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

Band: 20 (1930)

Heft: 41

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: 11.12.2025

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

Frau und Haus

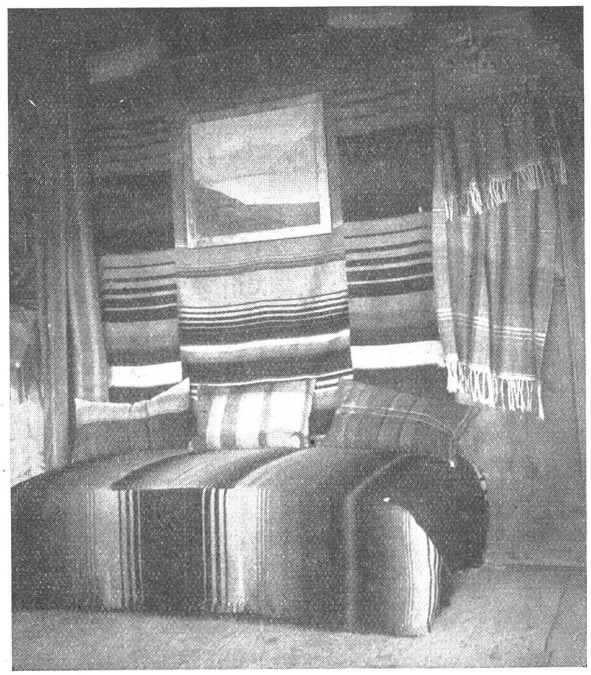
PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Vom Webstuhl in Ligerz.

Letztes Jahr um diese Zeit brachten wir unseren Lesern ein Bild des reizenden Schlößchens „Im Hof", in Ligerz, in dem der Maler des Bielersees, Dr. Ernst Geiger jeden Herbst seine neuesten Landschaftsbilder, und Fräulein Clara Woerner ihre neuesten kunstgewerblichen Webereien ausstellt. Diesmal bringen wir ein Interieur-Bildchen aus dem Rittersaal, in welchem die reizenden Webereien des Fräuleins als wirksamster Rahmen zu den diesmal meist tessinischen Landschaftsbildern des Malers zur Schau gestellt sind.

Rund um einen altertümlichen Kamin, mitten zwischen uralten Möbeln im Rittersaal und im Nebenraume, der zugleich als Webstube dient, sind alle die künstlerischen Webereien, die Fräulein Wörner mit ihren Schülerinnen in letzter Zeit verfertigte sehr wirkungsvoll zur Schau gestellt und wen's interessiert, der kann sich in der Webstube gleich betrachten, wie das „Ding" eigentlich gewoben wird. Es gibt da eine Menge wunderbarer Kissen, Shawls, Portieren, Decken, Teppiche und Wandbehänge und auch gewobene Kleiderstoffe, einen fertigen Morgenrock und sogar einen gewobenen Damen-Badeanzug. Und wenn die Ausstellung auch am 12. geschlossen wird, so liegt ja Ligerz für die Bernerinnen immerhin auch sonst in fast greifbarer Nähe und es wird wohl keine unserer Leserinnen bereuen, wenn sie sich die kunstreichen Webereien, auch ohne Ausstellung einmal ansieht.

eo.



Chaislongue-Decke mit Wandbehang und passenden farbigen Kissen.

Anderer Leute Kinder.

