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

Band: 23 (1933)

Heft: 6

Rubrik: Die Seite für 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

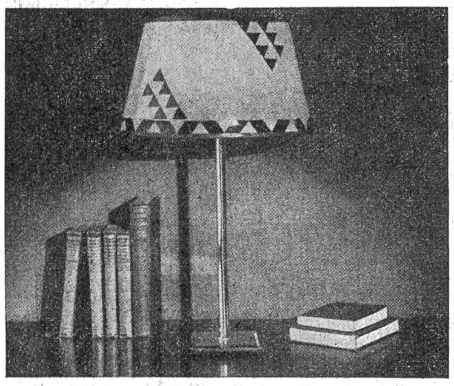
Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Beschäftigungsecke

Lampenschirme aus Papier

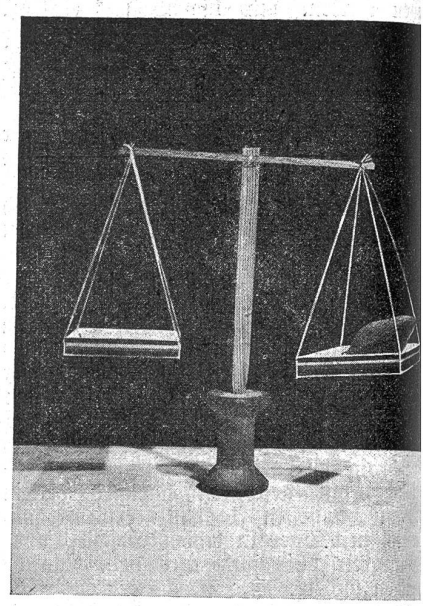
lassen sich leicht herstellen und auf die verschiedensten Arten ausschmücken. Man verziert sie mit Streifen von gummiertem Papier oder mit Sternen, Halbmonden, Vierecken oder Halb-



kreisen in silbernem, goldenem oder farbigem Papier. Zur Ausschmückung des glatten Lampenschirms in der 1. Abbildung hat man z. B. Vierecke aus rotem glänzendem Papier für den Rand genommen und für die Seitendekoration solche schiefen Vierecke halbiert und die sich ergebenden Dreiecke schräg nebeneinander geklebt. Will man einen in Falten gelegten Lampenschirm anfertigen, so muß man auf die Qualität des Papiers achten und ausdrücklich geeignetes verlangen, da manche Arten dafür zu schwach sind und leicht knittern. Will man solch einen gefalteten Schirm zuschneiden, so soll man ihn mindestens 5 Zentimeter höher als das Gestell zuschneiden und den untern Umfang des Gestells zwei- und einhalbmal als Länge annehmen. Wahrscheinlich wird es sich dabei zeigen, daß man verschiedene Stücke Papier zusammenstückeln muß, um die gewünschte Länge zu erhalten. Man wähle die zwei oder drei Stücke dann so, daß jedes gleich lang ist, falte aber erst jedes Papier, ehe man sie zusammenklebt. Bevor das Papier gefaltet wird, muß es fertig dekoriert sein mit den aufgeklebten Zierformen. Beim Falten legt man das Stück Papier genau in die Hälfte und drückt den Bruch möglichst fest mit dem Daumennagel. Dann öffnet man das Papier wieder und legt die beiden Kanten des Papiers in den Mittelbruch, so daß das Papier in vier gleiche Teile geteilt ist. Man passe nun auf, daß jede Falte in der gleichen Richtung weiter gefaltet wird. Jede der entstehenden Abteilungen faltet man wieder in die Hälfte und fährt damit fort, bis die Abschnitte ungefähr 5 Zentimeter breit sind. Dann beginnt das richtige in Falten legen, indem man diese 5 Zentimeter breiten Abschnitte zur Hälfte faltet und zwar diesmal vorwärts und rückwärts. Am besten probiert man das Falten erst an einem Stück andern Papiers aus. — Ist das Falten fertig, so muß man ungefähr 2 Zentimeter vom obern Rand entfernt auf der innern Kante jeder Falte einen halbkreisförmigen Einschnitt machen, durch den der Draht des Gestells geht. Ungefähr 4,5 Zentimeter vom obern Rand entfernt, muß man in der Mitte jeder Falte ein kreisrundes Loch ausschneiden, durch welches dann nachher eine Schnur gezogen wird. Am besten und gleichmäßigsten lassen sich die Einschnitte und Löcher machen, wenn man sich einen schmalen Papierstreifen als Muster zurechtschneidet und ihn in jede Falte zum Nachzeichnen legt. — Ist der Lampenschirm zu undurchsichtig, um Licht hindurchzulassen, so überbürstet man ihn mit Leinöl und hängt ihn 24 Stunden zum Trocknen auf. Dann überpinselt man ihn mit weißem Schellack. Ist er trocken, so schneidet man eine Falte am Ende fort, legt die Enden passend aufeinander und leimt sie fest. Dann zieht man eine Schnur durch die Löcher, legt den Schirm fest über das Gestell und bindet die Schnur zu. Damit sich die Schnur besser durch die Löcher fädeln läßt, kann man das eine Ende mit etwas Wachs zuspitzen. Die Enden der Schnur kann man entweder verknoten oder eine Perle oder eine kleine Quaste als Abschluß anbringen. G. R.

Die Wage.

