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

Kunst

Band: 18 (1928)

Heft: 36

Rubrik: Frau und Haus

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 24.11.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

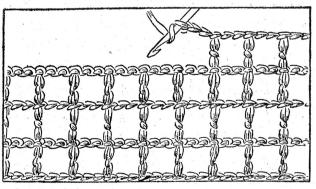
Gehäkelter Schal.

200g Schlappeseide, 250g dreifache Wolle.

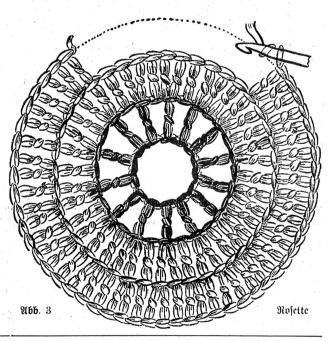
Der Schal soll 1,25 auf 1,25 m groß werden. Man beginnt die Arbeit, indem man eine Luftmaschenkette von ber notwendigen Länge häkelt und fängt dann das Netz, wie Abb. 2 zeigt, zu arbeiten an: 2 Luftmaschen, 1 Stäbchen, 2 Luftmaschen, 1 Stäbchen

um die Rosetten, die den Schal dekorieren, zu arbeiten, beginnt man mit 14 Lustmaschen, die zum Ring geschlossen werden, im zweiten Gang arbeitet man je ein Stäbchen, das dem nächsten durch eine Lustmasche getrennt wird, auf je eine der 14 Lustmaschen. Im dritten Gang häkelt man auf jedes Stäbchen des norderschen man auf jedes Stäbchen des vorhersgehenden Ganges 2 Stäbchen und auf jede Luftmasche 1 Stäbchen. Im vierten Gang auf jedes zweite Stäbschen 2 Stäbchen also: 1 Stäbchen, 2 Stäbchen in die gleiche Masche, 1 Stäbchen, 2 Stäbchen usw. Die Rosetten wirken sehr hübsch, wenn sie aus der Schlappeseide gearbeitet werden. Auf jeder Seite des Vierecks werden 4 Rosetten in gleichem Zwiwerden 4 Rojetten in gleichem Zwischenraum, also 16 Rosetten aufgesett. Nach der Mitte hin verkleinert man die Rosetten, indem man zu ihrem Ansang nur noch 12 und bei den ganz kleinen Rosetten noch 8 Maschen zum Ning schließt. Für die zwei inneren Neihen arbeitet man nur noch je 8 Rosetten. Sehr hübsch wirkt der Schal, wenn er ringsum mit geknüpsten Fransen aus Seide und Wolfe gemischt verziert wird

Seide und Wolle gemischt, verziert wird.



Albb. 2. Gehäteltes Nep



Manierliches Effen.

Mander wird wohl überrascht sein über den Gedanken, den Manieren beim Essen ein bessonderen Kapitel zu widmen. Und doch ist die Art und Weise, wie man sich bei Tisch beträgt, und wie man Messer und Gabel bedient, unseemein wichtig. Man braucht kein geübter Menschenner zu sein, um zu erraten, welcher Kastegorie Menschen das Gegenüber am Tisch, herr oder Dame, angehört. Das Verhalten am Tisch ist ein eigenes Erziehungskapitel, das nicht pernaschlössigt oder besselte gestalten werden nicht vernachlässigt ober beiseite gelaffen werden sollte. Denn mit der Beachtung auch nur der elementarsten Anstandsregeln bei Tische bahnt man dem Kind ein gut Teil seines Lebens-

Es gibt nichts Schredlicheres, als in Gefellschaft einer Person zu sitzen, die möglichst gerräuschvoll ihr Essen herunterschlingt. Durch ein Taulchvoll ihr Elsen herunterschlingt. Durch ein Gegenüber ober einen Nachdarn, der unappetitslich auf dem Teller herumstochert oder gar mit der Gabel oder seinem Messer in die Platte langt, kann den, welcher an solche Manieren nicht gewöhnt ist, der reinste Ekel bestallen. Und der Eindruck, den man von einer Person bei Tisch erhält, überträgt sich auf diese auch bei Privats und Geschäftsangelegensbeiten heiten.

Beim Berhalten bei Tisch handelt es sich nicht darum, fleinliche Zeremonien und An-standsregeln zu befolgen. Gewisse Dinge, wie

beispielsweise das Essen des Brotes, ändern von Land zu Land. Während bei uns allgemein das Brot beim Essen licht geschnitten, sondern gebrochen wird, tehrt man sich in andern Ländern nicht daran, wenn der Nachbar sein Messen zum Zerteilen des Brotes zuhilfe nimmt. Hierzulande pflegt man einen Bissen Brot in den Mund zu steden, bevor man irgend etwas vom eigentlichen Essen zu sich nimmt. In andern Ländern dagegen ist es verpönt, Brot zu essen, bevor die Suppe "erledigt" ist. Die Regel jedoch, den Fisch ohne Messer zu essen des essen sich nicht gehört, Messer und Gabel neben dem Teller sozulagen aufzupflanzen, weiß wohl rafler sozusagen aufzupflanzen, weiß wohl sebermann, auch das, daß man nicht mit dem Messer in den Mund fährt, den Käse nicht auf der Wesserstellt und daß man bei Tisch gerade sitzt und das Zeitungslesen vermeidet, weiß man.

Und doch trifft man so selten Leute, die hübsch und manierlich essen denen dies in Fleisch und Blut übergegangen ist. Und dies besonders heutzutage, da auf gute Manieren etwas weniger Wert gelegt wird als früher und vielerorts sich ein ganz neuer Ton eingeschlichen hat. Um so mehr ist es Pflich der Erzieher, die Kinder an gute Manieren bei Tisch zu gewöhnen. Sich selber sollte man viel mehr, als dies oftmals der Fall ist, auf sollten gewöhneheiten hin überwachen. Das ges K. J. Whs Erben in Bern bezogen werden.

räuschvolle, unsaubere Effen macht vielen bas Epeifen in großen Restaurants zur Pein. Das Anhäufen des Tellers mit Speisen läßt jeden als rüdsichtslos und egoistisch erscheinen. Das haftige, saute Sinunterschlingen ist ein unan-genehmer Anblid. Richt aus Liebe zu seinem Nächsten, sondern im eigenen Interesse achte man doch auf manierliches Gsen. H. C.

Rüchen=Rezept.

Pilze mit Rubeln. ½ Pfund breite zerbrochene Rubeln werden in Salzwasser weich gesocht und mit Butter verrührt. Pilze, gleich welcher Art, schwort man mit Salz in Butter weich. Nun streicht man eine feuerseste Form mit Butter aus, legt lagenweise Rubeln und Pilze hinein, belegt die oberste Rubelschicht mit Butterstücksen und gießt 2 mit Milch, Salz und Pfesser verrührte Eier darüber. Man bädt den Auflauf ½ Stunde im Ofen.