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

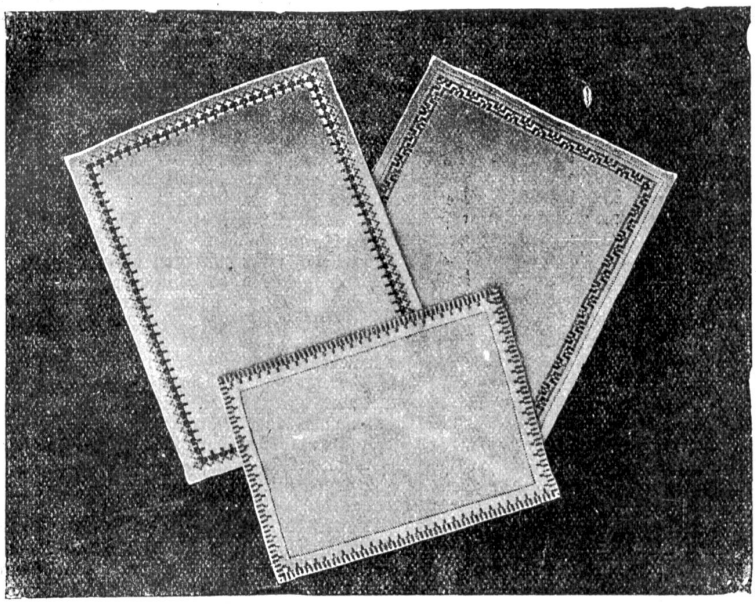
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

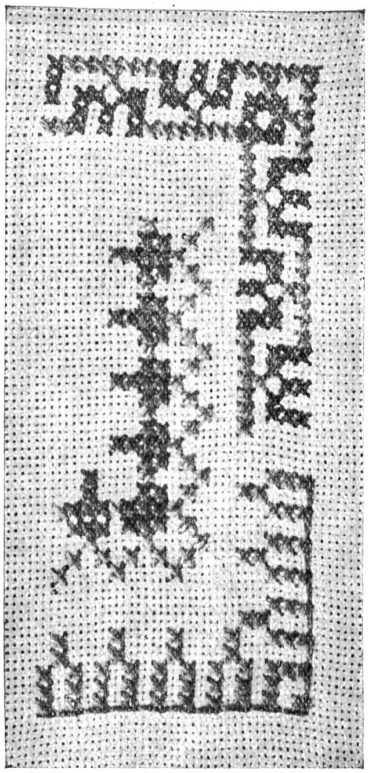
Download PDF: 29.12.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE





Hübsche kleine Deckchen.

Diese Decklein können aus neuer oder alter Leinwand, Baumwolltuch hergestellt werden. Sie eignen sich als Brotkorbdeckchen, 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.

Oft wird darüber geklagt, daß der Fleischbraten nicht nach Wunsch gelingt und nicht selten sucht man die Schuld bei der Beschaffenheit des Fleisches. Das Gelingen eines Bratens hängt aber sehr viel von der Qualität des Bratofens ab. Schöne, gleichmäßige Oberhitze ist unerläßlich, am besten ist es, wenn dieselbe reguliert werden kann. Schmorbraten oder Geflügel, das hell bleiben soll, kann man in einer Kasserolle auf dem Feuer braten. Das Fleisch wird dann eher geschmort als gebraten, kann aber auch so sehr saftig 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 Begießen. Oefters übergießt man mit dem entstandenen Jüs den ganzen Braten. Wasser sollte, wenn irgend möglich, nicht beigefügt werden. Bei Braten aller Art empfiehlt sich das Mitbraten 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. Hartes Fleisch kann durch 1—2 Löffel Alkohol, der beim Braten zugefügt wird, oder eine Messerspitze Natron mürbe gemacht werden. Kurz vor dem Anrichten kann das Bratenjüs mit rotem Wein, Madeira oder saurem Rahm aufgekocht werden. Hat man letzteren nicht vorrätig, verrührt man ein kleines Löffelchen Mehl mit Milch, süßem Rahm oder abgenommener Milch und fügt einige Tropfen Zitronensaft bei. Fast zu jeglicher Bratensauce können im Sommer 2—3 frische, verschnittene Tomaten gekocht werden; im Winter verrührt man 1—2 Löffelchen Tomatenpurée mit Wasser und kocht dies zuletzt im Bratenjüs auf. Der Braten wird entweder in der Küche schön tranchiert oder auf einem Brett dem Hausherrn zum Verschneiden auf den Tisch gebracht. Immer wird der Braten verschnitten möglichst in seine ursprüngliche Form gebracht oder ziegelförmig aufeinander gelegt. Die Platte garniert man mit den Speckstreifen, Petersilie, verschnittener Zitrone, Kartoffelkügelchen oder zierlich geschnittenen, gekochten Eiern. R.

Salat im Winter.

Kartoffelsalat mit Speck. 125 g Speck schneidet man in kleine Würfel und brät 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, verrührt alles gut und gießt es über gekochte, warme, in Scheiben geschnittene Kartoffeln.

Kabissalat. Roter Kabis wird fein gehobelt. Dann rührt man 2 Löffel Oel, Salz, Pfeffer und 2 Löffel Essig zusammen, mengt dies mit dem Kabis, 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 Oel, Essig, Salz und einigen Löffeln abgenommener Milch oder Rahm eine Salatsauce und mengt darin die in Scheiben geschnittenen Sellerie.

Gemischter Salat. Gekochte, geschälte, in Scheiben geschnittene Randen und ebensoviel gekochte, verschnittene Sellerieknollen macht man mit Oel, Essig, Salz und Pfeffer zu Salat an und legt einen Kranz Endiviensalat rund herum.

Schwarzwurzelsalat. Gebürstete Schwarzwurzeln kocht man in Salzwasser weich, schält sie, schneidet sie in Scheiben, legt sie 1 Stunde in Oel und Essig, läßt sie vertropfen und mengt sie mit fertiger Mayonaise. R.

Küchengeheimnisse.

Weinbeeren und Rosinen sinken im Kuchen nicht unter, wenn man sie vor dem Untermengen in den Teig gut in Mehl wälzt.

*

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

*

Omeletten werden lockerer, wenn man das Eiweiß steif geschlagen beifügt.

*

Rindsbraten erhält einen pikanten Geschmack, wenn man ihn am Abend vor Gebrauch mit feinem Tafelsenf bestreicht und dann auf gewöhnliche Weise brät.

*

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

Kentaur-Hafermehlsuppe mit Klößchen für 6 Personen.

Zutaten: 150 Gr. Kentaur-Hafermehl, 60 Gr. Fett, 2—3 Lt. Wasser (wenn mögl. ich Knochenbrühe), 1/2 Tasse Milch, 1 ganzes Ei, Salz und Gewürze.

Zubereitung: Das Kentaur-Hafermehl wird mit Fett geröstet, mit der Knochenbrühe abgelöscht und eine halbe Stunde gekocht; unterdessen wird das Brot in heiße Milch eingeweicht, gut ausgedrückt, mit dem Ei zu einer feinen, ziemlich festen Masse verarbeitet und mit Salz, Muscat und ein klein wenig Majoran gewürzt. Mit einem Kaffeelöffel werden kleine Klößchen 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.