Die Seite für Frau und Haus

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **27 (1937)**

Heft 22

PDF erstellt am: **02.06.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Die Seite für Frau und Haus

Handarbeiten, Erziehungsfragen, Praktische Ratschläge, Küchenrezepte

Freude an schöner Wäsche.

Schon im Mittelalter war der Wäscheschrank der Hausfrau das gewichtigste Stück in der Aussteuer. Das Vermögen eines Mädchens wurde nach den Leinenschätzen abgeschätzt — Schmuck und Möbel kamen erst in zweiter Linie. — Auch unsere 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 Ehe immer Mühe gehabt, über den überreichen Schatz im Wäscheschrank die Uebersicht zu behalten.

Die Mode ändert sich. Nicht nur die Kleidermode, sondern auch die Wäschemode. Gerade der Geschmack in Bezug auf Bett- und Leibwäsche hat eine grundlegende Aenderung erfahren. Wir „stapeln" nicht mehr Berge von Wäschestücken in unserer Lade auf, wir kaufen nicht mehr Dinge, die „ein ganzes Leben lang" halten sollen. Dies ist aber nicht etwa ein Bekenntnis zur Freude an Minderwertigkeit, nein, die Qualität der Wäschestücke ist gleich geblieben, wir legen uns nur nicht fest auf bestimmte Formen.

Die Grundform der Bettwäsche ist im wesentlichen gleich geblieben: Bettuch, Ueberschlaglaken, Kopfkissen und Bezüge. Aber man vermeidet hier unnötige Rüschen und Spitzen, überreiche Verzierungen und Kopfschmuck. Schlichte Formen und Linien sind vorgeschrieben und haben sich als praktisch erwiesen. Bettwäsche, die mühsam zu bügeln ist, ist unpraktisch und hält nicht. Man kennt heute bei der Bettwäsche sogenannte „Tagesstreifen", d. h. Kissenüberzüge und Ueberschlaglakenstreifen, die nur tagsüber aufgelegt werden.

Alle Phantasie, alle Liebe zur Garnitur kann die Frau bei der Leibwäsche anwenden. Schon seit Jahren ist man von dem langweiligen Weiß abgewichen. In allen Farben prangen jetzt die zierlichen Stücke der Leibwäsche. Auch gemusterte Wäsche hat viel Anklang bei der Frau gefunden. Die Hemdhose ist das wichtigste Wäschestück. Praktisch und leicht, mit feiner Handarbeit verziert oder mit Rüschen besetzt. Man soll sich auch bei der Leibwäsche hüten, zu komplizierte Schnitte und zu viel Verzierungen zu verwenden. Je schlichter das Wäschestück gearbeitet ist, um so besser sitzt das Kleid

Praktisch ist es, alle Wäsche mit verstellbaren Achselbändern zu arbeiten. Es sieht häßlich aus, wenn Wäschestücke über den Ausschnitt des Kleides ragen. Verwendet man seidene Achselträger, so arbeitet man sie zum Ansknöpfen, damit beim Waschen die Bänder nicht mit der Waschlauge in Berührung kommen.

Neues aus Spanien

E. P. D. Unsere protestantischen Gemeinden 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 keine Orte genannt sind.

„Die Granaten fliegen ohne Maß und Ziel in die verschiedensten Stadtviertel. Drei schlugen auf unserem Hof ein. Zum Glück sind die Keller fest, ja man hat sich darin eingerichtet. Viele Leute schicken ruhig die Kinder weiter in die Schule. Auch die Gottesdienste sind nach wie vor gut besucht. Wir haben erleben dürfen, wie Angst und Sorge und Not auch viele wieder zu Gottes Wort geführt haben, die man vorher als verlorene Schafe hatte betrachten müssen. In Madrid sind die evangelischen Schulen überhaupt die einzigen, die geöffnet sind. Dort liegen auch Kirche und Schule in besonders gefährdeten Stadtteilen. Die Kinder kommen trotzdem zur Schule, aber nachts hält das Dröhnen der Maschinengewehre, das Brüllen der Geschütze und das Krachen der Handgranaten alle wach. Die Nahrung hat bisher nicht gefehlt, namentlich soweit es Reis und Oel betrifft. „Die Raben des Elias fliegen in mannigfaltiger Gestalt auch heute noch, wenn sie auch seit langem mehr kein Fleisch im Munde tragen." Daß die Gehälter und die Steuern entrichtet werden konnten, „haben wir vor allem der treuen Hilfe unserer Schweizer Freunde zu verdanken". Es ist wahr, was das Siegel der Spanischen Evangelischen Kirche zeigt: Den brennenden Dornbusch auf dem Sinai mit der Umschrift: Er wurde doch nicht verzehrt! Das ist gerade jetzt, wo die Stadt im Feuer liegt, die besondere Zuversicht und der Trost unserer Glaubensgenossen.

