

Frau und Haus

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **22 (1932)**

Heft 47

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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.

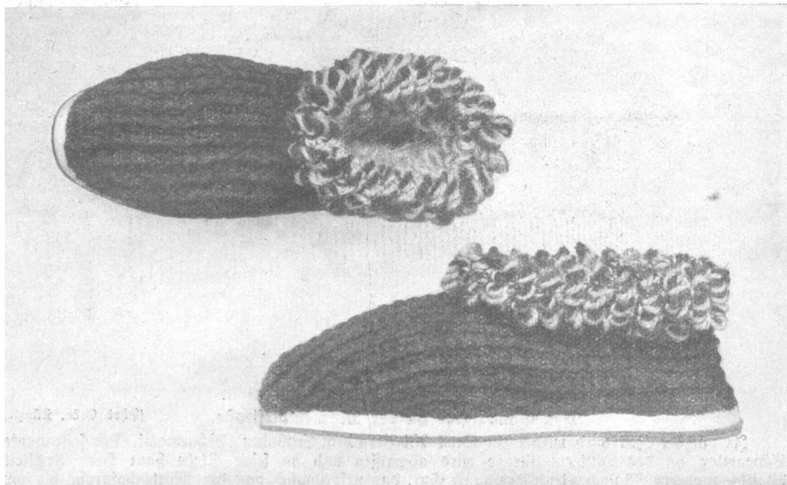
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

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



Handarbeiten.

Warme Hauschuhe.

Man kann diese Hauschuhe in jeder gewünschten Größe, für Kinder oder Erwachsene, herstellen. Für ein Paar größere Schuhe braucht man etwa 100 Gramm ziemlich dicke Wolle (Sportwolle) für den äußeren Teil und etwa 100 Gramm hellere Wolle für das Innenfutter, ferner einen mittelstarken beinernen Häfelhaken und ein Paar Aufnähsöhlen. Diese Aufnähsöhlen kauft man in der gewünschten Größe, stellt den Fuß darauf und formt sich zunächst aus Papier ein Muster und zwar ein spitz anfangendes, sich allmählich verbreiterndes Fußblatt mit zwei anschließenden geraden Seitenteilen. Man beginnt mit dem Häkeln an der Fußspitze, und nachdem beide Seitenteile am Fußblatt angehäfelt sind, verbindet man sie durch eine Naht an der Ferse. Für das Oberteil des Finkens häfelt man hin- und hergehend feste Maschen und zwar fast man immer zwei Fäden. Damit das Rippenmuster auf der rechten Seite entsteht, häfelt man auf der rechten Seite nach zwei Reihen fester Maschen zum Beginn immer abwechselnd eine feste Masche und ein Stäbchen. Beim ersten Male wird das Stäbchen in die darunterliegende feste Maschenreihe eingehäfelt. In den folgenden Reihen wird das Stäbchen immer in das entsprechende Stäbchen der vorhergehenden Reihe eingehängt. Auf der linken Seite werden immer nur feste Maschen gehäfelt. Man häfelt genau nach dem Papiermuster an der Spitze beginnend, indem man zunächst nach und nach genügend Maschen

für die richtige Weite gewinnt, dann an das Fußblatt anschließend einen Seitenteil häfelt und dann den zweiten Seitenteil anschließt. Will man den Schuh gern recht warm haben, so häfelt man von heller Wolle, genau dem Oberteil entsprechend, ein Futter in Schlingenhäfelerei. Der Schlingenstich wird ebenfalls in hin- und hergehenden Reihen gehäfelt. Die erste Reihe sind feste Maschen. Bei der zweiten Reihe mit Schlingen wird die Nadel zuerst durch die beiden oberen Glieder der ersten festen Masche geführt, dann legt man hinter die Arbeit einen etwa 1 1/2 cm breiten Holzstab oder Pappstreifen und hält ihn mit der linken Hand fest. Der Arbeitsfaden wird über den Stab von rückwärts nach vorn um die Nadel und mit dem Umschlag durch die auf der Nadel befindlichen Maschenglieder geführt und die feste Masche beendet. Bei jeder folgenden Masche ist eine gleiche Schlinge auszuführen. Am Ende der Reihe zieht man den Stab heraus. Es wechseln stets eine Reihe fester Maschen mit einer Schlingenreihe ab. In derselben Schlingenhäfelerei fertigt man noch die Innensohle an. Man näht nun zuerst Futter- und Oberteil zusammen und dann mit starkem Faden an die Aufnähsöhle fest. Nun näht man die Futtersohle hinein und schließt die Ferse naht. Als Abschluss um den oberen Rand des Schuhs häfelt man in Schlingenhäfelerei einen Streifen von etwa sechs festen Maschen Breite, und zwar mit doppeltem Faden, einem der hellen und einem der dunklen Wolle. Diesen Streifen näht man am oberen Rand des Schuhs überwindlich an mit den Schlingen nach innen und schlägt ihn dann ringsherum nach außen um: Weiten sich die Schuhe nach einiger Zeit oben zu sehr, so macht man aus Luftmaschen eine Schnur, zieht sie durch den Besatzstreifen und bindet sie vorn zur Schleife. G. R.

Frauenberuf und Frauenarbeit.

Wanderhaushaltungskurse.

