Die Seite für Frau und Haus

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 12

PDF erstellt am: **22.05.2024**

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

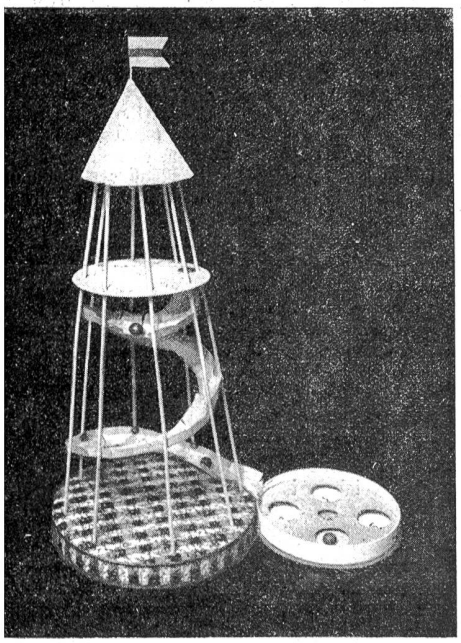
Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Spiel und Beschäftigung

Die Kugelrutschbahn.

Zu diesem unterhaltenden Spiel braucht ihr ein großes Stück Pappe, von dem ihr drei runde Scheiben mit einem Durchmesser von 10, 15 und 25 cm schneidet. Besitzt ihr aber zufällig runde



Pappschachteln mit dem Durchmesser der größten Scheibe, so könnt ihr euch deren Zuschneiden ersparen. Nun nehmt ihr noch acht Holzstäbchen, wie ihr sie zum Drachenbau verwendet. In den äußeren Rand der drei Pappscheiben bohrt ihr in gleichmäßigen Abständen acht Löcher (wenn ihr eine runde Schachtel mit verwendet, nur in den Deckel). In die mittlere Pappscheibe schneidet ihr noch am Rand eine kleine Öffnung hinein, durch die eine Spielkugel bequem gesteckt werden kann. Dann steckt ihr die acht Holzstäbchen durch die acht Löcher dieser Pappscheibe, so daß die Stäbchen etwa ein Viertel nach der einen und drei Viertel nach der anderen Seite überstehen. An das kürzere Ende der Stäbchen wird die kleine, und an das längere die große Pappscheibe gesteckt.

Auf die große Pappscheibe, event. auf die runde Schachtel, wird nun das Gerüst gestellt. Aus dünnem Karton schneidet ihr nun eine runde Scheibe mit einem Durchmesser von 25 cm, um darauf vom Mittelpunkt aus eine Spirale zu zeichnen. In dieser Spirale schneidet ihr einen 4 cm breiten Kartonstreifen für die Laufschiene der Kugel. Die beiden Längsseiten versehe ihr in Abständen von 1 cm mit etwa 1 cm tiefen Einschnitten. Den eingeschnittenen Rand biegt ihr um, so daß aus dem Kartonstreifen eine Schiene entsteht. Daraufhin befestigt ihr die Schiene an der unteren Seite der mittleren Pappscheibe an der Stelle, wo sich die Öffnung für die Kugel befindet und zieht sie spiralförmig bis zum Boden des Gerüstes. An den Holzstäbchen wird die Kartonschiene, deren Ende ein Stück aus dem Gerüst heraus in eine runde Schachtel ohne Deckel führt, mit Reißnägeln befestigt. Der Boden dieser Schachtel wird in Tusche mit fünf Zahlen, z. B. am äußeren Rand mit den vier Zahlen: 1, 3, 5, 7, und in der Mitte mit der Zahl 10 beschrieben. Zwischen die Zahlen wird je ein dünnes Korkscheibchen geklebt. Aus dünnem Karton schneidet ihr dann eine runde Scheibe, die etwas kleiner als der Karton ist. Diese legt ihr auf die Korkscheibchen, nachdem ihr vorher runde Löcher hineingeschnitten habt, durch die die auf dem Boden der runden Schachtel geschriebenen Zahlen zu lesen sind. Nun wird das Ende der Laufschiene mit einem Reißnagel am inneren Rand der runden Schachtel befestigt, so daß die Kugel, die oben in die Öffnung der mittleren Pappscheibe gesteckt wird, die spiralenförmige Laufschiene herunterrollt und entweder in die 1, 3, 5 oder 7, im günstigsten Falle aber gleich in die 10 fällt. Die Zahlen werden bei jedem Mitspieler aufgeschrieben, und wer zuerst die Zahl 100 erreicht, hat das Spiel gewonnen. Die obere Scheibe verzieren wir noch mit einem Dach, das wir uns in Form einer spitzen Tüte aus Papier drehen und noch mit einer kleine Fahne schmücken. H. Sch.

