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: 31.07.2025

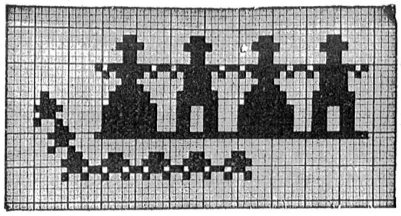
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Spielschürzchen.

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



Motiv für die Garnitur des Spielschürzchens.

—o—

Ein internationaler Kongreß für hauswirtschaftlichen Unterricht.

In Rom wird im November dieses Jahres unter dem Patronat der Königin von Italien und der Ehrenpräsidentschaft Mussolinis ein internationaler Kongreß für hauswirtschaftlichen Unterricht abgehalten werden. Dem sehr reichhaltigen Programm entnehmen wir folgende Traktanten: Diskussion über Mittel und Wege, um den hauswirtschaftlichen Unterricht für die jungen Mädchen der arbeitenden Klassen zu Stadt und Land zu erleichtern; ferner über den beruflichen Unterricht auf dem Gebiet des Haushaltes, der Landwirtschaft und der Industrie. Weitere Vorträge behandeln den hauswirtschaftlichen Unterricht für städtische und ländliche Verhältnisse im schul- und nachschulpflichtigen Alter, die Heranziehung der Wissenschaft im hauswirtschaftlichen Unterricht, das Fayol- und Taylorsystem im hauswirtschaftlichen Getriebe und in der Organisation der hauswirtschaftlichen Arbeiten: den Einfluß der häuslichen Arbeiten auf den Charakter der Frau, sowie die Hygiene und Aesthetik der hauswirtschaftlichen Arbeiten.

—o— L.

Die Küche der Neuzeit.

Die rationelle Einrichtung der Küche beschäftigt heute sehr viele Frauen und bildet den Gegenstand des Studiums bei einer großen Zahl Frauenvereine. Die Hausfrau von heute ist vom Wunsche geleitet, die Arbeitszeit in der Küche so viel wie möglich zu beschränken, um nicht den ganzen Vormittag in der Küche verweilen zu müssen. Anderseits spielen die wirtschaftlichen Verhältnisse mit Platzmangel, Mietpreisen usw. eine große Rolle. Die Neuzeit neigt der kleinen Küche zu, zum Unterschied der Küche in alten Häusern, die meist für einige Dienstboten bestimmt waren. Die Hausfrau von heute emanzipiert sich immer mehr von bezahlten Hilfskräften und sucht auch die Arbeit in der Küche selber zu bewältigen.

Die kleine Küche hat große Vorteile; in erster Linie den der Oekonomie der Kräfte. Die Taylorisierung, die in neuerer Zeit auch auf die Hauswirtschaft anzuwenden gesucht wird, berechnet 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 Waschküche Allgemeingut der Mieter ist und so eine große Arbeit, die früher in der Küche verrichtet wurde, in einen andern Raum verlegt ist.

Als Muster einer rationellen Kücheneinrichtung schwebt vielen Frauenvereinen die Küche eines Speisewagens mit ihrer Raumausnützung vor. Es ist auch wirklich bewundernswert, in welch kleinem, bis zum äußersten ausgenützten Raum die Köche eines Eisenbahnzuges die Mahlzeiten für eine große Menge Personen herzustellen vermögen. Vieles lehrt uns die Speisewagenküche, vorallem die Plazierung aller zum Kochen nötigen Gegenstände Da ist kein Fleckchen, das nicht ausgenützt wäre. Die Stuttgarter Wohnungsausstellung veranschaulichte eine Speisewagenküche der Mitropa mitsamt ihrer Einrichtung.

Die Küche der Neuzeit sucht vor allem die Küchengerätschaften und das Küchengeschirr in Schränke zu bringen und auf diese Weise sie vor Staub zu schützen. Kasserolen, Pfannen, Küchenmaschinen wie Fleischhackmaschine, Mandelmühle usw. kommen in eigens eingerichtete Schränke. Die Kasseroldeckel wiederum, ebenso die Kochlöffel werden innerhalb der Schranktüren plaziert. Dasselbe Schicksal erleiden Tassen, Teller usw. Sie kommen gleichfalls hinter eine Wand. An der Ausstellung in Stuttgart wurden verschiedene Lösungen, die von Hausfrauenvereinen herbeigeführt wurden, veranschaulicht. In der einen Küche wurde das Geschirr in Schränken, die eine Parallele zu den Kasseroleschränken bildeten, untergebracht, in andern wiederum in Glaskästchen, wobei sodann die Tassen an ihren Henkeln aufgehängt wurden. Andere, hauptsächlich holländische Küchen plazierten Tassen und Gläser in Nischen, die längs der Küchenwand eingelassen und durch schiebbare Glaswände vor Staub behütet waren.

