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

**Band:** 19 (1929)

**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**

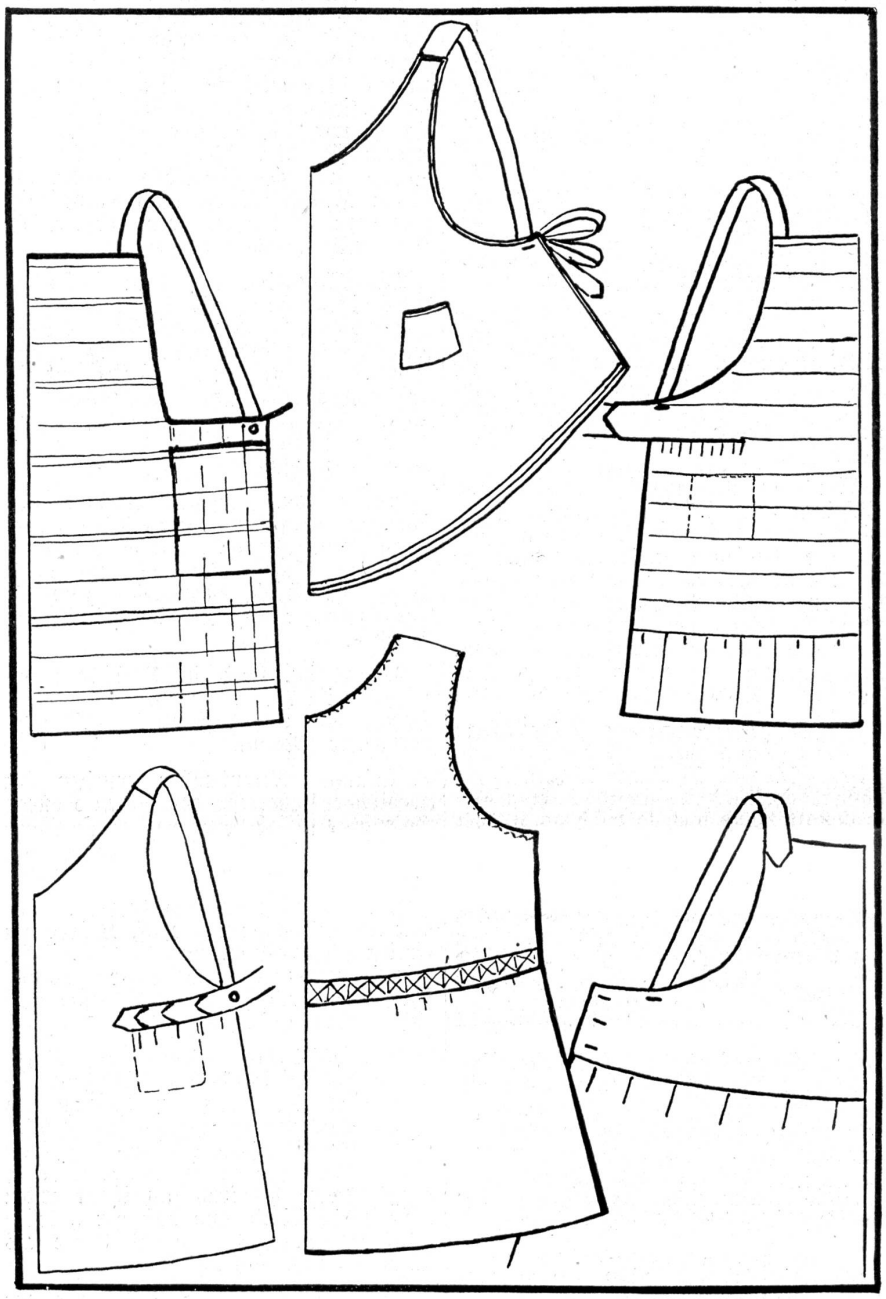
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

**Download PDF:** 29.12.2025

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

# Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE



## Hausschürzen.

Von L. B.

Nicht ausschließlich von Kinderschürzen soll die Rede sein, davon gibt es jetzt recht viele kleidsame Formen. Aber für Erwachsene eine dem losen geraden Kleiderschnitt sich schön anpassende Schürze zu machen, die sich dann auch im Tragen, bei der Arbeit, als wirklich praktisch bewährt, ist gar nicht so einfach.

Am leichtesten ist die Frage gelöst bei der Kleiderschürze; sie kann den etwas loser gehaltenen Grundschnitt des Kleides haben. Bequem zum Anziehen übers Kleid, also mit Schlitzvorrichtung, sollte diese Schürze sein, das Armloch, ob mit oder ohne Aermel, groß genug, daß es über dem Kleiderärmel nicht hemmt. Eine solche Schürze sitzt auf alle Fälle, sie wird von den Achseln getragen, der Gürtel ist lediglich dazu da, das Ganze etwas zusammenzuhalten und in der Form zu vollenden. Aber diese großen Schürzen sind kostspielig in der Anschaffung und im Unterhalt. Deshalb sind sie, so sehr sie ein wirklicher Schutz für das Kleid sind, doch nicht so viel im Gebrauch wie die Trägerschürzen. Die jetzt übliche lose hängende Trägerschürze, allein von den Trägern getragen, fügt sich unserer Kleiderform ganz gut ein, aber im Tragen ist sie kein verläßliches Ding. Beim Bücken, bei raschen Bewegungen kommt sie ins Rutschen. Bei den obenstehend gezeigten Trägerschürzen ist versucht, diesem Uebel dadurch abzuhelfen, daß die Schürze durch einen Gürtelteil, über den Hüften sitzend, festgehalten wird. Und wirklich, diese Formen bewähren sich.

