

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

Band: 19 (1929)

Heft: 6

Rubrik: Frau und Haus

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

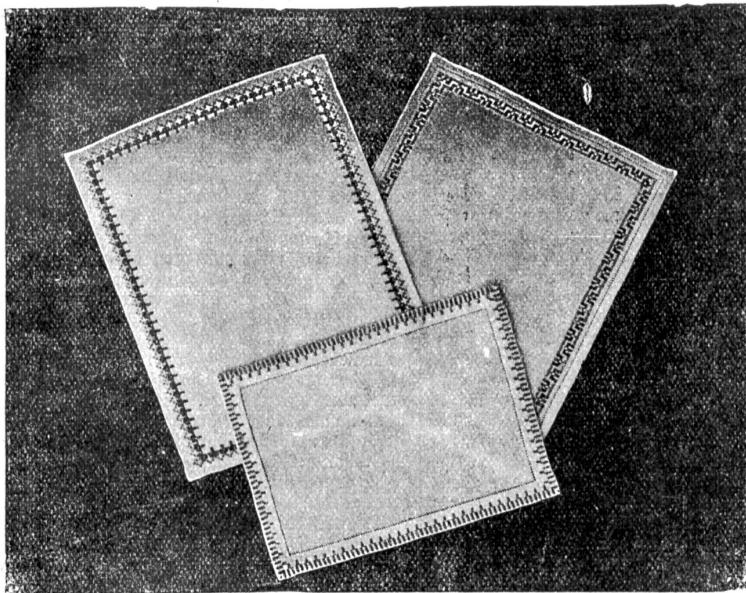
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 20.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

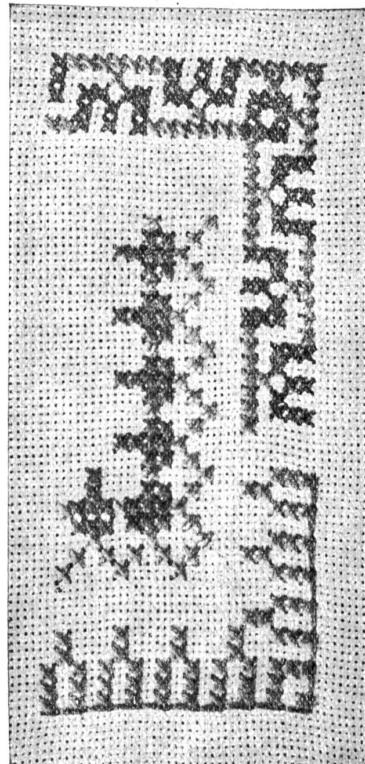
Frau und Haus

PRAKТИSCHE HANARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE



Hübsche kleine Deckchen.

Diese Decklein können aus neuer oder alter Leinwand, Baumwollstuch hergestellt werden. Sie eignen sich als Brokatdeckchen, auf den Waschtisch, ins Kinderzimmer. Die leichte Broderie kann in beliebigen Farben ausgeführt werden. Für größere Schulmädchen kann diese leichte Näh- und Stickarbeit als Zwischenbeschäftigung sehr empfohlen werden.



für die Küche.

Guter Braten.

Ost wird darüber gegrägt, daß der Fleischbraten nicht nach Wunsch gelingt und nicht selten sucht man die Schuld bei der Beizahnenheit des Fleisches. Das Gelingen eines Bratens hängt aber sehr viel von der Qualität des Bratens ab. Schöne, gleichmäßige Oberfläche ist unerlässlich, am besten ist es, wenn dieselbe reguliert werden kann. Schnorbraten oder Gsflügel, das hell bleiben soll, kann man in einer Rosserolle auf dem Feuer braten. Das Fleisch wird dann eher gebräunt als gebraten, kann aber auch so sehr fästig bleiben. Beim Braten im Ofen und auf dem Feuer muß darauf geachtet werden, daß das Fleisch in genügend Fett gegeben wird, worin es zuerst auf allen Seiten schön angebraten werden muß. Salz und Pfeffer, sowie eine Zwiebel, Tomate, gelbe Rübe usw. gibt man erst nachher dazu. Eine große Rolle beim Braten spielt das Beigießen. Ofters übergießt man mit dem entstandenen Füss den ganzen Braten. Wasser sollte, wenn irgend möglich, nicht beigießt werden. Bei Braten aller Art empfiehlt sich das Würzbraten von dünnen Speckscheiben, auch wenn das Fleisch schon mit Speckstreifen gespickt ist. Die Dauer der Bratzeit richtet sich nach der Größe des Bratens und nach dem Alter des Fleisches. Hantes Fleisch kann durch 1-2 Löffel Alkohol, der beim Braten zugefügt wird, oder eine Würzspicke Würztröpfchen gemacht werden. Kurz vor dem Anrichten kann das Bratenstück mit rotem Wein, Madeira oder saurem Rahm aufgeschöckt werden. Hat man lechteren nicht vorrätig, verröhrt man ein kleines Löffelchen Mehl mit Milch, füßt Rahm oder abgenommener Milch und fügt einige Tropfen Butteronsaft bei. Fäst zu jeglicher Bratensaute können im Sommer 2-3 frische, vorschnittene Tomaten gequetscht werden: im Winter verbrüht

