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

Kunst

Band: 27 (1937)

Heft: 22

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: 13.12.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

Handarbeiten, Erziehungsfragen, Praktische Ratschläge, Küchenrezepte

Freude an schöner Wäsche.

Stück in der Aussteuer. Das Vermögen eines Mädchens wurde nach den Leinen= schätzen abgeschätt — Schmuck und Möbel tamen erst in zweiter Linie. — Auch unfere Eltern und Großeltern "stapelten" voller Stolz Bett- und Leibwäsche in den Schränken auf, und ich kann mich noch genau erinnern, daß meine Mutter mir erzählte, sie habe in den ersten Wochen ihrer Che immer Mühe gehabt, über den das Wäschestück gearbeitet ist, um so besser überreichen Schatz im Wäscheschrank die sitzt das Kleid Uebersicht zu behalten.

Die Mode ändert sich. Nicht nur die eidermode, sondern auch die Wäsche-Rleidermode, mode. Gerade der Geschmad in Bezug auf Bett- und Leibwäsche hat eine grundle-gende Aenderung erfahren. Wir "stapeln" nicht mehr Berge von Baschestücken in unserer Labe auf, wir kaufen nicht mehr Dinge, die "ein ganzes Leben lang" halten sollen. Dies ist aber nicht etwa ein Be-tenntnis zur Freude an Minderwertigkeit, nein, die Qualität der Bascheftude ift gleich geblieben, wir legen uns nur nicht fest auf

bestimmte Formen.

Die Grundform der Bettmafche ift im Bettuch, wesentlichen gleich geblieben: Ueberschlaglaten, Kopftissen und Bezüge. Aber man vermeidet hier unnötige Rüichen und Spigen, überreiche Bergierungen und Ropfichmud. Schlichte Formen und Linien sind vorgeschrieben und haben fich als praftisch erwiesen. Bettwäsche, die mühsam zu bügeln ift, ist unpraktisch und balt nicht. Man kennt heute bei der Bettwäsche sogenannte "Tagesstreifen", d. h. Kissenüberzüge und Ueberschlaglakenstrei= fen, die nur tagsüber aufgelegt werden.

fann die Frau bei der Leibwäsche anwen- der zu Gottes Wort geführt haben, die Schon im Mittelalter war der Bäsche- den. Schon seit Jahren ist man von dem man vorher als verlorene Schafe hatte schrank der Hausfrau das gewichtigste langweiligen Weiß abgewichen. In allen Farben prangen jett die zierlichen Stücke der Leibwäsche. Auch gemusterte Basche hat viel Anklang bei der Frau gefunden. Die Hemdhose ist das wichtigste Wäsche= ftud. Praftisch und leicht, mit feiner Sandarbeit verziert oder mit Ruschen besetzt. Man soll sich auch bei der Leibmäsche hüten, zu komplizierte Schnitte und zu viel Verzierungen zu verwenden. Je schlichter

Braktisch ist es, alle Wäsche mit verstell= baren Achselbändern zu arbeiten. Es fieht häßlich aus, wenn Baschestücke über den Ausschnitt des Kleides ragen. Verwendet man seidene Achselträger, so arbeitet man treuen Hilfe unserer Schweizer Freunde zu fie zum Ansknöpfen, damit beim Waschen verdanken". Es ist wahr, was das Siegel die Bänder nicht mit der Waschlauge in

Berührung kommen.

Neues aus Spanien

E. B. D. Unsere protestantischen Gemein= den Spaniens liegen an manchen Orten eigentlich unter ständigem Granatenfeuer. Genauere Angaben dürfen natürlich nicht gemacht werden. Man gewinnt ein Bild aus folgenden Berichten, wobei absichtlich feine Orte genannt sind.

"Die Granaten fliegen ohne Maß und Biel in die verschiedensten Stadtviertel. Drei schlugen auf unserem Hof ein. Zum Glück find die Keller fest, ja man hat sich darin eingerichtet. Biele Leute schicken ruhig die Kinder weiter in die Schule. Auch die Gottesdienste sind nach wie vor gut besucht. Wir haben erleben dürfen, wie

