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

Kunst

Band: 18 (1928)

Heft: 26

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

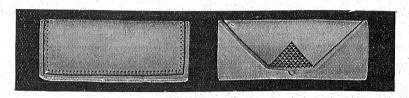
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

Download PDF: 26.11.2025

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

Frau und Haus

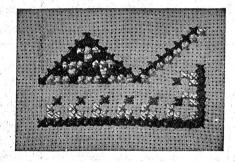
PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE



Rleine Ferienarbeiten: Serviettentäschchen.

Dazu verwende man weißen Leinenstoff oder Heureka.

Berl H. C. Nr. 8, kupfer 110, blau 205. Perl H. C. Nr. 8, blau 205, und schwarz.



Motiv.

Neuzeitliche Strömungen im Rochen.

In der Rüche der Hausfrau machen sich in den letzten Dezennien verschiedenartige Etrö-mungen geltend, die teilweise Sand in Hand mit denen in der Hotelstäcke gehen. Nimmt man ein vor ungefähr zehn Jahren geschrieman ein vor ungefähr zehn Jahren geschriebenes Kochbuch zur Sand, so muß man nahezu Seite für Seite feststellen, daß sich in dem ansonsten sehr konsten der Küche sehr vieles geändert hat. Bor allem ist dies mit dem Materialverdrauch der Fall. Eier, Butter usw wurden in früheren Zeiten in, nach der heutigen Auffassung, geradezu verschwenderischer Art und Weise verwendet. Wäherend heutzutage ein einziges Ei "ins Gewicht" fällt, ordneten Kochrezepte von früher nur sehenhei zehn und sogar mehr Eier für ein nebenbei zehn und sogar mehr Eier für ein Gericht, und zwar nur Alltagsgericht an. Die Kochart der Speisen war früher, sogar in der Nodart der Speisen war stuher, sogar in der stüngsten Bergangenheit, viel üppiger gehalten als dies heute der Fall ist. Das Rochen gesstatete sich auch viel komplizierter und zeitraubender. Gerichte, die stundenlang auf dem Feuer kochen mußten, und zwar solche, die heutzutage nur in der Omelektenpkanne zubesreitet werden, waren keine Selkenheit. Konstitut reitet werden, waren keine Seltenheit. Konstitüre vor allem aus wurde stundenlang gekocht, im Interesse der Halbarkeit und der Berdulichkeit. Daß das lange Kochen die Verdulichkeit fördere, war überhaupt die Ueberzeugung aller Kreise, der Hausfrauen sowohl als der Hotzen. Heute ist man zur kurzen Kochzeit übergegangen. Was noch vor kurzen undenkbar gewesen wäre, wird heute sogar für das Sauerkraut, das sonst stundenlang kochen mußte, gepredigt, nämlich, daß es auch in zehn Minuten tischfertig gemacht werden kann.

Das Rochen ist vom Zeitgeist beeinflußt mehr als man gemeinhin annimmt. Noch bis vor turzem galt die Hausfrau als die tücktigfte und gewissenkaltungsgeschäften zus wendete. Heute such die Hausfrau die Hausfrau die Hausfrau die Hausfrau die Hausfrau die Hausfrauf arbeit so viel wie möglich zu vereinsachen und lehnt sich in diesen Bemühungen der Judustrie und Technik an. Diese Tendenz hat sich auch auf das Kochen übertragen. Sie ist auch aus einem wirtschaftlichen Gebot heraus gedoren, das da ist Dienstbotennot, Erwerbszwang und nicht zuleht Finanzen. Heute, da das Kochen mit Gas fast überall seinen Einzug gehalten hat, sieht die Hausfrau vor alsem darauf, Speisen zuzubereiten, die nicht viel Gas

Gine Zeitlang fanden Gintopfgerichte großen Anklang bei unsern Frauen, hauptsächlich gur Rriegszeit. Damit wurden Gerichte aufgenommen, die bei andern Bolfern überall in allen men, die bei andern Volkern überall in allen Ständen gekocht werden. Der pot au feu der Französin, das Jrish Stew der Irländerin, der Pilaw der Türkin und Serbin usw. Gerichte, die die Frauen des Volkes in Italien in ihren Kaminen herzuskellen pstegen, wurden dei uns gleichfalls gekocht, mit Variationen selbstverständlich, weil nicht alle Materialien

beschafft werden fonnten.

Weniger Anklang finden in unserer Rüche die Knödel der deutschen Rüche. Markinödel, Semmelklöße, Kartoffelklöße, Griesklöße usw. finden hierzulande weit weniger Burdigung als sie verdienen, denn sie sind ein praktisches Ge-richt, das sich nicht nur als Suppeneinlage, sondern auch als Gericht für sich verwenden

läßt. Die Rohkoft, deren Einführung mit Sochbrud betrieben wird, bestand in beschränktem Mage betrieben wird, bestand in beschränktem Maße schon in früheren Zeiten. Den Wert von Salaten, Früchten usw. hat man von jeher anserfannt. Auch diese Richtung hat die Tendenz der kurzen Rochzeit gefördert.

