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

Band: 24 (1934)

Heft: 50

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: 13.12.2025

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

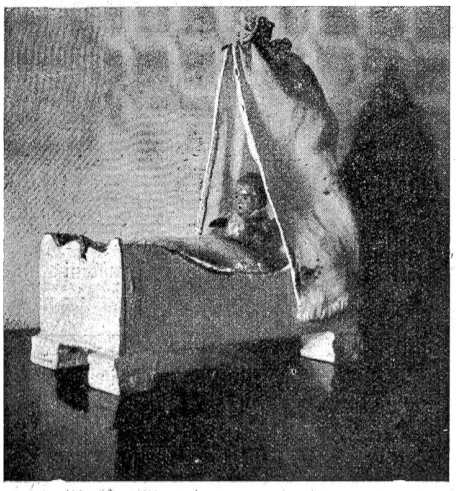
Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Spiel- und Beschäftigungsecke

Ein Himmelbett fürs Puppenkind!

Jedes Mädchen wünscht sich für sein Puppenkind ein Bettchen. Dies ist aus einer leeren Zigarrenkiste mit Hilfe einer Laubsäge schnell



gebaut. Von der Zigarrenkiste lösen wir zuerst den Deckel ab. Dann biegen wir mit der Laubsäge die Mitte der beiden Längswände etwas aus, ebenso wie die eine Querwand, die das Fußende des Bettes darstellt. Durch das Umschlagen eines dünnen Nagels befestigen wir senkrecht an der entgegengesetzten Querwand einen etwa zwanzig Zentimeter langen Draht, von dem ein Drittel über das Bett gebogen wird. Das Drahtgestell soll den Betthimmel halten.

Aus dem Deckel der Zigarrenkiste müssen wir jetzt 16 Quadrate von 3 Zentimeter Seitenlänge aussägen, von denen wir je vier aufeinanderleimen und als Füße an die vier Ecken unter die Zigarrenkiste kleben. Ein 30 Zentimeter breiter und 20 Zentimeter langer Streifen Batist oder ein anderer dünner Stoff wird — die rechte Seite nach außen — zur Hälfte gebrochen, an einer Schmalseite mit einem 1 Zentimeter breiten Umschlag nach innen zusammengenäht. Dadurch ist der Vorhang für das Himmelbett entstanden, den wir an den äußeren Kanten noch mit Spitze besetzen oder mit einem Zierstich umranden können. Kleine Bettchen nähen wir uns aus demselben Stoff selbst dazu. Ganz besonders schön sieht das Bettchen aus, wenn wir es zuletzt noch mit weißem Lack streichen können.

Für die Küche

Zum Festessen.

Karpfenpastete. 1 Kg. Karpfen wird abgeschuppt, ausgenommen, in Würfel geschnitten, gesalzen und mit gehackter Zwiebel und Petersilie bestreut. ½ Pfd. entgrätetes Hechtfleisch wird gewiegt und mit 2 eingeweichten, gut ausgedrückten Brötchen (Weggli), 30 Gr. leicht gerührter Butter, 2 Eigelb und 1 ganzes Ei, Salz und Muskat zu einer Farce gerührt. Von der Hälfte dieser Farce kocht man kleine Klößchen in Salzwasser und legt sie auf ein Sieb. Ein Tortenblech wird mit Blätterteig ausgelegt und die andere Hälfte der Farce auf den Boden gestrichen, darauf legt man die Fischstücke, die Klöße und einige verschnittene Champignons. Das Ganze wird mit zerlassener Butter beträufelt. Nun deckt man einen Teigdeckel darüber, drückt ihn gut am Rande fest, macht in die Mitte eine Oeffnung, bestreicht die Pastete mit Eigelb und bäckt sie etwa 40 Minuten in nicht zu heißem Ofen. Eine Petersilien-, Morchel- oder Champignonsauce wird dazu serviert und einige Löffel davon durch die Oeffnung in die Pastete gegossen.

