

Mädchenhandarbeit Hauswirtschaft

Autor(en): **Boxler, Ruth**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bündner Schulblatt = Bollettino scolastico grigione = Fegl
scolastic grischun**

Band (Jahr): **35 (1975-1976)**

Heft 4

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-356491>

Nutzungsbedingungen

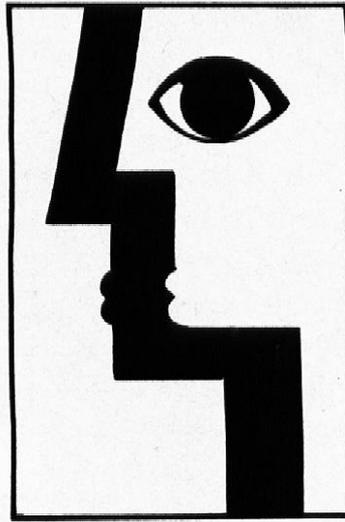
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.



Mädchenhandarbeit Hauswirtschaft

Der Erwachsenenbildung wird heute immer mehr Gewicht beigemessen. Sie soll helfen, Fähigkeiten künstlerischer, geistiger oder manueller Art zu entdecken oder zu fördern. Verschiedene Organisationen und Institutionen befassen sich heute damit.

Die beiden nachfolgenden Beispiele geben einen Hinweis, was die Hauswirtschaftslehrerin auf diesem Gebiet machen kann.

Kursthema:

Süßes und Pikantes aus dem Backofen

Veranstalter: Frauenkommission
Landquart

Kursdauer: 12 Abende à 2¹/₂ Std.
(September bis Dezember)

Kursgeld: Fr. 25.— (exkl. Essen)

Ziel: Freude wecken am Backen, neben Standardrezepten sich auch an neue, ungewohnte Dinge wagen, um Abwechslung in den Alltag zu bringen.

Vorbereitung der Lehrerin:

Rezepte sammeln, nicht alltägliche unbedingt vorher ausprobieren!

Matrizen schreiben

Vorräte besorgen, Buchhaltung führen

Zeiteinteilung, Arbeitsplanung

Evtl. einen Teig vorbereiten oder eine Torte backen, Arbeitsgeräte bereitstellen.

Organisation:

Die Rezepte werden mündlich besprochen und anschliessend in Gruppen, paarweise oder demonstrierend ausgeführt.

Das Gebackene wird zum Teil bei Tee oder Kaffee in der Küche gegessen, und es wird gemütlich geplaudert.

Einige Beispiele aus dem Kursprogramm:

Sandwichpizza

Tomaten-Käseschnitten

Spargeltoast

Hamburger Käseschnitten

Südseeschnitten



Überbackene Birnenschnitte
 Paprikaschnitte
 Käseschnitte Parisienne
 Haselnusscake
 Grossmutter's Schokoladetorte
 Churer Fleischtorte
 Amerikanischer Schinkenkuchen
 Wurstweggen
 Walliser Schinkengipfel
 Kartoffeltorte
 Delikate Quarktorte
 Weissler Kuchen

Brigitta Walder, Landquart

Kursthema:

Auffrischen von alten Gegenständen aus Holz und Metall

Veranstalter: Pro Prättigau
 Kursdauer: 4 Samstagnachmittage
 Kursgeld: Fr. 15.— plus Material

«Holt alle eure alten Sachen aus dem Estrich und dem Keller!» Dies

war der Auftrag, den ich 10 Frauen im letzten Herbst in Schiers gab. Stühle, Kaffemöhlen, Uhren, Spinnräder, Talglichter, Bügeleisen, Kupferkessi und alte Pfannen sollten nun nicht mehr länger im Estrich verschmäht in einer Ecke stehen oder einem Händler in die Hände fallen. Eifrig wurde abgelaut, geschmiergelt, poliert und erzählt von alten Zeiten und Traditionen.

Viele Leute scheuen das «Selber machen». Ablaugen und auffrischen ist manchmal ziemlich anstrengend und oft auch eine zeitraubende Angelegenheit. Es ist aber keinesfalls kompliziert. Dass sich diese Mühe lohnt, zeigten die Resultate am Schluss des Kurses. Mit Wehmut blickte ich dem alten Stuhl oder dem Kupferkessi nach, hoffte aber, dass diese Gegenstände in mancher Bündnerstube die alte Zeit nicht vergessen lassen.

So trägt denn ein solcher Kurs auch dazu bei, altes Kulturgut zu erhal-

ten und Gegenstände dort zu lassen, wo sie ursprünglich hingehörten.

Beispiel:

Reinigen und Auffrischen von Metallen

Werk- und Reinigungsmaterial:

Stahlwatte (unverseift)

Stahlbürste

Alte Messer, Tassen, Stoff zum

Polieren

Zeitungen

Salzsäure

Petrol

Holzasche

Zaponlack/Seidenglanzlack matt

Rostentfernungsmittel

Eventuell Eisenpatin

Metallreinigungsmittel, z. B. Sigolin

Arbeitskleid:

Alte Schürze oder Herrenhemd

Gummihandschuhe

Arbeitsort:

Wenn möglich im Freien arbeiten,

Waschküche

Arbeitsablauf:

Kupfer

Russ mit einem Messer sorgfältig abschaben

Eventuell abfegen, aber keine Seife verwenden.

Mit verdünnter Salzsäure (1/2 Tasse Säure und 1/2 Tasse Wasser) und Stahlwatte in Kreisrichtung mit viel Druck auf dem Metall reiben.

Mit Wasser spülen

Rostige Henkel mit Rostentfernungsmittel bepinseln, gut antrocknen lassen. Mit feinem Schmierpapier oder Stahlwatte den Rost entfernen.

Mit Petrol mehrmals nachbehandeln.

Das mit Salzsäure gereinigte Kupfer mit Holzasche, Wasser und einem weichen Lappen blank reiben.

Eventuell mit Kupferreinigungsmittel nachbehandeln.

Mit altem, wollenen Socken nachpolieren.

Erhalten von glänzenden Oberflächen bei Metallen:

Das gereinigte Metall mit einer dünnen Schicht Zaponlack überziehen. Dieser Lack kann zu jeder Zeit mit Verdünner wieder entfernt werden.

Merke:

Gereinigte, alte Gegenstände sollten ihr altes Aussehen behalten und nicht wie neue Gegenstände aussehen.

Ruth Boxler, Landquart