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

Band: 25 (1935)

Heft: 24

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

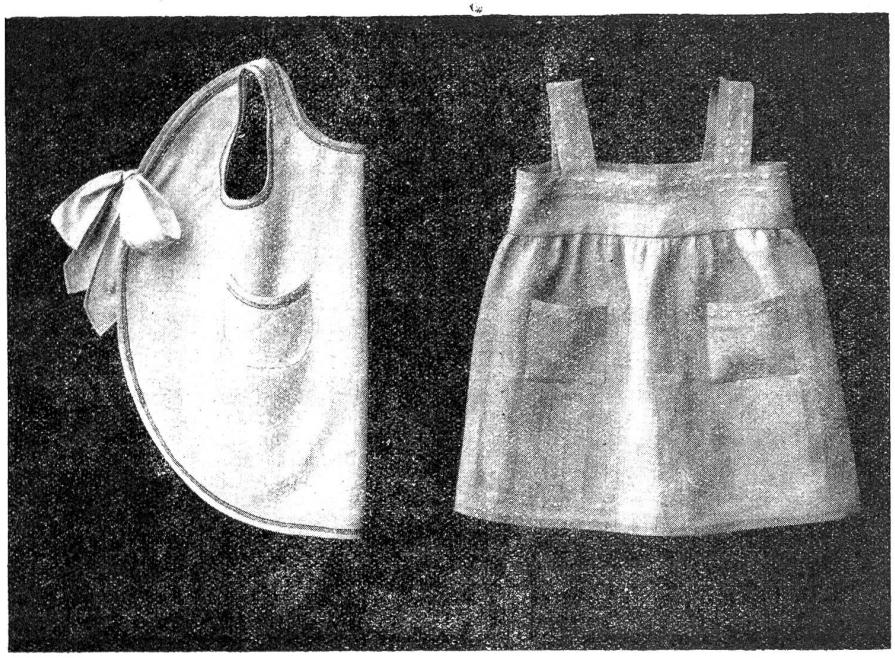
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

Download PDF: 09.12.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE



Handarbeiten

Kleinkinder-Schürzchen für das Alter von 1 bis 2 Jahren, nach obenstehender Abbildung.
Von L. B.

Das eine, ein Rockschürzchen mit langen Trägerchen, kann als Schutzschürze übers Kleid oder auch als Röcklein über ein Schlüttchen oder Unterblüschen getragen werden.

Ein gerader Rockteil von 1 bis 1,20 m Weite wird ergänzt durch den Leibchenteil von 60 bis 64 cm geschlossener Weite, am Modell ist es ein gerader Streifen von 6½ cm Höhe und Trägerchen von 18 cm Länge. Der Leibchen-Streifen kann bis 12 cm hoch geschnitten sein und bekommt bei größerer Breite ausgeschnittene Armlöcher und entsprechend kürzere Trägerchen. Abstand vom äußeren Rand der beiden Träger 20 bis 22 cm. Eine einfache Handstickerei schmückt das Kleiderschürzchen. Feston- und Vorstiche bilden den leichten Bordenschmuck. Passende Stickereivorlagen finden Sie in Nr. 16 und 18 der „Berner Woche" dieses Jahrgangs. Ein ausgezogener Faden erleichtert das Arbeiten in diesem Stoff; es ist Kleiderleinen, irgendein grobfädiger Baumwollstoff oder ein Rebsgewebe ist ebenso geeignet.

Das Hängeschürzchen mit Bindebändern ist in rascher Maschinenarbeit fertiggestellt. Die Schürze gesäumt; Hals-, Armloch- und Taschenränder besetzt und die Stepplinien gerade als Schmuck benützt. Zu dieser Schmuckstepperei verwendet man als Schiffchenfaden weichen Stickfaden, oben den gewöhnlichen Maschinenfaden, so ergibt sich die wirkungsvolle Stepplinie auf der Vorderseite, wenn man linksseitig näht. Diese Stepplinien können wiederholt werden auf dem einfachen Stoff anlehnend an die erste Saumstepplinie in engen oder weitern Abständen, bis eine schöne Wirkung da ist.

Solche Maschinen-Stepperei ist ein guter Schmuck für Kindersachen, besonders auch zum Aendern oder zum Verlängern geeignet. Mit wenig Arbeit können Ersatzstoffe zum Ganzen passend gemacht, Ansatzlinien zum Schmucke, oder auch alte Stoffe durch frische Farben belebt werden.

Häusliche Ratschläge

Das Essen im Freien.

