Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 30 (1940)

Heft: 44

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: 29.11.2025

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

Haus und Heim

Fürsten Vegetarier.

Rartoffel-Würftchen.

6—8 große, geschälte Kartoffeln kocht man in Salzwasser weich, gießt dieses ab und reibt die Kartoffeln sein. Sie werden mit einem Stück Butter, 2 Siern, einigen Lösseln heißer Milch, Salz und Pfesser gut vermengt. Aus der Wasse formt man singerlange Würstchen, wendet sie in geschlagenem Ei und Brosamen und bäckt sie in heißem Fett knusperig. Sie werden zu Salat, Spinat oder Dörrbohnen serviert.

Schwarzwurzel-Salat.

Man fann die Schwarzwurzeln entweder in Wasser einlegen und mit der Schale in Salzwasser weichsochen und dann schälen, oder sie roh schaben und weichtochen. Das Brühwasser ist natürlich nur dann verwendbar, wenn sie geschält gesocht werden. Siedet man aber die Wurzeln ungeschabt, läßt sich nachber die Schale leicht abziehen. Aus Senf, Zitronensaft, Öl, gewiegter Petersilie und allensalls noch etwas Salz, wird eine Sauce gerührt, mit der man die in Scheibchen geschnittenen Schwarzwurzeln vermengt.

Maffaroni mit Tomaten.

Hat man ganze Tomaten eingemacht, kann man sie nun zu einer guten Speise verwenden. Man schneidet sie in dünne Scheiben und schichtet sie lagenweise mit weichgekochten, abgetropften Makkaroni in eine gebutterte Form. Dann verrührt man 2 ganze Eier mit 1 Tasse Milch, Salz, Pfesser und Reibtäse, gießt dies über die oberste Makkaronischicht und bäckt das Gericht 20 Minuten im Ofen. Endiviens oder Nüßlisalat gibt man dazu.

Fritaffee von Omeletten.

Omeletten werden in seine Streischen geschnitten und in eine gebutterte Form gegeben. Dann kocht man aus Butter, Mehl, Fleischbrühe, Milch, allerlei gehackten Kräutern und dem nötigen Gewürz eine dickliche Sauce, durchzieht sie mit 1 Eigelb und gießt sie über die Omeletten. Das Ganze wird mit geriebenem Käse überstreut und im Ofen überbacken.

Mais mit Sauce.

Aus Maisgrieß, etwas gesalzenem Wasser und Milch kocht man einen dicken Brei, sticht davon runde Klöße ab und hält sie warm. Dann läßt man Butter heiß werden, bräunt darin 1—2 geschälte, gehacte Zwiebeln und 1 Lössel Mehl, löscht mit Wasser ab, würzt mit Salz und Muskat und rührt 2—3 Lössel Tomakenpüree dazu. Wenn die Sauce schön dick und sämig ist, richtet man sie über den Mais an.

Schwarzbrotpudding.

Geriebenes Schwarzbrot (1 Suppenteller voll) wird mit ¼ Pfd. Zuder, etwas Zimt, gewiegter Zitronenschale und einer Brise Salz vermengt und mit 2 Eiern durchzogen. Die Hälfte der Masse füllt man in eine gebutterte Form, füllt gekochte Früchte darauf, deckt mit der übrigen Brotmasse, legt Butterstücken dazu und bäckt die Speise im Osen. Sie wird zu einer Fruchtsauce auf den Tisch gegeben.

Für Verlobte

die geschmackvolle Beleuchtungseinrichtung

ELEKTRIZITÄTS A.-G., BERN MARKTGASSE 22

Bilgfalat mit Tomatenfauce.

Bilze werden geputzt, mit dem Tuch sauber gerieben, nicht gewaschen, und durch die Maschine gedreht oder ganz sein gewiegt und mit Tomatensauce angemacht.

