

Die Seite für Frau und Haus

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **24 (1934)**

Heft 28

PDF erstellt am: **28.04.2024**

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.

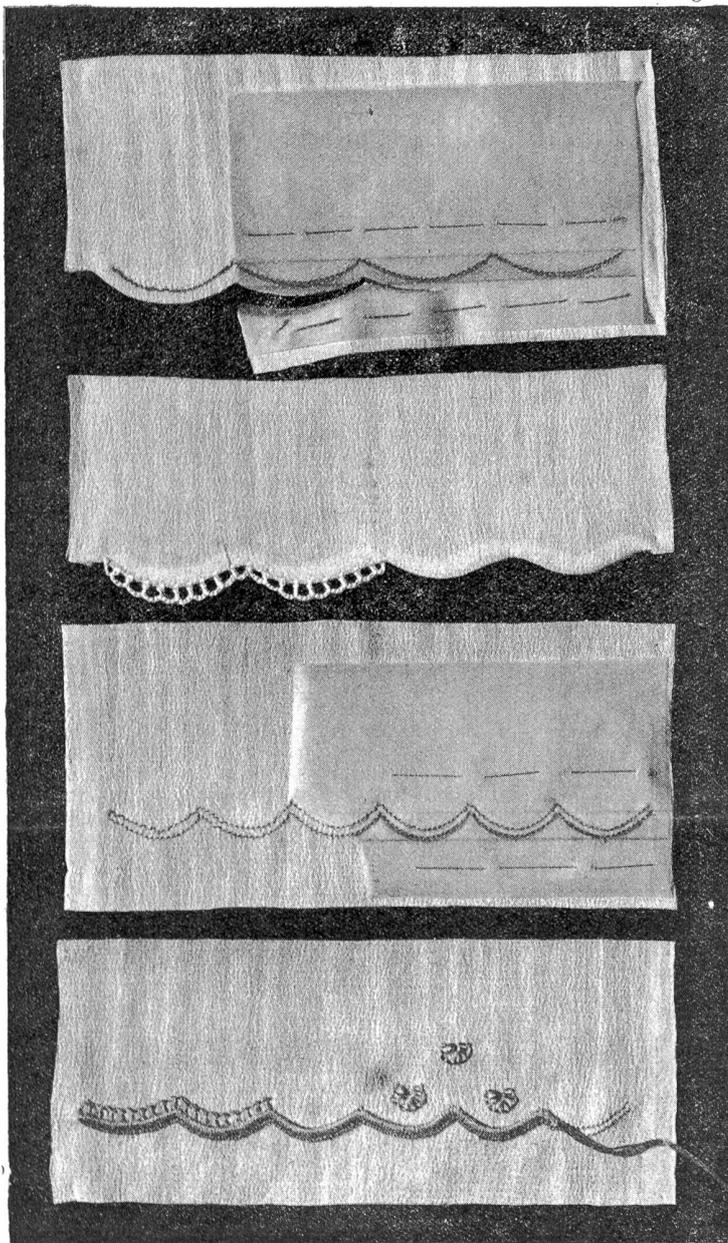
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

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.

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE



Handarbeiten.

Bogenkanten an leichten Stoffen.

In Bogen oder Zaden genähte Kanten, mit der Maschine überstürzt gearbeitet oder gefast — oder von Hand festoniert, sind immer ein schöner Schmuck für Kleider und Wäsche. An leichten Stoffen, auch an crepeartigen Geweben, wie sie für Sommerjachen 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, Aermelausschläge, eine Basse, 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 Einfasstreifen der aufgehefteten Papierzeichnung aufnähen, und wieder nach dem Steppen erst ausschneiden.

Weiche, crepeartige 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 Kleiderjachen. An eigentlichen Stücken aus Leinwandstoffen, 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 gestützten Bogen — eine gelockerte Festonstichreihe, kleine Streufingerringe 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 Hilfe ist doppelte Hilfe! 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 — Himbeercreme.

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 geräuhem 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, Würfelsalat, Tomaten mit Majonaise gefüllt — Aprikosentörtchen. Würfelsalat. 5 gute Servelatins werden geschält und in dünne Scheiben geschnitten. Aus Senf, gewiegten Zwiebeln, Zitronensaft, Del und Petersilie rührt man eine Sauce, vermengt damit die Würfelscheiben und garniert mit Eierquarteln oder Radisheschen.

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 Aufstoßen 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 Weinläser, 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 löst nach kurzer Zeit mit 1 Glas Wasser. Nun fügt man 1 kg Bohnen und ebensoviel verschchnittene Tomaten, Salz, Pfeffer und ein Zweiglein Bohnentraut bei und kocht alles zugedeckt 1½ Stunden. E. R.

Sommergetränk.

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