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

Band: 25 (1935)

Heft: 10

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: 04.12.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Nadelarbeit nach italienischer Art aus der Heimarbeitszentrale Elleboro in Lugano.
Diese Heimarbeitszentrale beschäftigt eine schöne Zahl Mädchen und Frauen und ist das Werk von Frau Nat.-Rat Dolfus. Zu vier verschiedenen Decken benötigte die Verfertigerin zwei Jahre Arbeit. (Illustrationsprobe aus dem Buch der Hauswirtschaft' Hamed-Verlagswerke A. G.)

Häusliche Ratschläge

Die Pflege der Kleider und Schuhe.

Wer auf ein gutes Aussehen Wert legt, soll dafür besorgt sein, daß seine Kleider und Schuhe stets in tadellosem Zustand sind. Eine sorgfältige Instandhaltung bewahrt unsere Garderobe vor zu schneller Abnutzung und erspart uns manche empfindliche Ausgabe. So sollten die Kleider nach dem Ausziehen nicht sofort in den Schrank gehängt werden, sondern man lasse sie eine Zeit lang auslüften, damit sich jegliche Ausdünstung verflüchtigen kann, da sonst ein häßlicher, muffiger Geruch an ihnen zurückbleibt. Kleine Schäden und Flecken sind sofort auszubessern und zu entfernen. Leichte, kurz getragene Seidenkleider können nur ausgeschüttelt werden, stärkere Gewebe hingegen sind dem Faden nach gut zu bürsten, wobei man stets zwei Bürsten zur Hand haben sollte, die eine für die Arbeits-, die andere für Sonntagskleider. Das Gereinigte hänge man auf polierte oder überzogene Bügel in den Schrank, der breit und groß genug sein soll damit das Stück weder gedrückt noch zerknittert werden kann.

Ferner sind die Bürsten von Zeit zu Zeit ordentlich zu säubern. Das geschieht entweder durch Waschen in kaltem Wasser, dem etwas Salmiakgeist zugesetzt ist, oder durch Abstreifen an einem reinen Papier oder Tuch.

Während des Sommers lege man Pelz- und Wollsachen in eine mit Zeitungspapier und einem sauberen Tuch ausgeschlagene Kiste. Zwischen jedes einzelne Stück streue man weißen Pfeffer und Kampferkugeln, oder lege Naphtalintafeln. Nachdem man das ganze gut mit Zeitungspapier zugedeckt hat, wird das Tuch zusammengeschlagen und vernäht. Für Pelzmäntel sind auch die sehr praktischen Mottenpapiersäcke zu empfehlen, worin man den Mantel aufgehängt verwahren kann. Hat man vor dem Verpaden genau darauf geachtet, daß kein Mottenansatz an den Kleidern ist, so wird man sie beim Auspacken bestimmt unversehrt vorfinden. Das Lüften der Garderobe von Zeit zu Zeit ist ebenfalls notwendig, nur muß darauf geachtet werden, daß empfindliche Sachen nicht der Sonne ausgesetzt sind.

Zu einem guten Kleid gehört auch ein schöner Schuh. Oft wird er durch schlechte Behandlung vollständig verdorben. Da heißt es, für unser Schuhwerk auch ein wenig Liebe verwenden, denn ein gut gehaltener Schuh zeugt für den Ordnungssinn des Menschen. Heute, wo die Mode so vielerlei Arten Leder auf den Markt bringt, müssen wir von der Behandlung des Schuhes umso mehr wissen. In allen Schuhgeschäften erhält man die notwendigen Reinigungsmittel mit der genauen Gebrauchsanweisung. Jedem Leder ist, da es ein animalisches Produkt, eine gewisse Elastizität eigen, die unter allen Umständen erhalten bleiben muß, indem man die Oberfläche möglichst häufig der Luft aussetzt. Dadurch behält es seine Dehnbarkeit. Man sollte zumindest zwei Paar Schuhe im Gebrauch haben, damit immer das eine Paar austrocknen und -lüften kann. Das Ausspannen auf Schuhleisten erhält die Form und das Aussehen, und verlängert dadurch die Lebensdauer eines Schuhs.

