

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 23 (1933)
Heft: 14

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

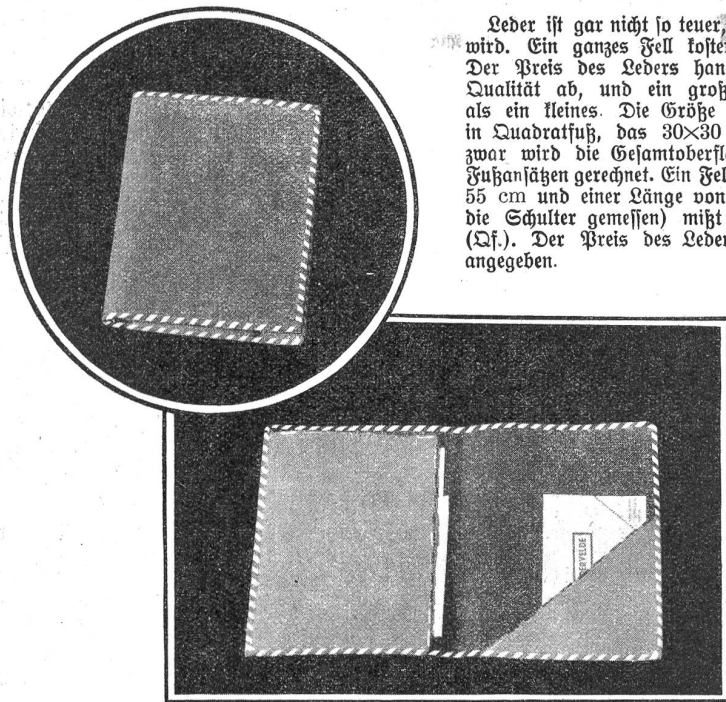
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

Download PDF: 22.02.2026

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE



Brieftasche, offen und geschlossen.

Freizeit-Beschäftigung.

Lederarbeiten.

Eine interessante Handarbeit, die sich für größere Kinder besonders gut eignet, ist die Herstellung von allerlei Gegenständen aus Leder. Aus farbigem Wildleder kann man eine große Zahl verschiedener Gegenstände leicht selbst anfertigen, wie Handtäschchen aller Art, Buchhüllen, Portemonnaies, Schlüsselbälgchen, Tramabonnements-Etuis, Brieftaschen, Füllfeder-Etuis, Zigaretten- und Zündholz-etuis usw.

Man verwendet dazu das sogenannte Wildleder (Perfische Ziege), das in vielen schönen Farben erhältlich ist. Dieses Leder ist nicht teuer, und es läßt sich leicht mit der Schere schneiden und — wenn nötig — auf einer gewöhnlichen Nähmaschine nähen.

Einfachere Arbeiten können schon von Kindern im Alter von acht Jahren ausgeführt werden, Kinder von vierzehn und mehr Jahren können sich — nach einiger Übung — an die Herstellung schwierigerer Gegenstände machen, wie Rissen, Pantoffeln, Reißverschlus-Täschchen, Schreibmappen, Photo-Alben, Teewärmer usw. Man verwendet dann meist zwei oder drei verschiedenfarbige Leder, mit denen ganz entzückende Kontrastwirkungen erzielt werden können. Diese Arbeiten werden natürlich auch gerne von Erwachsenen ausgeführt und zählen zu den schönsten und dankbarsten Handarbeiten.

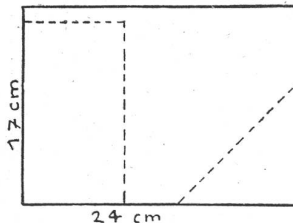
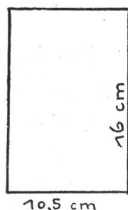
Lederarbeiten haben, wie alle Handarbeiten, einen großen erzieherischen Wert. Durch die eigene handwerkliche Betätigung lernen die Kinder, alles was zu ihrem täglichen Gebrauch gehört, zu prüfen und zu vergleichen, und es bildet sich dadurch ihr Geschmack. Auf diese Art lernen die Kinder schon früh, richtige Wertarbeit von Kitsch zu unterscheiden.

Lederarbeiten sind praktisch verwendbar und von bleibendem Wert und sind deshalb ganz besonders auch als Geschenke geeignet. Wie schnell ist ein kleines Näh-Etui für Mama oder ein Tabakbeutel für Papa angefertigt!

Leder ist gar nicht so teuer, wie oft angenommen wird. Ein ganzes Fell kostet ca. 10 bis 12 Fr. Der Preis des Leders hängt natürlich von der Qualität ab, und ein großes Fell kostet mehr als ein kleines. Die Größe der Felle wird meist in Quadratfuß, das 30×30 cm, angegeben und zwar wird die Gesamtoberfläche samt Kopf und Fußansätzen gerechnet. Ein Fell mit einer Breite von 55 cm und einer Länge von 60 cm (beides über die Schulter gemessen) mißt z. B. 5 Quadratfuß (Qf.). Der Preis des Leders nun wird per Qf. angegeben.

Wenn man kein ganzes Fell kaufen will, so kann man auch halbe oder Viertels-felle beziehen, so daß man sich, ohne viel Geld ausgeben zu müssen, in verschiedenen Farben eindecken kann.

