

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: 23.02.2026

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

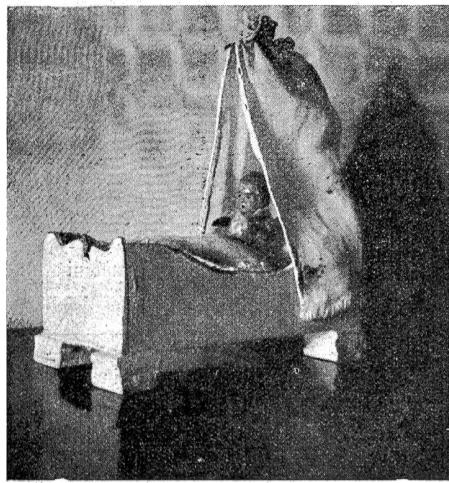
Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Spiel- und Beschäftigungsecke

Ein Himmelbett fürs Puppentisch!

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



gebaut. Von der Zigarrenliste 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 Ende des Bettes darstellt. Durch das Umklappen 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 Bettdecken halten.

Aus dem Deckel der Zigarrenliste 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 Zigarrenliste 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 zusammenge näht. Dadurch ist der Vorhang für das Himmelbett entstanden, den wir an den äußeren Rändern noch mit Spitzen oder mit einem Zierstück 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. $\frac{1}{2}$ Pfund entgräftetes Hühnchen wird gewiegt und mit 2 eingeweihten, gut ausgedrückten Brötchen (Weggli), 30 Gr. leicht gerührter Butter, 2 Eigelb und 1 ganzem 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 ge trühen, darauf legt man die Fischstücke, die Klöße und einige verschneite 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 Öffnung, bestreicht die Pastete mit Eigelb und bakt sie etwa 40 Minuten in nicht zu heißem Ofen. Eine Petersilie-, Morchel- oder Champignonsauce wird dazu serviert und einige Löffel davon durch die Öffnung in die Pastete gegossen.

Festauflauf. $\frac{1}{2}$ Pfund dünne Makaroni werden in Salzwasser $\frac{1}{4}$ 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 Tomatenfauce und 125 Gramm gehacktem, gekochtem Schinken vermengt. Eine Form wird mit dünnen Spießscheiben ausgelegt, dann füllt man abwechselnd Makaroni und die übrige Mischung hinein. Die leichte Makaronilage wird mit Käse und Butterstückchen belegt, mit verquirten Eiern über gossen und der Auslauf 20 Minuten im Ofen gebacken. Man serviert dazu Salat von Büchsen spargeln.

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

Viktoria pudding. 125 Gr. festes Nierenfett wird von der Haut befreit und mit 60 Gr. fein geschnittenem Weißbrot gewiegt. Man fügt 100 Gr. Mehl, 60 Gr. Kleinvürstig geschnittene Apfels, 80 Gr. Apricotkonserven, 50 Gr. Sultaninen, 80 Gr. Zucker, eine Prise Salz, 3 verquirte Eier, 1 Tasse Rahm und zuletzt 2-3 Löffel Rognak bei. Die Masse wird in eine gut gebutterte Puddingform gefüllt, verschlossen und eine gute Stunde im Wasserbad gekocht. Der gestürzte Pudding wird mit einer Fruchtfauce serviert.

Kirschenfüllchen. Der Inhalt einer Büchse Kirschen wird entsteint und samt dem Saft in eine Pfanne gegeben. Etwa Zitronensaft, eine Prise Salz und einige Löffelchen voll glattgerührtes Mondanin werden beigegeben 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 gefüllten Röpfchen 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 Verner 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 feuerficher gestalten, indem man eine Lösung von einem Teil phosphorsaurem Ammonium und neun Teilen Wasser mit einer Blumenspröde für Zweig auf den Baum stäubt. Sie lieben es, den Baum mit weißem Glitter zu bestreuen. Er ist in jeder Drogerei oder in Spezereihandlungen nebst Gebrauchsweisung erhältlich. Man achte darauf, daß der Baum gut im Baumhalter sitzt. Wird ein Holzkreuz verwendet, so beschwere man es mit großen

Büchern oder Plättchen, die man mit Moos oder farbigem Papier bedeckt.

Der Kerzenhalter gibt es verschiedenartige Modelle. Sehr vorteilhaft sind die verstellbaren Halter mit einem kleinen Kugellager: jedes Kerzen 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 papierten Ketten und Zierraten ab, da sie feuergefährlich sind, und wählt metallenen Schmuck. Sehr stilvoll und fein nimmt sich Lametta-Schmuck, 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 gesucht hat. Alle möglichen glitzernden Figuren aus Perlen und Glas werden hergestellt. Sehr empfehlenswert sind die aus Metall gesägten Figuren, die auch durch Anfalten und soziale Fürsorge hergestellt werden. Sie sind für Generationen bestimmt.

Rotbärlinge, Äpfel 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. Engelhaar, 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 rißt den Docht der Kerzen 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 unteren 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 überst.

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

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

Blumen und Pflanzengrün dürfen an Weihnachten nicht fehlen. In manchen Genden werden die Zimmer mit Stechpalmen, Misteli und andern immergrünen Pflanzen ausgeschmückt. Die Christrose zierte mit ihrem Schneeweißen, unter dem Schnee erblühten Blumenfeldchen das Weihnachtsfest. Man vergesse nicht, daß die Christrose die gefährlichste Nierwurz ist, eine Giftpflanze, die gefährliches Erbrechen und sogar den Tod verursachen kann.

Aus dem „Buch der Hauswirtschaft“ von Hedwig Botter, Hamed-Verlag, Zürich.