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

Band: 20 (1930)

Heft: 13

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

Von Schürzen.

Man denkt kaum daran, wie sehr auch die Schürze, resp. ihr Ansehen, geändert hat im Laufe der Zeit. Vor 15 oder weniger Jahren noch konnte man sich kein junges Mädchen vorstellen, welches im Hause keine Schürze trug. Ob es nun der Mutter im Haushalt half oder Klavier spielte, ob es Kommissionen oder Schulaufgaben machte, das blieb sich gleich, ohne Schürze war es einfach nicht korrekt angezogen. Und erst die Mamas und Großmamas, trugen sie nicht wahre Kunstwerke von Schürzen, solche, die eigentlich mehr ein Kleid waren, mit weiten, gefälteten Aermeln und Kragen, überladen mit Tressen, Falten- und Bördchen-Verzierungen, mit Volants und Schrägstreifen. Erinnert Ihr Euch noch daran, oder habt Ihr gar auf dem obersten Tablar eines Schrankes noch solch ein Prachtstück aus vergangenen Zeiten? Ich rate Euch, macht Staublappen daraus oder gebt sie den Kindern zum theaterspielen, das gibt etwas zum lachen. Verschwunden sind auch die kleinen Umbinde-Schürzchen, welche nur bis zur Taille reichten und durch ihre Winzigkeit mehr zur Zierde als zum Schutze des Kleides getragen wurden.

Aus dieser Form entwickelte sich das sog. Zofenschürzchen, welches keine Träger hatte und dessen kurzer Oberteil mittelst 2 Ziernadeln am Kleid befestigt wurde.

Dann kamen die Trägerschürzchen in die Mode. Man nannte sie Holländerschürzli. Dieselben wurden in allen möglichen Variationen angefertigt, zuerst mit überladenen Verzierungen, mit zackigem Rand oder abgerundet, mit Entre-deux und Spitzen, in allen möglichen Stoffarten, in einem Stück oder zweiteilig und haben sich durch nach und nach vereinfachte, praktische und kleidsame Form bis heute behauptet und bewährt.

Aber trotz der reizenden Gebilde, die in Schaufenstern zum Kaufe locken, tragen unsere jungen Töchterchen, diese kleinen Damen, nur ungern eine Schürze (wohl hauptsächlich, weil sie zuviel vom schönen Kleid verdeckt!). Geht doch einmal nach Schulschluß oder in der Pause unter die Mädchenschar und schaut nach, wie viele Schürzen tragen . . . , wenige. Zu meiner Zeit machte uns die gestrenge Lehrerin einen „Ordnungsstrich", wenn wir ohne Schürze kamen oder wir mußten umkehren und sie holen! Einzig die moderne Berufsschürze, vorzugsweise die weiße, wird mit Stolz getragen, sei es daheim, um der Mutter im Haushalt zu helfen oder im Kochunterricht in der Schule. Das neueste und beliebteste ist aber das Weekend-Schürzli. Dasselbe ist aus gutem Baumwollstoff, roh oder farbig, licht- und kochecht und wird umhäkelt und bestickt mit farbechtem H. C.-Garn, fröhlich bunt oder in feinen Abtönungen, in Kreuz- oder Stilstich. Nicht gebrauchsfertig kauft man das Weekend-Schürzli, man muß es selbst schneiden, nähen und sticken, was aber nicht schwierig ist, da die Schnittlinien und das Dessin auf dem Stoff vorgezeichnet sind. Wenn Ihr Töchterchen noch so schürzenfeindlich ist, ein Weekend-Schürzli macht Freude, wenn es selbst angefertigt werden kann und wird nachher sicher mit Stolz getragen.

Auch für Bürolistinnen eignet sich das Weekend-Schürzli gut, denn es ist äußerst kleidsam und leicht waschbar.

Unverbindliche Besichtigung der Weekend-Schürzli bei Iselin, Türler.

Die richtige Bepflanzung und Pflege eines Gartens.

