

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): **25 (1935)**

Heft 24

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.

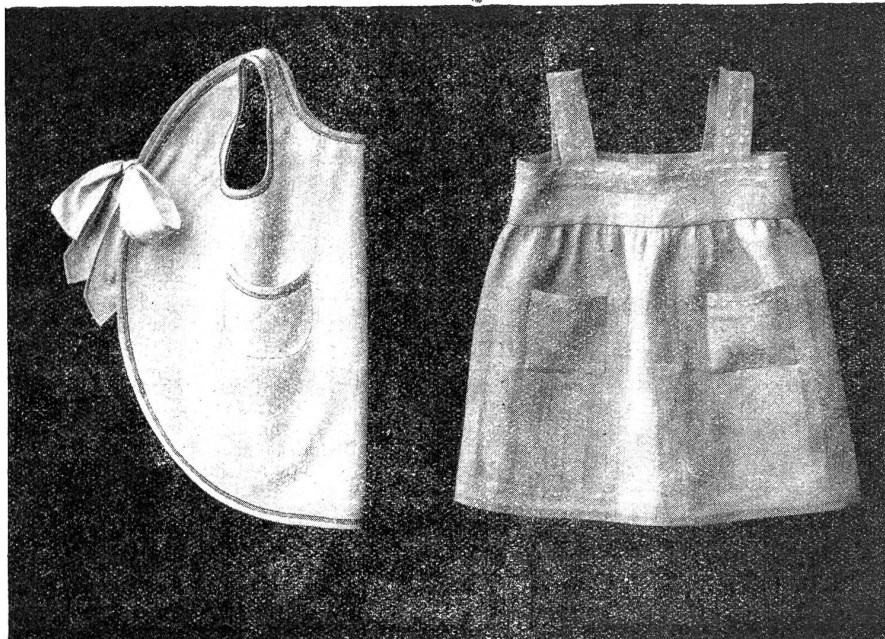
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

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.

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE



Handarbeiten

Kleinkinder-Schürzchen für das Alter von 1 bis 2 Jahren, nach obenstehender Abbildung.

Von L. B.

Das eine, ein Rockschürzchen mit langen Trägerchen, kann als Schuhschürze übers Kleid oder auch als Röcklein über ein Schlättchen oder Unterblüschchen getragen werden.

Ein gerader Rockteil von 1 bis 1,20 m Weite wird ergänzt durch den Leibchen teil von 60 bis 64 cm geschlossener Weite, am Modell ist es ein gerader Streifen von 6½ cm Höhe und Trägerchen von 18 cm Länge. Der Leibchenstreifen kann bis 12 cm hoch geschnitten sein und bekommt bei größerer Breite ausgeschnittene Armlöcher und entsprechend kürzere Trägerchen. Abstand vom äußeren Rand der beiden Träger 20 bis 22 cm. Eine einfache Handstiderei schmückt das Kleiderschürzchen. Feston- und Vorstiche bilden den leichten Vordenschmuck. Passende Stidereivorlagen finden Sie in Nr. 16 und 18 der „Werner Woche“ dieses Jahrgangs. Ein ausgezogener Faden erleichtert das Arbeiten in diesem Stoff; es ist Kleiderleinen, irgendein grobfädiger Baumwollstoff oder ein Kwebgewebe ist ebenso geeignet.

Das Hängeschürzchen mit Bindebändern ist in rascher Maschinenarbeit fertiggestellt. Die Schürze gesäumt; Hals-, Armloch- und Taschenränder besetzt und die Stepplinien gerade als Schmuck benützt. Zu dieser Schmuckstepperei verwendet man als Schiffsfäden weichen Stidfaden, oben den gewöhnlichen Maschinenfaden, so ergibt sich die wirkungsvolle Stepplinie auf der Vorderseite, wenn man linksseitig näht. Diese Stepplinien können wiederholt werden auf dem einfachen Stoff anlehnd an die erste Saumstepplinie in engen oder weiten Abständen, bis eine schöne Wirkung da ist.

Solche Maschinen-Stepperei ist ein guter Schmuck für Kindersachen, besonders auch zum Ändern oder zum Verlängern geeignet. Mit wenig Arbeit können Ersatzstoffe zum Ganzen passend gemacht, Ansfahlinien zum Schmucke, oder auch alte Stoffe durch frische Farben belebt werden.

Häusliche Ratschläge

Das Essen im Freien.

