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

Band: 20 (1930)

Heft: 33

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: 14.01.2026

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Spiel und Beschäftigung für Kinder.

Das lustige Fischen!

Das ist wieder einmal ein fröhliches Spiel! Und so einfach herzustellen! Einige leere Fadenspulen, eine alte Schuhschachtel oder etwas ähnliches, etwas Draht (oder — Haarnadeln). Vier leichte Holzstäbe. Das ist alles, was uns nötig sein wird. Und nun zur Arbeit!

Wie man's zusammenbastelt: An eine jede Spule befestigt man zunächst einen dünnen Eisendraht. Dies wird genau, so wie es die Figur II zeigt, gemacht. Am oberen Teil wird der Draht zu einem Ring B gekrümmt, dessen Oeffnung etwa 5 mm beträgt.

So bereitet man ungefähr 20 Spulen, womöglig 10 weiße und 10 rote (Weiß- und Rotfische!).

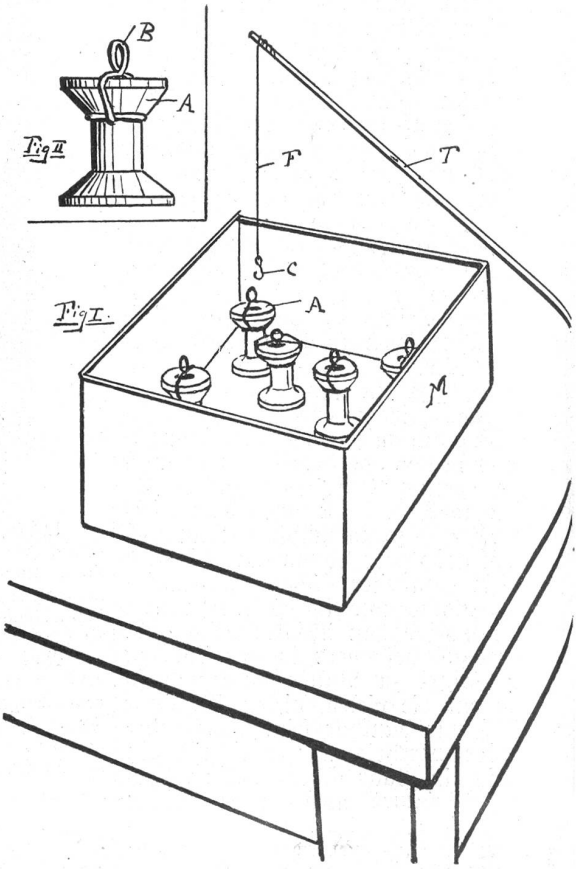
Auf jede Spule wird eine kleine Etikette geklebt, worauf man entweder die Namen verschiedener Fischarten oder auch Nummern (1, 10, 50, 100, 1000) geschrieben hat.

An einem 0,80 m langen Stab T, aus dünnem Holz (z. B. Haselnußholz), befestigt man nun einen starken Faden F von 0,40 m Länge, dessen unteres Ende einen Eisendrahthaken trägt (Fig. I, C).

Es werden vier solcher Stäbe hergestellt.

Das Spiel. Das Spiel versteht sich von selbst. Die Spulen, das heißt: die Fische, werden in einem schönen „Durcheinander" auf den Boden der Schachtel M gesetzt, jedoch so, daß die „Köpfe" B nach oben gerichtet sind.

Die Schachtel wird nun auf einen höheren Tisch gelegt, und die Spieler, deren Köpfe niederer als der obere Rand der Schachtel sein sollen, bemühen sich, jeder mit seiner Angel so rasch wie möglich die schönsten Fische herauszuziehen. Der beste Fang (höchste Nummer oder die edelsten Fischarten) hat gewonnen. G. R.



Kunstausdrücke in Kochbüchern.

Jede Wissenschaft, jede Kunst, jeder Sport hat besondere Fachausdrücke, die von Außenstehenden nicht ohne weiteres richtig verstanden werden und einer Erklärung bedürfen. Die durch die „Zika" voll und ganz in der Reihe der Künste anerkannte Kochkunst weist eine Reihe solcher Ausdrücke auf, die sich in Vorträgen und Kochvorschriften immer wieder wiederholen. Wir lassen zur Orientierung die gebräuchlichsten Kunstausdrücke mit ihren näheren Erklärungen folgen:

