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

Band: 24 (1934)

Heft: 4

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

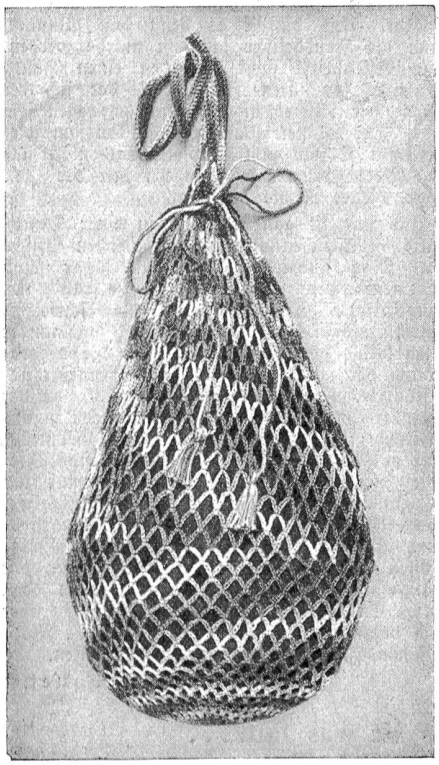
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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



Handarbeiten

Marktnetz.

Material: 1 Knäuel à 50 g Perlgarn H.C. Nr. 5 Bronce-ombré 603. 1 Stahlhäkli Nr. 6.

Ausführung:

34 Luftmaschen anschlagen.

1. Tour: 40 Stäbchen, je eine Luftmasche dazwischen.

2. Tour: In jede Luftmasche 1 Stäbchen, nachher 2 Luftmaschen.

3. Tour: In jeden Zwischenraum 5 Luftmaschen mit einer festen Masche anhängen.

In dieser Weise arbeitet man 8 Touren. Dann folgen 8 Touren mit je 8 Luftmaschen, nachher 10 Luftmaschen bis zur gewünschten Länge. Henkel anmachen, an 2 Seiten den Durchzug einziehen.

Praktischer gestrickter Schal.

Erklärung der Abkürzungen: M. = Masche, r. = rechts, umschl. = umschlagen.

Graue, weiche Wolle dient zur Herstellung eines 110 Zentimeter langen, 25 Zentimeter breiten Schals. Auf einem Anschlag von 46 M. strickt man hin- und hergehend möglichst lose 8 Nadeln r. Hieran schließt sich ein Musterstreifen von 6 Nadeln. (Die erste M. wird stets abgehoben und die letzte M. r. gestrickt. Sie zählen beide im Muster nicht mit.) 1. Nadel: abwechselnd 1mal abnehmen und 1mal umschl. 2. Nadel: abwechselnd einmal abnehmen und 1mal umschl. (abnehmen, das ist den Umschlag abheben, die nächste M. abstricken, den abgehobenen Umschl. überziehen). 3. bis 6. Nadel: wie 2. Nadel. Nun folgen 5 Nadeln r., 1 Musterstreifen, 5 Nadeln r., 1 Musterstreifen, 250 Nadeln r., 1 Musterstreifen und 2mal abwechselnd 5 Nadeln r. und 1 Musterstreifen, zuletzt 8 M. r. — Der Schal kann natürlich in anderer Farbe und nach Belieben mit bunten Musterstreifen gearbeitet werden. E. R.

Praktische Ratschläge

Die Wirtschaftsschürze.

Die Schürze war immer ein typisch weibliches Kleidungsstück. „Er läuft jeder Schürze nach!" und „Eine gute Frau muß eine breite Schürze haben!" heißt es redensartlich. Das junge Mädchen, das Haustöchterchen aber, dem noch keine ernsthafte Leistung zugemutet wurde trug wenigstens eine Tändel- oder Putzschürze, um zarte Weiblichkeit anzudeuten.

Die Frauenemanzipation rückte der Schürze scharf zu Leibe, und Hand in Hand damit gingen gesellschaftliche Vorurteile, die im Tragen einer Schürze etwas Entwürdigendes und Herabsetzendes sahen. Die Hausfrau empfand es peinlich, mit dem verpönten Kleidungsstück überrascht zu werden und riß es schnell herunter, wenn unerwarteter Besuch kam; das junge Mädchen, das studierte oder im Beruf stand, benützte überhaupt keine Schürze mehr und hätte sich über die Zumutung, ein Putzschürzchen zu tragen, vor Lachen gekugelt; und sogar die Hausgehilfin fand es unter ihrer Würde, etwa mit umgebundener Schürze zum Kaufmann Einholen zu gehen.

Im Laufe der Jahre aber stellte es sich heraus, daß die Schürze praktisch unentbehrlich war. Sie drang sogar in Männerberufe vor, und Aerzte, Laboranten, Friseure usw. sind heute ohne Schürzenmantel fast nicht mehr zu denken. Aber auch die Berufsfrau, die Verkäuferin oder Komptoiristin, trägt gerne eine Schürze, bezw. ein Schürzenkleid, das das Umkleiden im Betriebe erspart, immer nett aussieht und doch praktisch die Kleidung schützt.

Auf diesem Umwege ist auch die Wirtschaftsschürze wieder zu Ehren gelangt, umsomehr, als heute die Hausfrau nicht bloß mehr in die Küche geht, um zu inspizieren oder mitzuhelfen, sondern die Hausarbeit meist allein erledigen muß. Bezeichnend für diesen Umschwung ist es, daß auch Modenblätter die Wirtschaftsschürze, die so lange vernachlässigt war, wieder unter ihre Modelle aufgenommen haben. Arbeit ist keine Schande mehr, und mit der Arbeit unzertrennlich verbunden ist eben die Schürze, die das Kleid schont. Jedenfalls wirkt sie wesentlich angenehmer und freundlicher als ein fleckiges Kleid oder ein abgenützter Schlafrock, mit dem man bei der Morgenarbeit im Hause herumschlampt.