Wir nützen die warme Jahreszeit oft viel zu wenig aus, trotz allem Kultus, den wir heute mit der Freiluftbewegung treiben. Wir hätten vielleicht einen kleinen Garten, mit einer hübsch im Grünen verstedten Laube, eine offene Terrasse, einen Balkon, und es fällt uns nicht ein, das Essen bei schönem Wetter für uns und unsere Familie draußen zu servieren. Viel lieber deckt man im Wohnzimmer oder gar in der Küche den Tisch. Da können die Schüsseln und Platten gleich von der Anrichte auf den Tisch hinübergestellt werden. Und so sieht man Tag für Tag in dieser ungemütlichen Umgebung und verzehrt selten mit einem rechten Vergnügen sein Mahl. Eine Küche — man macht sie ja so gerne zum Wohnraum — kann natürlich mit ihren aufgehängten Pflanzen, mit dem mit schmutzigen Geschirr vollgestellten Abtropfbrett, dem Gasherd, dem unvermeidlichen Rehrichtimer und allen sonstigen notwendigen Gerätschaften, keinen beglücklichen Eindruck machen. Den Speisenden, der nach etwas mehr Gemütlichkeit Verlangen trägt, wird das beste Essen in solch einem Raume nicht sonderlich munden. Doppelt gut wird ihm aber im Freien die einfachste Mahlzeit schmecken, mit Aussicht auf eine grüne Rasenfläche, eine Baumgruppe, auf den See, die Berge oder einen nahen Wald. — Wie gerne würden oft, wenn dieses Servieren im Freien der Hausfrau allein zuviel Arbeit macht, Vater und Kinder mit Hand anlegen, den Tisch decken und das Essen hinaustragen helfen. — Ich habe einmal auf einem Spaziergang, der mich an einem Bauernhof vorbeiführte, gesehen, wie unter einem breitläufigen Nußbaum, mit Blid ins Grüne ringsum, an einfach gezimmertem Tische die Knechte und Mägde unter frohem Lachen und Scherzen ihr Abendbrot einnahmen. Dies hat mich so einladend berührt, daß ich mich am liebsten gleich unter die Leute gesetzt hätte. Dieses Essen im Freien war bestimmt für die Menschen, die müde und hungrig von schwerer Tagesarbeit heimkamen, ein freudiges Ausruhen, das ihnen die verständige Hausfrau mit wenig Mühe bereitet hatte.

L. W.

Für die Küche

Alle Tage Salat.

Mimosa-Salat. Zarte Endivien werden recht fein geschnitten und mit Mayonaise vermischt. 2–3 Eier werden hart gekocht, geschält, halbiert und das Weiße vom Gelben trennt. Das Weiße wird gehackt und unter den Salat gemengt und das Gelbe gerieben und über das Ganze gestreut.

Neuer Tomatensalat. 4 feste, reife Tomaten schneidet man in Scheiben und entfernt die wässerigen Teile. Dann fügt man gewiegte Petersilie und Zwiebel, 2 Eßlöffel gemahlene Nüsse, Selleriesalz und Olivenöl bei und beträufelt die Mischung mit Zitronensaft nach Belieben.

Bunter Salat. Wir schneiden zarte, junge Radieschen in dünne Scheibchen, bestreuen sie mit Tafelsalz und geben sie bergförmig in eine weite Schüssel. Rings herum legt man in Scheibchen geschnittene weich gekochte, mit Del, Zitronensaft, Rahm, Gewürz und Schnittlauch vermischte Karotten und unlegt diese mit einem Kranz von Kresselsalat. Die Schüssel wird sternartig mit Eiervierteln garniert.

Rohkostsalat. 2–3 Zwiebeln, einige Radieschen und zwei Karotten werden in blatt dünne Scheibchen geschnitten, zusammen gemengt und mit einer Saltsauce von Del, Zitronensaft, Salz und Rahm übergossen. Der Salat wird mit gehacktem Selleriegrün bestreut.

Belgischer Salat. Salatkartoffeln werden in der Schale gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten und auf bekannte Art zu Salat gemacht. Unter diesen mischt man gehackte, hart gekochte Eier und in Scheiben geschnittene, geschmorte Pilze. Nun bereitet man aus zwei gewiegten Schalotten, einem geschabten, sauren Apfel, 2 hartgekochten Eigelb, Senf, Del, Essig, etwas Fleischextrakt und einer Prise Zucker eine diätlässige Sauce und gibt sie über die Kartoffelmischung.

Spargelsalat. Dünne, ganz zarte Spargeln schält man, kocht sie in Salzwasser weich, läßt sie gut vertropfen, schneidet sie in kleinere Stücke und vermischt sie mit Mayonaise. Der Salat wird mit einer Mischung von gehacktem Schinken und Petersilie bestreut.

E. R.

Für Rohkostler.

Sellerieschüssel. 2 mittelgroße, geschälte Selleriefloren werden gerieben und mit einer kleinen Tasse Rahm, wenig Olivenöl, 2 Eßlöffeln Zitronensaft, etwas Salz und 2 Eßlöffeln Haferflocken tüchtig vermischt. Nach ½ Stunde Stehen wird die Speise mit Selleriegrün bestreut und serviert.

Kartoffelsalat. 2 rohe Kartoffeln, 1 bis 2 Zwiebeln, eine kleine geschälte, entkernte Gurke und 3–4 junge Karotten schneidet man in blatt dünne Scheibchen. Diese Gemüse verührt man mit Del, Zitronensaft, Selleriesalz und gehackten Kräutern.

Spinat mit Mayonaise. Ein Teller voll Spinat eine mittlere Zwiebel und eine Handvoll Petersilie werden gehackt und mit Mayonaise vermischt.

Tomatenschüssel. 3 feingeschnittene Tomaten, ½ Tasse Haferflocken, Salz, Zitronensaft, Schnittlauch und etwas Del verührt man sorgfältig zusammen, gibt die Mischung bergförmig auf eine Platte und legt dünne Schrotbrot-scheiben rings herum.