Bevor man mit einer Lederarbeit beginnt, stellt man sich ein Muster aus Papier her. Dieser Schnitt wird dann auf das Leder gelegt und mit dem Bleistift nachgezeichnet. Das Ausschneiden geschieht entweder mit dem Messer oder der Schere. Um nun die einzelnen Teile zusammenfügen zu können, werden ringsum dem Rand nach in regelmäßigen Abständen von ca. 6—7 mm Löcher gemacht. Man bedient sich dazu der sogenannten 6-Lochzange, die auf sechs verschiedene Lochweiten eingestellt werden kann. Ein gutes Modell einer solchen Lochzange ist schon für 2 bis 3 Fr. im Handel er-



Schnitt der Brieftasche.

hältlich, und man kann dieses Instrument auch im Haushalt oft gut gebrauchen. Für ganz feine Arbeiten verwendet man den sogenannten Dreizack, mit dem man schnittartige Löcher machen kann, und der mit dem Hammer in das Leder eingeschlagen wird. Durch die auf diese Art gemachten Löcher wird nun ein Riemen durchgezogen. Sollen verschiedene Teile zusammengehalten werden, so werden

diese schon beim Lochen übereinandergelegt, und die Löcher durch beide Teile zugleich gestanzt, damit sie genau übereinander zu liegen kommen. Oft werden auch die einzelnen Teile eines Gegenstandes vorerst provisorisch dem Rand nach mit Lederleiste zusammengeklebt, wodurch das Lochen, sowie das Durchziehen des Riemens erleichtert wird. Man locht immer alle Teile ringsum, da das Riemen nicht nur zum Zusammenhalten dient, sondern auch eine hübsche Einfassung bildet. Um das Riemen durchziehen zu können, wird es an einem Ende spitz abgeschnitten und leicht gedreht und kann nun ohne weiteres durch die runden Löcher durchgesteckt und gezogen werden. Diese „Nähriemen“, die dazu verwendet werden, sind ca. 2 1/2 mm breit, in verschiedenen Farben erhältlich. Hat man statt mit der Lochzange mit dem Dreizack kleine Schnitten gemacht, so bedient man sich zum Durchziehen des Riemens einer kräftigen Wollnadel oder eines Glimpfes.

Die abgebildete Brieftasche mißt geöffnet 24×17 cm und ist in dunkelbraunem Wildleder ausgeführt, das mit weißen Streifen eingefast, bzw. zusammengehalten wird. Die beiden Stiele, die innen aufgelegt sind, um Abteile für die Brieftaschen zu bilden, sind aus hellbraunem Leder geschnitten. Das rechteckige der beiden Innenteile mißt 10,5×16 cm, reicht also nicht ganz bis zum oberen Rand der Brieftasche, und ist auch nur an seinem linken und unteren Rand mit dem äußeren Teil verbunden. Der obere Rand des Innenteils liegt frei, damit Karten und Briefe, die eventuell länger sind, oben aus der Brieftasche hervorstecken können. Auf der rechten inneren Seite der Brieftasche ist ein Teil in Form eines Dreiecks aufgelegt, das der Aufnahme kleinerer Karten und Zettel dient. Die freien Ränder der beiden Innenteile sind mit kleinen Metallklammern, sogenannten „Gröbchen“, eingefast, die in Gold- und Silberimitation erhältlich sind. Diese Klammerchen werden auf die Ränder des Leders aufgesetzt und mit einigen leichten Hammerschlägen befestigt. Um die Arbeit zu vereinfachen, können die Innenteile der Brieftasche natürlich auch mit Riemen eingefast werden.

Alles Material kann bei den Lederhandlungen bezogen werden, wo gewöhnlich auch weiterer Rat betreffs der Lederarbeiten erteilt wird.

Küchen-Rezepte

Allerlei Gutes für das Ostereisen.

Pastetchen von geräucherter Lachs. Von kleinen Brötchen (Weggl) schneidet man einen Deckel ab, höhlt sie aus, taucht sie in geschmolzene Butter und läßt sie im Ofen leicht rösten. Nach dem Erkalten gibt man in jedes Brötchen etwas Fleischgelee (Galerich), füllt grob gehackten, geräucherten Lachs darauf und deckt diesen wieder mit Fleischgelee. Die hübsch angerichteten Pastetchen garniert man mit Petersilie und Radischenröschen.

Sardellen-Rostbraten. Die Rostbratenscheiben werden gut geklopft und mit feingehackten, entgräteten Sardellen, gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer bestreut. Jede Scheibe wird einmal zusammengeklappt, in Mehl gewendet und in genügend Fett beidseitig schön gebraten. Wenn das Fleisch angerichtet ist, köcht man das Jus mit etwas Bouillon auf und richtet es über die Fleischstücke an.

Seezungen nach Florentiner Art. Die Seezungen werden abgezogen, in Filets getrennt, gewürzt und in Butter, Weißwein und Fleischbrühe weich gekocht. Eine feuerfeste Form wird mit Butter ausgefritzt und fingerhoch mit fertig gekochtem Spinat gefüllt, auf diesen legt man in hübscher Anordnung die Fischfilets, gießt etwas Bechamelsauce darüber, überstreut das ganze mit Bröseln und geriebenem Käse und überbäht es im heißen Ofen.