Festauflauf. ½ Pfd. dünne Makkaroni werden in Salzwasser ¼ Std. gekocht und abgegossen. Unterdessen schmort man einen Teller voll kleine Büchsenpilze in Butter einige Minuten. Sie werden vom Feuer gezogen und mit einigen Löffeln dicker Tomatensauce und 125 Gramm gehacktem, gekochtem Schinken vermengt. Eine Form wird mit dünnen Speckscheiben ausgelegt, dann füllt man abwechselnd Makkaroni und die übrige Mischung hinein. Die letzte Makkaronilage wird mit Käse und Butterstückchen belegt, mit verquirlten Eiern übergossen und der Auflauf 20 Minuten im Ofen gebacken. Man serviert dazu Salat von Büchsenspargeln.

Reh-Hachee. Die Reste von übriggebliebenem Reh- oder anderem Wildbraten werden fein gewiegt. Dann dünstet man gehackte Zwiebeln in Butter, fügt einige Löffel weißen Wein, Salz, Pfeffer, sauren Rahm und etwas gewiegte Zitronenschale bei, erhitzt darin das Fleischhachee und richtet es in einen Reisring an, der mit Spiegeleiern belegt wird.

Viktoriapudding. 125 Gr. festes Nierenfett wird von der Haut befreit und mit 60 Gr. fein geschnittenem Weißbrot gewiegt. Man fügt 100 Gr. Mehl, 60 Gr. kleinwürflig geschnittene Aepfel, 80 Gr. Aprikosenkonfitüre, 50 Gr. Sultaninen, 80 Gr. Zucker, eine Prise Salz, 3 verquirlte Eier, 1 Tasse Rahm und zuletzt 2—3 Löffel Kognak bei. Die Masse wird in eine gut gebutterte Puddingform gefüllt, verschlossen und eine gute Stunde im Wasserbad gekocht. Der gestürzte Pudding wird mit einer Fruchtsauce serviert.

Kirschenförmchen. Der Inhalt einer Büchse Kirschen wird entsteint und samt dem Saft in eine Pfanne gegeben. Etwas Zitronensaft, eine Prise Salz und einige Löffelchen voll glattgerührtes Mondamin werden beigefügt und alles unter ständigem Rühren weichgekocht. Vom Feuer gezogen, zieht man den Schaum von 2—3 Eiweiß unter die Masse, die man in kleine Tassen füllt und erkalten läßt. Die gestürzten Köpfchen werden mit gesüßtem, geschlagenem Rahm garniert. E. R.

Wie richtet man einen Weihnachtsbaum her?

Der geschmückte Weihnachtsbaum ist gar nicht so alt wie man gewöhnlich annimmt. In die Schweiz dürfte er zu Ende des 18. Jahrhunderts gekommen sein, und zwar zündete erstmals eine Pfarrersfrau im Berner Oberland einen Weihnachtsbaum an. Die Elemente des Baumes, der Baum und die Lichter, finden sich freilich schon in den Gedichten eines 12jährigen Mönchleins des Klosters St. Gallen.

Man stelle den Weihnachtsbaum erst am Vorabend in ein warmes Zimmer. Man kann ihn feuersicher gestalten, indem man eine Lösung von einem Teil phosphorsaurem Amonium und neun Teilen Wasser mit einer Blumenspritze Zweig für Zweig auf den Baum stäubt. Viele lieben es, den Baum mit weißem Glitzer zu bestreuen. Er ist in jeder Droguerie oder in Spezereihandlungen nebst Gebrauchsanweisung erhältlich. Man achte darauf, daß der Baum gut im Baumhalter sitzt. Wird ein Holzkreuz verwendet, so beschwere man es mit großen Büchern oder Plätteisen, die man mit Moos oder farbigem Papier bedeckt.