Spruch

Es ist Geduld ein rauher Strauch
Voll Dornen aller Enden,
Und wer ihm naht, der merkt das auch
An Füßen und an Händen.
Und dennoch sag ich: Laß die Müh
Dich nimmermehr verdrießen,
Sei's auch mit Tränen, spät und früh
Ihn treulich zu begießen!
Urplötzlich wird er über Nacht
Dein Mühen dir belohnen,
Wenn über all den Dornen lacht
Ein Strauß von Rosenkronen.

Wilhelm Wackernagel.

Für die Küche

Schweinskoteletten auf Lauch.

Die gewaschenen, von den grünen Blättern befreiten Lauchstengel werden in Salzwasser einige Minuten gekocht und dann in eine gebutterte, feuerfeste Form gelegt. Unterdessen hat man einige mittelgroße Schweinskoteletten 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 begossen mit dem vorhandenen Saft. Man serviert zu Salzkartoffeln .

Verlorene Eier auf Brot.

Dünne, in Fett schwimmend gebackene Brotschnitten bestreicht man mit Sardellenbutter (in Tuben erhältlich). Man legt verlorene Eier darauf (pochierte Eier) und überzieht sie mit einer dicken, heißen Kräutersauce.

Schinkenomeletten.

Aus 4—5 Eßlöffel Mehl, wenig Wasser und Milch, Salz, Pfeffer, 3 ganzen Eiern und 2 Eigelb, sowie einem Löffel Olivenöl rührt man einen Omelettenteig. Auf gewohnte Weise bäckt man daraus kleine, dünne Omeletten nur auf einer Seite, bestreut sie mit gehacktem Schinken und rollt sie einzeln auf. Diese Rollen legt man nebeneinander in eine gebutterte Form, überstreut sie mit Reibkäse und überzieht sie mit einer dicken Tomatensauce. Das Gericht wird im Ofen 10 Minuten gebacken und zu grünem Salat auf den Tisch gegeben.

Fleischkuchen.

Butter- oder Blätterteig wird ausgerollt und zu 2 runden, gleichmäßigen Stücken ausgeschnitten. Die erste Teigplatte legt man in ein Kuchenblech. Dann hackt man allerlei Fleischreste, vermengt sie mit gewiegtem Schinken, in Würfelchen geschnittenem Speck, 2—3 Löffel geriebenen Käse und einigen Löffeln dicker Buttersauce. Diese Masse streicht man auf den Teig, deckt die zweite Teigplatte darüber, preßt die Ränder zusammen und bäckt den Kuchen eine halbe Stunde im Ofen.

Blumenkohl auf englische Art.

Ein mittlerer Blumenkohl wird von den Blättern befreit, unter laufendem Wasser gewaschen und in Salzwasser weich gekocht. Man setzt ihn in eine erwärmte Schüssel und übergießt ihn mit einer Mischung von eigroß heißer Butter, leicht gerösteten Brosamen und einigen Löffeln geriebenem Käse.

Spargel-Pastetchen.

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 kleine, dünne, in Stücke geschnittene Büchsenspargeln, überfüllt sie mit verquirlten, mit Milch geschlagenen Eiern und bäckt nochmals im heißen Ofen knapp 10 Minuten. Die Eier müssen fest sein. Die Spargelpastetchen werden als Eingangsgericht oder mit Salat als sättigende Mahlzeit serviert.

E. R.