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

Kunst

Band: 24 (1934)

Heft: 26

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: 12.12.2025

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

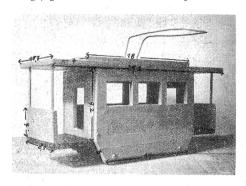
Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Spiel- und Beschäftigungsecke.

Trammagen.

Der Tramwagen hat für die Kinder bessondern Reiz, da alle seine Teile auseinandersgenommen und durch Schrauben wieder zusams mengefügt werden fonnen. Die einzelnen Teile



werden nach den angegebenen Magen aus 6 werden nach den angegebenen Matzen aus 6 Millimeter starkem Lindenholz gesägt und mit dinnen 10—12 Millimeter langen Schrauben zusammengefügt. Beim Zusammensesen des Trams wird zunächst das kleinere Dach, in das man zur Beselzigung des Bügels (ein entsprechend gebogenes dietes Stück Draht) zwei Löcher des krouht. Dann fürt man die heiden tere Dach geschraubt. Dann fügt man die beiben Längsteile mit den zwei Seitenteilen mittels vier Schrauben zusammen (j. Abb.). Jeht folgt das Montieren des Bodens (der in der Länge um 1 Zentimeter fürzer ist als das Dach) mit vier Schrauben von unten. In gleicher Weise schraubt man die sich am Ende des Bodens beschraubt man die sich am Ende des Bodens befindlichen Seitenteile an. In das Dach und
die Seitenteile bohrt man je zwei Löcher, um
entsprechend lange Städichen (eventuell Teile
einer Holz- oder Hornstrickandel) als Verbindung hineinzusteden. Fenster und Türen kann
man nach Belieben einzeichnen und aussägen.
In die vier Räder (2½ Zentimeter Durchmesser)
sigt man in der Mitte größere Löchsein als
die Schraubendick, damit sie sich gut drechen
lassen und schraubt nun die 2 Zentimeter langen
Schrauben in Kolsitäbsen ein, die eine Verbin-Schrauben in Solzstädigen ein, die eine Berbindung zwischen zwei Rabern bilbet. Die Bema-lung des Trams ist zweifarbig (weiß und beige, Delfarbe). Der Boden und die Innenseiten bes Trams werden braun gebeigt.

Frauenarbeit.

Frauenarbeit sieht man nur, wenn sie nicht gemacht ist! Das klingt paradox, aber es stimmt dennoch!

Es soll hier ja auch nicht die Rede sein von der Berufsarbeit der Frauen. Die sieht man schon! Da sind die steizig beigetragenen Bücher und die saubern Geschäftsbriese des Kontorfräuleins; da sind die Kissen und Deckhen der Sickerin; da sind die Keider und

Dechden der Stiderin; da sind die Meider und Resteden der Näherin, die Hüte und Kappen der Puhmacherin, die Körbe der Flechterin. D ja, das alles sieht man schon.
Aber von ihnen, von den gewerblichen Arsteiterinnen, von denen, die ihren Achtstundenstag in irgendeiner Stellung ausfüllen, von all diesen soll hier nicht gesprochen werden, sondern wir wollen uns heute einmal mit den Saucksauen beskäftigen, wit den unermüblich Sausfrauen beschäftigen; mit den unermudlich die tagein, tagaus all die vielen Rleinigkeiten im Haushalt schaffen, die man eben nur dann sieht, wenn sie nicht gemacht

ter schon den Tag beginnt und womit sie ihn beendet ohne Rücksicht darauf, ob acht Stunden herum sind oder zwölf. Als Erste des Morgens auf, als Letzte des Abends im Bett. Von der Hausfrau hängt es ab, ob der Vater und der Haustrau hangt es ab, do der Vater und die Kinder am Morgen zur rechten Zeit zum Geschäft und zur Schule kommen. Die fröhlichen Mütter sind es, die den Kindern mit einem freundlichen "Adeu, mein Liebling" das Motiv für den Tag geben: "Ich die bin geliebt und umsorgt, ich kann fröhlich sein."

dann beginnt die Arbeit im Saushalt. Da Der Bater ist werden für die Mahlzeiten. Der Bater ist gern dies, die Kinder gern jenes. Und die Mutter? Ja, danach frägt sie meistens nicht! Die Hauptsache ist doch, daß es ihren Lieben schmedt, daß sie am Mittag schmausen!

