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

Band: 20 (1930)

Heft: 7

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: 31.07.2025

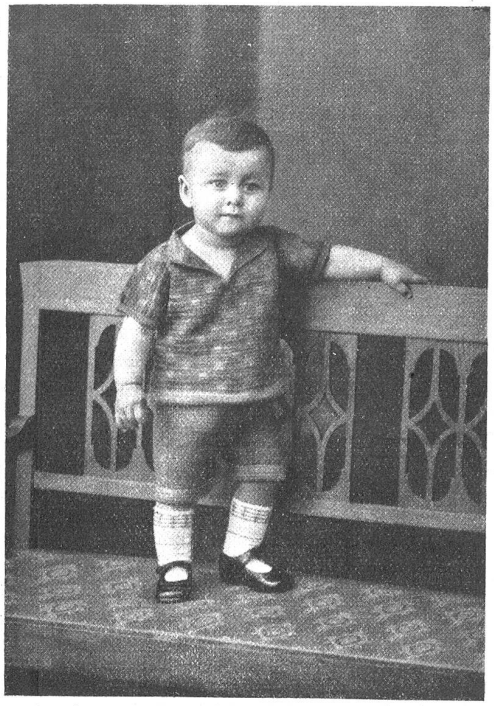
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Knabenkleidchen gehäkelt für 1—2 Jahre.

Material: 4 Knäuel Strickgarn H. C. Nr. 30/8, meliert 991.
1 Knäuel Strickgarn H C. Nr. 30/8, braun 930.



Ausführung: Man beginnt am untern vordern Rand des Sweaters. Mit braun werden 130 Maschen (32 cm) angeschlagen und 5 Stäbchentouren gearbeitet. Die 6. Tour wird mit meliertem Garn gemacht. Bei der 7. Tour beginnt das Würfelmuster: 5 Stäbchen meliert, 5 Stäbchen braun, 15 Stäbchen meliert, 5 Stäbchen braun, 15 Stäbchen meliert, usw. Die 8. Tour wird gleich gearbeitet wie die 7. Der jeweils nicht gebrauchte Arbeitsfaden wird durch die ganze Arbeit mitüberhäkelt. Die 9 Tour wird in meliert gemacht und bei der 10. Tour werden die Würfel versetzt: 15 Stäbchen meliert, 5 Stäbchen braun, usw. 11. Tour wie die 10. Von der 12 Tour wiederholt es sich von der 6. Tour an. So arbeitet man bis 36 Touren, bei der 37. Tour häkelt man nur bis zur Mitte und wieder zurück für den Einschnitt. Nach 3 Touren, also bei der 40. Tour, schlägt man 20 Maschen an für den Aermel, dann arbeitet man noch 12 Touren, läßt auf der Halsseite 20 Stäbchen stehen für den Halsausschnitt, dann kommen noch 9 Touren bis zur Achselhöhe. Die 2. Hälfte wird nun gleich gearbeitet, nur entgegengesetzt. Die beiden Teile werden nun mit einer Luftmaschenkette von 40 Maschen verbunden, sodaß 170 Stäbchen sind mit den Aermeln. Nun arbeitet man wieder ganz durch, von der Achselhöhe 21 Reihen und läßt dann auf jeder Seite 20 Stäbchen stehen für die Aermel. Dann häkelt man wieder 40 Touren bis zum untern Rand, der mit 5 Touren braun abschließt. Als Abschluß beim Aermel werden 5 Touren braun gehäkelt, 3 Touren werden umschlagen. Für das Krägli häkelt man um den Hals 7 Tour braun und der Einschnitt wird mit festen Maschen umhäkelt.

Frauen, pfleget eure Hände!

