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

**Band:** 24 (1934)

**Heft:** 38

**Rubrik:** Die Seite für 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:** 07.01.2026

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

# Die Seite für Frau und Haus

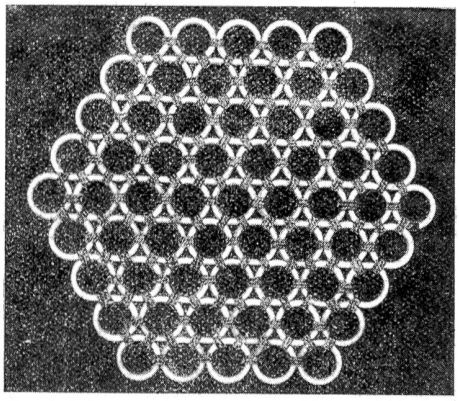
**HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE**

## Handarbeiten.

**Für geschickte Hände.**

Eine geschmackvolle und leichte Handarbeit, mit der wir überall Freude bereiten, ist die Herstellung eines Kaffeekannen-Untersetzers aus Hornringen.

Zuerst werden zwei Ringe mit drei Kettelstichen zusammengefaßt. Der dritte Ring wird unmittelbar neben den zweiten und ersten ge-



halten, so daß eine Art Dreieck entsteht, und wiederum mit je drei Kettelstichen an dem ersten und zweiten Ring befestigt. Den vierten Ring halten wir neben den dritten, um ihn an diesen und den zweiten anzuketten. Der fünfte Ring kommt direkt neben den zweiten und wird außer an diesem noch an den vierten Ring befestigt. Alle weiteren Ringe werden in der gleichen Weise aneinandergekettelt, bis sich ein aus je fünf Ringen bestehendes Sechseck bildet. Sind wir soweit, dann können wir noch den äußeren Rand des Untersetzers mit Knopflochstichen schmücken, wodurch wir ein besonders reizvolles Aussehen erzielen.

## Praktische Ratschläge.

Gegen das Aufliegen der Kranken hat sich das Bestreichen der Haut mit Quittenschleim gut bewährt. Zur Herstellung desselben werden Quittenkerne (auch in der Apotheke erhältlich) mit siedendem Wasser übergossen, und nach raschem Umrühren wird das wieder abgegossen. Nunmehr werden die Quittenkerne mit kaltem Wasser angesetzt (auf 1 Löffel Kerne 8—10 Löffel Wasser). In etwa 10 Stunden hat sich ein Schleim gebildet, der durch ein Musselinläppchen geseiht wird. Er wird mit weichem Haarpinsel auf die Haut aufgestrichen. Da der Schleim leicht säuert, sind nur kleine Mengen auf einmal herzustellen.. R.

**Einige allgemeine Winke für den Kauf eines Ofens. *)**

Für dauernd beheizte Räume wähle man Oefen von guter Qualität. In selten benützten Räumen genügen, da geringerer Wirkungsgrad nicht allzusehr von Bedeutung ist, Oefen von leichterer Bauart. Besondere Merkmale für die Güte sind außer dem Gewicht sorgfältig aufgeschliffene, also dicht schließende Türen, handliche Griffe und eine gute und zweckmäßige Reguliereinrichtung. Diese Dinge sind deshalb von Bedeutung, weil nur ein in allen Teilen dichter Ofen eine genaue Anpassung der Brenngeschwindigkeit an den jeweiligen Wärmebedarf durch die Regulierung der Verbrennungsluftzufuhr zuläßt. Mit Rücksicht auf die täglich notwendige Reinigung ist darauf zu achten, daß der Aschenkasten genügend groß ist und in einer Führung liegt, damit keine Asche daneben fallen kann. Auch soll seine Form ein bequemes Entleeren möglichst ohne Staubentwicklung zulassen. In formaler Hinsicht sind glatte Oefen, auf denen sich kein Staub ablagern kann, verzierten Oefen, wie sie früher Mode waren, vorzuziehen. Die Frage, ob schwarz oder emailliert, ist oft schwer zu entscheiden. Zweifellos wirkt der mit Graphit geschwärzte Ofen natürlicher und materialgerechter als der emaillierte. Er hat außerdem den Vorzug, daß er Jahr für Jahr ohne erheblichen Aufwand wieder schön gewichst werden kann. Emaillierte Oefen ersparen allerdings diese Arbeit, sind aber in der Anschaffung teurer und das Email kann unter Umständen bei starker Ueberheizung Schaden nehmen, der sich im Gegensatz zum schwarzen gewichsten Ofen in der Regel nicht mehr beheben läßt.

*) Aus dem Heizungs-Sonderheft (August) der Monatszeitschrift „Neue Hauswirtschaft", herausgegeben von Lotte Weitbrecht, Stuttgart. Ältere Probehefte kostenlos von K. Thiemanns Verlag, Stuttgart S.

## Erziehung.

Mutter und Kind, Jahrbuch für Kinderpflege und Familienglück, 1935. Verlag Walter Loepthien, Meiringen. Preis Fr. 1.—.

In diesem fünften Jahrgang des kalenderartigen Jahrbuches wird das Thema Mutter und Kinder erfreulicherweise bedeutend weiter gefaßt. als es bisher der Fall war. Neben den wertvollen Aufsätzen im Kapitel „Der Säugling und das Kleinkind" wird im zweiten Kapitel über „Das schulpflichtige Kind" in erster Linie ein Beitrag von Prof. Dr. Hanselmann die Aufmerksamkeit des Lesers beansprüchen. Der berühmte Menschenkenner und Pädagoge beantwortet die heute sehr aktuelle Frage „Was ist Heilpädagogik?" Besonders reich an guten Arbeiten ist das dritte Kapitel über „Das schulentlassene Kind". Drei erste Schweizerautoritäten beleuchten darin die Frage der Berufswahl. Dr. med. Paul Lauener, Schularzt in Bern, tut dies vom medizinischen Standpunkt aus; Heinrich Stauber, der Vorsteher des Berufsberatungsamtes der Stadt Zürich, und Rosa Neuenschwander, die Berufsberaterin der weiblichen Jugend in Bern, wissen Interessantes und sehr Lehrreiches aus ihrer reichen Erfahrung zu berichten.

