

Die Seite für Frau und Haus

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst**

Band (Jahr): **24 (1934)**

Heft 50

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.

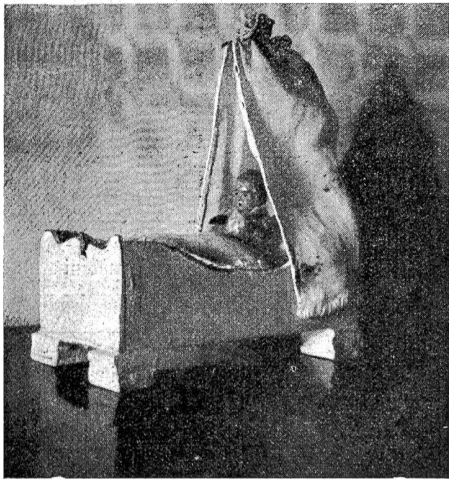
Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Spiel- und Beschäftigungsecke

Ein Himmelbett fürs Puppenkind!

Jedes Mädchen wünscht sich für sein Puppenkind ein Bettchen. Dies ist aus einer leeren Zigarrentiste mit Hilfe einer Laubsäge schnell



gebaut. Von der Zigarrentiste lösen wir zuerst den Deckel ab. Dann biegen wir mit der Laubsäge die Mitte der beiden Längswände etwas aus, ebenso wie die eine Querwand, die das Fußende des Bettes darstellt. Durch das Umschlagen eines dünnen Nagels befestigen wir senkrecht an der entgegengesetzten Querwand einen etwa zwanzig Zentimeter langen Draht, von dem ein Drittel über das Bett gebogen wird. Das Drahtgestell soll den Betthimmel halten.

Aus dem Deckel der Zigarrentiste müssen wir jetzt 16 Quadrate von 3 Zentimeter Seitenlänge ausfügen, von denen wir je vier auseinanderleimen und als Füße an die vier Ecken unter die Zigarrentiste kleben. Ein 30 Zentimeter breiter und 20 Zentimeter langer Streifen Batist oder ein anderer dünner Stoff wird — die rechte Seite nach außen — zur Hälfte gebrochen, an einer Schmalseite mit einem 1 Zentimeter breiten Umschlag nach innen zusammengeknüpft. Dadurch ist der Vorhang für das Himmelbett entstanden, den wir an den äußeren Kanten noch mit Spitze besetzen oder mit einem Zierstich umranden können. Kleine Bettchen nähern wir uns aus demselben Stoff selbst dazu. Ganz besonders schön sieht das Bettchen aus, wenn wir es zuletzt noch mit weißem Lack streichen können.

Für die Küche

Zum Festessen.

Karpfenpastete. 1 Kg. Karpfen wird abgeschuppt, ausgenommen, in Würfel geschnitten, gefilzt und mit gehackter Zwiebel und Petersilie bestreut. $\frac{1}{2}$ Pfd. entgrätetes Hechfleisch wird gewiegt und mit 2 eingeweichten, gut ausgedrückten Brötchen (Weggli), 30 Gr. leicht gerührter Butter, 2 Eigelb und 1 ganzes Ei, Salz und Muskat zu einer Farce gerührt. Von der Hälfte dieser Farce kocht man kleine Klößchen in Salzwasser und legt sie auf ein Sieb. Ein Tortenblech wird mit Blätterteig ausgelegt und die andere Hälfte der Farce auf den Boden gestrichen, darauf legt man die Fischstücke, die Klöße und einige verschnittene Champignons. Das Ganze wird mit zerlassener

Butter beträufelt. Nun deckt man einen Teigdeckel darüber, drückt ihn gut am Rande fest, macht in die Mitte eine Öffnung, bestreicht die Pastete mit Eigelb und bäckt sie etwa 40 Minuten in nicht zu heißem Ofen. Eine Petersilien-, Morchel- oder Champignonfarce wird dazu serviert und einige Löffel davon durch die Öffnung in die Pastete gegossen.

