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

Kunst

**Band:** 14 (1924)

**Heft:** 52

**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:** 01.12.2025

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



# \* Frau und Haus \*



#### Was will ber Sausfrauenverein?

Der Hausfrauen-Berein ist durchaus teine Rampforganisation. Er will vor allem die Weiterbildung der Hausfrauen und aller, die sich für diese Frage interesseren, auf dem Gebiete der Rüche, des Haushaltes, der Kindererziehung usw. Er wird sich auch mit medizinischen Fragen befassen. Bor allem möchte er seine Mitglieder durch Fachtundige deslehren lassen. Es sind sowohl Vorträge als Kurse und Besichtigungen von verschiedenen Institutionen vorgesehen.

Der Hausstauen-Berein beschränkt sich nicht auf die Aufnahme von ausschließelich verheirateten Frauen. Willkommen ist jedermann, der sich für hauswirtschaft-

liche Fragen interessiert.

Sein wesentlichster Zwed ist: Pflege der Familie auf bürgerlicher Grundlage, nämlich auf der Grundlage, die den Wert der Familie innerhalb des Staates, der Kultur und der Menschheit an-

erkennt.

Unsere Zeiten stellen immer größere Anforderungen an die Tüchtigkeit der Frau, ihren Fleiß, ihre Intel.igenz. Es gibt bei uns — und in unsern Nachbartkaaten sind die Verhältnisse noch schäfter — teinen Stand, bei dem die Kausfrau nicht mit Sorgen überladen ist. Wie groß aber ist die Zahl der Frauen, die unter der allzu großen Arbeitslast beinah zusammenbrechen, ebenso groß die der Frauen, die unter der Einstönigkeit der Hausarbeiten und hauptsächlich unter dem Mangel an Anregung leiden und verdrießlich werden. Immer größer aber wird die Zahl der Frauen, die helfen müssen beim Gelderwerd, ohne daß der Haushalt allzu sehr darunter lestdet. Der Hausfrauen-Verein möchte sich nicht nur von sachfundiger Seite beraten und unterrichten lassen, sondern auch die Tätigkeit der Haussfrau innerhalb des Staatslebens zur Geltung bringen. Immer und immer aber soll die Hausgabe uns, denen ein Haushalt in die Hände gelegt wurde, zuteil ist.

#### Vom Baden.

Aus dem Vortrag der Frau Suter=Buchhofer.

Der zweite Vortrag des Hausfrauen-Vereins war so gut besucht, daß sich sogar der große Saal des Vürgerhauses als zu klein erwies. Frau Suter gab wertvolle Winke über die verschiedenen Gebrauchsgegenstände in der Rüche. Sie sollen alle von solider, einsacher Beschasseschleit sein. Maschinen sind für den Prisathaushalt zu teuer und brauchen zu viel Zeit zum Puten. Eine praktische Frau weiß sich überall Rat. Sie ist imstande, in einem Kasseroledeckel die Torte zu backen; sie braucht nur rings um die Tortenmasse einen Streisen Paspier zu legen.

pier zu legen.

Was die Warenkunde anbetrifft, so gibt es beispielsweise für die Verwensung von Fett keine bestimmte Regel.
Am besten bereitet man zur Probe einen Kartoffelstock, macht davon verschiedene Häuschen, und schmelzt sie dann mit vers

lchiedenen Fetten ab. Die Familienangehörigen sollen dann wählen, was ihnen
zusagt. Beim Mehl schaue man nicht
lo auf den Rappen, und kaufe es in
größeren Quantitäten. Schlechtes Mehl
ballt sich bei der Handprobe, wobei man
etwas Mehl in die Hand nimmt und
diese zu einer Faust macht, zusammen
und ist auch grau. Kristallzucker ist für
Backwerk nicht ratsam, da er nicht gut
schmiszt und das Gebäck hart wird. Zu
empfehlen ist feiner Grieszucker. Zu
Backwerk kann man auch eingemachte
Eier nehmen. Das Backpulver ist gut
zur Zubereitung von Massenartikeln.
Man kann es ersehen, wenn man das
Eiweiß recht gut schlägt. Beim Rühren
der Masse ist es gleichgültig, ob man
rechts oder links herum rührt. Hauptsache ist, daß man möglichst viel Luft
in den Teig hinein rührt. Der Backofen solt, bevor man das Gebäck hineinstellt, schön heiß sein. Ein in die Mitte
des Ofens gelegtes Kapier muß hellgelb
werden. Bei Getränken, Bunsch usw.
soll der Wein nicht zum Rochen gebracht
werden.

# Cinige Winte jum Baden.

In ihrem Bortrag über "Weihnachtsgebäd" im Hausfrauen-Berein gab Frau Suter-Buchhofer einige wertvolle Winke über das Baden. Frau Suter empfahl die vermehrte Jubereitung von Hefegebäd und Waffeln, welch beide Arten von Gebäd sehr ökonwilch sind. Die Bortragende gab auch einige Rezepte von Getränken, die über die Feiertage willkommen sein dürften.

