

# Die Seite der Frau

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **28 (1938)**

Heft 48

PDF erstellt am: **21.09.2024**

## **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 DER FRAU

## Allerlei Winke für die Weihnachtsbäckerei.

In den nächsten Tagen und Wochen wird wohl überall gebacken und gebraten und es werden eine Menge Vorbereitungen getroffen für die kommenden Festtage. Jede Hausfrau setzt ihre Ehre ein, nur tadelloses Gebäck herzustellen, das bei den Ihren und den Gästen Anklang findet. Es ist nun nicht zu vermeiden, daß hier und da ein Backwerk mißlingt oder doch nicht ganz nach Wunsch ausfällt. Davor möchten wir dieses Jahr unsere Leserinnen bewahren und ihnen einige Tips geben. Es sind nur Kleinigkeiten, von denen hier die Rede sein soll, und doch setzt sich aus ihnen der Erfolg der Weihnachtsbäckerei zusammen. Soll das Backwerk gut geraten, müssen vor allem alle Zutaten tadellos sein. Mehl und Zucker dürfen keine Klümpchen zeigen, daher tut man gut daran, beides vor Gebrauch zu sieben. Für Hefenbackwerk ist die Güte der Hefe von großer Bedeutung. Eine Erprobung ist auf alle Fälle anzuraten, zumal sie leicht gemacht werden kann. Man löst 25 g Zucker in 1/2 l lauwarmem Wasser auf, tut 20 g Hefe hinein, vermischt sie mit der Lösung und stellt sie warm. Zeigt sich in 15 Minuten leichter Schaum auf der Oberfläche, so ist die Hefe gut, fehlt er, ist sie nicht mehr zu gebrauchen. — Um die für Torten, Cafes usw. nötigen Rosinen und Korinthben ohne Wasser rasch zu reinigen, das ihnen bekanntlich Süße entzieht, ist Weizenmehl vortrefflich. Man schlüttet etwa 2 Pössel davon in die Ecke eines reinen Tuches, tut die Beeren dazu und reibt sie mit der andern Ecke gut im Mehl ab. Sie sind dann völlig sauber und sinken zudem in dem Teig weniger in die Tiefe. — Für alle Mandelbäckerei ist die schneeige Weiße der Mandeln von Wichtigkeit. Man darf dabei in diesem Fall die Mandeln nicht wie sonst abbrühen, um sie zu schälen, da in dem heißen Wasser der Farbstoff sich löst und die Weiße der Mandeln trübt; man legt vielmehr die Mandeln einige Tage in kaltes Wasser und zieht sie dann auf gewohnte Weise ab. Auch muß man die Mandeln gut trocknen, man legt sie daher auf Löschblätter in einen warmen Raum. Wird geschlagenes Eiweiß verwendet, muß man, wie überhaupt für die Weihnachtsbäckerei, nur frische Eier verwenden, bei denen sich der Schaum ganz steif schlagen läßt. Bei Fettbackenem kann das zu rasche Bräunen des Backfettes das Gelingen des Gebäcks in Frage stellen. Um dies Bräunen zu vermeiden, gibt man einfach 1—2 geschälte, frische Karotten in das Fett. Backbleche und Formen müssen selbstverständlich ganz sauber und in den meisten Fällen gleichmäßig eingefettet sein. Vor dem Einstellen des Backwerkes muß der Ofen erwärmt werden.

Zur Herstellung von Weihnachtsgebäck braucht es Sorgfalt, äußerste Reinlichkeit, genügend Platz und vor allem Zeit. Man darf nicht rasch zwischen zwei andern Arbeiten etwas backen, der Erfolg bleibt meist aus. Man muß sich daher recht Zeit nehmen und mit Freude ans Werk gehen. Rf.

## Für die Küche

### Zwiebelsalat.

Schöne, abgezogene Zwiebeln kocht man in Salzwasser weich, ohne daß sie zerfallen. Man richtet die Zwiebeln auf ein Sieb an, schneidet sie dann in Scheiben und macht sie noch warm zu Salat an. Die Sauce besteht aus Senf, Del, Essig, wenig Salz, Pfeffer und allerlei gehackten Kräutern.