Blanchieren = Abbrühen, abkochen von Fleisch, Gemüsen, Hülsenfrüchten 2c.
Legieren, abziehen = Einrühren von verquirltem Ei in fertige Suppen und Saucen.
Abschrecken, ablöschen = Zugießen von kaltem Wasser.
Beizen = Einlegen von Fleisch in Essig, Wein 2c. (marnieren).
Consommé = Klare Kraftbrühe.
Dressieren = Zurechtschneiden von Geflügel, Gemüse, Früchten usw.
Fritüren = In Fett schwimmend gebackene Speisen.
Glasieren = Ueberziehen von Fleischspeisen mit eingekochter Brühe oder von Torten, Backwerk mit irgend einer Glasur.
Fond = Die zurückbleibende Flüssigkeit bei Braten.
Gratinieren = Backen in feuerfester Form im Ofen.
Maskieren = Ueberziehen der Gerichte mit dicker Sauce.
Panade = Ein in Butter gekochter Brosamenbrei, der für Puddings, Füllen 2c. gebraucht wird.
Panieren = Wenden der Speise in Ei oder geschmolzener Butter und Brosamen.
Rapieren = Schaben von Speck und rohem Fleisch.
Tranchieren = Zerlegen, schneiden von Fleisch aller Art.
Candieren = Ueberzuckern.
Caramel = Gebrannter Zucker.
Bain-marie = Wasserbad, in kochendes Wasser einstellen.
Escalopes = Rundgeschnittene Stücke von Fleisch, Geflügel, Fisch 2c.
Fourniture = Zutaten zu grünem Salat, Suppen 2c.
Abflammen = Entfernen der kleinen Härchen von gerupftem Geflügel.
Entrecôte = Mittelrippenstück des Rindes.
Cronstaden = Becherartige Teigförmchen mit Verschiedenem gefüllt. .... b.

Küchenrezepte.

Bananenküechli. Nun die Aepfel rarer und die Südfrüchte billiger werden, darf man schon einmal das Sonntagsdessert von solchen machen.

Je nach der benötigten Portion wird eine Anzahl Bananen abgeschält und ungefähr eine Stunde in Orangensyrup gelegt. Darauf läßt man die Bananen ein wenig abtropfen, wälzt sie in Ei und gestoßenem Biskuit. Darauf bädt man sie in Butter, bis sie goldgelb werden. Die Küechli werden heiß serviert und nach Belieben eine warme Fruchtsauce dazu gegeben.

Orangenpudding. Zu diesem feinen Dessert schlägt man 160 Gramm Zucker, acht Eigelb, die Schale einer mit Würfelzucker abgeriebenen Zitrone, den Saft einer Zitrone und einer Orange und 1/4 Liter alkoholfreien Weißwein auf schwachem Feuer zu einer dicken Creme, die nicht kochen darf. Nun läßt man diese unter beständigem Umrühren wieder erkalten, gibt 10 Gramm aufgelöste Gelatine, sowie den Schnee von zwei Eiweiß dazu und füllt sie in eine Form. Dann läßt man diese stehen und stürzt den Pudding erst nach einigen Stunden.

Tomate, die vitaminreichste Frucht.

Tomatensuppe. 6 schöne, verschnittene Tomaten gibt man aufs Feuer, fügt Salz, 1 Lauchstengel, Sellerieblätter und wenig Pfeffer bei und dämpft die Tomaten zugedeckt 1/2 Std. Dann gibt man 1—2 Löffel glattgerührtes Mehl dazu, füllt mit Wasser auf und passiert die Suppe nach 1/4 Std. Kochzeit auf feingeschnittene Brotstückchen und geriebenen Käse.

Tomatengericht von Kalbfleischresten. Uebriggebliebener Kalbsbraten wird in feine Scheiben geschnitten. Diese schichtet man abwechselnd mit verschnittenen, gesalzenen Tomaten in eine gebutterte Form, streut Brosamen und Butterstückchen darauf und gießt 2 mit Milch verrührte Eier darüber. Man bädt die Speise im Ofen bräunlich. Nudeln schmecken gut dazu. E. Ra.

Frische Birnen bis im Februar.

Birnensorten gibt es fast so viel als Aepfel und doch vermißt man meistens unter ihnen solche, die in den Wintermonaten zur Verwendung geeignet sind. Frühbirnen gibt es allerlei Arten in allen Gegenden, am meisten indessen Herbstbirnen. Unter ihnen ist die Sortenzahl fast unerschöpflich und doch gibt es höchstens bis Dezember gute, wohlschmeckende Birnen. Im Winter schmeckt eine Birne besonders gut, ja, da man bescheidener geworden ist, braucht es nicht einmal eine der köstlichen, aromatischen Edelsorten zu sein. Ich lege Birnen, die zur Zeit der Ernte noch hart und ungenießbar sind (es gibt verschiedene solche Sorten) einzeln in Papier, wickle es recht fest darum und schichte sie nun in Kisten. Sie werden in einem kühlen Raume aufbewahrt und ergeben nun im Winter eine ausgezeichnete Tafelfrucht, trotzdem vielleicht die Schale grün und zähe geblieben ist. E. Rf.