Alle Phantafie, alle Liebe zur Garnitur Angst und Sorge und Not auch viele wiebetrachten muffen. In Madrid find die evangelischen Schulen überhaupt die einzigen, die geöffnet find. Dort liegen auch Rirche und Schule in besonders gefährdeten Stadtteilen. Die Kinder fommen trokdem zur Schule, aber nachts hält das Dröhnen der Maschinengewehre, das Brilllen der Geschütze und das Krachen der Handgranaten alle wach. Die Nahrung hat bisher nicht gefehlt, namentlich soweit es Reis und Del betrifft. "Die Raben des Elias fliegen in mannigfaltiger Geftalt auch heute noch, wenn sie auch seit langem mehr fein Fleisch im Munde tragen." Daß die Gehälter und die Steuern entrichtet werden konnten, "haben wir vor allem der der Spanischen Evangelischen Kirche zeigt: Den brennenden Dornbusch auf dem Sinai mit der Umschrift: Er wurde doch nicht verzehrt! Das ist gerade jett, wo die Stadt im Feuer liegt, die besondere Zuversicht und der Troft unferer Glaubensgenoffen.

Spruch

Es ist Geduld ein rauber Strauch Boll Dornen aller Enden, Und wer ihm naht, der merkt das auch Un Füßen und an Händen. Und dennoch fag ich: Lag die Mih Dich nimmermehr verdrießen, Sei's auch mit Tränen, spät und früh Ihn treulich zu begießen! Urplöklich wird er über Nacht Dein Mühen dir belohnen, Wenn über all den Dornen lacht Ein Strauß von Rofenkronen. Wilhelm Wadernagel.

Für die Küche

Schweinstoteletten auf Lauch.

Die gewaschenen, von den grünen Blät= tern befreiten Lauchstengel werden in Salzwasser einige Minuten gekocht und dann in eine gebutterte, feuerfeste Form gelegt. Unterdessen hat man einige mittel= große Schweinstoteletten rasch überbraten. Man legt sie auf den Lauch, übergießt alles mit gesalzenem Rahm und bäckt die Speise 30 Minuten in mittlerer Hitze. Das Fleisch wird von Zeit zu Zeit begoffen mit dem vorhandenen Saft. Man serviert zu Salzkartoffeln .

Berlorene Gier auf Brot.

Dünne, in Fett schwimmend gebackene Brotschnitten bestreicht man mit Sardellenbutter (in Tuben erhältlich). Man legt verlorene Eier darauf (pochierte Eier) und überzieht fie mit einer diden, beißen Rräuterfauce.

und Milch, Salz, Pfeffer, 3 gangen Giern Ruchen eine halbe Stunde im Ofen.

und 2 Eigelb, sowie einem Löffel Olivenöl rührt man einen Omelettenteig. Auf ge= wohnte Beise badt man daraus fleine, dünne Omeletten nur auf einer Seite, bestreut sie mit gehacktem Schinken und rollt fie einzeln auf. Diese Rollen legt man nebeneinander in eine gebutterte Form, überftreut fie mit Reibfafe und überzieht fie mit einer diden Tomatensauce. Das Gericht wird im Ofen 10 Minuten gebacken und zu grünem Salat auf den Tisch gegeben.

Fleischtuchen.

Butter- oder Blätterteig wird ausge-rollt und zu 2 runden, gleichmäßigen Stücken ausgeschnitten. Die erste Teigplatte legt man in ein Ruchenblech. Dann hadt man allerlei Fleischrefte, vermengt fie mit gewiegtem Schinken, in Würfelchen geschnittenem Speck, 2—3 Löffel geriebeneu Rafe und einigen Löffeln dicker Butschinkenomeletten.

Aus 4—5 Eflöffel Mehl, wenig Wasser prest die Känder zusammen und bäckt den oder mit Salat als sättigende Mahlzeit

Blumentohl auf englische Urt.

Ein mittlerer Blumenkohl wird von den Blättern befreit, unter laufendem Waffer gewaschen und in Salzwasser weich gefocht. Man fest ihn in eine erwärmte Schüffel und übergießt ihn mit einer Mischung von eigroß heißer Butter, leicht geröfteten Brofamen und einigen Löffeln geriebenem

Spargel-Baftetchen.

Aus Butterteig, den man ausrollt und in runde Stücke sticht, bäckt man kleine, becherförmige Törtchen, indem man sie, damit der Teig nicht zusammenfällt, mit Erbsen füllt. Die Törtchen dürfen nur fest werden, nicht bräunen. Nun entfernt man die Erbsen, füllt in die Törtchen fleine, dunne, in Stücke geschnittene Büchsenspargeln, überfüllt fie mit verquirlten, mit Milch geschlagenen Eiern und bäckt noch mals im heißen Ofen knapp 10 Minuten. ferniert.