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

Band: 20 (1930)

Heft: 51

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: 10.12.2025

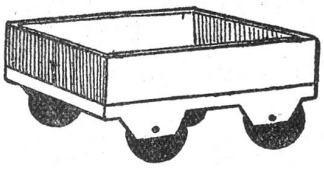
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

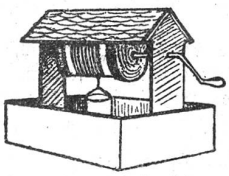
Spiel- und Beschäftigungsecke.

Wenn ihr eine kleine Lokomotive habt, so könnt ihr sicher noch einige **Güterwagen** gebrauchen. Man macht sie aus den inneren Teilen von zwei Streichholzschachteln und zwar klebt man sie mit den Rückseiten aneinander. Nun schneidet ihr den einen Teil ringsherum kürzer, laßt aber vier längere Streifen stehen, an den Stellen, wo die Räder sein sollen. In



jeden der Streifen macht ein kleines Loch. Dann schneidet vier Pappräder aus und macht in jedes ebenfalls ein Loch in der Mitte. Mit Streichhölzern könnt ihr jetzt die Räder hinter den Streifen am Wagen befestigen, wie ihr es in in der Abbildung seht. Eine gebogene Nadel an jedem Ende des Wagens dient zur Kuppelung. Wenn ihr sie sorgfältig macht und schwarz oder braun anmalt, sehen diese kleinen Güterwagen sehr hübsch aus.

Für diesen **Brunnen** braucht ihr eine ziemlich tiefe, viereckige Schachtel, eine Garnrolle, etwas Holz und Pappe. Zunächst nehmt den Deckel der Schachtel als Brunnen und aus zwei Stücken Holz und etwas Pappe könnt ihr ganz leicht das Dach mit seinen beiden Stützbalken machen. Damit das Dach aussieht, als ob es mit



Ziegeln gedeckt ist, bemalt es so, wie es die Abbildung zeigt. Nun müßt ihr sehen, daß eure Garnrolle fest auf der Winde sitzt, sonst könnt ihr den Eimer nicht damit hochziehen. Nehmt ihr für die Winde ein dickes Stück Draht, so könnt ihr den Griff in die rechte Form biegen. Die Winde geht durch die Garnrolle hindurch und durch beide Stützbalken. Der kleine Eimer ist ein Fingerhut oder eine kleine Schachtel. Befestigt daran einen Drahthenkel und bindet ein Stück Faden daran. Das andere Ende des Fadens klebt an die Rolle und nun könnt ihr den Eimer aufwinden und herablassen.

(Aus Elternzeitschrift.) G. Sp.

Küchenrezepte.

Zum Festessen.

Spargelsuppe. Von eingemachten zarten Spargeln schneidet man die Köpfe ab und legt sie in die Suppenschüssel. Die Spargelstengel dämpft man in Butter recht weich, stäubt etwas Mehl darüber, gießt Wasser dazu, würzt mit Salz, Pfeffer und etwas Fleischextrakt und kocht die Suppe 1/2 Std. Die Spargelspitzen verrührt man mit 1 Eigelb, etwas geriebenem Käse und 2—3 Löffeln Milch, dann passiert man die Suppe durch ein Haarsieb dazu, indem man die Spargelstengel gut durchpreßt.

Reistimbale. Gutes Kalbfleisch schneidet man in Würfel und bereitet es zu einem feinen, weißen Ragout mit genügend Sauce, der man eine Handvoll verschnittene Champignons beifügt. Unterdessen kocht man 2—3 Tassen erlesenen Reis in Fleischbrühe und Butter ca. 1/4 Std. Mit diesem streicht man eine gebutterte, mit Brosamen ausgestreute Form aus, so daß in der Mitte ein hohler Raum entsteht, füllt diesen mit dem Fleisch ohne Sauce, gibt den übrigen Reis darauf und bäckt die Speise eine gute Stunde im Ofen. Sie wird gestürzt und mit der aufgekochten Ragoutsauce übergossen.

