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: 31.07.2025

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

* Frau und Haus *

Was will der Hausfrauenverein?

Der Hausfrauen-Verein ist durchaus keine Kampforganisation. Er will vor allem die Weiterbildung der Hausfrauen und aller, die sich für diese Frage interessieren, auf dem Gebiete der Küche, des Haushaltes, der Kindererziehung usw. Er wird sich auch mit medizinischen Fragen befassen. Vor allem möchte er seine Mitglieder durch Fachkundige belehren lassen. Es sind sowohl Vorträge als Kurse und Besichtigungen von verschiedenen Institutionen vorgesehen.

Der Hausfrauen-Verein beschränkt sich nicht auf die Aufnahme von ausschließlich verheirateten Frauen. Willkommen ist jedermann, der sich für hauswirtschaftliche Fragen interessiert.

Sein wesentlichster Zweck ist: Pflege der Familie auf bürgerlicher Grundlage, nämlich auf der Grundlage, die den Wert der Familie innerhalb des Staates, der Kultur und der Menschheit anerkennt.

Unsere Zeiten stellen immer größere Anforderungen an die Tüchtigkeit der Frau, ihren Fleiß, ihre Intelligenz. Es gibt bei uns — und in unsern Nachbarstaaten sind die Verhältnisse noch schärfer — keinen Stand, bei dem die Hausfrau 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 Eintönigkeit 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 Gelderwerb, ohne daß der Haushalt allzu sehr darunter leidet. Der Hausfrauen-Verein möchte sich nicht nur von fachkundiger Seite beraten und unterrichten lassen, sondern auch die Tätigkeit der Hausfrau innerhalb des Staatslebens zur Geltung bringen. Immer und immer aber soll die Hausfrau inne werden, welch schöne und edle Aufgabe uns, denen ein Haushalt in die Hände gelegt wurde, zuteil ist.

Vom Backen.

Aus dem Vortrag der Frau Suter-Buchhofer.

Der zweite Vortrag des Hausfrauen-Vereins war so gut besucht, daß sich sogar der große Saal des Bürgerhauses als zu klein erwies. Frau Suter gab wertvolle Winke über die verschiedenen Gebrauchsgegenstände in der Küche. Sie sollen alle von solider, einfacher Beschaffenheit sein. Maschinen sind für den Privathaushalt zu teuer und brauchen zu viel Zeit zum Putzen. 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 Streifen Papier zu legen.

Was die Warenkunde anbetrifft, so gibt es beispielsweise für die Verwendung von Fett keine bestimmte Regel. Am besten bereitet man zur Probe einen Kartoffelstock, macht davon verschiedene Häufchen, und schmelzt sie dann mit verschiedenen Fetten ab. Die Familienangehörigen sollen dann wählen, was ihnen zusagt. Beim Mehl schaue man nicht so 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 schmilzt 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 ersetzen, 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 soll, bevor man das Gebäck hineinstellt, schön heiß sein. Ein in die Mitte des Ofens gelegtes Papier muß hellgelb werden. Bei Getränken, Punsch usw., soll der Wein nicht zum Kochen gebracht werden.

Einige Winke zum Backen.

In ihrem Vortrag über „Weihnachtsgebäck" im Hausfrauen-Verein gab Frau Suter-Buchhofer einige wertvolle Winke über das Backen. Frau Suter empfahl die vermehrte Zubereitung von Hefegebäck und Waffeln, welch beide Arten von Gebäck sehr ökonomisch sind. Die Vortragende 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 Hauptsache ist, daß der Schneebesen, sowie das Geschirr absolut rein seien, da sonst das Eiweiß niemals fest wird. Um einen schön festen feinen Schnee zu erhalten, gebe man einige Körnchen Salz zum Eiweiß, schlage im Anfang nur in langsamem, gleichmäßigem Tempo, indem man den Schneebesen nicht allzu fest in der Hand hält und das Eiweiß nicht zu sehr im Kessel herum wirft; man trachte es immer möglichst beieinander zu halten; nach und nach wird das Tempo schneller bis endlich der Schnee fest und fein körnig ist. Verwende den Schnee sofort, da er sonst zusammenfällt. Sollte der Schnee während dem Schlagen ausscheiden wollen, so gebe man einige Tropfen Zitronensaft darunter.

Torten und leichtes Gebäck backt 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 Hefenteige brauchen einen heißen Ofen und es ist gut, den Ofen kurz vorher mit Wasser zu bespritzen, damit Dampf entsteht; besonders Blätterteigsachen gehen schöner auf. Torten sind fertig gebacken, sobald die Masse sich vom Rand der Form zurückzieht. Man stürze die Torte auf ein Gitter, damit sie gleichmäßig abkühlen kann. Bei Hefengebäck sticht man, sobald man glaubt, daß dasselbe ausgebacken ist, mit einem Hölzchen senkrecht hinein und zieht es wieder heraus. Ist das Gebäck ausgebacken, bleibt das Hölzchen sauber, andernfalls muß das Gebäck weiter gebacken werden.

Ueber das Rühren: Durch das starke, anhaltende und gleichmäßige Abrühren der Biskuitmasse bilden sich in derselben kleine Luftbläschen. Sobald nun die Masse zum Backen in den Ofen kommt, dehnen sich die Bläschen durch die Wärme aus und bewirken das Aufgehen der Masse. Es geht hieraus hervor, daß die Bisquitmasse lebhaft abgerührt werden muß. Um das Aufgehen noch zu befördern, wird zu den meisten Bisquitmassen das Eiweiß zu Schnee geschlagen, oder die Masse wird auf gelindem Feuer oder am besten auf dem geschlossenen Herd schaumig abgeschlagen. Man achte darauf, daß dieser Schnee schön fest und feinblasig ist. Es ist vorteilhaft, mit einem Schneebesen zu rühren, erstens wird die Masse ausgiebiger 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 bis 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 Zucker vermischt, die Schüssel auf gelindem Feuer auf Asbestteller stellt und die Masse wie Eiweiß schlägt, bis sie gut um das Doppelte aufgegangen ist und dann erst Mehl und die übrigen Zutaten sorgsam und rasch darunter zieht.

Butter schaumig 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 ablöst, hebe nicht zu viel auf einmal mit einer Schaumkelle heraus und drücke sie aus der Schale, spüle sie mit kaltem Wasser und trockne sie. Mandeln werden am besten in den Mandelmühlen ge-

Haselnußkernen putzen. Haselnußkernen werden auf einem Backblech im warmen Ofen geröstet und die braune Haut mit einem Tuch abgerieben.

Redaktionelles.

Die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen des „Chlapperläubli" werden höfl. gebeten, ihre Manuskripte für die nächste Nummer bis spätestens Dienstag, den 30. Dezember, einzusenden.