

Frau und Haus

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **18 (1928)**

Heft 36

PDF erstellt am: **23.09.2024**

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

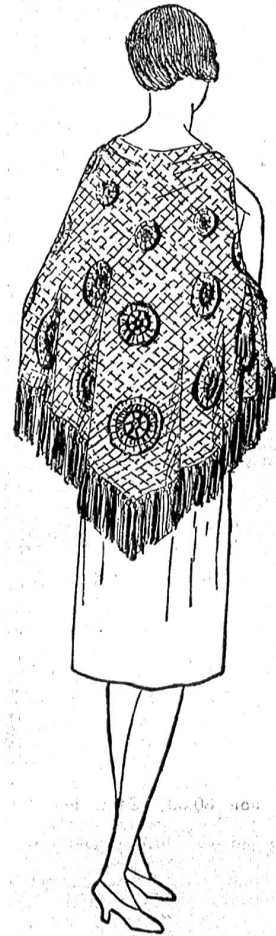
PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Gehäkelter Schal.

200 g Schlappeseide, 250 g dreifache Wolle.

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

Um die Rosetten, die den Schal dekorieren, zu arbeiten, beginnt man mit 14 Luftmaschen, die zum Ring geschlossen werden, im zweiten Gang arbeitet man je ein Stäbchen, das vom nächsten durch eine Luftmasche getrennt wird, auf je eine der 14 Luftmaschen. Im dritten Gang häkelt man auf jedes Stäbchen des vorhergehenden Ganges 2 Stäbchen und auf jede Luftmasche 1 Stäbchen. Im vierten Gang auf jedes zweite Stäbchen 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 Zwischenraum, also 16 Rosetten aufgesetzt. Nach der Mitte hin verkleinert man die Rosetten, indem man zu ihrem Anfang nur noch 12 und bei den ganz kleinen Rosetten noch 8 Maschen zum Ring schließt. Für die zwei inneren



Reihen arbeitet man nur noch je 8 Rosetten. Sehr hübsch wirkt der Schal, wenn er ringsum mit geknüpften Fransen aus Seide und Wolle gemischt, verziert wird.

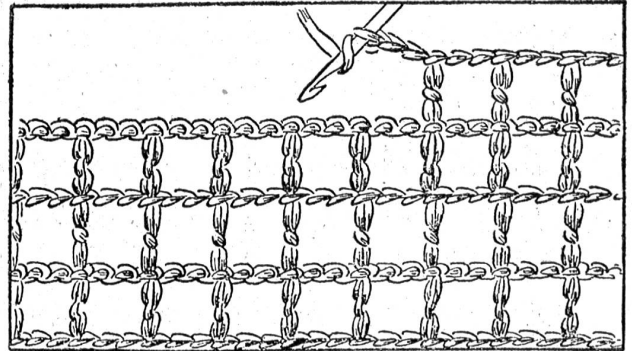


Abb. 2. Gehäkertes Netz

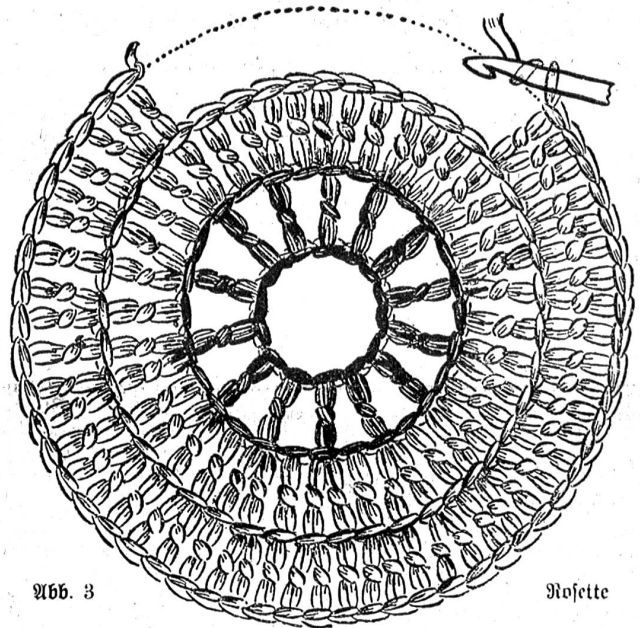


Abb. 3

Rosette

Manierliches Essen.

