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

Band: 15 (1925)

Heft: 38

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: 25.07.2025

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

* Frau und Haus *

Hausfrau und Feuerschutz.

Zehn Gebote.

1. Du sollst nicht mit Spiritus, Petrol oder andern feuersgefährlichen Flüssigkeiten anfeuern.

2. Du sollst den Ofen nicht überheizen und keine Wäsche oder Kleider an geheizte Oefen hängen.

3. Du sollst dem Feuer im Ofen genügend Frischluft zuführen, d. h. Regulierschraube oder Schieber offen halten, auch sollst du die Rauchrohrklappen oder Schlüssel nicht zu früh schließen.

4. Du sollst die Asche aus den Oefen, Koch- und Waschherden in feuersichern gedeckten Gefässen und auf feuersicherer Unterlage aufbewahren.

5. Du sollst keine Bodenwichse auf offnenem Feuer aufwärmen.

6. Du sollst nach jeder Kochzeit den Gashahnen vor dem Herd oder dem Rechaud schließen; du sollst defekte Verbindungsmuffen und Schläuche sofort ersetzen.

7. Du sollst das Inbetriebsetzen der Gasbadeöfen unter Anwendung aller Vorsicht betätigen und besonders darauf achten, daß, bevor das Gas aus den Brennern strömt, die Stichflamme richtig brennt.

8. Du sollst elektrische Bügeleisen, Heizteppiche oder Heizkissen nicht unbeaufsichtigt unter Strom stehen lassen.

9. Du sollst auch auf dem Estrich und im Keller gute Ordnung halten und keine brennbaren Materialien bei Kaminen oder Rußtüren lagern.

10. Du sollst mit Benzin oder Fleckenwasser vorsichtig umgehen, nicht in der Nähe von offenem Feuer damit hantieren und die Flaschen immer geschlossen halten.

Hauswirtschaftliches

Das Konservieren von Früchten mittels des Heiß-Einfüllverfahrens.

In unserer Ernährung hat sich in den letzten — sagen wir 20 Jahren ein Umschwung bemerkbar gemacht; die Fleischgerichte, die früher auch im einfachen Bürgerhaus täglich auf den Tisch kamen, weil man ihren Nährgehalt sehr hoch einschätzte, haben nach und nach etwas an Ansehen eingebüßt. Man hat sich mehr und mehr den grünen Gemüsen zugewandt, die man Dank des Verkehrs mit dem Ausland das ganze Jahr frisch erhalten kann und den Früchten, den einheimischen, die im Sommer und Herbst in großen Mengen auf den Markt kommen und den Südfrüchten, deren Genuß uns schon sehr vertraut ist und worüber wir besonders im Winter froh sind.

Die Hausfrau, einem gut gehenden Kompaß gleich, findet sofort den Pol der Wünsche ihrer Familienglieder heraus und richtet sich darnach. So wie sie früher darauf bedacht war, Abwechslung in die täglichen Fleischplättli zu bringen, wendet sie jetzt der Zubereitung des Grüngemüses vermehrte Aufmerksamkeit zu, behandelt es nicht mehr nur als „Köch", sondern bestrebt sich, dafür zu sorgen, daß der Kochprozeß ihm möglichst wenig der wichtigen Nährwerte raube. Daneben läßt sie es sich eine liebe Sorge sein, Obst im Hause zu haben. In der Obstsaison ist diese Sorge nicht sehr schwer: man holt das Nötige auf dem Markt oder schüttelt es von den Bäumen, so man glücklicher Obstgartenbesitzer ist; schwieriger gestaltet sich die Sache im Winter und Frühling. Das Dürrobst will nicht immer so recht „ziehen", und was an Südfrüchten auf den Markt kommt, schmeckt uns zum Rohessen wohl sehr, ist aber ziemlich hoch im Preis und eignet sich nicht so gut zum Kochen.

Erfinderische Köpfe wußten aber zu helfen; sie lehrten uns das Sterilisieren, wodurch wir in der früchtereichen Zeit für die früchtelose sorgen können. Jede Hausfrau kennt wenigstens ein System Sterilisiergläser, und es gibt Hausfrauen, die wahre Virtuosinnen sind im Erreichen eines in allen Farben leuchtenden Vorrates an Sterilisiertem. Leider, leider braucht es aber auch zu solcher Virtuosität viel Geld und viel Kraft, Güter, die nicht jeder Frau Besitz sind. Und doch möchte auch die weniger Bemittelte, die Schwächliche den Wünschen ihrer Lieblinge nachkommen.

Sehr dankbar nimmt sie darum Kenntnis von einem viel billigeren und einfacheren Verfahren, Früchte zu konservieren: Es ist das Heiß-Einfüllverfahren, das ja schon seit Jahr und Tag beim Einmachen von Heidel- und Brombeeren in Anwendung kam, dank passender Flaschenverschlüsse, heute aber für jede Fruchtsorte benützt werden kann. Hier in der Schweiz lehrte als Erste Frau Ida Spühler, die Verfasserin des allgemein bekannten Kochbuches, das Heiß-Einfüllverfahren.