Wir nützen die warme Jahreszeit oft viel zu wenig aus, trotz allem Kultus, den wir heute mit der Freiluftbewegung treiben. Wir hätten vielleicht einen kleinen Garten, mit einer hübsch im Grünen versteckten Laube, eine offene Terrasse, einen Balkon, und es fällt uns nicht ein, das Essen bei schönem Wetter für uns und unsere Familie draußen zu servieren. Viel lieber deckt man im Wohnzimmer oder gar in der Küche den Tisch. Da können die Schüsseln und Platten gleich von der Anrichte auf den Tisch hinübergestellt werden. Und so sitzt man Tag für Tag in dieser ungemütlichen Umgebung und verzehrt selten mit einem rechten Vergnügen sein Mahl. Eine Küche — man macht sie ja so gerne zum Wohnraum — kann natürlich mit ihren aufgehängten Pfannen, mit dem mit schmutzigem Geschirr vollgestellten Abtropfbrett, dem Gasherd, dem unvermeidlichen Kehrichteimer und allen sonstigen notwendigen Gerätschaften, keinen behaglichen Eindruck machen. Den Speisenden, der nach etwas mehr Gemütlichkeit Verlangen trägt, wird das beste Essen in solch einem Raume nicht sonderlich munden. Doppelt gut wird ihm aber im Freien die einfachste Mahlzeit schmecken, mit Aussicht auf eine grüne Rasenfläche, eine Baumgruppe, auf den See, die Berge oder einen nahen Wald. — Wie gerne würden oft, wenn dieses Servieren im Freien der Hausfrau allein zuviel Arbeit macht, Vater und Kinder mit Hand anlegen, den Tisch decken und das Essen hinaustragen helfen. — Ich habe einmal auf einem Spaziergang, der mich an einem Bauernhof vorbeiführte, gesehen, wie unter einem breitästigen Nußbaum, mit Blick ins Grüne ringsum, an einfach gezimmertem Tische die Knechte und Mägde unter frohem Lachen und Scherzen ihr Abendbrot einnahmen. Dies hat mich so einladend berührt, daß ich mich am liebsten gleich unter die Leute gesetzt hätte. Dieses Essen im Freien war bestimmt für die Menschen, die müde und hungrig von schwerer Tagesarbeit heimkamen, ein freudiges Ausruhen, das ihnen die verständige Hausfrau mit wenig Mühe bereitet hatte.

L. W.

Für die Küche

Alle Tage Salat.

Mimosa-Salat. Zarte Endivien werden recht fein geschnitten und mit Mayonaise vermengt. 2—3 Eier werden hart gekocht, geschält, halbiert und das Weiße vom Gelben trennt. Das Weiße wird gehackt und unter den Salat gemengt und das Gelbe gerieben und über das Ganze gestreut.

Neuer Tomatensalat. 4 feste, reife Tomaten schneidet man in Scheiben und entfernt die wässerigen Teile. Dann fügt man gewiegte Petersilie und Zwiebel, 2 Eßlöffel gemahlene Nüsse, Selleriesalz und Olivenöl bei und beträufelt die Mischung mit Zitronensaft nach Belieben.

Bunter Salat. Wir schneiden zarte, junge Radieschen in dünne Scheibchen, bestreuen sie mit Tafelsalz und geben sie bergförmig in eine weite Schüssel. Rings herum legt man in Scheibchen geschnittene weich gekochte, mit Oel, Zitronensaft, Rahm, Gewürz und Schnittlauch vermengte Karotten und umlegt diese mit einem Kranz von Kressesalat. Die Schüssel wird sternartig mit Eiervierteln garniert.

Rohkostsalat. 2—3 Zwiebeln, einige Radieschen und zwei Karotten werden in blattdünne Scheibchen geschnitten, zusammen vermengt und mit einer Salatsauße von Oel, Zitronensaft, Salz und Rahm übergossen. Der Salat wird mit gehacktem Selleriegrün bestreut.

Belgischer Salat. Salatkartoffeln werden in der Schale gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten und auf bekannte Art zu Salat angemacht. Unter diesen mischt man gehackte, hart gekochte Eier und in Scheiben geschnittene, geschmorte Pilze. Nun bereitet man aus zwei gewiegten Schalotten, einem geschabten, sauren Apfel, 2 hartgekochten Eigelb, Senf, Oel, Essig, etwas Fleischextrakt und einer Prise Zukker eine dickflüssige Sauße und gibt sie über die Kartoffelmischung.

Spargelsalat. Dünne, ganz zarte Spargeln schält man, kocht sie in Salzwasser weich, läßt sie gut vertropfen, schneidet sie in kleinere Stücke und vermengt sie mit Mayonaise. Der Salat wird mit einer Mischung von gehacktem Schinken und Petersilie bestreut.

E. R.

Für Rohköstler.

Selleriesschüssel. 2 mittelgroße, geschälte Selleriekollen werden gerieben und mit einer kleinen Tasse Rahm, wenig Olivenöl, 2 Löffeln Zitronensaft, etwas Salz und 2 Löffeln Haferflocken tüchtig vermengt. Nach ½ Stunde Stehen wird die Speise mit Selleriegrün bestreut und serviert.

Kartoffelsalat. 2 rohe Kartoffeln, 1 bis 2 Zwiebeln, eine kleine geschälte, entkernte Gurke und 3—4 junge Karotten schneidet man in blattdünne Scheibchen. Diese Gemüse verrührt man mit Oel, Zitronensaft, Selleriesalz und gehackten Kräutern.

Spinat mit Mayonaise. Ein Teller voll Spinat eine mittlere Zwiebel und eine Handvoll Petersilie werden gehackt und mit Mayonaise vermengt.

Tomatenschüssel. 3 feingeschnittene Tomaten, ½ Tasse Reisflocken, Salz, Zitronensaft, Schnittlauch und etwas Oel verrührt man sorgfältig zusammen, gibt die Mischung bergförmig auf eine Platte und legt dünne Schrotbrotscheiben rings herum.