Haus und Heim

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **30 (1940)**

Heft 45

PDF erstellt am: **28.04.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Haus und Heim

Küche

Salat Lorette.

Dies ist ein sehr wohlschmeckender Salat und eine angenehme Abwechslung von dem üblichen Kopfsalat. Man nehme Feldsalat oder Rapunzel, säubere ihn sorgfältig und verwende nur die zarten Blättchen. Einen recht weißen Selleriekopf schneidet man in dünne, etwa fünf Zentimeter lange Stäbchen und eine rote Rübe in kleine Stücke. Zum Anmachen nimmt man gutes Olivenöl, Weinessig, Salz und frischgemahlenen Pfeffer in den üblichen Mengen: ein Drittel Essig auf zwei Drittel Öl.

Salat Carmen.

Endivien, Sellerie und rote Rüben werden gemischt und statt mit Essig mit Zitrone sowie ganz wenig Öl, frischem Rahm, Salz und Pfeffer angemacht.

Pariser Salat.

Brunnenkresse, Kopfsalat und rote Rüben werden zu gleichen Teilen gemischt und mit Salz, Pfeffer, Öl, Essig sowie fein gehackten Kräutern, Petersilie, Kerbel und Estragon angemacht.

Pikanter Sauerkrautsalat.

Etwa ein Pfund Sauerkraut wird fein gewiegt und mit zwei auf der Glasreibe geriebenen Äpfeln, drei gewiegten Tomaten, einer gehackten Zwiebel, einem Teelöffel Kümmel gemischt, mit heißem Öl und Zitronensaft übergossen. Mit Tomatenscheiben garnieren.

Steinpilze französisch.

Die folgende Zubereitung von Steinpilzen stammt aus einem alten französischen Rezeptbuch aus dem Jahr 1835.

Die Pilze werden in Scheiben geschnitten, mit viel Butter in einer tiefen Bratpfanne geschmort und mit Salz, Pfeffer, ganz wenig gehacktem Knoblauch, einer gehackten Schalotte und zum Schluß mit einer Prise Petersilie gewürzt. Sobald sie gar sind und zu bräunen beginnen, nimmt man sie vom Feuer und bindet sie mit Eigelb und frischem Rahm. Man schüttelt die Pfanne kräftig, stellt sie aber nicht mehr aufs Feuer. Die Hitze der Butter genügt zum Binden. Auf ein Pfund Pilze rechnet man vier Eigelb, die man in einem Glas Rahm auflöst.

Fondue.

In einen irdenen Topf tut man ein winziges Stückchen Knoblauch, ein Glas herben Weißwein und nicht ganz ein halbes Pfund in kleine Stücke geschnittenen Käse. Man schmelzt unter ständigem Rühren und fügt einen Tropfen Kirsch, Salz und Pfeffer hinzu. Der geschmolzene Käse kann auf Toast gereicht werden.

Richtiger ist Fondue im Topf aufzutragen, den man auf einer Flamme auf dem Tisch ständig warm hält. Jeder Beteiligte taucht mit der Gabel sein Stück Brot (kann auch geröstet vorbereitet werden) in die Fondue. Der Brauch ist, daß wer sein Brot im Topf fallen läßt, eine Flasche Weißwein zum besten geben muß. Zu Hause trachtet man immer den Fehler der Frau zu unterschieben, damit dem Hausvater die Absicht nicht nachgewiesen werden kann.

Endivien auf flämische Art.

Belgische Endivien werden von den äußeren Blättern befreit, gut gewaschen und flach in einen gut gebutterten, niedrigen, dickwandigen Topf gelegt. Dazu kommen Salz, Pfeffer, ein wenig Zitronensaft, eine Tasse Wasser und ein paar Butterflocken. Man bedeckt sie mit einem gebutterten Papier und läßt sie langsam dämpfen. Wenn sie weich und durchsichtig werden, wendet man sie und läßt sie weiter dünsten, aber nicht braun werden. Sie brauchen dreißig bis fünfundvierzig Minuten.

