

Frau und Haus

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **17 (1927)**

Heft 27

PDF erstellt am: **28.04.2024**

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

Gestricktes Kinderkleidchen

in zweierlei Farben z. B. lila und weiß, für das Alter von etwa drei Jahren. Gebraucht werden ca. 100 g lila Wolle und 50 g weiße Wolle. Für das Rücklein verwendet man grobe Stricknadeln, Aufschlag 92 Maschen. 1. Gang: lila Wolle, 1. Masche abheben, 3×2 links zusammenstricken, 6×1 Masche rechts stricken, nach jeder Masche 1 Umschlag, 6×2 links zusammenstricken, 6×1 Masche usw. 2. Gang: ganze Nadel links stricken. 3. Gang: ganze Nadel rechts stricken. 4. Gang: ganze Nadel links stricken. 5. Gang wie 1. Gang. Das Muster dreimal stricken und vor Beginn des vierten Musters die weiße Wolle einstricken. Für den Rock des Kleidchens wechselt man die Wolle viermal. Hierauf beginnt man das Leibchen und strickt es mit feinen Nadeln. Die Maschenzahl reduziert man im 1. Gang auf 80. Von da an strickt man alles rechts ungefähr 52 Rippen. Hier kettet man für den Halsauschnitt 20 Maschen ab. Für die halbe Achsel berechnet man 10 Rippen. — Das Rückenteil wird wie das Vorderteil gearbeitet, nur beginnt man den Halsauschnitt erst nach 56 Rippen, und kürzt die Achseln entsprechend auf 6 Rippen. Die beiden Stücke werden auf der Seite so wie oben ein Stück weit zusammengenäht und ein waschbares Band als Verschluss an die offenen Teile der Achseln genäht. Halsauschnitt und Armlöcher werden mit einer festen Masche umhäkelt.



Kirschenzeit.

Nun ist sie wieder da, die schöne Zeit der Blumen und Früchte, der langen Tage und hellen Nächte, der wogenden Getreidefelder und dunklen Wälder, der Fülle des Lebens, wohin man blickt. Aus den Kirschbäumen schauen neßlich die roten und schwarzen Früchte, sie glänzen kokett in der Sonne und spiegeln sich gegenseitig in ihrer schmunzenden Rundung. Wen überläme da nicht wieder eine alte Kindersehnsucht, einmal wieder auf die Beiter zu steigen und einmal wieder mit tollem Wagemut die obersten und größten der süßen Früchte von den Zweigen zu holen! Aber eben, man ist ja schon in Jahren und so vieles schickt sich nicht mehr. Man ist weit, weit weg von jener Zeit, da wir sorglos durch Wiesen und Wälder wanderten, da uns der Nachbar mitnahm auf seine Kirschenerte und wir mit Mund und Händen halben, der Bäume Last zu verringern. —

Aber freuen wollen wir uns gleichwohl über die alljährlich wiederkehrende Zeit der Kirschenerte. Sie schmecken auch süß aus dem Korbe, sie locken auch verführerisch auf dem runden Teller mitten auf dem Tisch. Und je mehr wir davon essen, desto größer wird das Verlangen danach. Das ist doch das wunderbarste bei den Früchten, daß sie uns nicht verleiden. Wir essen täglich Erdbeeren, wir machen Kirschenturen, Traubenturen, essen Pflaumen, Zwetschgen, Birnen und Äpfel, aber nie werden wir sie satt. Würde das bei andern Speisen auch der Fall sein? Ist das nicht ein Zeichen, daß unser Körper alljährlich eine solche Regenerationskur nötig hat, daß unser Blut sich mit neuen, dünnflüssigeren Säften verbessern muß, damit wir dem Winter elastischer und widerstandsfähiger entgegentreten können?

Meine Großmutter pflegte zu sagen: „Wer viel Kirschen ißt, braucht keinen Arzt“. Dieses Wort hatte damals allgemeine Gültigkeit. Die Landleute nährten sich in der Kirschenzeit hauptsächlich mit Kirschen, sie aßen nicht viel anderes daneben. Gerade das aber machte den großen gesundheitlichen Wert der Früchte aus. Sie wollen nicht mit allen möglichen andern Speisen