Eine Wage für den Kaufladen läßt sich sehr leicht und ohne Geldausgaben herstellen. Wir brauchen dazu zwei Holzstäbchen, von denen wir



eines in eine große Zwirnrolle stecken. Wenn es zu stark ist, müssen wir es etwas zuspitzen. In die entgegengesetzte Seite des Stäbchens schlagen wir mit einem Nagel ein Loch. Ein zweites genau in die Mitte des anderen Holzstäbchens, das als Wagebalken Verwendung finden soll. Zwei gleichgroße Deckel oder Unterteile einer runden oder viereckigen Pappschachtel werden mit gleichlangen dünnen Schnüren versehen — die runden mit drei, die vierckigen mit vier Schnüren — die oben zusammengeknotet und an den Wagebalken gehängt werden. Damit sie nicht abrutschen, muß vorher an beiden Seiten des Wagebalkens eine Kerbe eingeschnitzt werden. Nun stecken wir eine große Stecknadel durch das mit dem Nagel eingeschlagene Loch im Wagebalken und in das in der Zwirnrolle stehende Holzstäbchen. Das spitze Ende der Nadel biegen wir hinter dem Balken etwas um, und damit ist die Wage fertig. Kleine Tüten zum Verkaufen können wir uns leicht aus buntem Papier kleben, und als Gewichte verwenden wir Knöpfe.

H. Sch.

Küchen-Rezepte

Kohl mit Reis. Gewaschener, zerteilter Kohl wird in Salzwasser rasch überbrüht, auf ein Sieb gegeben und gehackt. Dann läßt man Butter heiß werden, schmort darin den Kohl, fügt 1 Tasse gewaschenen Reis, etwas Kohlwasser und Fleischbrühe bei und dünstet alles, bis der Reis weich ist. Kurz vor dem Anrichten rührt man einige Löffel geriebenen Käse dazu.

Sauerkraut in Wein. 1 Kilogramm gewaschenes, d. h. mit heißem Wasser übergossenes Sauerkraut wird gut ausgedrückt, in reichlich Schweinefett aufs Feuer gegeben und mit wenig Wasser fast weich gekocht. 1/4 Stunde vor dem Anrichten fügt man 1/2 Flasche weißen Wein bei und kocht nun darin das Kraut trocken ein.

Fruchtspeisen im Winter.

Birnbraten. 1 Pfund gewaschene, gevierteilte Birnen setzt man mit 2 Eßlöffeln Zucker und 1/2 Liter Wasser auf. Nach 1/4 Stunde Schmorens fügt man 1 Pfund roh geschälte, in Würfel geschnittene Kartoffeln bei und läßt alles, mit etwas Salz gewürzt, weich dämpfen. Man fügt zuletzt ein Stück Butter bei und übergießt die angerichtete Speise mit gerösteten Brosamen.

Orangenpudding. 4 Eigelb werden mit 120 Gramm Zucker schaumig gerührt und mit dem Saft von 2 Orangen, dem fein gewiegten Gelben einer Orangenschale, 70 Gramm Mehl und dem Schnee der 4 Eiweiß vermischt. Diese Masse füllt man in eine mit Butter ausgestrichene, mit Mehl bestreute, verschließbare Form und kocht sie 1/2 Stunde im Wasserbad. Zu dem gestürzten Pudding serviert man folgende Sauce: Das Gelbe einer Orangenschale kocht man in 1/2 Liter Milch langsam 10 Minuten. Dann rührt man 1 Löffel glattgerührtes Maizena und 2 Löffel Zucker hinein, läßt aufkochen, passiert die sämige Sauce und verquirlt sie mit 1 Eigelb.

Kastanien mit Aepfeln. Man schneidet von 1 Pfund schönen Kastanien ein Riemchen ab, kocht sie dann in leicht gesalzenem Wasser weich, schält sie und schmort sie einige Minuten in Butter und Zucker. Vor dem Anrichten vermengt man die Kastanien mit einem guten Apfelbrei.

Brotspeise mit Aprikosen. Ueber Nacht eingelegte, gedörrte Aprikosen werden recht weich gekocht mit Wasser und Zucker. Unterdessen bringt man 1/2 Liter Milch mit 125 Gr. Zucker zum Kochen, fügt 50 Gramm Butter und 300 Gramm geriebenes Brot bei und verrührt dies auf dem Feuer, bis sich der Brei von der Pfanne löst. Nach dem Auskühlen mengt man 4 Eigelb, gehackte Zitronenschale, eine Prise Salz, gemahlene Mandeln und den schaumigen Schnee der Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine gebutterte, ausgestreute Form und kocht sie im Wasserbad 3/4 Stunde. Der Pudding wird gestürzt und mit den Aprikosen umlegt.

Apfelomeletten. In einen gewöhnlichen Omelettenteig gibt man 2 saure, in blattdünne Scheibchen geschnittene, mit Zucker überstreute Aepfel und bäckt von der Masse einen dicken Eierkuchen.

Brotauflauf mit Aepfeln. In feine Scheiben geschnittene Aepfel schichtet man abwechselnd mit dünn geschnittenem, altbackenem Brot in eine gebutterte Form und streut Butterstückchen, Zucker und gemahlene Haselnüsse dazwischen und darauf. Man gießt zuletzt ein Glas heißes Zuckerwasser darüber und bäckt den Auflauf im Ofen 1/2 Stunde.

E. R.