Berta Schaffs.

Eine kleine Abwechslung für Vorspeisen bietet folgendes Rezept:

Tomaten gloriette: Kleine Tomaten werden ausgehöhlt, in jede wird eine ausgesteinte Olive gesteckt, darüber eine Rebhuhn- oder Fasanenfarce (die man im Laden als Pain fertig kaufen kann) gestrichen und der Deckel der Tomate darüber gedeckt. In gebutterter Form mit einem Papierblatt bedeckt, 35 Minuten backen und heiß in der mit Serviette oder Papierhülle bekleideten Form auftragen.

Maiskroketten: Man pflückt die Körner von grünen Maiskolben, kocht sie im Salzwasser, läßt sie gut abtropfen, mischt sie mit einer guten, steifen Béchamelsauce und läßt die Masse auf dem Feuer trocknen. Nachdem sie etwas abgekühlt ist, rührt man je nach Menge ein oder zwei Eigelb hinein, formt Kroketten oder Klößchen daraus, rollt diese in Ei und Paniermehl und backt sie in sehr heißem, schwimmendem Fett.

Die Hand deines Kindes

Aus der Form ergibt sich die berufliche Neigung.

Eine aufmerksame Mutter kennt selbstverständlich jeden kleinsten Zug im Gesicht ihres Kindes. Aber sehr oft findet man Mütter, die sich mit den Händen der kleinen Tochter oder des heranwachsenden Sohnes noch nicht beschäftigt haben, es sei denn in bezug auf die Pflege der Nägel und die Sauberkeit der ewig schwarzen Finger. Und doch ist das Studium der Hand eines Kindes von außerordentlichem Interesse. Denn man kann — auch ohne Wahrsagerin aus den Handlinien zu sein, — mancherlei aus der Handform eines Kindes lesen.

Man braucht sich keine Gedanken zu machen, wenn der Junge eine Quadrathand hat, bei der die Handfläche genau so lang wie breit ist und die Finger etwa die Länge der Handfläche besitzen. Im Gegenteil — ein solcher Typ ist immer praktisch. Menschen mit einer derartigen Hand werden sich im Leben stets vernünftig durchsetzen können. Ganz entgegen der allgemeinen Annahme haben nämlich die meisten Künstler, Musiker und Schriftsteller eine derartige Hand, — natürlich auch praktische Arbeiter.

Die lange, schmale Hand, die sonst automatisch mit dem Begriff der Kunstfertigkeit verbunden wird, gehört mehr einer Person, die geschmacklich mit der Kunst verbunden ist, ohne sie direkt auszuüben ... Eine Mutter tut gut, ein Kind mit einer solchen Künstlerhand recht früh auf die praktischen Seiten des Lebens aufmerksam zu machen. Die Vorliebe für Farben, Musik und Bücher dürfte früh genug als Hemmschuh auftreten, wobei in den meisten Fällen bedauerlich ist, daß nur die künstlerische Neigung vorhanden ist, ohne daß gleichzeitig die Fähigkeit der Realisierung vorliegt.

Ist eine Hand außergewöhnlich lang und schmal mit ganz dünnen Fingern, dann hat man ein Kind vor sich, das eines Tages als Träumer mit einer viel zu romantischen Lebensauffassung schnell Gefahr läuft, Schiffbruch zu erleiden.

Haben Kinder Finger mit großen, flachen Fingerspitzen, gehört ihre Hand zum Spatel-Typ, dann dürfte das Kind später viel Energie entwickeln, viel unternehmen und wagen. Erfinder, Forscher, Ingenieure, die kühne Konstruktionen aufführten, haben derartige Finger. In fast allen Fällen liegt eine Neigung zur Technik vor. Kinder mit sehr starken Fingerknochen und Gelenken sollen über starke geistige Kräfte als Denker und als Philosophen verfügen — immer vorausgesetzt, daß die vorhandenen Anlagen gut entwickelt werden.

Nova.