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

Kunst

**Band:** 17 (1927)

Heft: 37

Rubrik: Frau und Haus

## 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

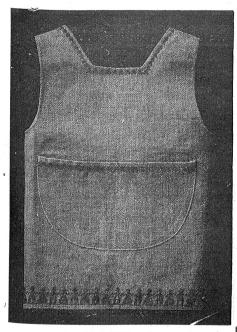
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 02.10.2025

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

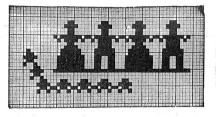
# Frau und Haus

## PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE



Spielschürzchen.

Material: Grauer Cannevas oder rohe Lein-wand, 1 Knäuel Perl H. C. Nr. 8, blau 156.



Motiv für die Varnitur des Spielschurzchens

## Ein internationaler Rongreß für hauswirtschaftlichen Unterricht.

In Rom wird im November dieses Jahres unter dem Batronat der Königin von Stalien und der Ehrenprasidentschaft Mussolinis ein internationaler Rongreß für hauswirtschaftlichen Unterricht abgehalten werden. Dem sehr reich-haltigen Programm entnehmen wir solgende Traktanten: Diskussion über Mittel und Wege, um den hauswirtschaftlichen Unterricht für die jungen Mädchen der arbeitenden Klassen zu Stadt und Land zu erleichtern; serner über den beruflichen Unterricht auf dem Gebiet des Haus-haltes, der Landwirtschaft und der Industrie. Weitere Borträge behandeln den hauswirtschaftlichen Unterricht für städtische und ländliche Berhältnisse im schul- und nachschulpflichtigen Alter, die Heranziehung der Wissenschaft im hauswirtschaftlichen Unterricht, das Fahol- und Tahlorshstem im hauswirtschaftlichen Getriebe und in der Organisation der hauswirtschaftlichen Arbeiten: den Sinfluß der häuslichen Arbeiten auf den Charatter der Frau, sowie die Sygiene und Aesthetit der hauswirtschaftlichen Arbeiten.

## Die Rüche ber Menzeit.

ganzen Bormittag in der Küche verweilen zu müjjen. Anderseits spielen die wirtschaftlichen mussen. Anoeretes spieten bei kottleggituchen Berhältnisse mit Platmangel, Mietpreisen usw. eine große Rolle. Die Neuzeit neigt der Keinen Küche zu, zum Unterschsed der Küche in alten Häusen, die meist für einige Dienstboten bestimmt waren. Die Hausstrau von heute emanzipiert sich immer mehr von bezahlten Silfstraften und fucht auch die Arbeit in der Rüche felber zu bewältigen.

Die Cleine Kiiche hat große Vorteile; in erster Linie den der Oekonomie der Kräfte. Die Tay-lorisserung, die in neuerer Zeit auch auf die Hauswirtschaft anzuwenden gesucht wird, be-rechnet die Ganglinien, die eine Hausfrau während des Kochens machen muß und verlangt aus diesem Grunde die kleine Küche. Heute hat eine solche umso mehr Berechtigung, als bei uns die Baschkuche Allgemeingut der Mieter ift und so eine große Arbeit, die früher in der Ruche ver-richtet wurde, in einen andern Raum verlegt ift.

Als Mufter einer rationellen Rucheneinrichtung schwebt vielen Frauenvereinen die Ruche eines schieden Frauenvereinen die Ruche eines Speisewagens mit ihrer Naumausnützung bor. Es ist auch wirklich bewundernswert, in welch kleinem, bis zum äußersten ausgenützten Naum die Köche eines Eisenbahnzuges die Mahlzeiten sur eine große Menge Personen herzustellen vermögen. Vieles sehrt uns die Speisewagenküche, vorallem die Plazierung aller zum Kochen nötigen Gegenstände Da ist kein Fleckehen, das nicht aus-genützt wäre. Die Stuttgarter Wohnungsaus-stellung veranschaulichte eine Speisewagenküche der Mitropa mitsamt ihrer Einrichtung.

Die Ruche ber Neuzeit sucht vor allem die Rüchengeratschaften und das Rüchengeschirr in Schränte zu bringen und auf diese Beise fie bor Staub zu schüten. Rafferolen, Bfannen, Ruchenmaschinen wie Fleischhadmaschine, Mandelmühle usw. kafferoldeckel wiederum, ebenso bie Kochlöffel werden innerhalb der Schranktüren plaziert. Das selbe Schicksal erleiden Taffen, Teller ufw. kommen gleichfalls hinter eine Band. An ber Ausftellung in Stuttgart wurden verschiedene Lösungen, die von Hausfrauenvereinen herbeigeführt wurden, veranschaulicht. In der einen Kücke wurde das Geschirr in Schränken, die eine Barallele zu den Kasseroleschwänken bildeten, untergebracht, in andern wiederum in Glastaftchen. wobei sodann die Tassen an ihren senteln aufgesängt wurden. Andere, hauptsächlich holländische Küchen plazierten Tassen und Eläser in Rischen, die längs der Küchenwand eingelassen und burch schiebbare Glasmande bor Staub behütet waren.