Nach Gebrauch muß vorerst der Schmutz mittelst einer nicht zu harten Bürste entfernt werden. Bei einem braunen Schuh wendet man eine Seifenlösung an, die noch kräftiger wirkt, als das Abbürsten. Mit halbflüssiger Schuhcrème wird das Leder ernährt, dann reibt man es mit einem Wolltuch nach, worauf die Wichse dünn aufgetragen und nach einigen Minuten Trocknens wieder mit dem Wolltuch blank gerieben werden kann. Schädlich ist das Auftragen von zu viel Wichse, die das Leder spröde und rissig macht. Das heute so beliebte und viel getragene Wildleder bürste man nach gutem Trocknen mit einer Gummi- oder Stahlbürste ab und trage, wenn nötig, ein in der Farbe passendes Puder auf. Zu vermeiden sei auf alle Fälle das Bürsten des noch nassen Schuhes, da das nasse Wildleder sonst speckig wird.

Nasse Schuhe dürfen nie beim heißen Ofen getrocknet, sondern sollen mit Spreu und Zeitungspapier ausgestopft werden. Durch das Aufsaugen der Feuchtigkeit trocknen sie langsam, gehen dadurch nicht ein, und bekommen auch keine Falten. Gut gepflegte Schuhe halten sich jahrelang schön und sind stets die Freude ihrer Besitzer. Isolde Rogorsch.

Barometer aus einer Glühbirne.

Einen billigen und doch zuverlässigen Barometer kann sich jeder ohne Ausgaben herstellen. Man nehme eine alte elektrische Birne (gleichgültig, ob die Drähte inwendig abgefallen sind), halte sie in ein Gefäß mit Wasser und mittelst einer Beißzange zwicke man unter Wasser das Spitzchen ab, so daß ein Löchlein entsteht. Alsbald füllt sich die Birne mit Wasser, und der Apparat ist fertig. Hängt man nämlich nun die Birne irgendwo auf, das Löchlein nach unten, so wird man bei Anzug von schlechtem Wetter unten ein Tröpflein Wasser bemerken, bei schönem jedoch nicht. Kam. Tr.

Für die Küche

Verschiedene Saucen.

Einfache holländische Sauce. (Zu Blumenkohl, Spargeln, Fisch rc.). In der Pfanne rührt man 2 Löffel Mehl mit 1 kleinen Tasse Milch glatt, fügt eigroß Butter, Salz, Pfeffer, 1—2 Eigelb und eine große Tasse Gemüse-, Knochen- oder Fleischbrühe bei und kocht diese Sauce kurz vor dem Auftragen unter ständigem Rühren dicklich, ohne daß sie je richtig zum Strudeln kommt. Sie wird vom Feuer gezogen und mit Zitronensaft gewürzt.

Tomatensauce. Man läßt ein Stück Butter heiß werden, fügt 1—2 Löffel Mehl bei und verkocht nach dem Gelbwerden mit dem nötigen Wasser. Der sämigen Sauce rührt man 2—3 Löffel Tomatenpüree (ein kleines Büchschen), Salz, Muskat und 1 Bouillonwürfelchen bei und läßt alles auf kleinem Feuer 1/4 Std. kochen. Zu Reis, Makkaroni, hartgekochten Eiern rc.

Spanische Wildsauce. Aus Butter, Mehl, Gewürz und Wasser kocht man eine helle, dicke Grundsauce, fügt 1 Glas Madeira bei und schmort weiter, indem man den Schaum wegschöpft. Kurz vor dem Anrichten verquirlt man die pikante Sauce mit 2 Löffel Tomatenpüree, 1 Löffelchen Johannisbeergelee und einem Stück Butter.

Kapernsauce. (Zu Lachs, Hecht und anderem Fisch.) Ein kleiner Löffel Mehl wird mit wenig Wasser glattgerührt, dem man 1 Tasse Fleischbrühe, 1 entkernte Zitronenscheibe, Muskat und wenn nötig Salz beifügt. Alles wird unter ständigem Rühren bis knapp vor das Kochen gebracht und nach und nach mit 1—2 Eigelb, einer Handvoll Kapern und einem großen Stück Butter vermengt. Die Sauce wird immer geschlagen, ohne daß sie richtig kochen darf.

Senfsauce. Man läßt eigroß Butter heiß werden, bräunt darin 2 Löffel Mehl, fügt 2 Tassen Bouillon, einige Löffel Milch, Salz und Pfeffer bei und rührt alles auf kleinem Feuer zu einer gut gebundenen Sauce, der man zuletzt 1 gestrichenen Eßlöffel Senf beifügt. Die Sauce wird zu gesottenem Rindfleisch, Kartoffeln oder Fisch gereicht. Sie kann auch über hartgekochte, halbierte Eier angerichtet werden. E. R.