

# Frau und Haus

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **18 (1928)**

Heft 26

PDF erstellt am: **20.09.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

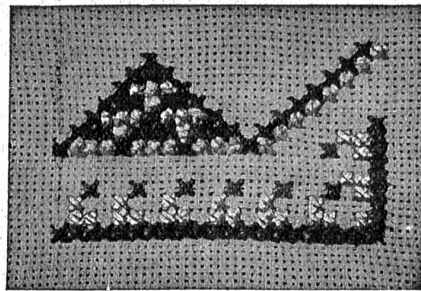
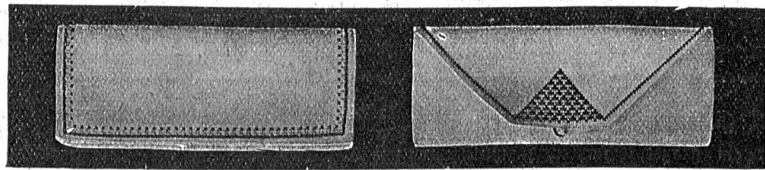
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE



## Kleine Ferienarbeiten: Serviettentäschchen.

Dazu verwende man weißen Leinenstoff oder Heureka.

Berl. S. C. Nr. 8, Kupfer 110, blau 205.

Berl. S. C. Nr. 8, blau 205, und schwarz.

Motiv.

## Neuzeitliche Strömungen im Kochen.

In der Küche der Hausfrau machen sich in den letzten Jahrzehnten verschiedenartige Strömungen geltend, die teilweise Hand in Hand mit denen in der Hotelküche gehen. Nimmt man ein vor ungefähr zehn Jahren geschriebenes Kochbuch zur Hand, so muß man nahezu Seite für Seite feststellen, daß sich in dem ansonsten sehr konservativ gerichteten Gebiete der Küche sehr vieles geändert hat. Vor allem ist dies mit dem Materialverbrauch der Fall. Eier, Butter usw. wurden in früheren Zeiten in, nach der heutigen Auffassung, geradezu verschwenderischer Art und Weise verwendet. Während heutzutage ein einziges Ei „ins Gewicht“ fällt, ordneten Kochrezepte von früher nur so nebenbei zehn und sogar mehr Eier für ein Gericht, und zwar nur Alltagsgerichte an. Die Kochart der Speisen war früher, sogar in der jüngsten Vergangenheit, viel üppiger gehalten als dies heute der Fall ist. Das Kochen gestaltete sich auch viel komplizierter und zeitraubender. Gerichte, die stundenlang auf dem Feuer kochen mußten, und zwar solche, die heutzutage nur in der Omelettenpfanne zubereitet werden, waren keine Seltenheit. Konfitüre vor allem aus wurde stundenlang gekocht, im Interesse der Haltbarkeit und der Verdaulichkeit. Daß das lange Kochen die Verdaulichkeit fördere, war überhaupt die Ueberzeugung aller Kreise, der Hausfrauen sowohl als der Hotelköche. Heute ist man zur kurzen Kochzeit übergegangen. Was noch vor kurzem 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 Kochen ist vom Zeitgeist beeinflusst mehr als man gemeinhin annimmt. Noch bis vor kurzem galt die Hausfrau als die tüchtigste und gewissenhafteste, die so viel Zeit wie möglich ihren Haushaltungsgeschäften zuwendete. Heute sucht die Hausfrau die Hausarbeit so viel wie möglich zu vereinfachen und lehnt sich in diesen Bemühungen der Industrie und Technik an. Diese Tendenz hat sich auch auf das Kochen übertragen. Sie ist auch aus einem wirtschaftlichen Gebot heraus geboren, das da ist Dienstoffnot, Erwerbszwang und nicht zuletzt Finanzen. Heute, da das Kochen mit Gas fast überall seinen Einzug gehalten hat, sieht die Hausfrau vor allem darauf, Speisen zuzubereiten, die nicht viel Gas brauchen.

Eine Zeitlang fanden Eintopfgerichte großen Anklang bei unsern Frauen, hauptsächlich zur Kriegszeit. Damit wurden Gerichte aufgenommen, die bei andern Völkern überall in allen Ständen gekocht werden. Der pot au feu der Französin, das Irish Stew der Irländerin, der Pilaw der Türkin und Serbin usw., Gerichte, die die Frauen des Volkes in Italien in ihren Kaminen herzustellen pflegen, wurden bei uns gleichfalls gekocht, mit Variationen

selbstverständlich, weil nicht alle Materialien beschafft werden konnten.

Weniger Anklang finden in unserer Küche die Knödel der deutschen Küche, Markknödel, Semmelköße, Kartoffelköße, Griesköße usw. finden hierzulande weit weniger Würdigung als sie verdienen, denn sie sind ein praktisches Gericht, das sich nicht nur als Suppeneinlage, sondern auch als Gericht für sich verwenden läßt.