Da die Schaffung von Haushaltungsschulen den kleinen Gemeinden zu große finanzielle Lasten auferlegt, hat man im Berner Oberland den ausgezeichneten Gedanken gehabt, Wanderhaushaltungskurse zu veranstalten. Geeignete Haushaltungslehrerinnen stellten sich den Gemeinden zur Verfügung, um einen Kursus von 146 Schulstunden zu organisieren, welcher eine vollständige Haushaltungslehre in sich schloß: Küche, Wäsche, Bügeln usw., sowie Säuglingspflege. Elf Gemeinden schrieben sich für die erste Periode ein. Das Kursgeld war ein kleines, dank der behördlichen Hilfe, und so konnte eine zahlreiche Schar junger Töchter von diesem nützlichen Unterricht profitieren. S. F.

Die Frauen und die Arbeit.

Vor einiger Zeit hat man in Rom die ersten Frauenwerkstätten eingeweiht. Es handelt sich um einen großen Bau, in dessen Erdgeschloß sich lustige Arbeitslokale und ein Verkaufsmagazin befinden. Im letztgenannten werden sofort die Produkte, die in den Werkstätten hergestellt worden sind, verkauft. Die Stodwerke enthalten eine gewisse Anzahl von hellen, sonnigen Zimmern, welche den Arbeiterinnen zu billigen Preisen vermietet werden. Die „Werkstätten“ nehmen hauptsächlich Frauen auf, welche bessere Tage kannten und die sich plötzlich in der Lage befinden, ihren Lebensunterhalt zu verdienen. Bedürftige, verheiratete Frauen dürfen auch während einem Teil des Tages dort arbeiten und genießen die Vorteile, welche den Mieterinnen zur Verfügung stehen, zum Beispiel Benützung der Badezimmer, des Les-

saales, des Erholungszimmers usw. Der Erfolg ist derart, daß man bereits an die Erstellung eines zweiten Gebäudes denkt. S. F.

Praktische Ratschläge

Praktische Ratschläge.

Die Fenster gefrieren nicht, wenn man sie mit gutem, reinem Weingeist überstreicht, in dem man 2-3 Löffel reines Glyzerin aufgelöst hat. Die klare Mischung wird mit einem reinen Leder oder Tuch aufgetragen, so daß kein Fleckchen Glas unbefriedigt bleibt. Dieses Verfahren hindert auch das Schwitzen und Anlaufen der Fenster und ist daher für Schaufenster besonders zu empfehlen.

Gefrorene Kartoffeln, die noch nicht weich und welf sind, legt man einige Stunden in kaltes Wasser und verwendet sie dann möglichst bald.

Fensterputzen im Winter ist nicht so einfach. Beschlagene Scheiben werden am besten früh morgens, ehe das Wasser abgelaufen beginnt, mit einem Fensterleder abgerieben und mit einem ganz trockenen Wolltuche nachpoliert. Schmutzige Scheiben werden zuerst abgewaschen, mit einem Schwamm, dann mit einer in Wasser getauchten rohen Kartoffelscheibe abgerieben und trocken poliert. Gefrorene Scheiben werden mit einer starken Kochsalzlösung abgewaschen und darauf gründlich getrocknet. Sehr blanke Scheiben erzielt man, wenn mit einem feinen Baifilbeulchen, das mit feinstem Schlemmteide gefüllt ist, die Scheiben feucht poliert und dann mit einem Leinwandlappen trocknet. E. R.

Koch-Rezpte

Wildbrat in der bürgerlichen Küche.

Hafenbraten in Rotwein. Man wäscht, häutet und spickt den Hahn mit Speckstreifen und bindet einige mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Nellen bestreute Speckscheiben auf den Hahnenrücken. Dann legt man den Braten in die Bratpfanne, gibt Wurzelwerk, Zwiebeln, Wacholderbeeren und 1 Lorbeerblatt dazu, gießt ein Glas roten Wein und etwas Fleischbrühe darüber und schmort den Braten schön weich. Die Sauce wird gesiebt.

Wildsuppe. Ein Stüd beliebiges Wild gibt man mit einer Zwiebel, 2 Wacholderbeeren, Petersilie und Salzwasser aufs Feuer und kocht es weich. Dann läßt man ein Stüd Fett heiß werden, röstet darin 2 Löffel Mehl, gießt die Brühe dazu und rührt die sänige Suppe über das kleingeschnittene Wildfleisch an.

Rheppenschüssel. Aus dem Rehriden geschnittene Rippchen werden geklopft und gepöckelt. Aus Butter, gebakter Zwiebel, geriebenem Zwiebel, gehacktem Schinken, Gewürz und Tomatenpüree kocht man einen steifen Brei. Dünne Makaroni kocht man in Salzwasser weich, gießt es ab und verrührt sie mit Butter und Käse. Die Rippchen werden gewürzt, unter öfterem Wenden gebraten und mit etwas Madeira gefocht. Nun richtet man den Tomatenbrei bergförmig an, gibt die Makaroni rings herum, legt die Rippchen darauf und übergießt alles mit Fleischsauce. R.

Zwiebelgemüse. Kleingehackte, geschälte Zwiebeln dünstet man in Butter bräunlich. Dann gießt man einige Löffel Wasser und Rahm dazu, würzt und kocht die Zwiebeln langsam weich. E. R.