Eine weitere Frage ber Kücheneinrichtung ift ber Spultisch. Die neueste Zeit verabschiedet den Spulstein, wie er bei uns üblich ist und erset spinsein, we et det alls notity ist und except ihn durch metallene Tröge, die mit einem Ausguß versehen sind. Die Anordnung ist so gehalten, daß vergeks vom Spültisch das Tropsbrett, auf das die gespülten Teller gestellt werden können, angebracht ist. Zur Linken besindet sich in einem Tisch eine Deffnung, in die der Abfall geworfen werden kann, der alsbann von einem unter der Deffnung ftehenden Mülleimer aufgefangen wird. Die Anordnung nach dem Arbeitsborgang in der Beise, daß die Hände nicht übereinander greisen mussen, das ist der leitende Grundge-

Die Aufstellung des herdes ist eben-salls eine wichtige Frage. Sie hat nach den Forderungen der modernen Hausfrau so zu geschehen, daß möglichst viel Licht auf den Koch-vorgang und hauptsächlich die Arbeit des Kochens fällt.

Gehr prattifch erweift fich eine Bant, Die in

Sehr gut ift auch die in Stuttgart gezeigte Anordnung der Kochkiste direkt im Anschluß an den Gasherd. In verschiedenen Küchen wurde eine Kochkist gezeigt, die mittels eines Köstigtens in einen Sisschrank verwandelt werden kann. Wichtig ist auch die Frage der Beleuchtung, die wohl am besten durch ein transportables Licht geläft mird. gelöft wird.

Die Ruche ber Neuzeit ift zum ftreng abgegrenzten Arbeitsraum geworben. Immer mehr jucht man Küche und Wohnraum miteinander zu verbinden, welchem Bestreben beispielsweise das Unterbringen ber Rüchengeratschaften in Schränke in erster Linie entgegenkommt.

H. Lotter.

--0-

#### Blumen im Glafe.

Entzüdend stehen die brandroten Nelken in der niedrigen Glasschale. So ungezwungen wie draußen am Stode streben sie auf zum Lichte, sie duften und sprühen und schnücken mit einer vornehmen graziösen Selbstverständlichkeit das Zimmer. Wo werden sie nur gehalten? Die schwere Nelke zieht den dünnen Stengel doch gewöhnlich abwärts, man muß sie in hohe Gläser pressen, daß sie bestammen bleiben. Aber hier, dies ungezwungene sose Stehen! Des Rätsels Lösung liegt unten in der Base, in Horm eines durchsöcherten Porzellanskeins. Er nimmt die Nelken auf, hält die Stiele in enger Umarmung und läßt die Blüten frei und unbedrüdt aus der Base ragen. Diese Steine und Gitterchen sind die Nelken zu einschweren Simmer. Sie ermöglichen die Verwendung schöner, weiter Gestälse, die geschmadvolle Anordnung kleiner, kurzisteliger Blumen. Auf dem Estisch lieben wir Entzüdend stehen die brandroten Relfen in falle, die geschindavolie Anderdining liener, intzelftieliger Blumen. Auf dem Egtisch lieben wir die großen, hohen Basen nicht, die uns die Aussicht auf unser Gegenüber nehmen, wohl aber die niedere, anspruchslose Schale, die die dustende Pracht dem Beschauer darbietet. Imoutsetele Pragt dem Geschauer darbietet. Immer ist es wichtig, daß unser Wis auf du die Blumen fällt, daß er nicht zuerst die hohe, pompöse Base erblickt und dann zuoderst den Büschel Blumen, nühsam zusammengepsercht, suchen nuß. Treten wir in einen Borraum und sehen auf dem Tisch eine Schase prächtiger Correopsis, oder ein Glas mit duskenden Wichen, dann vermuten wir sogleich den feinen Geschmad der Sausfrau. Das breite, massie Geschmad ber Sausfrau. Das breite, massige Buffet erst verträgt teine hohen Basen, das zwanglos Künstlerijche in ber Anordnung ift swangtos Kuntlerische in der Anordnung ist auch hier vorzuziehen. Höchtens das Schlafzinmer wird mit hohen Basen vorteilhaft geschmüdt, denn hier fällt der Blid vom Bette aus auf die lieben Blumenkinder und sie präsentieren sich von da in ihrer vollen Schönsheit und Anmut.

heit und Anmut.
Sicherlich hat in bieser Geschmadsumstellung ber neue Stil der Wohnungseinrichtungen, die niedrigere Bauart überhaupt mitgewirkt. Früher hatte man große Räume mit hohen, schmalen Fenstern, hohe Consolen mit geschnikten Aufsähen, hohe, schmale Büssets etc. In diese Einrichtung gehörte die schlanke, aufstrebende Vase mit langstieligen Blumen. Heute liebt man die Schalen mit dem duftenden Blütenarrangements und ist den sindigen Erstellern der praktischen Blütensternbalter dankbar. A.B.

## -0-Rüchen=Rezept.

Panierte Gier.

Man läßt Gier fünf Minuten tochen, schält fie Die Rüche der Neuzeit.

Die rationelle Einrichtung der Küche beschäftigt bere dinger gehalten ist und Borräte ober and bere dinger duschen ist und bereiter man beiter steiner großen Zahl Frauenund die eine Bant gezeigt, die außerdem eine die dechamelsauce, gibt noch einen Lössellung der Küche sie dasseller und danderen Breiter auswies. Je nach Kaum und dann in seingesiebte Brothrösichen und läßt sien Und ketzt sie und legt sie in taltes Wasser. Aus 100g Wehl und der nötigen Milch bereitet man eine die dechamelsauce, gibt noch einen Lössellung zur Placierung des Audelbrettes geriebenen Käse dazu, taucht die Eier sinein werden. Die flie in Schmalz backen. Man reicht eine Chambiel wie möglich zu beschränken, um nicht den