### Zwiebelsuppe.

2—3 Zwiebeln werden nicht zu fein gehackt und in reichlich Butter gleichmäßig gebräunt. Dann rührt man 2 gehäufte Eßlöffel Mehl dazu, läßt es kurz mitrösten und löst mit 1 1/2 l Wasser ab. Wenn die Suppe unter Rühren aufgekocht ist, würzt man sie mit Salz und Mustat und läßt sie noch eine gute halbe Stunde auf dem Feuer. Sie wird über geriebenen Käse und auf ein aufgelöstes Bouillonwürfelchen angerichtet oder über gehackte Petersilie und ein verquirktes Ei.

\* \* \*

### Kinder und Dienstboten.

Es wird in Hausfrauenkreisen immer wieder darüber geklagt, daß es heutzutage viel schwerer sei, treue und anhängliche Dienstboten zu finden als früher. Häufiger Dienstbotenwechsel ist an der Tagesordnung. Wo liegt der Fehler? Immer nur bei den Hausangestellten? Wenn wir die Frage mit etwas Ueberlegung zu beantworten suchen, so finden wir eine ganze Reihe von Momenten, die zum Nachdenken zwingen. Da kommt ein junges Mädchen voll guten Willens in eine Familie, es tritt die neue Stellung getrost und fröhlich an und versucht sein Bestes zu leisten. Ohne Verständnis, wie viele Hausfrauen leider sind, überlegen sie gar nicht oder nur flüchtig, daß es für ein Mädchen sehr schwer ist, von Hause fort zu sein und sich einzuleben. In jeder Familie sind Geist und Arbeit anders. Was in der vordern Stelle unbedingt unerlässlich war, wird hier als überflüssig angesehen. Kein Wunder, daß es für ein junges Ding oft sehr schwer ist, sich einzuleben. Eine Brücke von Hausfrau zu Dienstmädchen könnten in vielen Fällen die Kinder bilden. Statt dessen gewöhnen sie sich an, die Dienstboten herumzudirigieren oder gar abzukanzeln. Es ist ein arger Fehler, wenn dies eine Mutter durchgehen läßt. Sie muß die Kinder dazu anhalten, die Hausangestellte höflich und freundlich zu behandeln. Eine kluge Frau wird bald herausgefunden haben, ob es das Mädchen auch verdient. Sie darf auch nicht ins Extrem verfallen, und ungeschaut und ungeprüft die Kinder stundenlang einem neuen Mädchen überlassen. Hat es aber einmal seine Qualitäten bewiesen, muß ihm volles Vertrauen entgegengebracht werden. Es schießt sich keineswegs, daß sich die größeren Kinder vom Dienstmädchen bedienen lassen. Dafür ist es sicher nicht da, sondern hat ohnehin Arbeit genug. Sind

die Kinder nett und zutraulich zu einem Mädchen, nimmt es gewiß gerne ein gehöriges Maß von Arbeit in den Kauf und vergißt rasch Heimweh und Fremdsein in der neuen Umgebung. Die Hausfrau wird auch nie gut fahren, wenn sie das Mädchen in Gegenwart der Kinder tadeln oder unfreundlich behandelt. Die Mutter muß auch hier Vorbild sein. Sie muß dem neuen Hausgenossen Zeit lassen sich einzuleben, erst dann wird sie beurteilen können, ob Charakter und Arbeitsfähigkeit genügen. In kinderreichen Familien beobachtet man oft, daß gerade sie, die doch viel Zeit und Arbeit heischen, die Dienstmädchen lange behalten können. Warum? Sicher nur, weil die Kinder nicht ungezogen und zu freundlichem Wesen angehalten werden. Da fühlt sich das Dienstmädchen in der Atmosphäre wohl und verstanden. Eine geachtete Hausfrau und Mutter wird ohne weiteres den richtigen Ton, die passende Richtlinie finden. Sie wird dem Verhältnis zwischen ihren Kindern und dem Dienstmädchen die nötige Beachtung schenken und es wird nicht ihr Schade sein. Rf.



## An die Frauen die gern stricken!

Geben Sie uns Ihre Adresse an und wir schicken Ihnen sofort und ohne Kosten für Sie interessante Auskünfte über Modelle und Anleitungen für Kindersachen, Pullover, Unterwäsche usw.

Inserat einschieken mit genauer ADRESSE:

.....  
 .....  
 .....

Mit 5 Rp. frankieren an



**H. E. C.**  
**Wollgarnfabrik**  
**Aarwangen**