Schöne Hände bei einer Frau, — das will viel heißen. Sie sind beseelt, sprechen eine Sprache für sich, nehmen den Beobachter unwillkürlich für sich ein, lassen das Gefühl aufkommen, daß man unter solchen Händen geborgen wäre. Leider ist Schönheit der Hände eine Gabe, die nicht allen in die Wiege gelegt wird. Aber auch weniger schön geformte Hände können manche der angeführten Eigenschaften haben, wenn erstens die Besitzerin ein feines Gemüt hat und sie zweitens einer vernünftigen Pflege nicht entbehren. Sie werden vielleicht staunen, daß ich Gemüt und Hände miteinander in Verbindung bringe und werden sagen, daß sicher die Hände nicht von der Gemütsverfassung eines Menschen profitieren. Dennoch ist es so. Hände, die gewohnt sind, wohlzutun, bekommen einen lieben, gütigen Ausdruck, genau wie ein Gesicht. Sie greifen nicht hastig, packend zu, sondern voll guten Wollens sicher, aber weich. Ihre Fingernägel sind nicht krallenartig nach vorn gekrümmt, sondern haben eine edle, gleichmäßige Form. Die Finger können, wenn auch verarbeitet, dennoch die sie durchströmende Wärme und Güte zeigen. Es gibt im Leben Hände, kurze, dicke, mit kurzen Nägeln und Fingern wie Würstchen, gewiß im ganzen unschön, aber sie sind voll Güte, sie streicheln das Köpfchen des armen Kindes, sie schöpfen aus einem unermeßlichen Born und teilen hier aus und dort aus. Wer sollte solche Hände nicht lieben?

Doch nicht allein die innere Verfassung trägt zur Verschönerung der Hand bei, auch die Pflege spielt eine große Rolle. Ich meine nicht die Pflege, die täglich fast eine Stunde Zeit mit Manicure, mit Salben und Polieren erfordert, sondern eine gesunde, hygienische Pflege. Es ist eine wohlerwogene Klugheit des Schöpfers, daß Hygiene und Aesthetik so nahe beieinander liegen. Gesundheit ist schön und Schönheit ist gesund. Also sorgen wir durch vernünftige Pflege vor allem für die Gesundheit der Hände. Eine ungesunde Hand hat empfindliche Haut, die leicht aufschwillt und zu Schwären neigt. Wir werden also vor allem diese Haut zu schonen und stärken suchen. Wir waschen sie abends vor dem Zubettegehen mit weichem warmem Wasser, etwas Borax oder Milch ins Wasser macht es weich. Da bürsten wir sie gründlich mit Seife, spülen nachher kalt ab und trocknen gut nach. Dann werden die Hände mit einer guten fetthaltigen Salbe, Vaseline oder andere tüchtig eingerieben, alte Handschuhe übergezogen, damit man die Bettücher nicht beschmutzt. Wer viel in der Küche zu schaffen hat, der reibe die Hände nach dem Abwaschen mit Zitronen oder wieder mit Glyzerin, dem etwas Zitronensaft beigegeben ist, ein. Nie darf man solche empfindlichen Hände nur flüchtig abtrocknen. Die Haut rächt sich sofort durch häßliche Risse für solche Unaufmerksamkeit. Eine vernünftige Nagelpflege ist wiederum keine Eitelkeit, sondern Erfordernis der Hygiene. Mancher Umlauf, manche Nagelkrankheit würde vermieden, wenn die Fingernägel ihre tägliche Pflege und Reinigung hätten. —

Die so gepflegte Hand wird nie abstoßend wirken, auch wenn sie von der Natur stiefmütterlich bedacht wurde. Darum pflegen wir unsere Hände, sie verdienen es! Anita.

Kochrezepte

Eßt Aepfel.

Aepfelauflauf mit Brot. 6 schöne geschälte Aepfel werden in dünne Scheibchen geschnitten. Altbackenes Brot schneidet man ebenso. Nun schichtet man abwechselnd Brot und Aepfel in eine gebutterte Form, indem man die Aepfel mit Zucker und das Brot mit Butterstückchen bestreut. Die letzte Brotschicht übergießt man mit 1 Tasse heißem Wasser, in dem 100 Gramm Zucker geschmolzen wurde. Der Auflauf wird 40 Minuten im Ofen gebacken.