Mancher wird wohl überrascht sein über den Gedanken, den Manieren beim Essen ein besonderes Kapitel zu widmen. Und doch ist die Art und Weise, wie man sich bei Tisch beträgt, und wie man Messer und Gabel bedient, ungleich wichtig. Man braucht kein geübter Menschenkenner zu sein, um zu erraten, welcher Kategorie Menschen das Gegenüber am Tisch, Herr oder Dame, angehört. Das Verhalten am Tisch ist ein eigenes Erziehungskapitel, das nicht vernachlässigt oder beiseite gelassen werden sollte. Denn mit der Beachtung auch nur der elementarsten Anstandsregeln bei Tische bahnt man dem Kind ein gut Teil seines Lebensweges.

Es gibt nichts Schrecklicheres, als in Gesellschaft einer Person zu sitzen, die möglichst geräuschvoll ihr Essen herunterhakt. Durch ein Gegenüber oder einen Nachbarn, der unappetitlich 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 befallen. Und der Eindruck, den man von einer Person bei Tisch erhält, überträgt sich auf diese auch bei Privat- und Geschäftsangelegenheiten.

Beim Verhalten bei Tisch handelt es sich nicht darum, kleinliche Zeremonien und Anstandsregeln zu befolgen. Gewisse Dinge, wie

beispielsweise das Essen des Brotes, ändern von Land zu Land. Während bei uns allgemein das Brot beim Essen nicht geschnitten, sondern gebrochen wird, lehrt man sich in anderen Ländern nicht daran, wenn der Nachbar sein Messer zum Zerteilen des Brotes zur Hilfe nimmt. Hierzulande pflegt man einen Bissen Brot in den Mund zu stecken, bevor man irgend etwas vom eigentlichen Essen zu sich nimmt. In anderen Ländern dagegen ist es verpönt, Brot zu essen, bevor die Suppe „erledigt“ ist. Die Regel jedoch, den Fisch ohne Messer zu essen, ist beinahe international. Daß es sich nicht gehört, Messer und Gabel neben dem Teller sozusagen aufzupflanzen, weiß wohl jedermann, auch das, daß man nicht mit dem Messer in den Mund fährt, den Käse nicht auf der Messerspitze zum Munde führt, und dergleichen mehr. Auch 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 Pflicht der Erzieher, die Kinder an gute Manieren bei Tisch zu gewöhnen. Sich selber sollte man viel mehr, als dies oftmals der Fall ist, auf schlechte Gewohnheiten hin überwachen. Das ge-

räuschvolle, unsaubere Essen macht vielen das Speisen in großen Restaurants zur Pein. Das Anhäufen des Tellers mit Speisen läßt jeden als rücksichtslos und egoistisch erscheinen. Das hastige, laute Hinunterhakteln ist ein unangenehmer Anblick. Nicht aus Liebe zu seinem Nächsten, sondern im eigenen Interesse achte man doch auf manierliches Essen. H. C.

Küchen-Rezept.

Pilze mit Nudeln. 1/2 Pfund breite zerbrochene Nudeln werden in Salzwasser weich gekocht und mit Butter verrührt. Pilze, gleich welcher Art, schmort man mit Salz in Butter weich. Nun streicht man eine feuerfeste Form mit Butter aus, legt lagenweise Nudeln und Pilze hinein, belegt die oberste Nudelschicht mit Butterstücken und gießt 2 mit Milch, Salz und Pfeffer verrührte Eier darüber. Man bäckt den Auflauf 1/2 Stunde im Ofen.

Eine Neuauflage

des Büchleins „102 bewährte Rezepte für Käsespeisen“, neu bearbeitet und ergänzt von Julie Grüter, Kochkursleiterin der Frauenarbeitschule Bern, 36. bis 40. Tausend, ist soeben erschienen und kann zum Preise von 60 Cts. vom Verlag R. J. Wyß Erben in Bern bezogen werden.