

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 4

PDF erstellt am: **24.09.2024**

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.

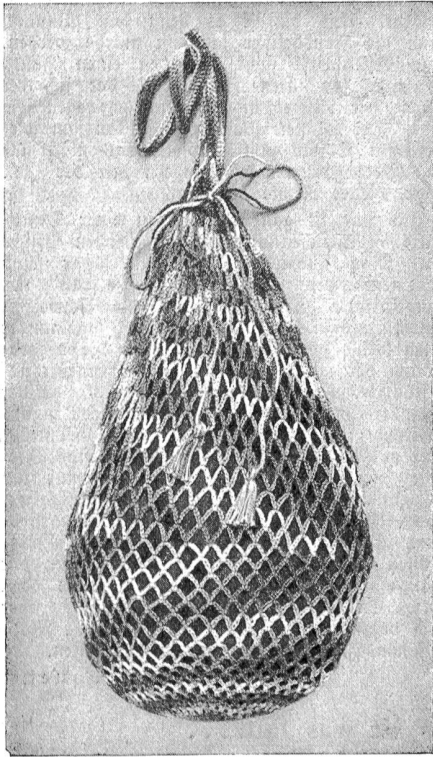
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

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.

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE



Handarbeiten

Marktnetz.

Material: 1 Knäuel à 50 g Perlgarn H.C. Nr. 5 Bronze-ombré 603. 1 Stahlhälli Nr. 6.

Ausführung:

- 34 Luftmaschen anschlagen.
1. Tour: 40 Stäbchen, je eine Luftmasche dazwischen.
2. Tour: In jede Luftmasche 1 Stäbchen, nachher 2 Luftmaschen.
3. Tour: In jeden Zwischenraum 5 Luftmaschen mit einer festen Masche anhängen.
In dieser Weise arbeitet man 8 Touren. Dann folgen 8 Touren mit je 8 Luftmaschen, nachher 10 Luftmaschen bis zur gewünschten Länge. Hentel anmachen, an 2 Seiten den Durchzug einziehen.

Praktische: gestrichter Schal.

Erklärung der Abkürzungen: M. = Masche, r. = rechts, umschl. = umschlagen.

Graue, weiche Wolle dient zur Herstellung eines 110 Zentimeter langen, 25 Zentimeter breiten Schals. Auf einem Umschl. von 46 M. strickt man hin- und hergehend möglichst lose 8 Nadeln r. Hieran schließt sich ein Musterstreifen von 6 Nadeln. (Die erste M. wird stets abgehoben und die letzte M. r. gestricht. Sie zählen beide im Muster nicht mit.) 1. Nadel: abwechselnd 1mal abnehmen und 1mal umschl. 2. Nadel: abwechselnd einmal abnehmen und 1mal umschl. (abnehmen, das ist den Umschl. abheben, die nächste M. abstriden, den abgehobenen Umschl. überziehen). 3. bis 6. Nadel: wie 2. Nadel. Nun folgen 5 Nadeln r., 1 Musterstreifen, 5 Nadeln r., 1 Musterstreifen, 250 Nadeln r., 1 Musterstreifen und 2mal abwechselnd 5 Nadeln r. und 1 Musterstreifen, zuletzt 8 M. r. — Der Schal kann natürlich in anderer Farbe und nach Belieben mit bunten Musterstreifen gearbeitet werden. E. R.

Praktische Ratschläge

Die Wirtschaftsschürze.

Die Schürze war immer ein typisch weibliches Kleidungsstück. „Er läuft jeder Schürze nach!“ und „Eine gute Frau muß eine breite Schürze haben!“ heißt es redensartlich. Das junge Mädchen, das Hausdächterchen aber, dem noch keine ernsthafte Leistung zugemutet wurde, trug wenigstens eine Tändel- oder Puschschürze, um zarte Weiblichkeit anzudeuten.

Die Frauenemanzipation rüdte der Schürze scharf zu Leibe, und Hand in Hand damit gingen gesellschaftliche Vorurteile, die im Tragen einer Schürze etwas Entwürdigendes und Herabziehendes sahen. Die Hausfrau empfand es peinlich, mit dem verpönten Kleidungsstück überrascht zu werden und riß es schnell herunter, wenn unerwarteter Besuch kam; das junge Mädchen, das studierte oder im Beruf stand, benützte überhaupt keine Schürze mehr und hätte sich über die Zumutung, ein Puschschürzchen zu tragen, vor Lachen gefügt; und sogar die Hausgehilfin fand es unter ihrer Würde, etwa mit umgebundener Schürze zum Kaufmann Einholen zu gehen.

Im Laufe der Jahre aber stellte es sich heraus, daß die Schürze praktisch unentbehrlich war. Sie drang sogar in Männerberufe vor, und Ärzte, Laboranten, Friseur usw. sind heute ohne Schürzenmantel fast nicht mehr zu denken. Aber auch die Berufsfrau, die Verkäuferin oder Komptoiristin, trägt gerne eine Schürze, bezw. ein Schürzenkleid, das das Umkleiden im Betriebe erspart, immer nett aussieht und doch praktisch die Kleidung schützt.

Auf diesem Umwege ist auch die Wirtschaftsschürze wieder zu Ehren gelangt, unsofern, als heute die Hausfrau nicht bloß mehr in die Küche geht, um zu inspizieren oder mitzuhelfen, sondern die Hausarbeit meist allein erledigen muß. Bezeichnend für diesen Umschwung ist es, daß auch Modenblätter die Wirtschaftsschürze, die so lange vernachlässigt war, wieder unter ihre Modelle aufgenommen haben. Arbeit ist keine Schande mehr, und mit der Arbeit unzertrennlich verbunden ist eben die Schürze, die das Kleid schon. Jedenfalls wirkt sie wesentlich angenehmer und freundlicher als ein fleckiges Kleid oder ein abgenützter Schlafrock, mit dem man bei der Morgenarbeit im Hause herumzuschlupft.