Aepfeltorte. 100 Gramm schaumig gerührte Butter vermengt man mit 200 Gramm Zucker, 4—5 Eiern, gewiegter Zitronenschale und 250 Gramm Mehl. Diesen Teig gibt man in eine gebutterte, ausgestreute Tortenform, legt 4 in Scheibchen geschnittene Aepfel gleichmäßig darauf, verrührt 1/4 Liter sauren Rahm mit Zucker, Vanille und 1 Ei, gibt diesen Guß über die Aepfel und bäckt die Torte bei mittlerer Hitze gar.

Aepfelpudding. 10 schöne, saure Aepfel werden geschält, in dicke Scheiben geschnitten und mit wenig Wasser und Zucker weich geschmort. Nach dem Erkalten der Aepfel rührt man 80 Gramm Butter mit 100 Gramm Zucker schaumig, fügt 5 Eigelb, die Aepfel ohne Saft und 100 Gramm geriebenes, weißes Brot hinzu, vermengt alles mit etwas Vanillezucker, einer Prise Salz und den steifen Eiweiß, füllt in eine gebutterte, mit Mehl ausgestreute Puddingform und kocht den Pudding 1 Stunde im Wasserbad. Er wird gestürzt und mit einer Vanille-, Himbeer- oder Weinsauce serviert.

Feines Aepfeldessert. Gleichmäßig große Aepfel werden geschält, das Kernhaus herausgebohrt und an dessen Stelle grob gehackte Nußkerne eingefüllt. Dann kocht man die Aepfel mit wenig Zucker, Wasser und weißem Wein weich, ohne daß sie zerfallen. Eine flache Schüssel legt man mit trockenen Bisquits aus, bestreicht sie mit Aprikosenkonfitüre, stellt die Aepfel darauf und kocht den Saft dick ein. Er wird über die Aepfel gegeben, diese kurz vor dem Auftragen mit etwas Rhum übergossen, den man anzündet und brennend serviert.

Aepfel-Omelette. Einen Löffel Mehl rührt man mit kaltem Wasser glatt an, fügt unter ständigem Schlagen 3—5 Eigelb, eine Prise Salz und 1 Löffel Zucker bei, zieht das steife Eiweiß darunter und bäckt von der Masse zwei große Omeletten. Die erste legt man auf eine flache Platte, streicht fertigen Aepfelbrei darüber und legt die zweite Omelette darauf. Letztere bestreut man mit feinem Zucker und leicht gerösteten, gehackten Haselnüssen.

Aepfel mit Nudeln. Ein halbes Paket Nudeln werden in Salzwasser weich gekocht, abgegossen und erkalten gelassen. Dann brät man die Nudeln in flacher Pfanne in heißem Fett bräunlich kroß, wobei man sie öfters umwendet. Unterdessen kocht man geschälte, halbierte Aepfel in Zuckerwasser weich, doch so, daß sie ganz bleiben. Die Nudeln richtet man bergförmig in die Mitte eine großen, tiefen Platte an und legt die Aepfel hübsch rund herum. Rf.

Haferflocken-Küchlein mit Aepfeln.

100 Gr. Knorr-Haferflocken, 1 Tasse Milch, 50 Gr. Zucker, 2 Eier, 4 mittelgroße Aepfel, Backfett.

Die Knorr-Haferflocken werden mit der kochenden Milch überbrüht und einige Stunden zum Aufquellen auf die Seite gestellt. Darauf gibt man den Zucker, die Eigelb und die kleingeschnittenen Aepfel dazu und zieht den Eischnee sorgfältig darunter. Mit einem Löffel setzt man Küchlein in das rauchheiße Fett und bäckt sie auf beiden Seiten schön hellbraun. Damit die Aepfel weich werden läßt man die Küchlein einige Minuten zugedeckt auf Kleinfeuer braten. Gute Abendspeise, besonders für Kinder.