Da schafft sie am Bormittag; sie hat alle Sände voll zu tun: Zwischen dem Essentochen muß sie in die Zimmer saufen. Da soll es am Mittag sauber sein. Die Schlafzimmer müssen gesüftet, gesäubert, kurz: in Ordnung sein für die folgende Nacht. Die Hausgade für den Bater muß gebürstet, die Reidhen der Kinder sollen nachgesehen sein. Im Egzimmer nuß der Tisch gedeckt sein für den Mittag; die der Tisch gedeckt sein für den Wattag; die Blumen wollen besorgt, gesäubert und besorsten sollen seine Kasanarienwogel da, dessen Käsig sie reinigen nuß. Und der Rähtisch, ach der Rähtisch! Da liegen schon wieder Strümpfe zum Stopfen; die Lisch at gestern ein Loch in die Schürze gerissen, und der Bub hat den Hosenboden durchgesessen und der Rahtischer nub einen neuen Aufselber nub einen neuen Aufse Baters Ueberzieher muß einen neuen Aufschänger haben, und die Tischtücker fangen an, zu schleißen. Ach, Mütterchen, einen Mittagsschlaf halte du lieber nicht! Du wirst sonst wohl kaum sertig mit aller Arbeit! Und am Mittagsschlaft und die Arbeit und die Mutter wohl kaum fertig mit aller Arbeit! Und am Abend, — ach, wie gern möchte die Mutter früh schlafen gehen! Aber kann sie das dem Manne antun? Er möchte doch am Abend ein dischen mit ihr sprechen. Meistens ist es so, daß er seiner Frau von seinen Berufssorgen spricht; sie muß teilnehmen an seinem Aerger über Kollegen, an seinen Klagen über ungerechte Borgesehte. Aber über ihre Sorgen im Hausbalt mag keiner etwas hören; "Ach, laß mich doch mit deinen Kleinigkeiten in Ruh!"

Ja! Ja! Diese Rleinigkeiten! Aus was benn besteht die Arbeit der Hauseras benn besteht die Arbeit der Hauser Sind es nicht lauter Kleinigkeiten? Bom Morgen bis zum Abend? Biese, viese Kleinigkeiten? Die in ihrer ewigen Wiederkehr mübe machen und

Seht ihr benn nicht, wie reigend euer Seim in Ordnung ist?

"Ja, aber . . . Aber das ist doch eben in Ordnung!" Nicht wahr, so denkt ihr doch? Ja, aber . . . wie kommt es denn, daß es in Ordnung ist? —

D weh! Mutterchen ist frant. Der Argt schidt sie fort zur Erholung. Was nun? Es herrscht eine schlimme Ratlosigkeit zunächst. Dann aber entschließt man sich dazu, eine "Aushisse" zu nehmen. Dann wird es schon gehen! — (Als ob es eine Aushisse für die Mutter gäbe!) Die "Aushisse" weiß natürlich nicht gleich an allen Eden Bescheit; sie wird deshalb nicht so schnell mit allem fertig wie die Mutter. nicht so schnell nitt allem fertig wie die Watter. Das sieht man ein. Aber... aber... der schappt auch sonst irgendetwas nicht! Sie weiß sa aber auch gar nichts von all dem, was die Mutter doch wußte! Weiß sie denn nicht einmal, daß der Bater keine Wurst zum Frühstüd mag? Denkt sie denn nicht daran, daß die Lisel Turntag hat und ihre Turnhöschen das letztemal ein Loch bekommen hatten? So etwas muß den gestigt werden?! Und wie etwas muß boch geflidt werden?! Und wie

Liebe und Sorgfalt ist das, womit die Mutr schon den Tag beginnt und womit sie ihn
rendet ohne Rücksicht darauf, ob acht Stunden
beendet ohne Rücksicht darauf, ob acht Stunden
rendet ohne Rücksicht darauf, ob acht Stunden
gerum sind oder zwölf. Als Erste des Morgens
uf, als Letzte des Mohals im Bett. Bon
er Haus frau hängt es ab, ob der Vater und
ie Kinder am Morgen zur rechten Zeit zum
eschäft und zur Schule kommen. Die fröhchen Mütter sind es, die den Kindern mit
kenn freundlichen "Addieu, mein Liebling" das
klotiv sür den Tag geben: "Ich die Weiter der
klotiv sür den Tag geben: "Ich die Gesellschaft aus dem Kause,
ann beginnt die Arbeit im Kaushalk. Da
klotiv sür den Tag kenn dies, die Kunden am Tage arbeiten,
and eingekauft werden für die Mahlzeiten.
ber Vater ist gern dies, die Kinder gern

Ich eingekauft werden für die Mahlzeiten.
ber Vater ist gern dies, die Kinder gern

Ich eingekauft werden für die Mahlzeiten.