Die Tomatensauce wird folgendermaßen gemacht: Einigen Tomaten wird die Haut abgezogen, dann wiegt man sie sein. Dazu gibt man soviel Rahm oder saure Milch, daß eine nicht zu dünnsslüsssiese Sauce entsteht, würzt mit Selleriesalz, Muskat, seingewiegter Zwiebel und schlägt mit dem Schneebesen die Sauce tüchtig, ehe man sie über die Bilze gießt. Berta Schaffs.

"Ach, nur noch 5 Minuten . . .!"

"Ach bitte, Mutti, nur noch fünf Minuten", bettelt Claude, "es ist doch gerade so schön . . .!"

Was soll die Mutter tun? Ihr liebevolles Herz sagt ihr natürlich: "Gönn' doch deinem Kind noch ein bischen Spiel..." Uber darf sie von der einmal getroffenen Unordnung "Bunkt 8 Uhr gehen die Kinder zu Bett" nun selbst abgeben? Soll man unerbittlich bleiben, oder darf sie den slehenden Kinderaugen einmal nachgeben?

Es ist merkwürdig, die Generationen haben sich abgelöst, Beiten und Umstände haben gewechselt, Erziehungsformen, Ernährung, überhaupt alles ist anders geworden, nur eines ist geblieben: der Kampf der Kinder beim täglichen Zubettgehen.

Bersuchen wir doch einmal, nachsichtig zu sein und Claude die erbettelten "Fünf Minuten länger ausbleiben" zu erlauben. Was wird nun geschehen? Eines sollte sich jede Mutter bei einem solchen Bersuch vorher klar machen: das Wunderkind, das bereits bei diesem ersten Erziehungsversuch sich nach füns Minuten von allein meldet und dann mit einem Dankeskuß für die gütige Mutter, ohne noch ein Wort zu verlieren, allein ins Bett wandert, — das muß erst geboren werden. Bei den meisten Kindern wird nämlich dieses Experiment voraussichtlich vollsommen daneben gehen. Denn natürlich versucht Claude, von der heute scheinbar gutgelaunten Mutter noch einmal füns Minuten zu erbetteln. Und selbst freundschaftlich=ernstes müttersliches Mahnen: "Geh' zu Bett, die Zeit ist längst überschritten!" stößt auf Widerstand.

Nun allerdings muß die Mutter ihre Erziehungskunst unter Beweis stellen. Jeht ist es mit dem Nachgeben zu Ende, dagegen heißt es für sie unter allen Umständen: das Kind zum Gehorsam und zur Würdigung der mütterlichen Liebe zu erziehen. Ob das mit Güte, mit Erstärungen oder mit Strenge, vielleicht sogar mit Strafe zu erreichen ist, muß jede Mutter selbst entscheiden. Denn nur sie weiß ja, wie sie "ihr Kind zu nehmen hat". Eine Strafe, etwa eine empfindliche Freiheitsstrase von jeht ab acht Tage lang 10 Minuten vor 8 Uhr ins Bett gehen zu müssen, sollte natürlich immer der letzte Ausweg sein.

Undererseits hüte sich jede Mutter davor, ihr Kind als unartig oder gar als hoffnungssos zu bezeichnen, wenn solch ein erster Erziehungsversuch verungsückt ist. Im Gegenteil, die Mutter sollte nach einiger Zeit noch einmal Nachsicht zeigen und das Kind die erbetenen fünf Minuten länger ausbleiben lassen. Wahrscheinlich wird dann Claude in Erinnerung an die gemachte böse Erfahrung schon artiger sein. Allerdings darf sich die Mutter nicht wundern, wenn er auch diesmal noch versucht, die Sache etwas hinauszuschieben, indem er vielleicht an der Tür noch einmal zurücksommt, um den Estern "aus Versehen" ein zweites Mal Gute Nacht zu sagen. Zu Bett gehen ist nun einmal entsehlich schwer (denken wir doch an unsere eigene Jugend), und wenn Claude jedesmal gehorsamer und artiger wird, so ist alles gewonnen.