

Frau und Haus

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **19 (1929)**

Heft 37

PDF erstellt am: **21.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

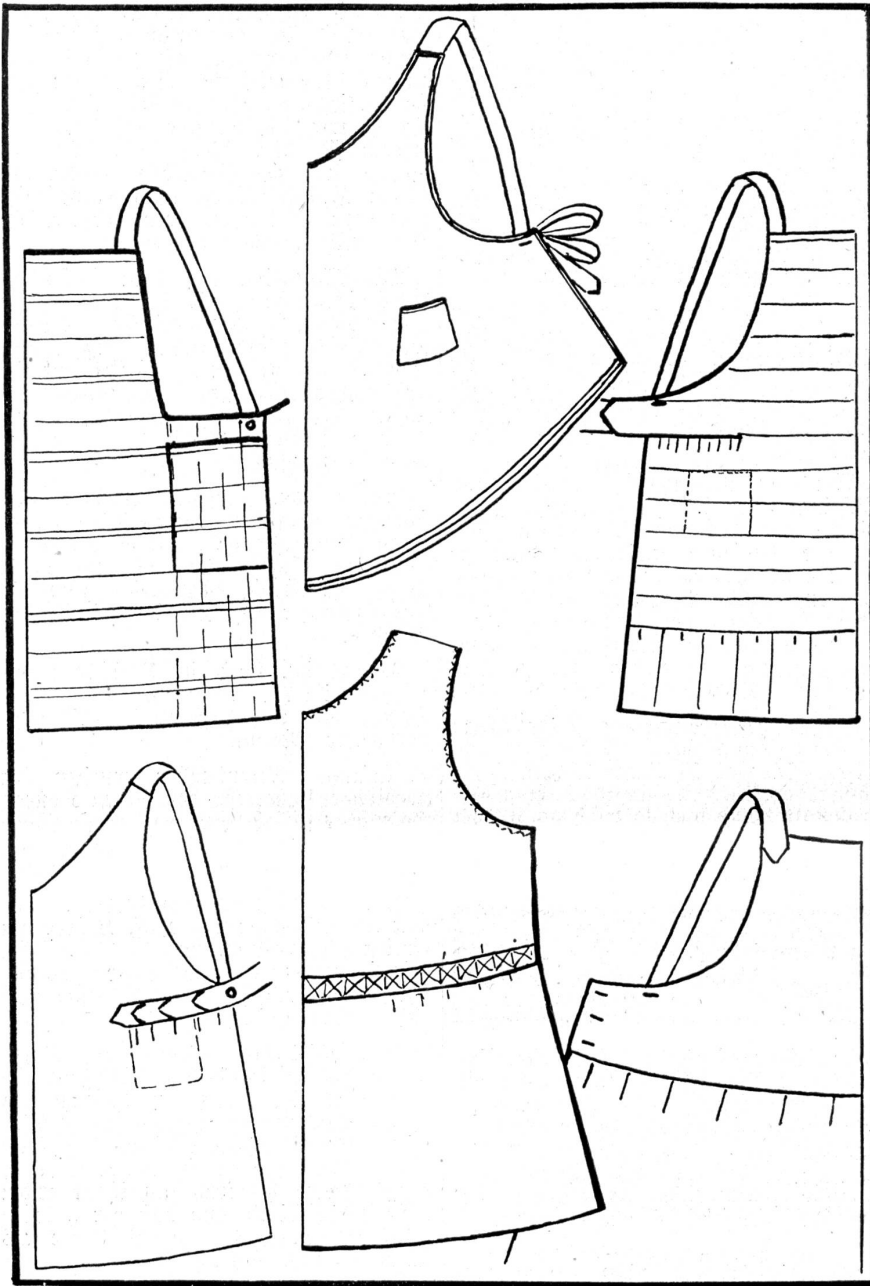
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE



Hauschürzen.

Von E. B.

Nicht ausschließlich von Kinderschürzen soll die Rede sein, davon gibt es jetzt recht viele kleidsame Formen. Aber für Erwachsene eine dem losen geraden Kleiderschnitt sich schön anpassende Schürze zu machen, die sich dann auch im Tragen, bei der Arbeit, als wirklich praktisch bewährt, ist gar nicht so einfach.

Am leichtesten ist die Frage gelöst bei der Kleiderschürze; sie kann den etwas loser gehaltenen Grundschnitt des Kleides haben. Bequem zum Anziehen übers Kleid, also mit Schlußvorrichtung, sollte diese Schürze sein, das Armloch, ob mit oder ohne Ärmel, groß genug, daß es über dem Kleiderärmel nicht hemmt. Eine solche Schürze sitzt auf alle Fälle, sie wird von den Achseln getragen, der Gürtel ist lediglich dazu da, das Ganze etwas zusammenzuhalten und in der Form zu vollenden. Aber diese großen

Schürzen sind kostspielig in der Anschaffung und im Unterhalt. Deshalb sind sie, so sehr sie ein wirklicher Schutz für das Kleid sind, doch nicht so viel im Gebrauch wie die Trägerschürzen. Die jetzt übliche lose hängende Trägerschürze, allein von den Trägern getragen, fügt sich unserer Kleiderform ganz gut ein, aber im Tragen ist sie kein verlässliches Ding. Beim Bücken, bei raschen Bewegungen kommt sie ins Krutschen. Bei den obenstehend gezeigten Trägerschürzen ist versucht, diesem Uebel dadurch abzuwehren, daß die Schürze durch einen Gürtelteil, über den Hüften sitzend, festgehalten wird. Und wirklich, diese Formen bewähren sich.

