

Die Seite für Frau und Haus

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **24 (1934)**

Heft 38

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.

Die Seite für Frau und Haus

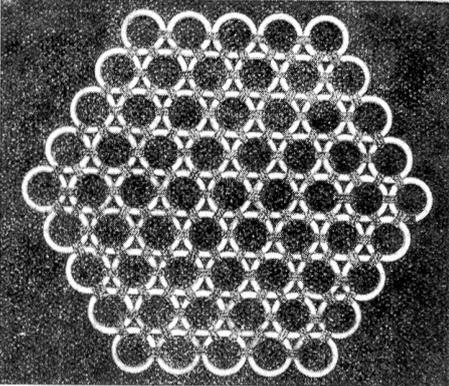
HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten.

Für geschickte Hände.

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

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



halten, so daß eine Art Dreieck entsteht, und wiederum mit je drei Kesselstichen an dem ersten und zweiten Ring befestigt. Den vierten Ring halten wir neben den dritten, um ihn an diesen und den zweiten anzulegen. 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 aneinandergefettet, bis sich ein aus je fünf Ringen bestehendes Sechseck bildet. Sind wir soweit, dann können wir noch den äußeren Rand des Unterfessers 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 Quittkerne (auch in der Apotheke erhältlich) mit siedendem Wasser übergossen, und nach raschem Umrühren wird das wieder abgeseigt. Nunmehr werden die Quittkerne mit kaltem Wasser angefeuchtet (auf 1 Löffel Kerne 8—10 Löffel Wasser). In etwa 10 Stunden hat sich ein Schleim gebildet, der durch ein Musselnetzlappchen gefeicht wird. Er wird mit weichem Haarpinsel auf die Haut aufgetragen. Da der Schleim leicht säuert, sind nur kleine Mengen auf einmal herzustellen..

Einige allgemeine Winke für den Kauf eines Ofens. *)

Für dauernd beheizte Räume wähle man Ofen von guter Qualität. In selten benutzten Räumen genügen, da geringerer Wirkungsgrad nicht allzusehr von Bedeutung ist, Ofen von leichter Bauart. Besondere Merkmale für die Güte sind außer dem Gewicht sorgfältig aufgeschlossene, 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 Brenngeschwin-

digkeit 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 Staubbildung zulassen. In formaler Hinsicht sind glatte Ofen, auf denen sich kein Staub ablagern kann, verzieren Ofen, wie sie früher Mode waren, vorzuziehen. Die Frage, ob schwarz oder emailliert, ist oft schwer zu entscheiden. Zweifellos wirkt der mit Graphit geschwartzte Ofen natürlicher und materialgerechter als der emaillierte. Er hat außerdem den Vorzug, daß er Jahr für Jahr ohne erheblichen Aufwand wieder schön gewischt werden kann. Emaillierte Ofen 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 gewischten Ofen in der Regel nicht mehr beheben läßt.

Erziehung.

Mutter und Kind, Jahrbuch für Kinderpflege und Familienglück, 1935. Verlag Walter Loeptihn, Weiringen. 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 beanspruchen. Der berühmte Menschenkenner und Pädagoge beantwortet die heute sehr aktuelle Frage „Was ist Heilpädagogie?“ 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 von medizinischen Standpunkt aus; Heinrich Stauber, der Vortrager des Berufsberatungsamtes der Stadt Zürich, und Rosa Reuenschwander, 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.

Sellerie Salat. 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 Sellerie Salat. 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 vermischt und mit einer gewöhnlichen Salatsauce angemacht. Kurz vor dem Auf-

tragen übergießt man den Salat mit einer Tasse heißen Wassers, in dem ein Buillonnéwürfelchen aufgelöst wurde.

Sellerie bratlinge. 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.

Sellerie gemüse. 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 Brofamen und geriebenen Käse dazwischen streut, gießt zuletzt 2—3 Tassen Rahm oder Milch darüber, streut Butterwürfelchen oben auf und bäckt den Auflauf im Ofen 1/2 Stunde.

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

Sellerie Suppe. 2 geschälte Sellerieknollen, 3—4 geschälte, rohe Kartoffeln, 1 Petersilienwurzel und 1—2 Lauchstengel werden mit 1 Liter Wasser ganz weich gekocht (Kochflöte) und dann durch ein grobes Sieb getrieben. In einer Kasserolle läßt man Mehl in Butter bräunen, löst 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, Büchenspargel 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 Brofamen 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.

Badhühner (Badhähnli). Junge, ausgenommene, gefalgene Hühner werden in vier Teile geschnitten, in Mehl, Ei und Brofamen gewendet und in heißem Fett gebacken. Man garniert wie die Wiener Schnitzel und gibt Kompott oder Salat dazu.

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

*) Aus dem Heizungs-Sonderheft (August) der Monatszeitschrift „Neue Hauswirtschaft“, herausgegeben von Lotte Weitbrecht, Stuttgart. Weitere Sonderhefte kostenlos von R. Thiemanns Verlag, Stuttgart S.