Emil Stahel, der in einer leicht verständlichen Broschüre diese Konserviermethode behandelt, alle erforderliche Anleitung gibt und sich zudem zur Erteilung jedweder gewünschten Auskunft bereit erklärt, rät an, die Früchte möglichst rasch und in kleinen Quantitäten auf den Siedepunkt zu erwärmen und einzufüllen. Für Heidel- und Brombeeren können die gewöhnlichen Weinflaschen verwendet und mit Korkzapfen verschlossen werden. Stahel erklärt, daß er für Säfte und dünne Kompotte überhaupt vorzugsweise solche Flaschen brauche, sie aber nicht mehr mit Pergament oder Kork verschließe, wiewohl beides ausgezeichnet sei, sondern stets mit dem Dauerobst-Flaschenverschluß, der von der Firma Birchmeier & Co., Metallwarenfabrik Künten, geliefert wird. Dieser Verschluß besteht aus einem Gummiringli, Aluminium-Verschlußdeckeli und Verschlußdraht. Stahel erklärt, dieser Verschluß könne wegen des verschieden verwendbaren Verschlußdrahtes auch bei Weinflaschen gebraucht werden, die etwas abweichende Halsformen hätten. Wer Sterilisiergläser besitzt und diese gerne benützt, kann dies ruhig tun, muß aber Deckel und Ring vor dem Einfüllen in kochend heißes Wasser legen und dann direkt aus dem heißen Wasser auf das Glas bringen. Ferner müssen die Verschlußbügel den ganzen Winter auf den Gläsern gelassen werden. Zum Aufbewahren großer Früchte eignen sich Flaschen mit weiten Oeffnungen. Sehr passend sind die verschiedenen Arten Bülacherflaschen mit praktischem Verschluß. Neuestens gibt es Bülacherflaschen mit Glasverschluß und Bügel, welche in manchen Größen geliefert werden können.

Wer es mit dem Heiß-Einfüllverfahren versuchen will, verschaffe sich Stahels Broschüre. Sie trägt den Titel: „Das Konservieren von Früchten und Fruchtsäften mittels des Heiß-Einfüllverfahrens", kommt heraus bei: Keller & Eichenberger, Buchdruckerei in Brugg und ist zudem gegenwärtig zum Preise von 50 Rp. in der landwirtschaftlichen Ausstellung erhältlich und zwar am Schriftenstand in der Abteilung für alkoholfreie Obstverwertung.

Emil Stahel wohnt in Unter-Siggingen, und geeignete Flaschen oder Verschlüsse zu allen möglichen Flaschensorten sind erhältlich in der Glashütte Bülach A.-G. B. M.

Was macht man aus geronnener Milch.

Die heißen Tage bringen es häufig mit sich, daß die Milch beim Abkochen gerinnt, obwohl doppelkohlensaures Natron oder auch ein Stücklein Zucker als Vorbeugungsmittel beigegeben wurde. Die geronnene Milch läßt sich jedoch noch sehr gut verwenden. Der „Landfreund", Bern, rät zum Beispiel rasches Einstreuen von Grieß in die siedende Milch an. Auf einen Liter Milch rechnet man 250 Gramm groben Grieß, der sich besser eignet als der feinkörnige. Die Masse wird solange auf dem Feuer gerührt, bis sie ganz dick ist. Dieser Grießbrei, der angenehm schwach säuerlich schmeckt, kann zu verschiedenen Gerichten verarbeitet werden. Die kleinen Flocken, die sich in der geronnenen Milch bilden, verschwinden vollständig in dem aufgequollenen Grieß. Wenn man der warmen gesalzenen Grießmasse Eier beifügt, so bekommen wir lockere Grießnocken für die Suppe. Durch Einlegen eines „Probenockens" in die heiße Fleischprühe kann man ersehen, ob noch ein weiteres nötig ist. Die heiße Grießmasse kann auch auf eine Platte, die mit kaltem Wasser abgespült wird, ungefähr fingerdick gestrichen werden. Sobald sie kalt und erstarrt ist, werden viereckige Stücke beliebiger Größe daran geschnitten. Diese werden in Ei getaucht, in Brösel gewendet und in heißem Fett rasch gebraten. Sie schmecken sehr gut zu grünem Salat. Die Grießschnitten ebenfalls in Ei und Brösel gewendet und in Fett auf beiden Seiten gebraten, hernach noch warm mit Zucker und Zimt bestreut.

Aus geronnener Milch oder aus solcher, die nahe am Gerinnen ist, kann man eine sehr gute italienische Mehlspeise herstellen. Auf einen Liter Milch rechnet man 100 Gramm Butter, 200 Gramm Zucker und 175 Gramm Mehl. Das Mehl wird in die kochende Milch eingesät und die sich verdickende Masse solange gerührt, bis sie sich von der Pfanne löst. In den noch warmen Mehlbrei werden rasch zwei Eier gerührt. Hierauf wird die Masse auf eine Platte ungefähr fingerdick gestrichen. Nach einigen Stunden ist die Masse steif und starr und es können ungefähr 1 bis 1,5 Zentimeter dicke viereckige Stücke geschnitten werden. Diese werden zuerst ihn Mehl, dann in Ei und zum Schlusse in feinen Bröseln gewendet und auf beiden Seiten in Fett hellgelb gebacken und mit Zucker und Zimt bestreut.

Praktische Ratschläge.

Rosinen zu reinigen. Die Rosinen werden mit Mehl überstreut, mit demselben zuerst zwischen den flachen Händen und hernach auf einem nicht zu engen Drahtsieb abgerieben, wobei die Stiele und alles Unreine durch das Sieb fallen. Werden die Rosinen gewaschen, so saugen sie viel Wasser auf und werden so zu schwer und sinken infolgedessen auf den Boden.