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

Band: 24 (1934)

Heft: 28

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

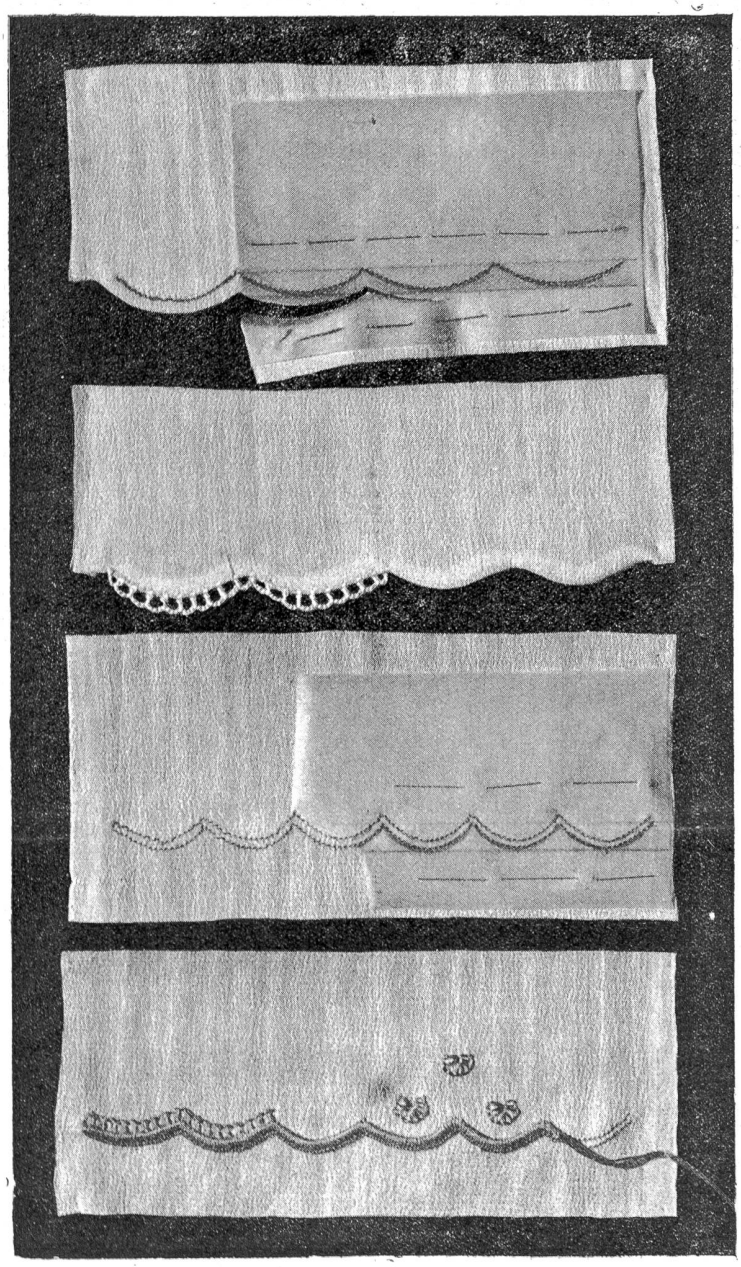
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

Download PDF: 02.12.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE



Handarbeiten.

Bogenkanten an leichten Stoffen.

In Bogen oder Zacken genähte Kanten, mit der Maschine überstürzt gearbeitet oder gefaßt — oder von Hand festoniert, sind immer ein schöner Schmuck für Kleider und Wäsche An leichten Stoffen, auch an crêpeartigen Geweben, wie sie für Sommersachen und zum Ausputz der Kleider heute gerne verwendet werden, sind diese Arbeiten nicht leicht tadellos auszuführen, weil diese Stoffe sich bei der Verarbeitung gerne ausdehnen, wobei die Bogen ihre Form verlieren. Wir können nun dieses Verziehen verhüten, wenn die Arbeit auf Papier ausgeführt wird. Der Arbeitsgang ist folgender: Ein runder Kragen, Aermelaufschläge, eine Passe, wird aus Papier zugeschnitten, in der genauen Schnittform, mit einer Randzugabe. Die Bogeneinteilung wird gemacht, die Bogen genau und sauber aufgezeichnet, eine Papierschablone von 1—2 Bogen leistet dabei gute Dienste. Diese Zeichnung wird auf den doppelten Stoff aufgeheftet und der Zeichnung folgend gesteppt. Noch mit der Papierauflage schneidet man aus, zieht die Papierstücke weg und vollendet die Arbeit. Will man Bogen einfassen, dann kann man auch den Einfaßstreifen der aufgehefteten Papierzeichnung aufnähen, und wieder nach dem Steppen erst ausschneiden.

Weiche, crêpeartige Stoffe von Hand zu festonieren, ist auch nicht leicht, besonders macht das Aufzeichnen dann Mühe. Da habe ich versucht, auch dazu das Papier zu Hilfe zu nehmen, und wirklich, die Sache geht gut. Die Zeichnung sorgfältig aufgeheftet, nachgesteppt, und wir haben die fertig vorgearbeiteten Bogen auf dem Arbeitsstoff. Es kann jetzt nur noch ein Faden als Unterlage mitgenommen, also vorweg eingearbeitet werden beim Festonieren. Diese maschinenmäßige Vorbereitung des Festons denke ich mir wirklich mehr für leichte Festonarbeit an Kleidersachen. An eigentlichen Stickwerken aus Leinenstoffen, grob und fein, wird ja der Feston nach herkömmlicher Art auf den Stoff gezeichnet und von Hand vorgezogen. Die Vorlagen bringen noch ein paar bereichernde Zutaten zur Bogennäherei. Ein Häkelrändchen an den gestürzten Bogen — eine gelockerte Festonstichreihe, kleine Streufigürchen wieder mit Festonstich gearbeitet am Handfeston.