Fest auf 1 auf. $\frac{1}{2}$ Pfd. dünne Makkaroni werden in Salzwasser $\frac{1}{4}$ Std. gekocht und abgegossen. Unterdessen schmort man einen Teller voll kleine Büchsenpilze in Butter einige Minuten. Sie werden vom Feuer gezogen und mit einigen Löffeln dicke Tomatensauce und 125 Gramm gehacktem, gekochtem Schinken vermengt. Eine Form wird mit dünnen Speckscheiben ausgelegt, dann füllt man abwechselnd Makkaroni und die übrige Mischung hinein. Die letzte Makkaronilage wird mit Käse und Butterstücken belegt, mit verquirlten Eiern übergossen und der Auflauf 20 Minuten im Ofen gebacken. Man serviert dazu Salat von Büchenspargeln.

Reh-Schae e. Die Reste von übriggebliebenem Reh- oder anderem Wildbraten werden fein gewiegt. Dann dünstet man gehackte Zwiebeln in Butter, fügt einige Löffel weißen Wein, Salz, Pfeffer, sauren Rahm und etwas gewiegte Zitronenschale bei, erhitzt darin das Fleischschae und richtet es in einen Reistring an, der mit Spiegeleiern belegt wird.

Viktoria pudding. 125 Gr. festes Nierenfest wird von der Haut befreit und mit 60 Gr. fein geschnittenem Weißbrot gewiegt. Man fügt 100 Gr. Mehl, 60 Gr. feinstwürfelig geschnittene Äpfel, 80 Gr. Aprikosenkonfitüre, 50 Gr. Sultaninen, 80 Gr. Zucker, eine Prise Salz, 3 verquirlte Eier, 1 Tasse Rahm und zuletzt 2–3 Löffel Rognac bei. Die Masse wird in eine gut gebutterte Puddingform gefüllt, verschlossen und eine gute Stunde im Wasserbad gekocht. Der gestürzte Pudding wird mit einer Früchsaucen serviert.

Kirschenfröhen. Der Inhalt einer Büchse Kirschen wird entsteint und samt dem Saft in eine Pfanne gegeben. Etwas Zitronensaft, eine Prise Salz und einige Löffelchen voll glattgerührtes Mandamin werden beigelegt und alles unter ständigem Rühren weichgekocht. Vom Feuer gezogen, zieht man den Schaum von 2–3 Eiweiß unter die Masse, die man in kleine Tassen füllt und erkalten läßt. Die gestürzten Köpfchen werden mit gekühtem, geschlagenem Rahm garniert.

E. R.

Wie richtet man einen Weihnachtsbaum her?

Der geschmückte Weihnachtsbaum ist gar nicht so alt wie man gewöhnlich annimmt. In die Schweiz dürfte er zu Ende des 18. Jahrhunderts gekommen sein, und zwar zündete erstmals eine Pfarrersfrau im Berner Oberland einen Weihnachtsbaum an. Die Elemente des Baumes, der Baum und die Lichter, finden sich freilich schon in den Gedichten eines 12jährigen Mädchens des Klosters St. Gallen.

Man stelle den Weihnachtsbaum erst am Vorabend in ein warmes Zimmer. Man kann ihn feuersicher gestalten, indem man eine Lösung von einem Teil phosphorsaurem Ammonium und neun Teilen Wasser mit einer Blumenprisse Zweig für Zweig auf den Baum stäubt. Viele lieben es, den Baum mit weißem Glitzer zu bestreuen. Er ist in jeder Droguerie oder in Spezialehandlungen nebst Gebrauchsanweisung erhältlich. Man achte darauf, daß der Baum gut im Baumhalter sitzt. Wird ein Holzreuz verwendet, so beschwere man es mit großen

Büchern oder Platteisen, die man mit Moos oder farbigem Papier bedeckt.