Kerzenhalter gibt es verschiedenartige Modelle. Sehr vorteilhaft sind die verstellbaren Halter mit einem kleinen Kugellager: jedes Kerzchen kann durch solche gerade gerichtet werden. Die Stärke und Größe der Kerzen muß den Zweigen des Baumes und diesem selbst entsprechen. Ein kleiner Baum verträgt keine großen, schweren Kerzen. Passen die Kerzen nicht gut in den Lichthalter, so tauche man das Ende in heißes Wasser; auf diese Weise lassen sie sich in jede Form einpassen. Man wähle Kerzen, die so wenig wie möglich tropfen. Man kann sie auch in Salzwasser legen, wodurch sie fast nicht mehr tropfen.

Der Schmuck des Weihnachtsbaumes wird individuell gewählt. Mehr und mehr geht man von papierenen Ketten und Zieraten ab, da sie feuergefährlich sind, und wählt metallenen Schmuck. Sehr stilvoll und fein nimmt sich Lamettaschmuck, der in der Schweiz in vorzüglicher Qualität hergestellt wird, aus, und zwar hängt man die silbernen Fäden lose über die Zweige, so daß der ganze Baum wie überrieselt erscheint. Der Christbaumschmuck hat einer ganzen Industrie gerufen, die auch in der Schweiz, meist als Heimarbeit, Boden gefaßt hat. Alle möglichen glitzernden Figuren aus Perlen und Glas werden hergestellt. Sehr empfehlenswert sind die aus Metall gesägten Figuren, die auch durch Anstalten und soziale Fürsorgen hergestellt werden. Sie sind für Generationen bestimmt.

Rotbackige Aepfel und Nüsse sollten am Weihnachtsbaum nicht fehlen. An großen Bäumen, wie Vereinsbäumen usw., sind sie unentbehrlich. Sehr schön nehmen sich große und kleine Weihnachtsbäume aus, deren Stamm mit Lametta, sogen. Engelshaar, umwickelt wurde. Watte wird heute weniger als Schmuck des Weihnachtsbaumes verwendet; auf jeden Fall nehme man imprägnierte Watte.

Zum Anzünden der Kerzen sind Zündschnüre sehr empfehlenswert. Man ritzt den Docht der Kerzchen mit einer Stecknadel auf und umschlingt ihn mit der Zündschnur. Die Kerzen werden auf diese Weise miteinander verbunden. Man entzündet sodann die Zündschnur an ihrem untern Ende, worauf die Flamme von Kerze zu Kerze springt, bis zum Gipfel hinauf, was einen sehr schönen Anblick gewährt. Zündet man die Kerzen „von Hand" an, so beginne man zu oberst.

In der Nähe des Weihnachtsbaumes sollte ein Kübel Wasser aufgestellt werden, dessen man sich bei allfälliger Feuersgefahr bedient.

Die Weihnachtskrippe findet wiederum Eingang zu unserem Weihnachtsfest, und zwar zum protestantischen sowohl als zum katholischen. In mancher Familie finden sich noch Weihnachtskrippen als Familienerbstück. Manche Weihnachtskrippe ist als Kunstwerk in die Kunstgeschichte übergegangen. Unsere Schnitzler bilden heute manches ganz modern und dennoch theologisch erfaßtes Krippenwerk, das stimmungsvoll die Weihnachtsgeschichte darstellt, sowohl in einzel erfaßten Szenen als auch als Gesamtbild.

Blumen und Pflanzengrün dürfen an Weihnachten nicht fehlen. In manchen Gegenden werden die Zimmer mit Stechpalmen, Misteln und andern immergrünen Pflanzen ausgeschmückt. Die Christrose ziert mit ihren schneeweißen, unter dem Schnee erblühten Blumenkelchen das Weihnachtsfest. Man vergesse nicht, daß die Christrose die gefürchtetste Nießwurz ist, eine Giftpflanze, die gefährliches Erbrechen und sogar den Tod verursachen kann.

Aus dem „Buch der Hauswirtschaft" von Hedwig Lotter, Hamed-Verlag, Zürich.