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

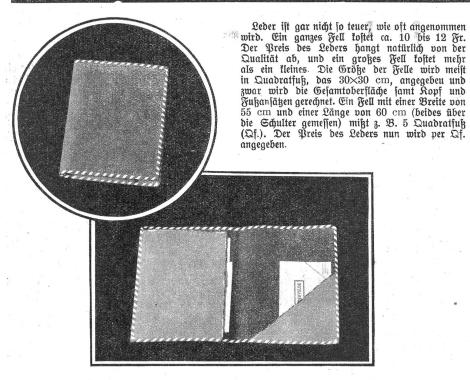
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

**Download PDF:** 02.10.2025

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 Handstäschen aller Art, Buchhüllen, Portemonnaies, Schlüssellschaft, Tramabonnements-Etuis, Briefstalchen, Füllseder-Etuis, Zigaretten- und Jündholzetuis usw.

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

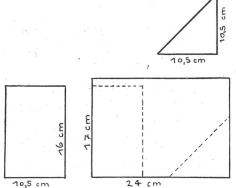
nähen.
Einfachere Arbeiten können schon von Kindern im Alter von acht Tahren ausgeführt werden, Kinder von vierzehn und mehr Jahren können sich — nach einiger Uedung — an die Serstellung schwierigerer Gegenstände machen, wie Kissen, Pantöffelchen, Reisverschlüß-Täschchen, Schreibmappen, Photo-Alben, Teewarmer usw. Man verwendet dann meist zwei oder drei verschiedensarbige Leder, mit denen ganz entzückende Kontrastwirtungen erzielt werden können. Diese Arbeiten werden natürlich auch gerne von Erwachsenen ausgesührt und zählen zu den scholiken und dankbarsten Handenverschieden.

Tederarbeiten haben, wie alle Handarbeiten, einen großen erzieherischen Wert. Durch die eigene handswerkliche 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 school früh, richtige Werkarbeit von Kitsch zu unterscheiden.

Lederarbeiten sind praktisch verwendbar und von bleibendem Wert und sind deshalb ganz besonders auch als Geschenke geignet. Wie schnell ist ein kleines Rahs-Stui für Manna oder ein Tabakbeutel für Papa angefertigt!

Wenn man tein ganzes Fell taufen will, so tann man auch halbe ober Biertelsfelle beziehen, so baß man sich, ohne viel Geld ausgeben zu müssen, in verschiedenen Farben eindeden tann.

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



Schnitt der Brieftasche.

hältlich, und man kann dies Instrument auch im Haushalt oft gut gebrauchen. Für ganz feine Arbeiten verwendet man den sogenannten Oreizack, 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 Riemchen durchgezogen. Sollen versichtedene Teile zusammengehalten werden, so werden

biese schon beim Lochen übereinandergelegt, und die Löcher durch beide Teile zugleich gestanzt, damit sie genau übereinander zu liegen kommen. Ost werden auch die einzelnen Teile eines Gegenstandes vorerst provisorisch dem Rand nach mit Ledersleister zusammengestebt, wodurch das Lochen, sowie das Durchziehen des Riemchens erleichtert wird. Man locht immer alle Teile ringsum, da das Riemchen nicht nur zum Jusammenhalten dient, sondern auch eine hübsiche Einfassun, wird es an einem Ende durchziehen zu können, wird es an einem Ende spitz abgeschnitten und leicht gedreht und kann nun ohne weiteres durch die runden Löcher durchziehen werden. Diese "Rähriemchen", die dazu verwendet werden, sind ch. 2½ mm breit, in verschiedenen Farben erhältlich. Hat man statt mit der Lochzange mit dem Dreizzad kleine Schnittchen gemacht, so bedient man sich zum Durchziehen seiner kräftigen Wollnadel oder eines Glimpses.

eines Glimpfes.

Die abgebildete Brieftasche mißt geöffnet 24×17 mund ist in dunkeldraunem Wildleder ausgeführt, das mit weißen Streifen eingefaßt, daw. zusammengehalten wird. die beiden Stüde, die innen aufgesetzt sind, um Abteile süt die Briefsachen zu diben, sind aus helldraunem Leder geschnitten. Das rechtedige der beiden Innenteile mißt 10,5×16 cm, reicht also nicht ganz die zum obern Rand der Brieftasche, und ist auch nur an seinem linken und untern Rand mit dem äußern Teil verdunden. Der obere Rand des Innenteils liegt frei, damit Karten und Briefe, die eventuell länger sind, oben aus der Brieftasche hervorstehen können. Auf der rechten innern Seite der Brieftasche ist ein Teil in Form eines Dreieckes ausgesetzt, das der Aussahmen kleinerer Karten und Zettel dient. Die freien Ränder der beiden Innenteile sied mit kleinen Metallklammern, sogenannten "Grébiches", eingesatzt, die in Gold- und Silberimitation erhältlich sind. Diese Klämmerchen werden auf die Kantdes Leders aufgesetzt und mit einigen leichtes Sammerschlägen befestigt. Um die Arbeit zu vereinsahen, können die Innenteile der Brieftaschen aussichen, können die Innenteile der Brieftaschen.

Alles Maferial kann bei ben Leberhandlungen bezogen werben, wo gewöhnlich auch weiterer Rat betreffs ber Leberarbeiten erteilt wird.

### Küchen-Rezepte

Allerlei Gutes für bas Oftereffen.

Pastethen von geräucherten Lachs. Bon kleinen Brötchen (Weggli) schneibet man einen Dedel ab, höhlt sie aus, tauch sie in geschmolzene Butter und lätzt sie in Ofen leicht rösten. Nach dem Erkalten gibt man in jedes Brötchen etwas Fleischgelee (Gallerich), füllt grob gehadten, geräucherten Lachsbarauf und decht diesen wieder mit Fleischgelee. Die hübsch angerichteten Pastetchen garniert man mit Petersilie und Radieschenröschen.

Sarbellen=Rostboraten. Die Rostboratenscheinen werden gut geklopft und mit feingeschnittenen, entgräteten Sardellen, gehadter Beterstille, Salz und Pfeffer bestreut. Jede Scheibe wird einmal zusammengeklappt, in Welsgewendet und in genügend Fett beidseitig schön gebraten. Wenn das Fleisch angerichtet ist, kocht man das Jüs mit etwas Bouisson auf und richtet es über die Fleischsstützt an art.

Seezungen nach Florentiner Art. Die Seezungen werden abgezogen, in Filets getrennt, gewürzt und in Butter, Beißweit und Fleischbrühe weich gekocht. Eine feuerselt Form wird mit Butter ausgestrichen und fingerhoch mit fertig gekochtem Spinat gefüllt, auf diesen legt man in hübscher Anordnung die Fildfilets, gieht etwas Bechamelsauce darüber, überstreut das ganze mit Brosamen und geriebenem Kase und überbädt es im heißen Ofen.