Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 29 (1939)
Heft: 35

Rubrik: Haus und Heim

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: 22.07.2025

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

Haus und Heim

Der Hauswirtschaft verwandte Berufsgebiete

Die Hausgemeinschaft ist ein kleines Staatsgebilde innerhalb eines Volkes. Einst war es das einzige, in dem Mensch und Tier verpflegt wurden. Gastfreundschaft, Aufnahme jedes Wanderers war Brauch. Niemand wurde von der Schwelle gewiesen. Nach und nach änderte sich diese Sitte. Es entstanden Herbergen, die in primitiver Form für den Reisenden sorgten. Das Herbergewesen verbesserte sich jedoch und aus ihm gingen im Laufe der Jahrhunderte, oder sogar der Jahrtausende das uns heute bekannte Gastgewerbe und das Hotelgewerbe hervor. Mochte die Form sich ändern, der Zweck und die Bedürfnisse blieben sich gleich: den Hungernden und Dürstenden mit Speise und Trank zu versehen, für sein leibliches Wohl und sein Behagen zu sorgen. So ist auch das modernste Hotel heute noch ganz das gleiche was einst das Haus dem Wanderer war: eine Hausgemeinschaft, nur im großen Stil. Wer darin arbeiten, sich betätigen möchte, findet viele Gelegenheiten dazu. In Küche, Haus, Speiseraum, Keller und Garten, in der Wäscherei, in der Nähstube, bietet sich fleißigen Händen Arbeit, Verdienst und Auskommen. Voraussetzung für die Betätigung ist Kenntnis der Hausarbeit, Geschick und Liebe dazu, Bereitschaft zum Dienen. Alle weitern Kenntnisse, wie Sprachen, gute Umgangsformen, Spezialarbeiten, kann man sich innerhalb dem Gast- und Hotelgewerbe aneignen.

Vorerst Kenntnis der Hausarbeit! Dieser Grundsatz sollte viel mehr befolgt werden als es heute noch geschieht. Ein Jahr Welschland, eine entsprechende Zeit Hausarbeit, besonders eine Haushaltlehre, ein Aufenthalt in England, sofern man an die Betätigung im Hotelgewerbe denkt, bilden die beste Grundlage für die Arbeit im Großhaushalt, den diese Berufsgebiete repräsentieren. Durch diese Vorlehre wird das Eintrittsalter erhöht, die unbedingt notwendige Berufsreife ist erreicht und die vorher erworbenen Kenntnisse erleichtern die Einführung in das weitschichtige, anspruchsvolle Arbeitsgebiet außerordentlich. Wer den Mut zur Vorlehre nicht aufzubringen vermag, der eignet sich schwerlich für die Betätigung im Gast- und Hotelgewerbe. Hier ist das Familienleben oft kaum spürbar. Wer sich nicht selbst zu helfen weiß, wer nicht bereits einige Lebenserfahrungen sammeln und seinen Charakter formen konnte, der findet oft den Anschluß an seine Umgebung, welche einem starken Wechsel unterworfen ist, nicht. Das Gast- und Hotelgewerbe nimmt in unserem Lande eine namhafte Stellung ein. Von einem tüchtigen, gesunden Berufsnachwuchs darin hängt viel ab für unser Land. Die Frauenarbeit spielt innerhalb dieser Gewerbe eine große Rolle. An uns ist es deshalb, dieses Berufsgebiet zu bevölkern, sich dafür gründlich vorzubereiten und vor allem die Ausbildung ins Auge zu fassen, die notwendig ist, um darin tüchtig und selbständig zu werden. R. N.

„Bübchen macht alles kaputt!"

Spieltrieb oder Zerstörungswut? — „Wo hat die Eisenbahn ihr Herz?"

Rrrrr! Die Räder der kleinen Spieleisenbahn drehen sich in der Luft. Dann knackt es irgendwo, und die kleine Lokomotive läuft nicht mehr. Bubi sieht sich die Sache strahlend an. Es stört ihn gar nicht, daß er schon wieder einmal ein neues Spielzeug kaputt gemacht hat. Eifrig bohren seine kleinen Finger in den Eingeweiden der Eisenbahn — und eine halbe Stunde später zeugen ein paar Räder und Schrauben, ein paar schiefgeklopfte Stangen und Achsen von der einstigen Pracht.

