

# Haus und Heim

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 44

PDF erstellt am: **26.04.2024**

## **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

## Für den Vegetarier.

### Kartoffel-Würstchen.

6—8 große, geschälte Kartoffeln kocht man in Salzwasser weich, gießt dieses ab und reibt die Kartoffeln fein. Sie werden mit einem Stück Butter, 2 Eiern, einigen Löffeln heißer Milch, Salz und Pfeffer gut vermengt. Aus der Masse formt man fingerlange Würstchen, wendet sie in geschlagenem Ei und Brosamen und bäckt sie in heißem Fett knusperig. Sie werden zu Salat, Spinat oder Bohnen serviert.

### Schwarzwurzel-Salat.

Man kann die Schwarzwurzeln entweder in Wasser einlegen und mit der Schale in Salzwasser weichkochen und dann schälen, oder sie roh schälen und weichkochen. Das Brühwasser ist natürlich nur dann verwendbar, wenn sie geschält gekocht werden. Siedet man aber die Wurzeln ungeschält, läßt sich nachher die Schale leicht abziehen. Aus Senf, Zitronensaft, Öl, gewiegter Petersilie und allenfalls noch etwas Salz, wird eine Sauce gerührt, mit der man die in Scheibchen geschnittenen Schwarzwurzeln vermengt.

### Makkaroni 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, Pfeffer und Reibkäse, gießt dies über die oberste Makkaronischicht und bäckt das Gericht 20 Minuten im Ofen. Endivien- oder Nüßlisalat gibt man dazu.

### Fritasse von Omeletten.

Omeletten werden in feine Streifen 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 übertrout 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, gehackte Zwiebeln und 1 Löffel Mehl, löscht mit Wasser ab, würzt mit Salz und Muskat und rührt 2—3 Löffel Tomatenpüree dazu. Wenn die Sauce schön dick und sämig ist, richtet man sie über den Mais an.

### Schwarzbrot pudding.

Geriebenes Schwarzbrot (1 Suppenteller voll) wird mit  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker, etwas Zimt, gewiegter Zitronenschale und einer Prife 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 Butterstückchen dazu und bäckt die Speise im Ofen. Sie wird zu einer Fruchtsauce auf den Tisch gegeben. E. K.

### Bilzsalat mit Tomatensauce.

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

Die Tomatensauce wird folgendermaßen gemacht: Einigen Tomaten wird die Haut abgezogen, dann wiegt man sie fein. Dazu gibt man soviel Rahm oder saure Milch, daß eine nicht zu dünnflüssige Sauce entsteht, würzt mit Selleriefals, Muskat, feingewiegter 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 bißchen Spiel . . .“ Aber darf sie von der einmal getroffenen Anordnung „Punkt 8 Uhr gehen die Kinder zu Bett“ nun selbst abgehen? Soll man unerbittlich bleiben, oder darf sie den flehenden Kinderaugen einmal nachgeben?

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

Versuchen wir doch einmal, nachsichtig zu sein und Claude die erbeteten „Fünf Minuten länger aufbleiben“ zu erlauben. Was wird nun geschehen? Eines sollte sich jede Mutter bei einem solchen Versuch vorher klar machen: das Wunderkind, das bereits bei diesem ersten Erziehungsversuch sich nach fünf Minuten von allein meldet und dann mit einem Dankestusch 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 vollkommen daneben gehen. Denn natürlich versucht Claude, von der heute scheinbar gutgelaunten Mutter noch einmal fünf Minuten zu erbetteln. Und selbst freundschaftlich-ernstes mütterliches Mahnen: „Geh' zu Bett, die Zeit ist längst überschritten!“ stößt auf Widerstand.

Nun allerdings muß die Mutter ihre Erziehungskunst unter Beweis stellen. Jetzt 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 Erklärungen 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 Freiheitsstrafe von jetzt ab acht Tage lang 10 Minuten vor 8 Uhr ins Bett gehen zu müssen, sollte natürlich immer der letzte Ausweg sein.

Andererseits hüte sich jede Mutter davor, ihr Kind als unartig oder gar als hoffnungslos zu bezeichnen, wenn solch ein erster Erziehungsversuch verunglückt ist. Im Gegenteil, die Mutter sollte nach einiger Zeit noch einmal Nachsicht zeigen und das Kind die erbetenen fünf Minuten länger aufbleiben 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 zurückkommt, um den Eltern „aus Versehen“ ein zweites Mal Gute Nacht zu sagen. Zu Bett gehen ist nun einmal entsetzlich schwer (denken wir doch an unsere eigene Jugend), und wenn Claude jedesmal gehorsamer und artiger wird, so ist alles gewonnen. Nova.

## Für Verlobte

die geschmackvolle Beleuchtungseinrichtung

ELEKTRIZITÄTS A.-G., BERN

MARKTGASSE 22