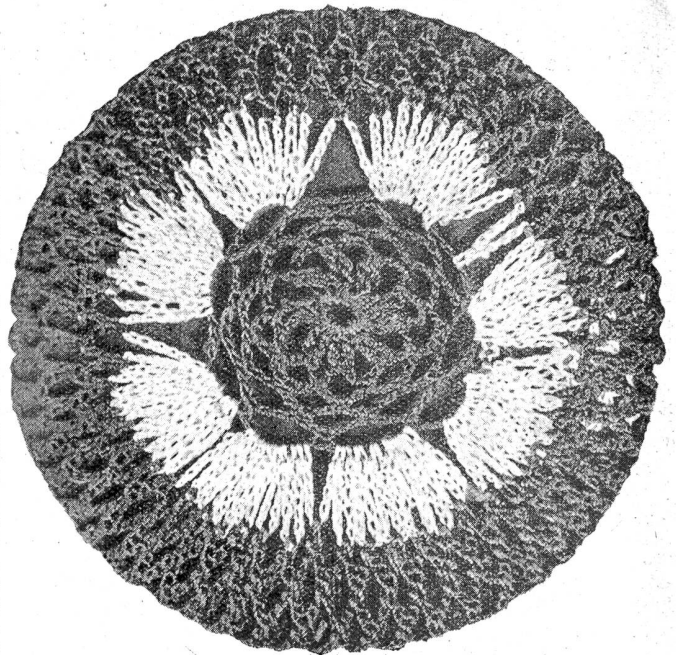
### Glas-Unterfatz mit gehäkeltm Deckel.

Einen Unterfatz, der wegen seines schönen gefälligen Aussehens vor allem für Blumenvasen und Blumenstöcke verwandt werden kann, stellen wir uns leicht selbst her. Wir brauchen dazu nur etwas funstfeidenes Hädelgarn in zwei Farben, z. B. Goldgelb und Hellblau und eine runde Glasplatte, die der Größe des zu arbeitenden Unterfatzers entsprechen muß. Die kleinen runden Glasplatten gibt es für wenige Rappen zu kaufen. Wer geschickt ist, kann sie sich auch selbst aus alten Photographenplatten — die vorher abgewaschen werden — schneiden. Dazu füllt man ein Becken mit Wasser, hält die Glascheibe hinein und schneidet unter dem Wasser mit einer gewöhnlichen Schere mit kurzen Schnitten das Glas rund. Kleine Unebenheiten können noch mit Sandpapier abgeschliffen werden.

Haben wir uns eine runde Glascheibe mit einem Durchmesser von 12 cm geschnitten oder beschafft, so häkeln wir zu dieser einen Überzug, indem wir zuerst 8 Luftmaschen von dem goldgelben Garn zu einem Ring zusammenschließen. In diesen häkeln wir abwechselnd neunmal 2 Luftmaschen, 2 Doppelstäbchen. Sind wir damit fertig, dann häkeln wir 3 Luftmaschen, 1 feste Masche auf die Mitte der darunter liegenden 2 Luftmaschen, dann wieder 3 Luftmaschen, eine feste Masche in die Mitte der nächsten 2 Luftmaschen und so weiter, bis auch dieser Ring wieder geschlossen ist. Die nächsten beiden Reihen häkeln wir genau so, nur daß wir bei jeder Reihe eine Luftmasche zunehmen, also erst 4 und dann 5 Luftmaschen zwischen jede feste Masche häkeln.

Nun nehmen wir das hellblaue Garn und beginnen mit einer festen Masche auf die zuletzt gehäkelte goldgelbe feste Masche, der wir 10 Luftmaschen und eine feste Masche in die darunter liegende Luftmaschenkette folgen lassen. Dadurch entsteht eine Luftmaschenschlinge, von denen wir sechs in dieselbe Luftmaschenkette arbeiten. Dann häkeln wir wiederum 10 Luftmaschen und eine feste Masche in die nächste Luftmaschenkette, um auch diese wieder mit je 6 Schlingen von je 10 Luftmaschen auszufüllen. Diese Arbeit wiederholen wir so oft, bis alle Luftmaschenkettchen mit je 6 Luftmaschenschlingen ausgefüllt sind.

Jetzt arbeiten wir mit dem goldgelben Garn eine feste Masche auf die zuletzt gehäkelte hellblaue Schlinge, lassen 5 Luftmaschen folgen und häkeln eine feste Masche in die nächste Schlinge und so fort, bis wir alle Schlingen erfasst haben. Im Anschluß daran häkeln wir noch etwa 3 Reihen 6 Luftmaschen, 1 feste Masche auf die Mitte der darunter liegenden Luftmaschen-



kette, damit der gehäkelte Überzug etwa 2 bis 3 cm im Durchmesser größer als die Glasplatte wird. Dann häkeln wir von hellblauem Garn eine Schnur und ziehen diese durch den äußeren Rand des Überzuges, legen auf diesen die Glasplatte und ziehen die Schnur zusammen. Dadurch wird die Glasplatte in den Überzug eingehüllt, und der Unterfatz ist fertig. H. Sch.

## Praktische Ratschläge

### Ein bißchen Kosmetik für die Hausfrau!

Was soll nun das wieder? Kosmetik für uns Hausfrauen, die heizen, fegen, Kartoffeln schälen, Schwarzwurzeln rüsten, waschen, bügeln und säten?

Ja, gerade für uns Hausfrauen soll das Wort Kosmetik nicht ganz „spanisch“ sein! Warum auch? Wir wissen ja genau, daß Haus und Garten nur dann ihr gefälliges Aussehen bekommen, wenn wir sie pflegen. Und wir alle, wir freuen uns so gerne an der Schönheit und bereiten noch viel lieber unsern Angehörigen da und dort einen hübschen Anblick. Warum vernachlässigen wir aber so oft uns selber? Warum langt die Zeit für alles mögliche und unmögliche, nur nicht für ein bißchen Kosmetik?