Küchen-Rezepte

Allerlei Gutes für das Osteressen.

Jakobinersuppe. Man bereitet pro Person ein verlorenes Ei und legt es mit dünnen, gerösteten Brotschnittchen und einigen Löffeln gehackten Fleischresten (am besten Geflügel) in die Suppenschüssel. Nun läßt man Bouillon mit allerlei Kräutern aufkochen und gießt sie kochend heiß in die Schüssel.

Rinderbratenschüssel. 1 Kg. schönes Rindfleisch wird 2 Tage in eine Marinade von halb Essig, halb Wein eingelegt, die man heiß über das Fleisch gießt. Dann spickt man es mit Speckstreifen, salzt und legt es mit Zwiebelscheiben, Speckscheiben und 2—3 Karotten in eine Bratpfanne, übergießt es mit einem großen Stück geschmolzener Butter und bratet nun das Fleisch 1 Stunde im Ofen. Nach dieser Zeit fügt man langsam einige Löffel Portwein, Marinade und heiße Fleischbrühe bei und dünstet den Braten eine weitere Stunde. Aus einer großen Tasse gewaschenem Reis bereitet man ein gutes Risotto, verquirlt es mit 1—2 Eigelb und einigen gehackten, in Butter gedünsteten Büchsenchampignons und stellt es warm. Der Braten wird dann in Scheiben geschnitten und auf den angerichteten, schön glattgestrichenen Reis gelegt. Die Sauce rührt man mit wenig Mehl sämig und gießt sie über das Fleisch. Man serviert dazu jungen, grünen Salat.

Kalbsragout mit Morcheln. In Würfel geschnittenes Kalbfleisch wird mit einem Lorbeerblatt, Zwiebel, Zitronenschale, 1 Sellerieknolle, Gewürz und etwas weißem Wein in genügend Wasser 1 Stunde gekocht. Die Brühe wird dann gesiebt und mit Hilfe von Butter und Mehl zu einer guten Sauce verkocht. Sie wird mit gut gewaschenen, in Bouillon gekochten Morcheln vermengt. In dieser Sauce kocht man das Fleisch noch kurze Zeit, zieht es dann vom Feuer, verquirlt die Sauce mit 1—2 Eigelb und serviert das Ragout zu Spaghetti oder Kartoffelbrei.

Gefüllte Tauben. Die vorgerichteten Tauben füllt man mit einer Kalbfleischfarce und umwickelt sie mit Speckscheiben. Sie werden in Butter goldgelb gebraten und mit Fleischbrühe knapp bedeckt. Nun fügt man einige Perlzwiebelchen, 2—3 Löffel roten Wein, eine Handvoll Champignons und wenig Salz und Pfeffer bei und dämpft die Tauben etwa 1/2 Stunde. Die Brühe wird mit glattgerührtem Mehl verdickt und mit Tomatenpüree gewürzt. Die Tauben werden in einen großen Reisring angerichtet und mit der Sauce übergossen.

Pfirsiche im Ofen. Halbierte, sterilisierte Pfirsiche (auch Büchsenfrüchte) werden in eine gebutterte Form gelegt, mit etwas Maraschino beträufelt und mit ganz festem, mit Vanillezucker gesüßtem Eiweißschnee überzogen. Im Ofen läßt man die Speise goldgelb überbacken und serviert sie dann sofort. E. R.