Kerzenhalter gibt es verschiedenartige Modelle. Sehr vorteilhaft sind die verstellbaren Halter mit einem kleinen Kugellager: jedes Kerzchen kann durch solche gerade gerichtet werden. Die Stärke und Größe der Kerzen muß den Zweigen des Baumes und diesem selbst entsprechen. Ein kleiner Baum verträgt keine großen, schweren Kerzen. Passen die Kerzen nicht gut in den Lichthalter, so tauche man das Ende in heißes Wasser; auf diese Weise lassen sie sich in jede Form einpassen. Man wähle Kerzen, die so wenig wie möglich tropfen. Man kann sie auch in Salzwasser legen, wodurch sie fast nicht mehr tropfen.

Der Schmuck des Weihnachtsbaumes wird individuell gewählt. Mehr und mehr geht man von papierenen Ketten und Zieraten ab, da sie feuergefährlich sind, und wählt metallenen Schmuck. Sehr stilvoll und fein nimmt sich Lamettafahnd, der in der Schweiz in vorzüglicher Qualität hergestellt wird, aus, und zwar hängt man die silbernen Fäden lose über die Zweige, so daß der ganze Baum wie überrieselt erscheint. Der Christbaumschmuck hat einer ganzen Industrie gerufen, die auch in der Schweiz, meist als Heimarbeit, Boden gefast hat. Alle möglichen glühenden Figuren aus Perlen und Glas werden hergestellt. Sehr empfehlenswert sind die aus Metall gefasteten Figuren, die auch durch Anstalten und soziale Fürsorgen hergestellt werden. Sie sind für Generationen bestimmt.

Rotbädige Äpfel und Nüsse sollten am Weihnachtsbaum nicht fehlen. An großen Bäumen, wie Vereinsbäumen usw., sind sie unentbehrlich. Sehr schön nehmen sich große und kleine Weihnachtsbäume aus, deren Stamm mit Lametta, sogen. Engelshaar, umwickelt wurde. Watte wird heute weniger als Schmuck des Weihnachtsbaumes verwendet; auf jeden Fall nehme man imprägnierte Watte.

Zum Anzünden der Kerzen sind Zündschnüre sehr empfehlenswert. Man richt den Docht der Kerzen mit einer Stednadel auf und umschlingt ihn mit der Zündschnur. Die Kerzen werden auf diese Weise miteinander verbunden. Man entzündet sodann die Zündschnur an ihrem unteren Ende, worauf die Flamme von Kerze zu Kerze springt, bis zum Gipfel hinauf, was einen sehr schönen Anblick gewährt. Zündet man die Kerzen „von Hand“ an, so beginne man zu oberst.

In der Nähe des Weihnachtsbaumes sollte ein Kübel Wasser aufgestellt werden, dessen man sich bei allfälliger Feuersgefahr bedient.

Die Weihnachtskrippe findet wiederum Eingang zu unserem Weihnachtsfest, und zwar zum protestantischen sowohl als zum katholischen. In mancher Familie finden sich noch Weihnachtskrippen als Familienerbstück. Manche Weihnachtskrippe ist als Kunstwerk in die Kunstgeschichte übergegangen. Unsere Schnitzler bilden heute manches ganz modern und dennoch theologisch erfahres Krippenwerk, das stimmungsvoll die Weihnachtsgeschichte darstellt, sowohl in einzel erfassen Szenen als auch als Gesamtbild.

Blumen und Pflanzengrün dürfen an Weihnachten nicht fehlen. In manchen Genden werden die Zimmer mit Stedpalmen, Misteln und andern immergrünen Pflanzen ausgeschmückt. Die Christrose zielt mit ihren schneeweißen, unter dem Schnee erblühten Blütenkelchen das Weihnachtsfest. Man vergesse nicht, daß die Christrose die gefährlichste Nießwurz ist, eine Giftpflanze, die gefährliches Erbrechen und sogar den Tod verursachen kann.

Aus dem „Buch der Hauswirtschaft“ von Hedwig Lotter, Farned-Verlag, Zürich.