Schinkenrollen als Eingangsspeise. Gekochter, in dünne Scheiben geschnittener Schinken wird zurechtgeschnitten. Die Abfälle wiegt man fein, vermischt sie mit weichgerührter Butter, 3—4 Löffeln geriebenem Käse, etwas Salz, gehackter Petersilie und einigen Tropfen Zitronensaft. Aus dieser Masse formt man kleine Würstchen, wickelt sie je in eine Schinkenscheibe und legt die Rollen auf eine Glasplatte. Man garniert mit Petersilie und hartgekochten Eiervierteln. Es wird grüner Salat dazu serviert.

Weißes Zungenfrikassee. Eine weichgekochte, enthäutete Zunge schneidet man in Scheiben. Aus Butter, Mehl, Zungenbrühe, etwas weißem Wein und einigen Kapern kocht man eine gute Sauce, fügt die Zunge bei, erhitzt alles gut, zieht vom Feuer und verrührt das Frikassee mit 2 Eigelb.

Mandelpudding. 250 Gramm Puderzucker, 125 Gramm geschälte, gemahlene Mandeln, der Saft 1/2 Zitrone und 6—8 Eigelb werden 1/4 Std. gerührt, dann fügt man langsam 80 Gramm Mehl bei, zieht den Schnee des Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine gebutterte, mit Gries ausgestreute, gut verschließbare Form und stellt diese 1 1/2—2 Std. in siedendes Wasser. Der Pudding wird gestürzt und löffelweise mit einer Weinsauce übergossen, bis er ganz feucht ist. Er.

Etwas vom Garnieren der Schüsseln und Platten.

„Das Auge ißt mit", das ist eine alte Wahrheit, die vielleicht ein paarmal im Jahr berücksichtigt wird, wenn Gäste am Tisch sind, im täglichen Leben aber als höchst überflüssig unbeachtet bleibt. Komplizierte Garnituren und Verzierungen von kalten Platten, Braten, süßen Speisen usw. erfordern allerdings ziemlich viel Zeit, über deren Mangel bekanntlich jede Hausfrau klagt. Es gibt aber Verzierungen der Speisen, die täglich auf den Familientisch kommen, die in der Zeit einiger Minuten bewerkstelligt sind, vorausgesetzt, daß die nötigen Zutaten vorhanden sind. Wir denken dabei an grüne Kräuter aller Art, wie Schnittlauch, Petersilie 2c., die mancher Speise ein gefälliges Aussehen geben. Fischschüsseln garniert man mit Petersilie, Zitronenscheiben und, wenn man es noch besser machen will, mit hartgekochtem Eigelb. Ragouts und Frikassées umlegt man gerne mit Blätterteigcroutons. Große Dienste leistet die Tomate, die dank ihrem intensiven Rot sich als Garnitur von Fleischplatten, Hors d'oeuvres, Salaten, usw. besonders eignet. Braten aller Art sieht recht appetitlich aus, wenn geschmorte Perlzwiebelchen rund herum gelegt werden. Je nach Art des Bratens sind auch Pfeffergurken, Cornichons, Kapern, Oliven, gedämpfte Pilze, gebackene Kartoffelmuscheln und Meerrettichlocken zu empfehlen. Aus Radieschen, gelben Rüben oder kleinen Zwiebeln lassen sich mit spitzem Messer kleine Rosen oder Blüten schneiden, die sich als Garnitur von kalten und warmen Fleischspeisen sehr hübsch ausnehmen. Nicht vergessen sei hier auch der in Würfelchen oder Sterne geschnittene Fleischgallert und das hartgekochte Ei, aus dem Körbchen, Scheiben, Viertel, Blumen 2c. fabriziert werden können. Zum Schluß sei daran erinnert, daß Kompott mit geschälten Mandeln, auserlesenen gezuckerten Früchten, geschlagenem Rahm, gezuckertem, schaumigen Eiweiß, buntem Zucker 2c. garniert, bedeutend an appetitreizender Wirkung gewinnt. Beginnt die Hausfrau einmal Platten und Schüsseln zu verzieren, wird sie immer mehr Freude daran finden und mit Geschick neue, wenig zeitraubende Garnituren erfinden.