Eine helle, farbige Latz- oder Trägerschürze ist für jugendliche Gestalten immer kleidsam, doch kann sie niemals die Kleidschürze ersetzen, da sie die Ärmel nicht deckt und daher ihren Zweck, das Kleid zu schützen, nicht vollkommen erfüllt. Einzig die Ärmelschürze ist es, die allen Anforderungen praktisch am besten entspricht. Man kann sie über jedes Kleid ziehen und schnell ablegen, wenn man nicht darin überrascht werden will oder einen Ausgang vorhat. Sie bietet den Vorteil, daß man im Winter darunter warm angezogen sein kann, während man sonst, der leichteren Reinigung wegen, nur ein leichtes Waschkleid tragen könnte; im Sommer dagegen genügt es völlig, sie über die Unterkleidung anzulegen, so daß man bei der Arbeit weniger von der Hitze belästigt wird.

Man fertigt die Ärmelschürze entweder aus hellem, leicht waschbarem Stoff oder aus dunklem, glatten Zeug (Lüster oder Kloth), das den Schmutz nicht leicht annimmt. Am praktischsten ist es wohl, zwei solcher Schürzen zu benützen; die dunkle, weniger durchlässige zum Räumen und Entstauben, die helle für die Küchenarbeit. Beide können immer nett und gut aussehen, sind entweder vorne durchgeknöpft oder im Rücken geschlossen und in der Taille gegürtet. Um den Hals näht man

einen kleinen Kragen oder legt den der Bluse heraus, so daß die Schürze, trotz ihres rein praktischen Charakters doch einen kleidartigen Eindruck hervorruft. -h-

Küchen-Rezepte

Fünf Bratwurst-Rezepte.

Bratwurst mit Senfsauce. 3 Paar Bratwürste werden mit spitzem Messer einige Male gestoßen und schön braun gebraten. Dann bereitet man aus Butter, gehackter, bräunlich gebratener Zwiebel, Senf, Salz und etwas Schnittlauch eine mit Wasser sämig gekochte Sauce und gießt sie recht heiß über die warmgehaltenen Bratwürste.

Bratwurst mit Tomaten. Wir braten die Bratwürste auf gewohnte Weise und schneiden sie dann in Rädchen. Tomaten werden in Scheiben geschnitten und mit Salz und Pfeffer bestreut. In eine gebutterte Form schichtet man abwechselnd Wurst und Tomaten, gießt eine Tasse Bouillonwürfelbrühe darüber, bestreut die oberste Tomatenlage mit Butterstücken und Brotsamen und bäckt die Speise im Ofen $\frac{1}{2}$ Stunde. Kartoffelgerichte oder Nudeln passen dazu.

Bratwurst mit Apfel. $\frac{1}{2}$ Duzend schöne saure Äpfel schneidet man nach dem Schälen in Viertel, bestreut sie mit Zucker und Zimt und läßt sie einige Stunden stehen. Dann läßt man ein großes Stück Fett heiß werden, legt Bauenbratwurst hinein, streut die Äpfel und einige aufgequollene Korinthen rings herum und schmort alles weich. Die Äpfel, die man nach einiger Zeit sorgfältig wendet, dürfen nicht breig werden. Man richtet die Wurst dann an, legt die Äpfel ringsherum und gießt die mit einigen Löffeln weißem Wein oder Most aufgekochte Brühe darüber.

Kartoffelauflauf mit Bratwurst. In der Schale gekochte Kartoffeln schneidet man noch warm in Scheiben. Unterdessen hat man die Bratwurst gebraten und mit etwas Wasser geschmort. Sie wird in Scheiben geschnitten. Die Hälfte der Kartoffeln legt man in eine gebutterte Form, gibt die Bratwurst darauf, deckt mit dem Rest der Kartoffeln, streut Butterstücken darauf, gießt eine Tasse gut gewürzte Butter- oder Tomatensauce darüber und bäckt die Speise im Ofen 20 Minuten.

Bratwurstkülein. Gute Bratwurst wird 10 Minuten in wenig Wasser ohne Butter geschmort. Dann schneidet man sie in ziemlich dicke Scheiben, wendet sie in Omelettenteig und bäckt sie in Fett schwimmend oder in flacher Pfanne. Grüner Salat wird dazu serviert. E. R.

Was kochte ich die nächste Woche?

Montag: Reissuppe, gebratene Leber, Kartoffelstoß und Endivien Salat.

Dienstag: Kartoffelsuppe, Schinkenmakkaroni und Blumentohlsalat.

Mittwoch: Geröstete Griesuppe, Bratwürste, Kohlgemüse und gebadene Kartoffelstengeln.

Donnerstag: Brotsuppe, Reissring mit hartgekochten, halbierten Eiern umlegt, mit Tomatensoße übergossen.

Freitag: Tapiokasuppe, panierte Fischfilets, Salzartoffeln und Endivien Salat.

Samstag: Zwiebelsuppe mit Käse, Kalbsfoteletten und Sellerieauflauf.

Sonntag: Tomatensuppe, Wurst, Sped, Sauerkraut, Kartoffeln, gebrannte Crème und Biskuits. E. R.