man 1-2 Löffelchen Tomatenpurée mit Wasser und kocht dies zuletzt im Bratenjus auf. Der Braten wird entweder in der Küche schön tranchiert oder auf einem Brett dem Herrn zum Verschneiden auf den Tisch gebracht. Immer wird der Braten beschnitten möglichst in seine ursprüngliche Form gebracht oder ziegelförmig auseinander gelegt. Die Platte garniert man mit den Spezial-eisen, Petersilie, verschnitterer Zitrone, Kartoffellügeln oder zierlich geschnittenen, gekochten Eiern.

Salat im Winter.

Kartoffelsalat mit Speck. 125 g Speck schneidet man in kleine Würfel und lässt sie gelb, dann fügt man eine gehackte Zwiebel, 1-2 Löffel Essig, Salz, Pfeffer, 1 Tasse Wasser, in dem ein Bouillonwürfel aufgelöst wurde, etwas gewiegte Petersilie und einige Löffel sauren Rahm bei, verröhrt alles gut und gießt es über gekochte, warme, in Scheiben geschnittene Kartoffeln.

Kabissalat. Roter Kabiss wird fein gehobelt. Dann röhrt man 2 Löffel Öl, Salz, Pfeffer und 2 Löffel Essig zusammen, mengt dies mit dem Kabiss, stülpt einen Teller darüber, beschwert diesen gut und serviert den Salat nach 2—3 Stunden.

Selleriesalat. Gewaschene, geschälte Sellerieknollen kocht man in Salzwasser nicht zu weich. Dann macht man aus Öl, Eiße, Salz und einigen Löffeln abgenommener Milch oder Rahm eine Salatsauce und mengt darin die in Scheiben geschnittenen Sellerie.

Gemischter Salat. Gefochte, geschälte, in Scheiben geschnittene Rindens und ebensoviel gefochte, verchnittene Sellerienknollen macht man mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer zu Salat an und legt einen Kranz Endivienblätter rund herum.
 Schwarzwurzelsalat. Gebürstete Schwarzwurzeln locht man in Salzwasser weich, schält sie, schneidet sie in Scheiben, legt sie 1 Stunde in Öl und Essig, lässt sie vertropfen und mengt sie mit fetiger Mayonnaise. R.

Küchengeheimnisse.

*

Fleischbrühuppen mit Einlagen von Teigwaren behalten ihren Wohlgeschmack, wenn man die Teigwaren in Salzwasser weich kocht, abgießt, in die Suppenschüssel legt und mit der lohrenden Brühe übergießt.

*
Omeletten werden kräcker, wenn man das Eiweiß steif geschlagen beifügt.
*

*
Frisches Brot läßt sich in Scheiben schneiden,
wenn man das Messer immer wieder erhält.

Kentaur-Hafermehlsuppe mit Klößchen für 6 Personen

Zutaten: 150 Gr. Kentaur-Hafermehl, 60 Gr. Zeit, 2-3 Lt. Wasser (wenn mög. ich Knobchenbrühe), 1/2 Tasse Milch, 1 ganzes Ei, Salz und Gemüse.

Zubereitung: Das Kentauren-Hafermehl wird mit Fett geöstet, mit der Knochenbüche abgelöst und eine halbe Stunde gekocht; unerdessen wird das Brot in heiße Milch eingeweicht, gut ausgedrückt, mit dem Ei zu einer feinen, ziemlich leichten Masse verarbeitet und mit Salz, Muscat und ein klein wenig Majonäse gewürzt. Mit einem Käffelöffel werden kleine Klöbchen abgestochen und in der fertigen Suppe 5—6 Minuten gekocht. Wenn nötig wird die Suppe noch verdünnt, gewürzt, mit 2 Eßlöffel Rahm verfeinert und angerichtet.