Nichts hübscheres gibt es, als ein kleines Erdenbürgerchen, das fröhlich in seinem Wagen dem Sonnenschein entgegenstrampelt. Wer möchte nicht seine helle Freude haben an so einem Geschöpfchen! Daß die junge Mutter für nichts anderes mehr Augen hat, verstehen wir — — bis zu einem gewissen Grad. Es wurde schon genug darüber erörtert, daß viele sehr glückliche Ehen nach der Geburt eines Kindes an Harmonie verloren. Warum? Hier liegt in den allermeisten Fällen der Fehler bei der Frau. Sie ist Mutter und vergißt in ihrer Freude, daß sie auch noch Frau, Gefährtin des Vaters ihres Kindes ist. Kommt der Mann heim, liegen Milchflaschen, Windeln, Kissen und derartiges in dem früher so heimeligen Wohnzimmer herum. Die Frau erzählt vom Kleinen. Es interessiert auch den stolzen Vater, natürlich, aber mit seiner Ehehälfte läßt sich, trotz allerlei Versuchen, nichts anderes mehr besprechen. Der Mann gibt es auf, ein neues Gesprächsthema anzufangen. Er möchte sein Mittagsschläfchen machen. „Unmöglich", ins Schlafzimmer kannst du jetzt nicht, „Kleinchen schläft und du würdest es wecken. Gut, dann eben nicht. Man geht wieder aufs Bureau, etwas früher vielleicht als gewöhnlich, aber was soll man noch daheim, die Frau muß unbedingt Windeln waschen. Abends möchte der Mann in einen Vortrag. „Sie' muß mitkommen, selbstverständlich, sie kam ja früher auch mit. „In den Vortrag — heut Abend — unmöglich. Deine Mama würde ja kommen, um Kleinchens Schlaf zu behüten. Aber ich lasse nicht gern jemand Fremdes zu ihm." Also nicht. Erstens möchte er einwenden, daß seine Mutter niemand Fremdes ist und zweitens versucht er daran zu erinnern, daß er auch noch da sei. Aber wozu. Das Kleine ist jetzt da, also geht man allein — — — und gewöhnt sich daran. Wenn schon der neugebackene Vater ganz, ganz im Stillen zu denken wagt, daß es vorher schöner war, wie viel eher müssen es Außenstehende fühlen. Und das alles nur, weil die glückliche Mutter allen Maßstab verloren hat. Es kommt ihr nicht in den Sinn, daß andere Leute noch einige Interessen haben außer kleinen Kindern im allgemeinen und ihrem Kinde im besonderen. Eine Freundin kommt auf Besuch. In der kleinen Wohnung herrscht eine Atmosphäre von nassen Windeln, Milch und Brei. Je nun, das ist vielleicht unumgänglich in beschränkten Räumlichkeiten, denkt sie und setzt sich an den Teetisch, nachdem sie das herzige Kleine bewundert hat. Den kleinsten, d. h. jüngsten Säugling merkt man am wenigsten. Ist das Kind aber ein paar Monate alt und sitzt es im Stühlchen am Tisch, fangen die mütterlichen Fehler an. Das Nachttöpfchen steht bereit zur Hand auf dem Stuhl neben dem Buffet. Das Kleinchen wird zwischen zwei Tassen Tee, die die Mutter sich gönnt, darauf gesetzt. Appetitlich ist es ja nicht, denkt die Freundin, die vielleicht ledig und nicht an Kinder gewöhnt ist, und schluckt tapfer den Kuchen und den guten Tee. Die Atmosphäre wird immer besser. Das Kleinchen, ins Stühlchen zurückgesetzt, steckt die kleinen Hände in den Mund, von da in die Zuckerdose und die Mutter offeriert den Zukker, felsenfest überzeugt, daß die Freundin entzückt ist über den nassen Zucker. Damit das Kind lieb ist, erhält es Kuchen. Den streicht es sich im Gesichtchen herum, ißt ein Stückchen davon, läßt es wieder heraus — und Mutter findet es niedlich und lustig. Mit dem Löffel macht Kleinchen Radau und unterbricht das Gespräch, das die Freundin endlich glücklich aus Breikochen und Windelnwaschen heraus gebracht hatte. Bald ist es sechs Uhr. Die Freundin verabschiedet sich und sie, die Kinder über alles liebt, ist froh, in ihr vielleicht schon ein bißchen altjümpferliches Heim zurückkehren zu können. Gedankenlose Mütter, versteht ihr nicht, daß ihr in eurer blinden Liebe Mann und Freundinnen vertreibt? Ihr werdet euch bald über Vernachlässigung beklagen und denkt nicht daran, den Fehler bei euch selber zu suchen. Vergeßt nicht, daß es Sachen gibt bei kleinen Kindern, die euch vielleicht freuen und lustig erscheinen, während sie Fernerstehende langweilen, wenn nicht sogar abstoßen. Mutter sein ist größtes Glück, aber man muß dabei nicht einseitig und unvernünftig werden, ihr leistet damit weder dem Kinde, noch dem Mann, noch den Freunden noch euch selber einen Dienst.

Irma.

Küchenrezepte.

Allerlei aus Meerrettich.

Meerrettichsauce mit Rahm. Geriebener Meerrettich verrührt man mit soviel Rahm und Essig, daß eine dickliche Sauce entsteht. Man würzt mit Salz und einer Messerspitze Zucker und serviert zu Kalbs- oder Geflügelbraten oder gekochtem Meerfisch.

Meerrettichsauce mit Orange. Die Schale einer Orange wird auf 60 Gramm Zucker abgerieben, dann wird der Zucker mit dem Saft der Orange übergossen und zerstoßen. Ist der Zucker gelöst, fügt man 3 Eßlöffel geriebenen Meerrettich, etwas Salz, Pfeffer, 3 Eßlöffel Olivenöl und Essig nach Geschmack bei. Die gründlich verrührte Sauce paßt zu kaltem Wild, Fisch oder Geflügel.

Meerrettich mit Aepfeln. 4—5 geschälte, vom Kernhaus befreite, geriebene Aepfel verrührt man mit 1 Eßlöffel Zucker, 1 Glas weißem Wein, 2—3 Löffeln Essig und 1 Stange geriebenem Meerrettich. Das pikante Mus gibt man zu Fisch, Wild oder Geflügel.

Meerrettich mit Kartoffeln. Weichgekochte, geriebene Kartoffeln vermengt man mit einigen Löffeln gewiegtem Meerrettich, Oel, Essig und Salz und legt die Masse bergförmig in die Mitte von gekochtem, in Scheiben geschnittenem Rindfleisch.

Braune Meerrettichsauce. 2 Löffel geriebenen Meerrettich gibt man in 1/4 Liter heiße Fleischbrühe, fügt Senf, etwas geriebenen Knoblauch, sowie 1 Eßlöffel Essig bei und kocht dies unter Rühren auf. Zu gekochtem Fisch oder Fleisch.

Meerretichcrème. 1 Tasse fetter, süßer Rahm wird mit 2 Eßlöffeln Essig, einer Messerspitze Zucker, Salz und geriebenem Meerrettich zu einer dicken Crème gerührt, die zu gekochtem Fisch ausgezeichnet schmeckt. Rf.