Eine weitere Frage der Kücheneinrichtung ist der Spültisch. Die neueste Zeit verabschiedet den Spülstein, wie er bei uns üblich ist und ersetzt ihn durch metallene Tröge, die mit einem Ausguß versehen sind. Die Anordnung ist so gehalten, daß rechts vom Spültisch das Tropfbrett, auf das die gespülten Teller gestellt werden können, angebracht ist. Zur Linken befindet sich in einem Tisch eine Oeffnung, in die der Abfall geworfen werden kann, der alsdann von einem unter der Oeffnung stehenden Mülleimer aufgefangen wird. Die Anordnung nach dem Arbeitsvorgang in der Weise, daß die Hände nicht übereinander greifen müssen, das ist der leitende Grundgedanke.

Die Aufstellung des Herdes ist ebenfalls eine wichtige Frage. Sie hat nach den Forderungen der modernen Hausfrau so zu geschehen, daß möglichst viel Licht auf den Kochvorgang und hauptsächlich die Arbeit des Kochens fällt.

Sehr praktisch erweist sich eine Bank, die in Truhenform gehalten ist und Vorräte oder andere Dinge aufnehmen kann. In Stuttgart wurde eine Bank gezeigt, die außerdem eine Vorrichtung zur Placierung des Nudelbrettes und anderer Bretter aufwies. Je nach Raum kann der Küchentisch als rollbarer Tisch oder in Form eines Klappbrettes gehalten werden. Sehr gut ist auch die in Stuttgart gezeigte Anordnung der Kochkiste direkt im Anschluß an den Gasherd. In verschiedenen Küchen wurde eine Kochkist gezeigt, die mittels eines Kästchens in einen Eisschrank verwandelt werden kann. Wichtig ist auch die Frage der Beleuchtung, die wohl am besten durch ein transportables Licht gelöst wird.

Die Küche der Neuzeit ist zum streng abgegrenzten Arbeitsraum geworden. Immer mehr sucht man Küche und Wohnraum miteinander zu verbinden, welchem Bestreben beispielsweise das Unterbringen der Küchengerätschaften in Schränke in erster Linie entgegenkommt.

H. Lotter.

—o—

Blumen im Glase.

Entzückend stehen die brandroten Nelken in der niedrigen Glasschale. So ungezwungen wie draußen am Stocke streben sie auf zum Lichte, sie duften und sprühen und schmücken 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 beisammen bleiben. Aber hier, dies ungezwungene lose Stehen! Des Rätsels Lösung liegt unten in der Vase, in Form eines durchlöcherten Porzellansteins. Er nimmt die Nelken auf, hält die Stiele in enger Umarmung und läßt die Blüten frei und unbedrückt aus der Vase ragen. Diese Steine und Gitterchen sind die unsichtbaren Helfer bei der Blumendekoration unserer Zimmer. Sie ermöglichen die Verwendung schöner, weiter Gefässe, die geschmackvolle Anordnung kleiner, kurzstieliger Blumen. Auf dem Eßtisch lieben wir die großen, hohen Vasen nicht, die uns die Aussicht auf unser Gegenüber nehmen, wohl aber die niedere, anspruchslose Schale, die die duftende Pracht dem Beschauer darbietet. Immer ist es wichtig, daß unser Blick auf die Blumen fällt, daß er nicht zuerst die hohe, pompöse Vase erblickt und dann zuoberst den Büschel Blumen, mühsam zusammengepfercht, suchen muß. Treten wir in einen Vorraum und sehen auf dem Tisch eine Schale prächtiger Correopsis, oder ein Glas mit duftenden Wicken, dann vermuten wir sogleich den feinen Geschmack der Hausfrau. Das breite, massige Büffet erst verträgt keine hohen Vasen, das zwanglos Künstlerische in der Anordnung ist auch hier vorzuziehen. Höchstens das Schlafzimmer wird mit hohen Vasen vorteilhaft geschmückt, denn hier fällt der Blick vom Bette aus auf die lieben Blumenkinder und sie präsentieren sich von da in ihrer vollen Schönheit und Anmut.

Sicherlich hat in dieser Geschmacksumstellung der neue Stil der Wohnungseinrichtungen, die niedrigere Bauart überhaupt mitgewirkt. Früher hatte man große Räume mit hohen, schmalen Fenstern, hohe Consolen mit geschnitzten Aufsätzen, hohe, schmale Büffets etc. In diese Einrichtung gehörte die schlanke, aufstrebende Vase mit langstieligen Blumen. Heute liebt man die Schalen mit dem duftenden Blütenarrangements und ist den findigen Erstellern der praktischen Blütenhalter dankbar. A. B.

—o—

Küchen-Rezept.

Panierte Eier.

Man läßt Eier fünf Minuten kochen, schält sie und legt sie in kaltes Wasser. Aus 100 g Butter, 100 g Mehl und der nötigen Milch bereitet man eine dicke Bechamelsauce, gibt noch einen Löffel geriebenen Käse dazu, taucht die Eier hinein und dann in feingesiebte Brotbröschen und läßt sie in Schmalz backen. Man reicht eine Champignon- oder Tomatensauce dazu.