Frühlingsgerichte.

Junger Spinat. Die Spinatblätter werden gewaschen, gewiegt und mit etwas gehacktem Schnittlauch in Butter gedünstet. Dann würzt man mit Salz und Pfeffer, verkocht den Spinat mit 3—4 Löffeln Rahm und richtet ihn mit kleinen Brattkartoffeln umlegt an.

Sauerampfergemüse. Die von den Rippen befreiten, gewaschenen Blätter werden in Salzwasser überwallt und dann gewiegt. Die Masse wird in Butter geschmort, mit etwas Mehl bestreut und mit wenig Rahm oder Bouillon verkocht. Auf das angerichtete Gemüse legt man einen Stern von Eiervierteln.

Gedämpfte Morcheln. Die gerüsteten, mit warmem und unter laufendem Wasser mehrmals gereinigten Morcheln werden mit wenig gehacktem Schnittlauch in Butter geschmort. Unterdessen verquirlt man 1 Ei mit Salz und 1 Tasse süßem oder saurem Rahm, rührt die nach 1/4 Stunde zu den Pilzen und richtet auf gekochte Nudeln an. Man serviert Nüßlisalat dazu.

Kräutersuppe. Alle Arten von Frühlingskräutern werden mit einigen Spinatblättern gewiegt, in Butter kurz gedämpft, mit wenig Mehl bestreut und mit dem nötigen Quantum Wasser aufgekocht. Die mit Salz und Muskat gewürzte Suppe wird nach 1/2 Stunde vom Feuer gezogen. Man löst nun darin ein Bouillonwürfelchen auf und richtet über einem mit wenig Milch und geriebenem Käse verrührten Ei an.

Ueberraschungs-Eierkuchen. Aus Mehl, Milch, Salz, Pfeffer, gehackten Kräutern und 4—6 Eiern bereitet man einen guten Omelettenteig. In Salzwasser dünstet man einen Teller voll Spargelspitzen, ebenso in Scheibchen geschnittene, junge Karotten. Nun bereitet man aus dem Teig einige Omeletten, richtet sie an und legt abwechselnd die vertropften Gemüse dazwischen. Aus Butter, Mehl, Bouillon und gedünsteten Morcheln oder Büchsenpilzen hat man eine dickliche Sauce bereitet, die man über die angerichteten Omeletten gibt.

Portulak. In einem Stück Butter schmort man 1—2 Löffel Brosamen, fügt die Portulakblätter bei und gießt 1—2 Tassen Bouillon dazu. Kurz vor dem Auftragen rührt man 1—2 Eigelb zu dem Gemüse. E. R.

Praktische Ratschläge

Vorsicht bei Verwendung von verzinkten Gefässen.

Auf die Gefährlichkeit verzinkter Gefäße weist die „Umschau" in Wissenschaft und Technik, Frankfurt a. Main, Heft 7, hin. Für Nahrungsmittel soll man Zink-Gefäße radikal ausschließen. Es kommt vor, daß man verzinkte Gefäße mit verzinnten verwechselt, obwohl der Unterschied klar hervortritt. Verzinnte Gefäße weisen einen hohen Silberglanz und eine glatte Oberfläche auf. Verzinkte Gefäße dagegen sind etwas stumpf und zeigen eine an Eisblumen erinnernde Zeichnung.

Wie gefährlich die Verwendung von Zinkgefässen ist, beweist die kürzlich durch die Presse gegangene Meldung, daß in einem Arbeitslager in Stuttgart nach einem Abendessen plötzlich 75 junge Leute unter schweren Vergiftungserscheinungen erkrankten und mehr als 30 von ihnen dem Krankenhaus zugeführt werden mußten, wo sie sich nach einigen Tagen wieder erholten. Die Untersuchung des Vorkommnisses ergab, daß ein Kartoffelsalat in einer Zinkwanne bereitet worden war und die Essigsäure des Salates das Zink gelöst hatte. Dabei wurde das giftige Zinkazetat gebildet.