

Frau und Haus

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **20 (1930)**

Heft 7

PDF erstellt am: **21.09.2024**

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.

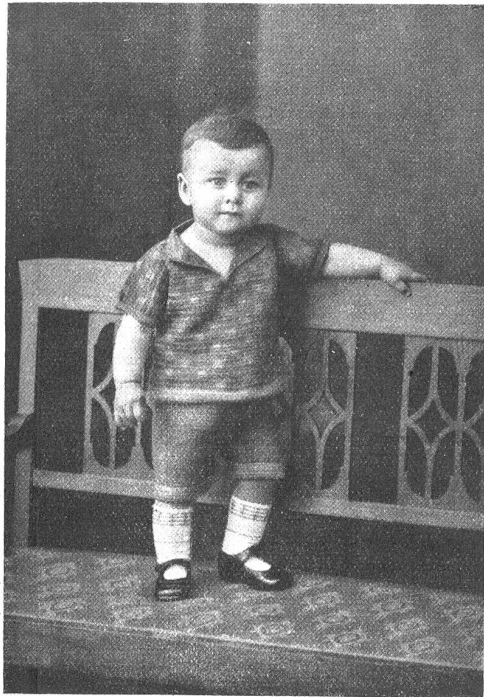
Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

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 verlegt: 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 Ärmel, 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 Luftmaschenreihe von 40 Maschen verbunden, sod.ß 170 Stäbchen sind mit den Ärmeln. Nun arbeitet man wieder ganz durch, von der Achselhöhe 21 Reihen und läßt dann auf jeder



Seite 20 Stäbchen stehen für die Ärmel. Dann häkelt man wieder 40 Touren bis zum untern Rand, der mit 5 Touren braun abschließt. Als Abschluss beim Ärmel werden 5 Touren braun gehäkelt, 3 Touren werden umschlagen. Für das Ärgäßli 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 befecht, 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, pakend zu, sondern voll guten Willens 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 un schön, 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 so lie 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 wohlwollende Klugheit des Schöpfers, daß Hygiene und

Ästhetik 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 Zubettgehen mit weichem warmem Wasser, etwas Borax oder Milch ins Wasser macht es weich. Da büstern 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 Glycerin, 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 Unachtsamkeit. 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

Echt Äpfel.

Äpfelauflauf mit Brot. 6 schöne geschälte Äpfel werden in dünne Scheibchen geschnitten. Mit badenen Brot schneidet man

ebenso. Nun schiebt man abwechselnd Brot und Äpfel in eine gebutterte Form, indem man die Äpfel mit Zucker und das Brot mit Butterstücken 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.

Äpfeltorte. 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 Äpfel gleichmäßig darauf, verrührt $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm mit Zucker, Vanille und 1 Ei, gibt diesen Guß über die Äpfel und bäckt die Torte bei mittlerer Hitze gar.

Äpfelpudding. 10 schöne, saure Äpfel werden geschält, in dicke Scheiben geschnitten und mit wenig Wasser und Zucker weich geschmort. Nach dem Erkalten der Äpfel rührt man 80 Gramm Butter mit 100 Gramm Zucker schaumig, fügt 5 Eigelb, die Äpfel 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 Äpfeldessert. Gleichmäßig große Äpfel werden geschält, das Kernhaus herausgeholt und an dessen Stelle grob gehackte Nußkerne eingefüllt. Dann kocht man die Äpfel mit wenig Zucker, Wasser und weißem Wein weich, ohne daß sie zerfallen. Eine flache Schüssel legt man mit trockenen Biscuits aus, bestreicht sie mit Aprikosenkonfitüre, stellt die Äpfel darauf und kocht den Saft dick ein. Er wird über die Äpfel gegeben, diese kurz vor dem Auftragen mit etwas Rhum übergossen, den man anzündet und brennend serviert.

Äpfel-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 Äpfelbrei darüber und legt die zweite Omelette darauf. Letztere bestreut man mit feinem Zucker und leicht gerösteten, gebackten Haselnüssen.

Äpfel mit Nudeln. Ein halbes Paket Nudeln werden in Salzwasser weich gekocht, abgeseigt und erkalten gelassen. Dann brät man die Nudeln in flacher Pfanne in heißem Fett bräunlich, wobei man sie öfters umwendet. Unterdessen kocht man geschälte, halbierte Äpfel 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 Äpfel hübsch rund herum. Rf.

Haferflocken-Küchlein mit Äpfeln.

100 Gr. Knorr-Haferflocken, 1 Tasse Milch, 50 Gr. Zucker, 2 Eier, 4 mittelgroße Äpfel, 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 kleingeschnittene Äpfel dazu und zieht den Eischnee sorgfältig darunter. Mit einem Löffel legt man Küchlein in das rauchheiße Fett und bäckt sie auf beiden Seiten schön hellbraun. Damit die Äpfel weich werden läßt man die Küchlein einige Minuten zugedeckt auf kleinerer Hitze braten. Gute Abendspise, besonders für Kinder.