Um die Gartenpflege zu vereinfachen und zu verbilligen, empfiehlt es sich, ausdauernde Pflanzen in größerer Anzahl anzuschaffen. Sie bleiben dann jahrelang am gleichen Platz und verursachen wenig Arbeit. Vor dem Einsetzen muß der Gartenboden gut mit Dünger versehen werden. Geht das tiefe Umgraben anderer Gewächse wegen nicht, dann hebe man das Pflanzenloch tief aus, fülle es zur Hälfte mit Rinderdung, breite auf diesen eine Schicht Erde, darauf die Wurzeln, dann wieder Erde mit Dünger gemischt. Das Ganze wird stark angegossen, damit es sich setzt. Es ist nun nichts weiter zu tun, als das Keimen abzuwarten und bei sehr trockenem Wetter etwas zu gießen. Alles Blühende braucht zum rechten Gedeihen Luft, Licht und Sonne, dementsprechend auch reichliche Bewässerung. Der Platz darf nicht mit Willkür gewählt werden. Wenn die Anlage in den Mittagsstunden etwas Schatten trifft, ist es umso besser für sie. Die schönste Wirkung erzielen wir, wenn die Stauden eine Gehölzgruppe umsäumen, sie dürfen jene aber keinesfalls überragen, müssen dementsprechend niedrig gewählt werden. Das Auge verlangt eine allmähliche Abflachung der Gruppe, je geschickter diese arrangiert wird, desto reizender ist die Wirkung. Hochgehende Stauden dürfen auch in Lücken zwischen dem Gehölz Platz finden, hierzu eignet sich ganz besonders die Malve. Unter den ausdauernden Stauden gibt es eine reiche Auswahl von großer Schönheit. Es seien hier die bekanntesten genannt, deren Preis teilweise sehr niedrig ist. Möglichst wähle man so daß vom Frühjahr bis zum Anfang des Winters immer etwas blüht. Die ersten vom Februar an sicher blühenden, sind die Christrosen. Ausnahmsweise blühen nur einige schon um Weihnachten. Etwas später kommt der schöne rosarote Seidelbast. Darauf folgt die graziöse Diclytra, Ranunkeln, Päonien, gleichzeitig mit diesen farbenprächtigen, hochwachsenden Stauden die Gartenprimel und echte Aurikel, der Sommerflor bringt Riesenmohn, Spiräen, Goldrute, Malven, Nachtschatten, hochwachsenden Phlox, daneben die hübschen, niedrigen Kartäusernelken, weiterhin die Herbstanemonen, die goldgelben Wucherblumen, Chrysanthemum und als letzte die kleine, blaue Herbstaster. Alle diese Stauden werden durch Wurzelteilung vermehrt, im Herbst oder zeitigen Frühjahr verpflanzt. Sofern sie nicht von selbst das Laub einziehen, werden sie vor Eintritt des Frostes kurz über der Erde verschnitten (mit Ausnahme der Christrose). Eine Lage kurzen Düngers schützt den Wurzelballen vor der Einwirkung der Kälte und gibt in Verbindung mit der Winterfeuchtigkeit die nötige Nahrung für den künftigen Sommer.

-er..

Allerlei pikante Eingangsspeisen.

Schinkenrollen. Saftiger gekochter Schinken wird in gleichmäßige, nicht zu dünne Scheiben geschnitten und diese mit geriebenem Käse bestreut. Dann rollt man sie einzeln auf, umwickelt sie mit ausgerollten Blätterteigstücken, befeuchtet deren Ränder mit Wasser und preßt sie gut zusammen. Die Rollen werden mit Eigelb bestrichen und im heißen Ofen 20 Min. gebacken.

Falsche Austern. Zu 15 Muscheln nimmt man einige entgrätete, geputzte Sardellen, hackt sie mit 1 kleiner Zwiebel und etwas Petersilie fein und vermengt sie mit 80 Gramm schaumig gerührter Butter. Diese Masse streicht man gleichmäßig in die Muscheln. Dann kocht man eine gute, dickliche Buttersauce, gibt eine abgekochte, enthäutete, in Würfel geschnittene Milke hinein, füllt nach 1/2 Std. Kochzeit in die Muscheln, streut Brosamen darüber und stellt in den Ofen, bis der Inhalt der Muscheln hellbraun ist.

Leberauflauf. 1 Pfd. Kalbsleber wird durch die Maschine getrieben und mit etwas Salbei, Majoran, Petersilie und Schnittlauch, 4 Eigelb, 1 Löffelchen Mehl, 3 Löffel Rahm und den steifen Eiweiß vermengt. Man füllt die Masse in eine dick gebutterte Form, legt ein mit Butter bestrichenes Papier darüber und bäckt 1/2 Std. in heißem Ofen. Man serviert feinen, grünen Salat dazu.

Panierte Merlans. Die Fische werden auf dem Rücken eingeschnitten, von den Gräten befreit und in Milch, Mehl und geschlagenem Ei gewendet. Man serviert heiß mit Petersilie und Zitronenschnitzen garniert.

Suppenkost.

Haferschleim-Suppe.

(Für eine Portion)

25 Gr. Knorr-Hafermehl, 1/3 Liter Wasser oder Fleischbrühe, Salz, ein Eigelb, ein Stückchen süße Butter.

Das Mehl wird im Pfännchen mit kaltem Wasser glatt gerührt, die übrige Flüssigkeit dazu gegeben und 15—20 Minuten gekocht. Das Eigelb wird mit zwei Löffel Milch verklopft und die kochende Suppe unter gutem Rühren darüber geschüttet.

Ein Stückchen süße Butter und einige Tropfen Citronensaft verbessern den Geschmack.