Eine helle, farbige Latz- oder Trägerschürze ist für jugendliche Gestalten immer kleidsam, doch kann sie niemals die Kleidschürze ersetzen, da sie die Aermel nicht deckt und daher ihren Zweck, das Kleid zu schützen, nicht vollkommen erfüllt. Einzig die Aermelschürze ist es, die allen Anforderungen praktisch am besten entspricht. Man kann sie über jedes Kleid ziehen und schnell ablegen, wenn man nicht darin überrascht werden will oder einen Ausgang vorhat. Sie bietet den Vorteil, daß man im Winter darunter warm angezogen sein kann, während man sonst, der leichtern Reinigung wegen, nur ein leichtes Waschkleid tragen könnte; im Sommer dagegen genügt es völlig, sie über die Unterkleidung anzulegen, so daß man bei der Arbeit weniger von der Hitze belästigt wird.

Man verfertigt die Aermelschürze entweder aus hellem, leicht waschbarem Stoff oder aus dunklem, glatten Zeug (Lüster oder Kloth), das den Schmutz nicht leicht annimmt. Am praktischsten ist es wohl, zwei solcher Schürzen zu benützen; die dunkle, weniger durchlässige zum Räumen und Entstauben, die helle für die Küchenarbeit. Beide können immer nett und gut aussehen, sind entweder vorne durchgeknöpft oder im Rücken geschlossen und in der Taille gegürtet. Um den Hals näht man einen kleinen Kragen oder legt den der Bluse heraus, so daß die Schürze, trotz ihres rein praktischen Charakters doch einen kleidartigen Eindruck hervorruft. -hl-

Küchen-Rezepte

Fünf Bratwurst-Rezepte.

Bratwurst mit Senfsauce. 3 Paar Bratwürste werden mit spitzem Messer einige Male gestochen und schön braun gebraten. Dann bereitet man aus Butter, gehackter, bräunlich gebratener Zwiebel, Senf, Salz und etwas Schnittlauch eine mit Wasser sämig gekochte Sauce und gießt sie recht heiß über die warmgehaltenen Bratwürste.

Bratwurst mit Tomaten. Wir braten die Bratwürste auf gewohnte Weise und schneiden sie dann in Rädchen. Tomaten werden in Scheiben geschnitten und mit Salz und Pfeffer bestreut. In eine gebutterte Form schichtet man abwechselnd Wurst und Tomaten, gießt eine Tasse Bouillonwürfelbrühe darüber, bestreut die oberste Tomatenlage mit Butterstückchen und Brosamen und bäckt die Speise im Ofen 1/2 Stunde. Kartoffelgerichte oder Nudeln passen dazu.

Bratwurst mit Aepfel. 1/2 Dutzend schöne saure Aepfel schneidet man nach dem Schälen in Viertel, bestreut sie mit Zucker und Zimt und läßt sie einige Stunden stehen. Dann läßt man ein großes Stück Fett heiß werden, legt Bauernbratwurst hinein, streut die Aepfel und einige aufgequellte Korinthen rings herum und schmort alles weich. Die Aepfel, die man nach einiger Zeit sorgfältig wendet, dürfen nicht breiig werden. Man richtet die Wurst dann an, legt die Aepfel ringsherum und gießt die mit einigen Löffeln weißem Wein oder Most aufgekochte Brühe darüber.

Kartoffelauflauf mit Bratwurst. In der Schale gekochte Kartoffeln schneidet man noch warm in Scheiben. Unterdessen hat man die Bratwurst gebraten und mit etwas Wasser geschmort. Sie wird in Scheiben geschnitten. Die Hälfte der Kartoffeln legt man in eine gebutterte Form, gibt die Bratwurst darauf, deckt mit dem Rest der Kartoffeln, streut Butterstückchen darauf, gießt eine Tasse gut gewürzte Butter- oder Tomatensauce darüber und bäckt die Speise im Ofen 20 Minuten.

Bratwurstküchlein. Gute Bratwurst wird 10 Minuten in wenig Wasser ohne Butter geschmort. Dann schneidet man sie in ziemlich dicke Scheiben, wendet sie in Omelettenteig und bäckt sie in Fett schwimmend oder in flacher Pfanne. Grüner Salat wird dazu serviert. E. R.

Was koche ich die nächste Woche?

Montag: Reissuppe, gebratene Leber, Kartoffelstock und Endiviensalat.

Dienstag: Kartoffelsuppe, Schinkenmakkaroni und Blumenkohlsalat.

Mittwoch: Geröstete Griessuppe, Bratwürste, Kohlgemüse und gebackene Kartoffelstengelchen.

Donnerstag: Brotsuppe, Reisring mit hartgekochten, halbierten Eiern umlegt, mit Tomatensoße übergossen.

Freitag: Tapiokasuppe, panierte Fischfilets, Salzkartoffeln und Endiviensalat.

Samstag: Zwiebelsuppe mit Käse, Kalbskoteletten und Sellerieauflauf.

Sonntag: Tomatensuppe, Wurst, Speck, Sauerkraut, Kartoffeln, gebrannte Crème und Biskuits. E. R.