Bei Torten hauptsächlich kommt es darauf an, daß das rein ausgeschiedene Eiweiß sehr fest geschlagen wird. Die Sauptsache ist, daß der Schneebesen, sowie das Geschirr absolut rein seien, do wie das Geschirr absolut rein seien, dienen schnee zu ershalten, gebe man einige Körnchen Salzum Eiweiß, schlage im Anfang nur in langsamem, gleichmäßigem Tempo, indem man den Schneebesen nicht allzussicht in der Hand hält und das Eiweiß nicht zu sehr im Ressel berum wirft; man trachte es immer möglichst beieinander zu halten; nach und nach wird das Tempo schneeler die en Schnee sest und seine schnee seinen Schnee sofort, da er sonst zusammenställt. Sollte der Schnee während dem Schlasgen ausscheen Wollen, so gebe man einige Tropfen Zitronensaft darunter.

Torten und leichtes Gebäd badt man in nicht zu heißem Ofen, besonders nicht von oben, und schließe den Ofen nicht zu fest zu, damit der Dampf entweichen kann. Blätter= und Sesenteige brauchen einen heißen Ofen und es ist gut, den Ofen kurz vorher mit Wasser zu dessprizen, damit Dampf entsteht; besonders Blätterteigsachen gehen schöner auf. Torten sind fertig gebaden, sobald die Masse sicht. Man stürze die Torte auf ein Gitter, damit sie gleichmäßig abkühlen kann. Bei Sesengebäd sticht man, sobald man glaubt, daß dasselbe ausgebaden ist, mit einem Hölzschen senkrecht

hinein und zieht es wieder heraus. Ist das Gebäd ausgebaden, bleibt das Hölzchen sauber, andernfalls muß das Gebäd weiter gebaden werden.

Ueber das Rühren: Durch das starke, anhaltende und gleichmäßige Ab-rühren der Viskultmasse bilden sich in derselben kleine Luftbläschen. Sobald nun die Masse zum Backen in den Ofen kommt, dehnen sich die Vläschen durch die Wärme aus und bewirken das Aufgehen der Masse. Es geht hieraus hervor, daß die Visquitmasse lebhaft abgerührt werden muß. Um das Aufgehen noch zu befördern, wird zu den meisken Wisquitmassen das Eiweiß zu Schnee geschlagen, oder die Masse wird auf geslindem Feuer oder am besten auf dem geschlossens berd schnenzig abgeschlagen. Man achte darauf, daß dieser Schnee schön fest und feinblasse ist. Es ist voreteilhaft, mit einem Schneebesen zu rüheren, erstens wird die Massebesen zu rüheren, erstens wird die Massebesen und es geht viel schneller.

Der Zucker wird in eine Schüssel getan, in die Mitte eine kleine Grube gemacht und da hinein gebe man ein Eigelb, verrühre es mit so viel Zucker
als es aufsaugen kann recht gut und
gebe erst dann das zweite Eigelb hinzu,
verrühre es wieder wie das erste Eigelb und so fort dis alle Eigelb verrührt sind. Das Eiweiß wird dann zu
Schnee geschlagen und sehr sorgfältig
unter die Masse gegeben. Man achte
darauf, den Schnee nicht mit der Masse
zu verrühren, sondern der Schnee wird
mehr darunter vermischt, was leicht und
rasch geschehen muß.

Eine andere sehr rasche Art der Zubereitung ist, daß man die ganzen Eier mit dem Juder vermischt, die Schüssel auf gelindem Feuer auf Asbestteller stellt und die Masse wie Eiweiß schlägt, dis sie gut um das Doppelte aufgegangen ist und dann erst Mehl und die übrigen Zutaten sorgsam und rasch darunter zieht.

Butterschaumig rühren: Man läßt die Butter nur leicht warm werden, ohne sie schmelzen zu lassen und rührt sie in einer Teigschüssel mit einem Schneebesen so lange, bis sie ganz weiß und schaumig ist.

Das Schälen der Mandeln und Reiben. Die Mandeln werden mit warmen Wasser aufs Feuer gesetzt und bis fast zum kochen gebracht. Sobald sich die braune Schale beim Drücken abslöft, hebe nicht zu viel auf einmal mit einer Schaumkelle heraus und drücke sie aus der Schale, spüle sie mit kalkem Wasser und trockne sie. Mandeln werden am besten in den Mandelmühlen ges

Safelnußkernen puten. Saselnußkernen werden auf einem Bachlech im warmen Ofen geröstet und die braune Saut mit einem Tuch abgerieben.

# Redaktionelles.

Die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen bes "Chlapperläubli" werden höfl. gebeten, ihre Manustripte für die nächste Nummer dis spätestens Dienstag, den 30. Dezember, einzusenden.