Praktische Ratschläge

Kind und erste Hülfeleistung.

Liebe Hausfrau! Wissen Deine Kinder, was sie zu tun haben, falls Du plötzlich krank werden solltest oder Dir ein Unfall zustoßen würde? Vergiß nie: rasche Hülfe ist doppelte Hülfe! Niemand denke: „Das kann nicht passieren!" Mit dem Außerordentlichen müssen wir stets rechnen! Es soll uns nicht unvorbereitet finden. Deshalb, liebe Hausfrau und Mutter, schreibe auf ein Zettelchen hübsch folgende Dinge auf: Nächste Telephonstelle, Telephonnummer, unter welcher der Vater während der Arbeitszeit zu erreichen ist, Telephonnummer des Hausarztes, Telephonnummer des nächsten Arztes, Adresse des nächsten Arztes, Adresse des Hausarztes, Polizeinummer, Telephonnummer und Adresse einer vertrauten Verwandten, Adresse der zuständigen Apotheke. Leg den Zettel an einen Ort, wo ihn die Kinder leicht finden können! Unterrichte die Kinder; sage ihnen, wo der Zettel liegt, und daß sie ihn vorkommendenfalls zu konsultieren haben! Hat man selbst Telephonanschluß, wird der Zettel in der Nähe des Apparates an der Wand befestigt.

Sommermittagessen.

Blitzsuppe, gefüllte Gurken — Himbeercrème.

Gefüllte Gurken. Mittelgroße Gurken werden geschält, der Länge nach halbiert und entkernt. Uebriggebliebenes gehacktes Fleisch wird mit gewiegten Kräutern, Zwiebel, geschmolzener Butter, 2—3 Löffeln Rahm oder 1—2 Eiern vermengt, gut gewürzt und in die Gurkenhälften gepreßt. Diese werden wieder zusammengeklappt, mit gebrühtem Faden zugebunden und mit Butter, Rahm oder Fleischbrühe weich geschmort. Beim Anrichten hebt man die Gurken heraus, entfernt die Fäden, verdickt die Brühe mit wenig glattgerührtem Mehl und richtet sie über die Gurken an.

Tomaten, Pilzomeletten und Kopfsalat — Zwetschgenbrei. Pilzomeletten. Aus wenig Mehl, Salz, einigen Löffeln Milch, 4—5 Eigelb und den schaumig geschlagenen Eiweiß bereitet man einen guten Teig, aus dem 2 große Omeletten gebacken werden. Unterdessen wurden gerüstete Pilze mit Salz und gehackter Zwiebel in genügend Butter geschmort. Die erste Omelette richtet man an, gibt die Pilze darauf und deckt mit der zweiten Omelette. Sie wird mit gewiegten, in Butter geschmorten Kräutern oder geriebenem Käse bestreut.

Leichte Kartoffelsuppe, Wurstsalat, Tomaten mit Majonaise gefüllt — Aprikosentörtchen. Wurstsalat. 5 gute Servelats werden geschält und in dünne Scheiben geschnitten. Aus Senf, gewiegten Zwiebeln, Zitronensaft, Oel und Petersilie rührt man eine Sauce, vermengt damit die Wurstscheibchen und garniert mit Eiervierteln oder Radieschen.

Früchte, Risotto und Gurkensalat, Johannisbeerschaum. Johannisbeerschaum. Der ausgepreßte Saft von 2 Litern Johannisbeeren wird mit 300 g Zucker und 6 Eigelb verrührt und mit 30 g Reismehl auf dem Feuer bis zum Aufkochen geschlagen. Dann zieht man den Topf vom Feuer und schlägt weiter bis zum Erkalten. Darauf zieht man den Schnee von 4 Eiweißen unter die Masse, füllt sie in Weingläser, stellt sie auf Eis und serviert mit kleinem Gebäck.

Rohkostschnittchen, Bohnen mit Tomaten, rohe Früchte. Bohnen mit Tomaten. Entfädelte Bohnen werden gewaschen. In einem großen Stück Fett läßt man eine große, gehackte Zwiebel bräunen, rührt 1—2 Löffel Mehl dazu und löscht nach kurzer Zeit mit 1 Glas Wasser. Nun fügt man 1 kg Bohnen und ebensoviel verschnittene Tomaten, Salz, Pfeffer und ein Zweiglein Bohnenkraut bei und kocht alles zugedeckt 1½ Stunden. E. R.

*

Sommergetränk.

Apfeltrank. 6 ungeschälte, verschnittene Aepfel, etwas Zitronenschale, wenig ganzer Zimt und einige gewaschene Rosinen und Korinthen werden mit 2 Liter Wasser 1 Stunde gekocht, durch ein Haarsieb gegossen und mit dem nötigen Zucker gesüßt.