„Bubi macht alles kaputt!" Empört sagt es der Onkel, der diese Eisenbahn als Geschenk spendete. „Schämst du dich nicht, Bubi! Das schöne Spielzeug! Kaum drei Tage hast du es gehabt!"

Bubi macht große, unschuldige Kinderaugen. Er versteht gar nicht, was die Erwachsenen eigentlich wollen. Wenn er die Lokomotive auseinandergeschraubt hat, so tat er es lediglich aus dem Grund, weil sie nicht mehr lief. Er wollte ja sehen, wie sie von innen aussah! Daß er sie nachher nicht mehr richtig zusammensetzen konnte, das war nicht seine Schuld. Und schließlich konnte man doch gerade mit einer kaputten Eisenbahn wundervoll spielen! Warum sich die Erwachsenen bloß so aufregen?!

Ja, Bubi nimmt jedes Spielzeug zunächst einmal auseinander. In seinem Spielschrank häufen sich die Räder und Schrauben, die nicht mehr zusammenpassen wollen. Das stört den Kleinen gar nicht. Für ihn haben diese toten Dinge Leben. Er braucht gar keine kostbaren Spielsachen mit komplizierter Mechanik! Er konstruiert sich die Sachen selber zurecht. Und die auseinandergeschraubte Eisenbahn ist für den Jungen tausendmal schöner als das fertige Ding, das der Onkel mitbrachte, und das von selber lief, ohne daß man etwas dazu tat.

„Bubi macht alles kaputt!" Das ist keine Katastrophe, wenn es die Erwachsenen nicht zur Katastrophe machen! Mutwillige Zerstörungswut muß man hemmen — einem gesunden Forschungsdrang aber muß man den Weg frei machen!

Wie werden Fischreste verwertet?

Fischpudding.

½ Pfd. gekochter, entgräteter und gehackter Fisch wird mit 1 Tasse saurem Rahm, 2 Löffel Milch, 2—3 Eigelb, 1 Tasse Reibbrot, eigroß geschmolzener Butter, Salz, Pfeffer, gewiegter Petersilie und etwas Zitronensaft verrührt. Die Masse wird mit den zu Schaum geschlagenen Eiweiß vermengt, in eine gebutterte, mit Mehl ausgestreute Form gefüllt und verschlossen eine gute Stunde im Wasserbad gekocht. Der gestürzte Pudding wird mit einer holländischen Sauce serviert.

Speise aus übriggebliebenem Kartoffelstock und Fisch.

In einer gebutterten großen Form bildet man aus dem Kartoffelstock einen Kranz. Dann bratet man 1 gehackte Zwiebel und Speckwürfelchen in Butter, überstäubt dies mit 2 Löffeln Mehl, läßt es mitrösten und löscht mit 1—2 Tassen Bouillonwürfelbrühe ab. Die Sauce wird mit etwas Rahm, Senf, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und nach Belieben Currypulver gewürzt und muß ziemlich dick sein. Sie wird mit dem in Stückchen zerpflückten Fisch vermischt, in die Mitte der Kartoffeln gefüllt und mit Butterstückchen belegt. Man bäckt das Gericht im Ofen ¼ Stunde.

Fischsalat.

Beliebige, entgrätete Fischreste vermengt man mit einer pikanten Mayonnaise und füllt sie in halbierte, ausgehöhlte Tomaten, die auf grünen Salat gestellt werden.

Fischtätschli.

Aus Butter, geriebenem Weißbrot, 2 Eiern, übriggebliebenem, gehacktem Fisch und wenig Milch bereitet man eine feste Masse, formt daraus fingerlange Kroketten, wendet sie in einer Mischung von Brosamen und Reibkäse und bratet sie in Fett bräunlich. Die Schüssel wird mit Petersilie und Zitronenschnitzen garniert zu Kopf- oder Kartoffelsalat auf den Tisch gegeben.

Fischreis.

1 große Tasse gewaschener Reis wird in Salzwasser oder Fleischbrühe ziemlich weich gekocht und mit einem Stück Butter vermengt. Unterdessen kocht man 2 Eier hart, schält sie und schneidet sie in Würfelchen. Fischreste werden entgrätet und zerpflückt. Alles wird mit dem Reis vermischt und nochmals mit Butter und einigen Löffeln Fleischbrühe geschmort. Man richtet den Reis bergförmig an und legt ein Pilz- oder Tomatengemüse ringsherum. E. R.