Durch das Altern, durch Sorgen, Krankheit und nicht zuletzt durch die Hausarbeit hat im Laufe der Zeit unsere Gesichtshaut etwas gelitten und es ist nichts als recht und billig, wenn wir uns ihrer etwas annehmen. Wir machen es da, wie anderswo leider auch, manchmal recht verkehrt. In jungen Jahren geben wir uns allenfalls noch ein wenig Mühe, unsere Haut makellos zu erhalten, aber mit den Jahren und mit der zunehmenden Arbeit werden wir gleichgültiger. Also, abgemacht, stellen wir uns mit der Kosmetik wieder einmal auf einen etwas vertrauteren Fuß! Sie beginnt für uns Hausfrauen, deren Gesichtshaut dem Dampf und Staub ausgesetzt ist, mit einem reinigenden Kamillenbad. Wir bereiten etwa 1/2 Liter starken Kamillentee, gießen ihn in einen Topf und halten den Kopf darüber. Damit der Dampf recht intensiv eindringen kann, stülpen wir uns noch ein Tuch über. Wenn diese Prozedur vorüber ist, die

so lange dauern muß, bis der Tee nicht mehr dampft, wäscht man das Gesicht mit kaltem Wasser ab, trocknet es und massiert irgendeine gute Gesichtscrème ein. Für leaktere läßt sich keine Regel aufstellen, denn die Beschaffenheit der Haut ist so verschieden (fett oder trocken), daß man selber herausfinden muß, welche Crème die richtige ist. Wer trockene Haut hat, kann nur gutes Olivenöl benutzen oder zum Beispiel eine Mischung von Öl, Glycerin und wenig Zitronensaft oder kölnisch Wasser. Mit einem Wattebausch entfernt man das überflüssige Öl oder die überflüssige Crème und pudert nun leicht mit einem guten, zur Haut genau passenden Gesichtspuder. Wenn das Dampfbad der mehr oder weniger dauernden Haarwellen wegen nicht recht einleuchten will, der mache lediglich heiße Kamillenkompressen. Wenn wir diese Kamillenprozedur monatlich zwei- bis dreimal vornehmen, genügt es. Im übrigen verbannen wir aus unserer Gesichtspflege die Seife. Wir waschen uns jeden Abend und jeden Morgen mit lauwarmem Wasser, dem wir eine Prise Borax beifügen. Nachher wird das Öl oder die Crème einmassiert, immer von unten nach oben fahrend und am Morgen oder am Mittag gepudert. Hat man Mitleider, können sie nach dem Kamillenbad leicht ausgedrückt werden und verschwinden später ganz; andere Pusteln z. betupft man mit 3-prozentigem Salicyl-Spiritus. Damit unsere Hände weich und geschmeidig bleiben, bürsten wir alle Unreinigkeiten mit Zitronensaft ab, waschen dann die Hände mit warmem Wasser und Seife und fetten sie gründlich ein. Die Crème muß aber so eingerieben werden, daß die Hände nicht mehr fettig sind. Durch Abwaschwasser brüchig gewordene Fingernägel reibt man von Zeit zu Zeit mit Olivenöl ein. — Das ist ein bißchen Kosmetik für uns Hausfrauen, keine Hexerei, nicht wahr? Aber probiert's!

Fr m a.

## Für die Küche.

### Roh gerühete Obstsauc.

E. 1,8, Z. —, R. 58,5, Kal. 255. 1/4 Pfd. Himbeeren oder Johannisbeeren durch ein Sieb geben, mit 50 Gramm Zucker süßen und 20 Minuten rühren.

### Obstpastete.

E. 13,7, Z. 49,7, R. 146,9, Kal. 1141. — Aus 100 Gramm Mehl, 50 Gramm Butter, 1 kleinen Löffel Rahm, etwas Zitronenschale, Mürtbteig herstellen, 1 Stunde ruhen lassen. Inzwischen in eine Flasche Auslaufform 250 Gramm vorbereitete Obst geben. Stachelbeeren oder Aprikosen oder Zwetschgen u. a. mit 50 Gramm Zucker bestreuen, den dünn ausgerollten Teig darüber geben, nach Belieben mit Ei bestreichen, mit ausgestochenen Teigresten belegen und im Rohr 30 Minuten baden.

### Wiener Apfelstrudel.

Aus 1/2 Pfund Mehl, 40 Gramm Butter, 1 Ei und circa 1/4 Liter Wasser macht man einen Teig, den man auf mehligem Brett so lange bearbeitet, bis er sich glatt loslöst und Blasen wirft. Unter einer gewärmten Pfanne läßt man ihn 1/2 Stunde ruhen. Darauf legt man den Teig auf ein glatt ausgebreitetes, mit Mehl bestreutes Tuch, zieht ihn vorsichtig nach allen Seiten dünn aus, träufelt zerlassene Butter darauf, streut geröstete Brotsamen, geriebene Mandeln, fein geschnittene Äpfel, Rosinen, Zucker und etwas Zimt darüber, gibt nochmals zerlassene Butter darauf, schneidet die dicken Teigränder ab und rollt den Strudel, indem man das Tuch auf der einen Seite leicht in die Höhe hebt. Die Rolle wird nun schneckenförmig auf ein gebuttertes Blech gelegt und 1/2 bis 3/4 Stunden gebacken. Der Strudel wird in Stücke geschnitten, mit Zucker bestreut und heiß gegessen.