Der gesteigerte Import von Gemüse und Früchten begünstigt ungemein den Einstuß der italienischen und frunzpisschen Küche. Auch die Zuughwe des Reisenerfahre hamirten deh man-

italienischen und französischen Küche. Auch die Zunahme des Reiseverkehrs bewirkte, das manches italienische Gericht, das in Italien als ausgezeichnet befunden wurde, nach unserm Lande importiert worden ist. Nicht nur im Haushalt, sondern auch in der Hotel und Restaurationstüche sindet sich manch typisch italienisches Gericht auf der Speisefarte. Einiges ist sogar bereits Allgemeingut geworden, wie Rischto, Riochi usw. Besonders "kurze" Gerichte wie die Frittura werden mit Freuden unsern Kausstrauen ausgenommen. Die von unsern Hausfrauen aufgenommen. Die vermehrte Berwendung von Tomaten geht gleichfalls auf diesen italienischen Einzug zuruck.

Go ift benn die Ruche ber Sausfrau in So ist denn die Kuche der Hallstrau in den letzten Jahren nicht nur in bezug auf Materialien, Kochdauer usw. einer Beränderung unterzogen worden, sondern sie ist auch mannigsacher und reichlicher geworden. Man denke nur an die Fisch, die Bilze und so manches Gericht, das früher nahezu sehlte, heute aber in fast allen Familien auf den Tisch kommt.

Die Rochschule ber Junggefellen.

Gin neuer Rlub mit burchaus zeitgemäßen Ein neuer Klub mit durchaus zeitgemäßen Zielen ist jest in New Yort gegründet worden. Er nennt sich der Klub der Hunderstausend und hat ein solch rapides Anwachsen seiner Mitgliederzahl zu verzeichnen, daß sein Name bald nicht nur ein Programm, sondern eine Tatsache sein wird.
Die New Yorter Junggesellen haben, wie auch ihre Leidensgesährten in anderen Städden, sehr darüber zu klagen, daß es z. B. einem Durchschnittsangestellten mit lediglich auskömmslichen. aber keineswegs üppigen Gehalt, schlechs

Durchschnitzsangestellten nut lediglich auskömm-lichen, aber keineswegs üppigen Gehalt, schlechterdings unmöglich sei, sich außer dem Haufe gesundheitsgemäß zu ernähren und noch we-niger, sich zu erschwinglichen Preisen wirklich satt zu essen. Auch der Berluch, sich im eigenen Heinstigen, mird als ein nur sehr kolten hater-

ift in Amerika zwar febr leicht auszuführen, aber vielleicht noch folgenschwerer als andersewo, und das Wagnis will daher reiflich überslegt sein. Die amerikanischen Durchschnittsehesfrauen bekunden nämlich eine ziemlich tiefsgehende Abneigung gegen die Verrichtung n.ederiger Arbeiten, zu denen sie auch die Vereitung der Mahlzeiten rechnen, und wenn sie sich diesen Rssichten dach unterziehen so mird weiten diesen Pflichten doch unterziehen, so, wird we-nigstens behauptet, sind die Resultate ihres Wirtens felten erfreulich.

Bezeichnend ist in diesem Jusammenhange, daß die weitaus größte Zahl der Mitglieder des "Klubs der Hunderttausend" aus — Ehemannern besteht, obgleich diese nur als Gaftmitglieder aufgenommen werden und weder Sit noch Stimme bei den Beratungen des Bereins haben. Und was ist nun das Arbeitsgebiet des Rlubs? Seine Mitglieder lernen tochen, und sie tun es mit Begeisterung! Wir mussen arbeiten, sagen sie, und um arbeiten zu können, mussen wir gut und billig essen! Das ermöglicht uns unsere Fähigkeit, ben Kochlöffel selber zu schwingen, eine Kunst, die uns erst währhaft unabhängig macht! Wie man sieht, macht die Emanzipation des Mannes rapide Fortschritte.

Spargel=Rezepte.

Spargeln mit holländischer Sauce. Die gerüsteten Spargeln werden in Salzwasser weich getocht. Zur Sauce verrührt man 2 Löffel Wehl mit 1 kleinen Tasse Misch glatt, gibt 1 Stück Butter, 2 Eigelb, heißes Wasser, in dem die Spargeln gekocht wurden und 1 aufgelöstes Bouillonwürfelchen, sowie Salz und Pfesser hinzu und läßt dies unter ständigem Rühren auf dem Feuer knapp auftochen. Bom Feuer gezogen mengt man Zietronensaft nach Besieben darunter und serviert lofort. mit hollandifder Spargeln

Spargel mit Mayonnaise. Weichgekochte, dunne Spargeln hebt man aus dem Brühwasser und läßt sie erkalten. Dann legt man sie bergförmig in die Mitte einer Platte, überzieht sie did mit Mayonnaise und legt dunne, mit feinem Salz bestreute Tomatenscheiden rund herum.

Spargelomeletten. Ein Teller voll weichgekochte Spargelspigen vermengt man mit einem guten Omelettenteig und badt von dieser Masse 2 dide goldgelbe Ome-

lichem, aber temeswegs uppigen Gehalt, schlechsterdings unmöglich sei, sich außer dem Haufe gesundheitsgemäß zu ernähren und noch weniger, sich zu erschwinglichen Preisen wirklich sein mit Hispen Ruch der Wersen und noch werden in Salzwasser werden in Salzwasse