Irma.

Praktische Ratschläge.

Gehäkelter Serviettenring.

Erklärung der Abkürzungen: L = Luftmasche, f. M. = feste Masche, St. = Stäbchen.

Zwei helle Farben, z. B. weiß und rosa werden zu dem Serviettenring verwendet. Häkelgarn Nr. 14 eignet sich am besten. Man arbeitet zuerst den Mittelstreifen mit dem rosa Garn auf einem Anschlag von 13 L. wie folgt: 1. Reihe: 1 L. übergehen und 12 f. M. in 12 L., 1 L. wenden. 2. Reihe: 12 f. M. auf 12 f. M. Diese f. M. greifen stets nur in das hintere Maschenglied. Die 2. Reihe wird wiederholt, bis 48 Reihen erreicht sind. Nun ist der Streifen zusammenzunähen und oben und unten zu behäkeln. Man arbeitet mit dem weißen Garn. 1. Runde: 1 f. M. in jede Randmasche einer rosa Reihe. 2. Runde: stets 2 f. M. in 1 f. M. 3. Runde: 2 St. in 1 f. M. 4. Runde: abwechselnd 3 L., 1 f. M. in das zweitfolgende St. — Es sieht sehr hübsch aus, wenn jedes Familienglied einen anders farbigen Serviettenring hat, der den Vorteil hat, waschbar zu sein.

E. (nach Vo.)

Runde, gehäkelte Tellermütze für kleine Kinder.

Erklärung der Abkürzungen: L = Luftmasche f. M. = feste Masche.

Das Modell war aus roter Zephirwolle hergestellt; der Boden hatte 21 1/2 Zentimeter Durchmesser, der untere Rand war 4 Zentimeter hoch und 45 Zentimeter weit. (Die Maße können je nach der Größe des betreffenden Kopfes verändert werden.) In der Bodenmitte beginnt man mit einem Ring aus 4 Luftmaschen und häkelt den Boden unter ständigem Zunehmen in f. M.; die f. M. greifen stets durch beide Maschenglieder der vorigen Runde. Man muß die Arbeit öfters flach auflegen; wölbt sie sich zu sehr, so nimmt man öfters zu, wird sie dagegen zu kraus, so ist weniger oft zuzunehmen. Hat der Boden die gewünschte Größe, so häkelt man etwa 10 bis 11 Reihen weiter, dabei in gleichmäßigen Abständen so oft abnehmend, daß man in der letzten Reihe die erforderliche Weite für den Rand hat (in der Vorlage 45 Zentimeter); danach folgt der 4 Zentimeter (etwa 8 Reihen) breite Rand ohne Zunehmen. Oben in der Mitte ist zuletzt ein Wollpompon anzubringen.

O. B.

Gegen aufgesprungene Haut (Kläde).

Man bestreicht die aufgesprungene Stelle, nachdem die Hände gut gewaschen und abgetrocknet wurden mit „Ideal"-Universal-Kitt. Die feste Haut des Kittes läßt keine Feuchtigkeit und Unsauberkeit zur wunden Stelle und die Heilung der Haut vollzieht sich rasch. Außerdem hört der unangenehme Schmerz bei gesprungener Haut sofort auf.

Sicheres Mittel gegen Warzen.

Was habe ich nicht schon alles gemacht gegen diese scheußlichen Warzen! So hört man oft klagen. Und doch gibt es hierfür ein ganz einfaches Mittel. Während 2—3 Wochen werden morgens und abends die Warzen angefeuchtet und mit einem Stück gewöhnlichem Soda bestreicht und reibt man nun die Warzen ganz gehörig, ohne nachher nochmals abzutrocknen. Die scheußlichen Wuchergebilde verschwinden, ohne daß man es oft nur bemerkt. Die Warzen sind leicht übertragbar. Man sei deshalb vorsichtig mit dem Restſtück des Soda und dem benützten Tuche.