

# Haus und Heim

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **29 (1939)**

Heft 35

PDF erstellt am: **27.04.2024**

## **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.

# 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 gepflegt 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 weiteren 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. R.

## „Bübchen macht alles kaputt!“

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

Krrrr! 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 schiefgeklappte 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 wunderbar 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 konftruiert 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 vermischt, 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 brätet man 1 gehackte Zwiebel und Speckwürfelchen in Butter, überstäubt dies mit 2 Löffeln Mehl, läßt es mitrösten und löst 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 zerpfückten Fisch vermischt, in die Mitte der Kartoffeln gefüllt und mit Butterstückchen belegt. Man bäckt das Gericht im Ofen ¼ Stunde.

### Fischsalat.

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

### Fischstäbchen.

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 brätet sie in Fett bräunlich. Die Schüssel wird mit Petersilie und Zitronenschneizen 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 vermischt. Unterdessen kocht man 2 Eier hart, schält sie und schneidet sie in Würfelchen. Fischreste werden entgrätet und zerpfückt. 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.