verschnitten werden. Sie dulden keine ungeordnete Stellung in unserm Speisegettel, wenn sie sich in ihrer ganzen großen Bestimmtheit auswirken sollen. Als man anfing, die Kirschen nur als Nachspeise, wenn der Magen bereits mit Fleisch, Suppe, Mehlspeisen und anderem vollgestopft war, zu genießen, da vielleicht haben sie in dieser Gemeinschaft rebelliert und da und dort Bauchgrimmen verursacht. Denn sie wollen ja reinigen und fangen am natürlichsten aller Orte an, im Magen. Dort beginnen sie ihre Arbeit, setzen sie im Darm fort, schmeißen alten Ballast aus und begegnen auch etwa hartnäckigem Widerstand. Das ist dann das Bauchgrimmen. Habt ja nicht Angst davor, laßt vielmehr die guten Früchte gewähren, gebt ihnen Bewegungsfreiheit, indem ihr sie als Hauptnahrungsmittel betrachtet und eßt möglichst kein Fleisch in dieser Zeit der Kirschenerte. Was ihr für schöne Kirschen auslegt, das könnt ihr an andern Nahrungsmitteln sparen. Wir sind ja in der heißen Jahreszeit oft so wenig zum Essen aufgelegt. Nur Früchte mögen wir, unser Magen hat ein Verlangen danach. Gehorchen wir ihm. Ich bin überzeugt, es würde besser um unsere Gesundheit stehen, wenn wir mehr den natürlichen Bedürfnissen des Körpers folgen und ihn niemals zu etwas zwingen würden, das ihm im Grunde widersteht. Herr Dr. Birchler in Zürich schreibt im lektjährigen Juniheft des „Wendepunkt“: „Wer aber den wahren Wert der Kirschen kennt, der wird zu seinem Volke sprechen: Freuet euch, nun kommt wieder die Kirschenzeit; nun könnt ihr die Schäden des Winters in eurem Innern ausbessern; eßt Kirschen, jeden Tag, bei jeder Mahlzeit, aber nicht zwischenhinein. Was ihr für Kirschen auslegt, das könnt ihr an Fleisch, Eiern und Milch ersparen und überdies erspart ihr es auch mehrfach an Arbeitsausfall durch Erkrankung und Ausgaben für Pflege und Arzneien. Eßt ihr Kirschen, dann wird der Bauer voll Freude und geht mit neuem Mute an seine, für das ganze Land so geistliche Arbeit. Hört ihr aber auf die alten, schwarzen Verleumdungen, und eßt sie nicht, so füllt sich sein Herz mit Gram und er brennt Schnaps daraus, sich zu „trösten“.“

Darum essen wir Kirschen in der nun kommenden schönen Zeit, aber befolgen wir den Rat des erfahrenen Arztes, der am eigenen Leibe die Wohltat von alljährlichen Früchtereuren erfahren hat.

A. B.

—o—

Küchenrezepte.

Eierspeisen.

Tomatenei à la cocote.

In einem kleinen Pfännchen wird kleingewürfelter Speck gebraten, je einen Teelöffel voll davon gibt man in eine beliebige Anzahl Formchen. Sodann kommt in jedes ein Kaffeelöffel dickes Tomatenpüree, 1 Ei und ein wenig Salz, dann wird Käse darüber gestreut. Die Formchen im Ofen aufziehen lassen, bis das Ei gar ist, ca. 10 Minuten.

Columbus-Eier

Man kocht eine beliebige Zahl, 6—10, Eier ziemlich hart, schneidet unten so viel ab, daß sie aufrecht stehen können, und stellt sie auf eine flache Schüssel mit breitem Rand. Vorher hat man unter beständigem, tropfenweisen Zugießen von feinem Olivenöl aus ca. 2 Eidottern, etwas Senf, Essig, weißem Pfeffer und einigen Teelöffeln voll Kapern eine dicke Mayonnaise gerührt, die man über die Eier gießt. Den Rand der Schüssel garniert man mit kleinen, in Butter gerösteten Weißbrotschnitten, die abwechselnd mit Sardellen und geriebenem Käse belegt sind, und füllt hin und wieder ein Büschelchen in Butter gebackener Petersilie dazwischen ein.

Mayonnaise (Warm zubereitet)

4 Eigelb, 4 Eßlöffel gutes Olivenöl, 2 Eßlöffel Essig, 6 Eßlöffel kalte Bouillon, Salz und Pfeffer werden tüchtig gerührt, das Gefäß in siedender Wasser gestellt und dick gerührt. Nun läßt man die Mayonnaise erkalten, rührt aber noch ein paarmal, damit sie recht glatt wird. Nach Belieben kann sie mit Senf, Kräutern oder Raviar gemischt werden.