Die Kohlst, deren Einführung mit Hoßbrud betrieben wird, bestand in beschränktem Maße schon in früheren Zeiten. Den Wert von Salaten, Früchten usw. hat man von jeher anerkannt. Auch diese Richtung hat die Tendenz der kurzen Kochzeit gefördert.

Der gesteigerte Import von Gemüse und Früchten begünstigt ungemein den Einfluß der italienischen und französischen Küche. Auch die Zunahme des Reiseverkehrs bewirkte, daß 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 Restaurationsküche findet sich manch typisch italienisches Gericht auf der Speisekarte. Einiges ist sogar bereits Allgemeingut geworden, wie Risotto, Niochi usw. Besonders „kurze“ Gerichte wie die Frittura werden mit Freuden von unsern Hausfrauen aufgenommen. Die vermehrte Verwendung von Tomaten geht gleichfalls auf diesen italienischen Einfluß zurück.

So ist denn die Küche der Hausfrau in den letzten Jahren nicht nur in bezug auf Materialien, Kochdauer usw. einer Veränderung unterzogen worden, sondern sie ist auch mannigfacher und reichlicher geworden. Man denke nur an die Fische, die Pilze und so manches Gericht, das früher nahezu fehlte, heute aber in fast allen Familien auf den Tisch kommt. S. Lotter.

## Die Kochschule der Junggesellen.

Ein neuer Klub mit durchaus zeitgemäßen Zielen ist jetzt in New York gegründet worden. Er nennt sich der Klub der Hunderttausend 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 Yorker Junggesellen haben, wie auch ihre Leidensgefährten in anderen Städten, sehr darüber zu klagen, daß es z. B. einem Durchschnittsangestellten mit lediglich auskömmlichem, aber keineswegs üppigen Gehalt, schlechterdings unmöglich sei, sich außer dem Hause gesundheitsgemäß zu ernähren und noch weniger, sich zu erschwinglichen Preisen wirklich satt zu essen. Auch der Versuch, sich im eigenen Heim mit Hilfe einer Wirtschafterin selber zu befestigen, wird als ein nur sehr selten befriedigendes Experiment bezeichnet.

Der einzige Ausweg aus diesen Nöten wäre vielleicht der „Sprung in die Ehe“, aber dieser

ist in Amerika zwar sehr leicht auszuführen, aber vielleicht noch folgenschwerer als anderswo, und das Waqnis will daher reichlich überlegt sein. Die amerikanischen Durchschnittsfrauen bekunden nämlich eine ziemlich tiefegehende Abneigung gegen die Verrichtung niedriger Arbeiten, zu denen sie auch die Bereitung der Mahlzeiten rechnen, und wenn sie sich diesen Pflichten doch unterziehen, so wird wenigstens behauptet, sind die Resultate ihres Wirkens selten erfreulich.

Bezeichnend ist in diesem Zusammenhange, daß die weitaus größte Zahl der Mitglieder des „Klubs der Hunderttausend“ aus — Ehemännern besteht, obgleich diese nur als Gastmitglieder aufgenommen werden und weder Sitz noch Stimme bei den Beratungen des Vereins haben. Und was ist nun das Arbeitsgebiet des Klubs? Seine Mitglieder lernen kochen, und sie tun es mit Begeisterung! Wir müssen arbeiten, sagen sie, und um arbeiten zu können, müssen wir gut und billig essen! Das erndigt uns unsere Fähigkeit, den Kochlöffel selber zu schwingen, eine Kunst, die uns erst wahrhaft unabhängig macht! Wie man sieht, macht die Emanzipation des Mannes rapide Fortschritte.

## Spargel-Rezepte.

Spargeln mit holländischer Sauce. Die gerösteten Spargeln werden in Salzwasser weich gekocht. Zur Sauce verrührt man 2 Löffel Mehl mit 1 kleinen Tasse Milch glatt, gibt 1 Stück Butter, 2 Eigelb, heißes Wasser, in dem die Spargeln gekocht wurden und 1 aufgelöstes Bouillonwürfelchen, sowie Salz und Pfeffer hinzu und läßt dies unter ständigem Rühren auf dem Feuer knapp aufkochen. Vom Feuer gezogen mengt man Zitronensaft nach Belieben darunter und serviert sofort.

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

Spargelomeletten. Ein Teller voll weichgekochte Spargelspitzen vermengt man mit einem guten Omelettenteig und bädt von dieser Masse 2 dicke goldgelbe Omeletten.

Spargelsalat. Dünne Spargeln werden in Salzwasser weichgekocht und in die Mitte einer tiefen Platte gelegt. Dann rührt man 1 Löffelchen Senf mit 2 Löffeln Del, 2 Löffeln Zitronensaft, Salz, Pfeffer und etwas Rahm. Dies gießt man über die Spargeln. Rund herum legt man halbe, ausgehöhlte Tomaten und füllt sie abwechselnd mit Kresse- und Eieralat. E. R.