Beschreibung der skizzierten Schürzenformen.

Rundgeschnittene Schürze mit Bindebändern.

Die Schürze reicht in der Hüftlinie bis fast zur hintern Mitte. Die Schnittart eignet sich für einfarbige klein gemusterte und bunt bedruckte

Stoffe. Aus breit gestreiften Stoffen sind die danebenstehenden Formen gearbeitet. Eine gute Arbeiterschürze ist die Form links mit großen seitlichen Taschen. Stoffbedarf: Schürzenlänge und Stoff für Träger und Gürtelchen. Schürzenbreite 70—80 cm. Der oben weggeschnittene Ausfall ergibt die 20 cm hohen, 22 cm breiten Taschen, die ganz seitlich der Schürze aufgesteppt werden. Die Schürze wird seitwärts plisseeartig gefaltet, dabei die Tasche mitgefaltet.

Die Falten werden oben durch ein Gürtchen, eine Einfassung oder eine Waschlyze auf die richtige Weite festgehalten, Gürtel oder Band nach hinten weiterführen.

Die zweite, zierlichere Form der gestreiften Schürzen hat angeschnittene Gürtelteile. Die Schürze ist über den Quereinschnitt gereiht und dem Gürtel wieder angefügt. Bei leichten Stoffen wirkt eine Verlängerung durch wenig eingehaltenen Volantteil ganz gefällig. Diese beiden letzteren Formen lassen sich natürlich in einfarbigem oder kariertem Stoff ebenso gut ausführen. Die gerade obere Kante oder der untere Rand könnten bei groben Stoffen durch Kreuzsticharbeit oder Hohlraum betont werden. Bei der Schürze links unten sind den seitlichen Eingeschnittenen Gürtelteile aufgesetzt. Der rechte Gürtel wird über die hintere Mitte bis wieder zur Seite geführt, und dort dem linken Gürtelstück aufgeklopft, so ist der Gürtelverschluß an allen oben beschriebenen Formen gedacht.

Der Lastteil der Schürze rechts unten reicht bis zur Rückenmitte, kann mit Knopfschluß versehen, oder wenn der Last etwas schmaler gehalten ist, auch mit Bindebändern geschlossen werden.

Küchen-Rezepte

Die Auflauf-Küche.

Rudelauf mit Tomaten. $\frac{3}{4}$ Pfund klein gebrochene Rudeln kocht man in Salzwasser weich, gießt das Wasser ab und verrührt die Rudeln mit einem großen Stück Butter. Unterdessen hat man 6 geschälte, verschnittene Tomaten in Butter mit Salz $\frac{1}{4}$ Stunde geschmort. Lagenweise gibt man nun Tomaten und Rudeln in eine gebutterte Form, bestreut die oberste Rudellage mit Brotsamen und Butterstückchen und bäckt den Auflauf $\frac{1}{2}$ Std. im gut heißen Ofen.

Schwarzbrotauf. Zu 100 Gr. weichgerührter Butter gibt man nach und nach 5 Eigelb, 100 Gr. Zucker, Zimt, Zitronenschale, 100 Gr. geriebenes Schwarzbrot, 50 Gr. Korinthen, nach Belieben gewiegte Mandeln und zuletzt das geschlagene Eiweiß. Man bäckt den Auflauf 1 Std. im Ofen und serviert ihn zu Kompott.

Reisauf mit Fleischresten. 1 große Tasse Reis wird gewaschen, mit Butter, Salz und gehackten Zwiebeln weich gekocht, mit 1 Teller voll gewiegten Fleischresten und etwas gewiegter Petersilie vermennt und nach gutem Verrühren vom Feuer gezogen. Dann mengt man 1—2 Eigelb und das schaumige Eiweiß dazu, füllt die Masse in eine gebutterte Form und bäckt sie eine gute halbe Stunde im Ofen. Tomatensalat schmeckt besonders gut dazu.

Kartoffeln und Pilze im Ofen. Pilze beliebiger Art werden gerästet, gewaschen und mit Salz und gewiegter Zwiebel in Butter geschmort. Dann gibt man gefochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln auf den Boden einer gebutterten Form, gibt einige Löffel Pilze darauf und deckt mit einigen gesalzenen Tomatenscheiben. Auf diese Weise füllt man die Form und schließt mit Kartoffeln und Butterstückchen. Zuletzt verrührt man 2 geschlagene Eier, Salz und gewiegtes Grünzeug mit 1 Tasse süßem oder saurem Rahm und bäckt den Auflauf 40 Minuten im Ofen.