Daß bei Mutter und Kind beste literarische Beiträge und Gedichte nie fehlen, wissen wir bereits aus früheren Jahrgängen. Ebenso ist die Bildauswahl sehr sorgfältig vorgenommen worden und illustriert trefflich den vielseitigen Text. Diese Fülle von Aufsätzen, Gedichten und Bildern ist zu einem einheitlichen Buch vereinigt, das wirklich verdient, das ganze Jahr in allen Fragen der Erziehung kleiner und großer Kinder zu Rate gezogen zu werden. Va.

## Für die Küche.

**Allerlei aus Sellerie.**

Selleriesalat. Die geschälten, großen Sellerieknollen werden auf dem Reibeisen gerieben. Aus Senf, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 2—3 Löffeln Milch und 1/2 Löffelchen gewiegtem Knoblauch rührt man eine Sauce, die unter die Selleriemasse gemengt wird.

Warmer Selleriesalat. 2 große Sellerieknollen werden geschält, halbiert und in Salzwasser weich gekocht. Sie werden noch warm in Scheibchen geschnitten, ebenso 3—4 in der Schale gekochte Kartoffeln. Beides wird zusammen vermengt und mit einer gewöhnlichen Salatsauce angemacht. Kurz vor dem Auftragen übergießt man den Salat mit einer Tasse heißen Wassers, in dem ein Bouillonwürfelchen aufgelöst wurde.

Selleriebratlinge. 2—3 Sellerieknollen hat man geschält, weich gekocht, gewiegt und trocken ausgepreßt. Zu dieser Masse gibt man 2 in Butter geschmorte, zu Brei zerdrückte Zwiebeln, Salz, Pfeffer, 1 Ei und etwas Mehl, formt daraus längliche Kroquetten, wendet sie in Mehl und bratet sie in Butter oder Fett knusperig.

Selleriegemüse. Geschälte Sellerieknollen werden in nicht zu dünne Scheiben geschnitten und mit Salz, Pfeffer und einem Stückchen Butter in Fleischbrühe weichgekocht. 10 Minuten vor dem Anrichten fügt man etwas glattgerührtes Mehl bei.

Sellerie im Ofen. Große Sellerieknollen werden gewaschen, in Salzwasser weich gekocht, geschält und in dicke Scheiben geschnitten. In eine gebutterte Form schichtet man die Selleriescheiben, indem man Brosamen und geriebenen Käse dazwischen streut, gießt zuletzt 2—3 Tassen Rahm oder Milch darüber, streut Butterwürfelchen obenauf und bäckt den Auflauf im Ofen 1/2 Stunde.

Sellerietomaten. Weichgekochte, geschälte, in Würfelchen geschnittene Sellerie wird nach dem Erkalten mit pikanter Mayonaise vermengt und in halbierte, ausgehöhlte, gesalzene Tomaten gefüllt.

Selleriesuppe. 2 geschälte Sellerieknollen, 3—4 geschälte, rohe Kartoffeln, 1 Petersilienwurzel und 1—2 Lauchstengel werden mit 1 Liter Wasser ganz weich gekocht (Kochkiste) und dann durch ein grobes Sieb getrieben. In einer Kasserolle läßt man Mehl in Butter bräunen, löscht mit 2 Tassen Wasser ab, würzt mit Salz und Muskat fügt die Gemüsesuppe bei und kocht alles mit gehacktem Selleriegrün nochmals 1/4 Stunde.

**Aus der Wiener Küche.**

Spargeln nach Wienerart. Frische Spargel werden geschält und in Salzwasser weich gekocht, Büchsenspargel erhitzt man im Wasserbad. Die Spargel werden auf eine erwärmte Platte gegeben und mit einem großen Stück heißer Butter übergossen, in der 2—3 Löffel Brosamen gelb geröstet wurden.

Wiener Kartoffelauflauf. Kartoffeln werden in der Schale nicht zu weich gekocht, geschält, in Scheibchen geschnitten und in reichlich Fett bräunlich gebraten. Gehackte Zwiebeln röstet man in Butter gelb und vermischt sie mit gekochtem, gehacktem Schinken. In eine gebutterte Form gibt man abwechselnd Kartoffeln und Schinken, gießt 2 mit Milch oder Rahm und Salz verrührte Eier darüber, bestreut die Oberfläche mit geriebenem Käse und bäckt den Auflauf im Ofen 1/2 Stunde.

Backhühner (Backhähndl). Junge, ausgenommene, gesalzene Hühner werden in vier Teile geschnitten, in Mehl, Ei und Brosamen gewendet und in heißem Fett gebacken. Man garniert wie die Wienerschnitzel und gibt Kompott oder Salat dazu.

Wienerpastetchen. Blechförmchen werden mit ausgerolltem Butterteig ausgelegt und mit folgender Fülle gefüllt: 1/4 Pfund übriggebliebener Braten oder Wildbret hackt man fein, fügt gewiegte Zwiebeln und Petersilie, die in Butter gedünstet wurden, bei, ebenso eine Tasse Bratenjüs oder braune Sauce, Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Sardellenbutter. Man füllt nicht bis ganz obenauf, legt einen Teigdeckel darüber, drückt die Ränder fest aufeinander und bäckt die Pastetchen in mittelheißem Ofen.