Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 28 (1938)

Heft: 48

Rubrik: Die Seite der Frau

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: 20.11.2025

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

DIE SEITE DER FRAU

Allerlei Winke für die Weihnachtsbäderei.

In den nächsten Tagen und Wochen wird wohl überall gebacken und gebraten und es werden eine Menge Borbereitunden getroffen für die kommenden Festtage. Jede Hausfrau sett ihre Ehre ein, nur tadelloses Gebäck herzustellen, das bei den Ihren und den Gäften Anklang findet. Es ift nun nicht zu vermeiden, daß hie und da ein Backwerf mißlingt oder doch nicht ganz nach Wunsch ausfällt. Davor möchten wir dieses Jahr unsere Leserinnen bewahren und ihnen einige Tips geben. Es sind nur Rleinigkeiten, von denen hier die Rede fein foll, und doch fest fich aus ihnen der Er= folg der Beihnachtsbäckerei zusammen. Soll das Bacwerk gut geraten, müssen vor allem alle Zutaten tadellos sein. Mehl und Zucker dürfen keine Klümpchen zeigen, da= her tut man gut daran, beides vor Be= brauch zu sieben. Für Hefenbadwert ift die Güte der Sefe von großer Bedeutung. Eine Erprobung ist auf alle Fälle anzuraten, zumal sie leicht gemacht werden kann. Man löst 25 g Zucker in ½ l lauwarmem Was= fer 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, Cakes usw. nötigen Rosinen und Korinthen ohne Waffer rasch zu reinigen, das ihnen bekanntlich Süße entzieht, ist Beizenmehl vortrefflich. Man schüttet etwa 2 Löffel davon in die Ecke eines reinen Tuches, tut die Beeren dazu und reibt sie mit der andern Ede gut im Mehl ab. Sie sind dann völlig sauber und sin-ten zudem in dem Teig weniger in die Tiese. — Für alle Mandelbäckerei ist die schneeige Weiße der Mandeln von Wich= tigkeit. Man darf daher in diesem Fall die Mandeln nicht wie sonst abbrühen, um sie ju schälen, da in dem beigen Baffer der Farbstoff sich löft 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 Beihnachtsbäckerei, nur frische Gier verwenden, bei denen sich der Schaum ganz steif schlagen läßt. Bei Fettgebackenem kann das zu rasche Bräunen des Backsettes das Gelingen des Gebäcks in Frage stellen. Um dies Bräunen zu vermeiden, gibt man einfach 1-2 geschälte, frische Karotten in das Fett. Backleche und Formen müssen selbstverständlich ganz sauber und in den meisten Fällen gleichmäßig eingesettet sein. Vor dem Einstellen des Bacwerkes muß der Ofen erwärmt werden.

Bur Herstellung von Weihnachtsgebäck braucht es Sorgfalt, äußerste Keinlichkeit, genügend Blat und vor allem Zeit. Wan darf nicht rasch zwischen zwei andern Arbeiten etwas backen, der Ersolg bleibt meist aus. Wan muß sich daher recht Zeit nehmen und mit Freude ans Wert gehen. Kf.

Für die Küche

Zwiebelfalat.

Schöne, abgezogene Zwiebeln kocht man in Salzwasser weich, ohne daß sie zerfalen. 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.

Zwiebelfuppe,

2—3 Zwiebeln werden nicht zu fein gehackt und in reichlich Butter gleichmäßig gebräunt. Dann rührt man 2 gehäufte Eßlöffel Mehl dazu, läßt es furz mitrösten und löscht mit 1½ l Wasser ab. Wenn die Suppe unter Rühren ausgesocht ist, würzt man sie mit Salz und Muskat und läßt ie noch eine gute halbe Stunde auf dem Feuer. Sie wird über geriebenen Käse und auf ein aufgelöstes Bouillonwürselchen angerichtet oder über gehackte Betersilie und ein verquirltes Ei.

Rinder und Dienftboten,

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 Tagesord= nung. 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 auten 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 find, überlegen sie gar nicht oder nur flüchtig, daß es für ein Mädchen sehr schwer ift, von Saufe fort zu fein und fich ein= zuleben. 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, fich einzuleben. Eine Brücke von hausfrau zu Dienstmädchen könnten in vielen Fällen die Kinder bilden. Statt deffen gewöhnen fie fich an, die Dienstboten herumzudirigie= ren 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 Mäd-den 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 schickt sich keineswegs, daß sich die größeren Kinder vom Dienstmädchen bedienen lassen. Dafür ift es sicher nicht da,

die Kinder nett und zutraulich zu einem Mädchen, nimmt es gewiß gerne ein ge-höriges Maß von Arbeit in den Kauf und vergißt rasch Seimweh und Fremdsein in der neuen Umgebung. Die Hausfrau wird auch nie gut fahren, wenn sie das Mäd= chen in Gegenwart der Kinder tadelt 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 finderreichen Familien beobachtet man oft, daß gerade fie, die doch viel Zeit und Arbeit heischen, die Dienstmädchen lange behalten können. Warum? Sicher nur, weil die Kinder nicht ungezogen und zu freund-lichem Wesen angehalten werden. Da fühlt sich das Dienstmädchen in der Utmosphäre wohl und verstanden. Eine gescheite Hausfrau und Mutter wird ohne weiteres den richtigen Ton, die passende Richtlinie finden. Sie wird dem Berhältnis awischen ihren Kindern und dem Dienstmädchen die nötige Beachtung schenken und es wird nicht ihr Schade sein.

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	einschicken	mit	genauer	ADRESSE

Mit 5 Rp. frankieren an