Ich eingekauft dans dem Kouse

Ich den das, daß am Mittag das Essen Tighe ist. In do ganz pünttlich auf dem Tighe ist. Und

Ich den Vas wuhte die Mutter den Witters den Sause

In den Naus punttlich auf dem Tighe ist? Und

In der Bub kann doch keine Erhensuppe versagen? Das wuhte die Mutter den Das wuhte der Bub kann doch keine Erhensuppe versagen? Das wuhte die Mutter den Das wuhte die Mutter den Mohale werden der Rücke ist, da den Mittag das Essen Tighe ist? Und

In der Bub kann doch keine Erhensuppe versagen? Das wuhte die Mutter den Das wuhte der Bub kann doch keine Erhensuppe versagen? Das wuhte die Mutter den Das wuhte der Bub kann doch keine Erhensuppe versagen? Das wuhte die Mutter den Das wuhte der Bub kann doch keine Erhensuppe versagen? Das wuhte die Mutter den Witter Lund wie ist den Das wuhte der Bub kann doch keine Erhensuppe versagen? Das wuhte die Mutter den Das wuhte der Bub kann doch keine Erhensuppe versagen? Das wuhte die Mutter den Das wuhte der Bub kann doch keine Erhensuppe versagen? Das wuhte den Erhen Doch der Buter den Pübe Bub kann doch eine Erhensuppe versagen? Das

Ach, follte das Mütterchen am Ende auch Ad, sollte das Mütterchen am Ende auch mübe gewesen sein? abgespannt von all den vielen, vielen Kleinigkeiten, die sie sie erledigt hat und die num sehlen, die sie mit Liebe tat und aus Liebe? Das ist sa ungeheuerlich, was num plöhlich alles sehlt?! Was Mutter alles soch alles sonst gar nicht so merken?! Als vieles erwecht mar hat nan darauf gar nicht alles gemacht war, hat man darauf gar nicht

so geachtet! Run? — Was ist besonderes dabei? Frauenarbeit sieht man eben nur dann, wenn sie nicht gemacht ist!

A.B.

Für die Küche.

Getrante für heiße Tage.

Rirschenlimona de. Halb saure, halb suße Schwarzfirschen werden entsteint, in einem Porzellantopf mit einer Holzfelle zerbrüdt und auf 500 Gramm Früchte mit 125 Gramm Zuder verrührt. Der am andern Tag abgegoffene Saft wird mit eisgefühltem Waffer vermischt und die Obstrudstände als Rompott verwendet.

Rhabarberlimonade. Ein paar in Würfel geschnittene Rhabarberftengel werden mit Liter Maffer eine gute Stunde gefocht, einige Stunden stehen gelassen, durch ein Tuch passiert und mit beliebig Zuder vermengt. Ein Löffel roten Wein oder Himbeersaft (pro Glas) verändert den Geschmad.

Pfirsich = ober Aprikosenbowle. In 1 Flasche leichten Weißwein legt man 6—8 feinblättrig geschnittene Pfirsiche ober Aprikosen, streut -1 Tasse Puderzuder barüber und läßt die Mischung zugededt 2—3 Stunden stehen. Man serviert dann die Bowse in Gläsern und gibt beim Eingießen in jedes Glas ein Studchen Eis und 1 Löffelden Fruchtfleifd.

Gemifchte Limonade. Simbeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren werden entstielt, mit einer Holzstelle tüchtig zerdrückt und verrührt, mit dem nötigen Zuder vermengt, mit 1 Tasse heißem Wasser übergossen und einige Stunden stehen gelassen. Nun läßt man den Saft gründ-lich ablaufen, vermengt ihn mit 2—3 Löffeln Zitronensaft und 1 Flasche Selters- oder Eis-

Suge Ranne. 2 in Scheiben geschnittene Bitronen übergießt man mit einem Liter ftark gezudertem Wasser, fügt 2 Banillestengel und 1 Flasche leichten, weißen Wein dazu und stellt die Mischung 2—3 Stunden in den Keller. Der Trank wird gesiebt und mit einer kleinen Flasche Mineralwaffer verrührt.

Simmlischer Sommertrant. 2 Liter frische Mild werden auf Gis gestellt und mit einem Löffelden Banille, 2 Gläschen Rick. Taffe verquetichter Erdbeeren und 2 Scheiben Unanas, die in Burfelden geschnitten wurden, Man fügt ben nötigen Buder bei, vermengt. läßt 3 Stunden ziehen und füllt dann das Ge-trant in Gläser, indem man in jedes Glas einwenig von den Früchten legt.