Beschreibung der skizzierten Schürzenformen.

Rundgeschnittene Schürze mit Bindebändern.

Die Schürze reicht in der Hüftenlinie bis fast zur hintern Mitte. Die Schnittart eignet sich für einfarbige klein gemusterte und bunt bedruckte Stoffe. Aus breit gestreiften Stoffen sind die danebenstehenden Formen gearbeitet. Eine gute Arbeitsschürze ist die Form links mit großen seitlichen Taschen. Stoffbedarf: Schürzenlänge und Stoff für Träger und Gürtelchen. Schürzenbreite 70—80 cm. Der oben weggeschnittene Ausfall ergibt die 20 cm hohen, 22 cm breiten Taschen, die ganz seitlich der Schürze aufgesteppt werden. Die Schürze wird seitwärts plisseeartig gefaltet, dabei die Tasche mitgefaltet.

Die Falten werden oben durch ein Gürtchen, eine Einfassung oder eine Waschlitze auf die richtige Weite festgehalten, Gürtel oder Band nach hinten weiterführen.

Die zweite, zierlichere Form der gestreiften Schürzen hat angeschnittene Gürtelteile. Die Schürze ist über den Quereinschnitt gereiht und dem Gürtel wieder angefügt. Bei leichten Stoffen wirkt eine Verlängerung durch wenig eingehaltenen Volantteil ganz gefällig. Diese beiden letzteren Formen lassen sich natürlich in einfarbigem oder kariertem Stoff ebenso gut ausführen. Die gerade obere Kante oder der untere Rand könnten bei groben Stoffen durch Kreuzsticharbeit oder Hohlsaum betont werden. Bei der Schürze links unten sind den seitlichen Einschnitten Gürtelteile aufgesetzt. Der rechte Gürtel wird über die hintere Mitte bis wieder zur Seite geführt, und dort dem linken Gürtelstück aufgeknöpft, so ist der Gürtelverschluß an allen oben beschriebenen Formen gedacht.

Der Latzteil der Schürze rechts unten reicht bis zur Rückenmitte, kann mit Knopfschluß versehen, oder wenn der Latz etwas schmäler gehalten ist, auch mit Bindebändern geschlossen werden.

## Küchen-Rezepte

### Die Auflauf-Küche.

Nudelauflauf mit Tomaten. 3/4 Pfund klein gebrochene Nudeln kocht man in Salzwasser weich, gießt das Wasser ab und verrührt die Nudeln mit einem großen Stück Butter. Unterdessen hat man 6 geschälte, verschnittene Tomaten in Butter mit Salz 1/4 Stund geschmort. Lagenweise gibt man nun Tomaten und Nudeln in eine gebutterte Form, bestreut die oberste Nudellage mit Brosamen und Butterstückchen und bäckt den Auflauf 1/2 Std. im gut heißen Ofen.

Schwarzbrotauflauf. Zu 100 Gr. weichgerührter Butter gibt man nach und nach 5 Eigelb, 100 Gr. Zucker, Zimt, Zitronenschale, 100 Gr. geriebenes Schwarzbrot, 50 Gr. Korinthen, nach Belieben gewiegte Mandeln und zuletzt das geschlagene Eiweiß. Man bäckt den Auflauf 1 Std. im Ofen und serviert ihn zu Kompott.

Reisauflauf mit Fleischresten. 1 große Tasse Reis wird gewaschen, mit Butter, Salz und gehackten Zwiebeln weich gekocht, mit 1 Teller voll gewiegten Fleischresten und etwas gewiegter Petersilie vermengt und nach gutem Verrühren vom Feuer gezogen. Dann mengt man 1—2 Eigelb und das schaumige Eiweiß dazu, füllt die Masse in eine gebutterte Form und bäckt sie eine gute halbe Stunde im Ofen. Tomatensalat schmeckt besonders gut dazu.

Kartoffeln und Pilze im Ofen. Pilze beliebiger Art werden gerüstet, gewaschen und mit Salz und gewiegter Zwiebel in Butter geschmort. Dann gibt man gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln auf den Boden einer gebutterten Form, gibt einige Löffel Pilze darauf und deckt mit einigen gesalzenen Tomatenscheiben. Auf diese Weise füllt man die Form und schließt mit Kartoffeln und Butterstückchen. Zuletzt verrührt man 2 geschlagene Eier, Salz und gewiegtes Grünzeug mit 1 Tasse süßem oder saurem Rahm und bäckt den Auflauf 40 Minuten im Ofen.