

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

Band: 18 (1928)

Heft: 22

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

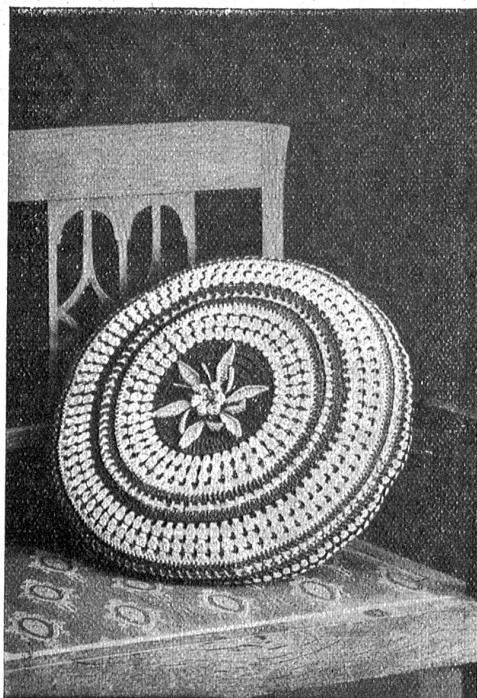
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.01.2026

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

Frau und Haus

PRAKТИСHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE



Buntes Kissen in Häkelarbeit.

Material: 2 Knäuel Strickgarn "Sedalina" Nr. 15, violett.
2 Knäuel Strickgarn "Sedalina" Nr. 15, kupfer.
1 Knäuel Strickgarn "Sedalina" Nr. 15, schwarz.
4 Strängchen Berggarn H. C. Nr. 3, grün.
1 Stahlhakenadel Nr. 7.

Ausführung: Das Kissen besteht aus 2 gleichen runden Teilen, die zuletzt zusammengehäkelt werden. Man beginnt mit einem kleinen Luftmaschenring in kupfer und häkelt als 1. Tour 15 Stäbchen (St.)

bracht. Wenn es angebracht ist, heißt es den jungen Menschen dahin zu bringen, wohin er paßt. Wie es zweierlei Welschlandgänger gibt, so gibt es auch vielerlei Unterbringungsarten, deren Eigenart der Prüfung bedarf, ehe ein junger Mensch fern von den betreuenden Bliden der Mutter und des Vaters das erste Jahr der so bedeutungsschweren Entwicklungsperiode verbringt.

Darum der Rat an die Eltern, sich in dieser Angelegenheit an sachkundige Helfer und Helferinnen zu wenden, entweder an die nächste Berufsberatungsstelle oder an die Landeskirchliche Stellenvermittlung.

Küchen-Rezepte

Spargeln.

Frisches Gemüse! Wie sehnlichstig hat die Hausfrau darauf gewartet und freut sich über alle die guten Plättli, die sie aufzutragen kann. Kein anderes Gemüse ist so dazu angefertigt, das Fleisch zu ersehen, wie die Spargeln. Meistens werden sie einfach mit einer Sauce serviert. Sie können aber zur Abwechslung auch auf andere Weise zubereitet werden. Bei dieser Gelegenheit sei erwähnt, daß sich der Spargelgeschmack erheblich verbessern läßt durch zwei Zugaben in das Brühwasser, nämlich eine Prise Zuder und ein Stückchen Butter. Das Wasser wird selbstverständlich nie weggeschlossen, sondern zur Bereitung von Suppen und Saucen verwendet. Werden große Portionen gekocht, empfiehlt es sich, die Spargeln in kleine Bündchen

zusammenzubinden. Wir lassen einige erprobte Rezepte folgen:

1. Englischer Spargel. Man legt die in Salzwasser weichgekochten, möglichst zarten Spargeln auf dünne, gebadete Brotschnitten, streut geriebenen Käse darüber und übergießt mit geschmolzener, mit 2 Eigelb, Salz und Pfeffer verrührter Butter.

2. Spargelgemüse. Die gerösteten Spargeln werden halbiert und ohne die Köpfe 20 Minuten in Bouillonwürfelbrühe gekocht. Dann röhrt man etwas glattgerührtes Mehl oder Brotsamen und ein Stück Butter dazu, fügt die Spargelköpfe bei und kocht, bis diese weich sind. Vor dem Auftragen verröhrt man die Sauce mit 1 Eigelb und nach Belieben Zitronensaft.

3. Spargeln mit Karotten. Zarter Spargel wird zusammen mit geschälten, in Viertel geschnittenen Karotten (gelbe Rübchen) in Salzwasser weich gekocht. Aus Butter, Mehl, Rahm, Brühwasser und Gewürz bereitet man eine sämige Sauce und fügt die vertropften Spargeln und Karotten bei.

Einfache Kentauro-Hafermehlsuppe.

Zutaten: 4 Löffel Kentauro-Hafermehl, 1 1/2 - 2 Liter Wasser, Salz, Brotwürfeli, Butter oder Fett.

Zubereitung: Das Kentauro-Hafermehl wird mit kaltem Wasser zu einem feinen Teiglein angerührt, in siedendes Wasser eingesetzt, gekocht, gesalzen und 20 Minuten gekocht. Die Suppe wird über in Butter oder Fett geröstete Brotwürfeli angerichtet. (Für 4 Personen).

Erziehungswesen

Die Frage der Welschlandplazierung.

Das Welschland ist eine Erziehungsmittelnahme der Elternschaft der deutschen Schweiz, von deren Bedeutung und Umfang sich Fernerstehende keinen Begriff machen. Wohl die erste gründliche Studie über dieses Erziehungsmittel hat Rosa Neuenchwander im Aufsatz "Berufsberatung und Welschland", enthalten in der Zeitschrift des Schweiz. Verbandes für Berufsberatung und Lehrlingsfürsorge, veröffentlicht. Rosa Neuenchwander sagt dort ganz zutreffend: "Es ist Sache eines jeden Berufsberaters, sorgfältig abzuwählen, in welchen Fällen er eine Welschlandplazierung sofort nach Schulaustritt empfehlen soll, wann davon abzuraten ist." Dieser Satz bedeutet ein Zutunprogramm, denn noch gibt es Tausende von Fällen, die die Eltern in ihrer vollständigen Ratlosigkeit sich für ein Welschlandjahr entschließen, sich selbst helfen und damit die Berufswahl ganz einfach um ein Jahr vertagen. Sie glauben, unter allen Umständen gut zu tun, lernt doch der Knabe und das Mädchen dabei die "Sprache" und fremdes Brot essen. Letzteres stimmt in allen Fällen, nicht aber ersteres.

Es gibt eine vorzeitliche Welschlandplazierung, eine unpassende, eine nutzlose, eine gefährdende Welschlandplazierung. Wie nicht jedes Rezept für jeden Patienten taugt, so ist nicht für jeden austretenden Knaben oder jedes schulentlassene Mädchen das Welschlandjahr ange-