

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

Band: 22 (1932)

Heft: 1

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: 28.12.2025

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

Frau und Haus

PRAKТИСHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Küchen-Rezepte.

Verschiedene Menüs.

Spinat als Eingang. Der Spinat wird verlesen, gewaschen, abgetropft und fein gewiegt. Dann schmort man ihn in Butter, läßt ihn etwas erkalten, verröhrt ihn mit 2–3 Löffelchen Mehl, 2–3 Eigelb und den Schaumig geblühten Eiweiß. Man füllt die Masse in eine gebutterte, mit Brotsamen ausgestreute Form und bäßt sie im Ofen 20 bis 30 Minuten. Es wird dazu Eiersalat serviert.

Eierfrikassee (Eingangsspeise). Der Inhalt einer kleinen Brühe Champignons oder Eierpilze schmort man mit Petersilie, gewiepter Zwiebel und etwas Zitronensaft in Butter, stäubt Mehl darüber und verlocht alles mit einer Tasse Rahm zu einer dicken Sauce. Wenn nötig, verdünnt man mit etwas Fleischbrühe. Die gut gewürzte, säuerliche Sauce gießt man über 10–12 Eierstücke und legt dünne, gerollte Scheiben von rohem Schinken rund herum.

Wal auf englische Art. Man reinigt den Wal, schneidet Kopf und Schwanz ab und das Mittelstück in gleichmäßige Stücke. Die leichten wendet man in Salz, Pfeffer und Mehl und bäßt sie in Fett hellbraun. Dann läßt man die gebadeten Fischstücke erkalten und locht von dem Kopf und Schwanz mit guter Fleischbrühe, sowie mehreren gewiegten Sardellen, einigen Champignons, einem Glas Weinflüssig, einem Glas Sherry eine kräftige Brühe, die man passiert und dann mit Mehl schwärzt zu einer dichten Sauce loht. In dieser Sauce dämpft man die gebadeten Fische langsam 1/4 Stunde.

Gänsebraten. Die zum Braten vorgerichtete Gans füllt man mit in Viertel geschnittenen Apfeln, einigen Rosinen und ge-

rösteten Brotwürfchen oder auch nur mit gelochten Kartoffeln und Spezwürfchen. Dann nährt man die Öffnung zu, legt die Gans in eine Bratpfanne und läßt sie seit zugedeckt mit 1 großer Tasse Wasser fast weichkochen. Erst dann brät man sie offen auf allen Seiten schön braun und bezieht sie öfters unter Hinzufügen von Kochendem Wasser. Kurz vor dem Anrichten träuft man ganz kaltes Wasser über das Fleisch, damit die Haut knusperig wird. Die hellbraune Sauce wird zuletzt mit etwas Mehl verdickt.

Schinken von rohem Schinken. Nicht zu dünn geschnittene Scheiben von rohem, geräuchertem Schinken wendet man in Öl und Brotsamen und brät sie langsam beißig braun. Dazu serviert man Spinat oder im Wasserbad erhitzte Büchsenpaspeln.

Hammelrippen mit Kartoffeln. Die gesalzenen Hammelrippen werden sehr rasch in reichlich Fett angebraten und dann auf auf eine Platte gelegt. In das zurückbleibende Fett gibt man eine gewiegte Zwiebel, etwa 3 gerollte Kartoffeln, 1/4 Liter Milch, ein Stückchen Butter, 2 Löffel geriebenen Käse und Gewürz. Man kocht eine Masse, wie dünner Kartoffelbrei, zieht sie vom Feuer und verröhrt sie mit 2 Eigelb. Nun füllt man die Hälfte der Kartoffelmasse in eine große, gebutterte Form, gibt die Hammelrippen darauf und füllt den Rest darauf. Im Ofen wird die Speise 1/2 Stunde gebacken und dann mit grünem Salat auf den Tisch gegeben.

Schwalbennester. Handgroße Kalbfleischplättchen werden gut gebröckt und mit Salz und Pfeffer bestreut. So viel Eier als man Plättchen hat werden hartgekocht, geschält und einzeln mit einer Scheibe rohem Schinken umwickelt. Nun macht man mit den Kalbfleischplättchen aus jedem Ei ein Plättchen und umwickelt es kreuzweise mit Faden. Sie werden

in Fett schön gebraten und mit Ragout oder heißen Wasser langsam weiß geschmort. Beim Anrichten entfernt man die Fäden und gießt die Sauce über die Nester. Feines Gemüse oder Salat werden dazu gereicht.

Mimosasalat. Schöne Endivien schneidet man klein. Eine fertige Mayonnaise verröhrt man mit feingehackten Trüffeln und vermengt damit den Salat. 2–3 Eier werden hart gekocht, das Weiße davon gibt man fein gehakt unter den Salat und das Gelbe streut man zuletzt obenauf.

E.Rf.

Goldene Regeln für den guten Haushalt.

Kaufe immer nur das Notwendige ein. Überlege vor dem Einkauf und nicht während des Einkaufs; dieses führt leicht zu zwecklosen Ausgaben!

Gib keine Befehle, von denen du selbst weißt, sie können wegen Zeitmangels nicht ausgeführt werden! Das erschüttert dein Ansehen.

Wenn irgend möglich, kaufe nur Qualitätsware. Sind die Sachen billiger, so sind sie meist auch nicht so gut und haltbar und darum doppelt teuer.

Zahle Lebensmittel und kleinere Dinge für den Haushalt stets bar; du sparst dadurch Zeit und meist auch Geld.

Beim Einkauf von Lebensmitteln bevorzuge solche, die der Jahreszeit angepaßt sind.

Überlege genau, wieviel Wirtschaftsgeld dir zur Verfügung steht, und sieh zu, damit den Haushalt hübsch und nett zu führen. Es führt meist zu Untrüglichkeiten, wenn die Hausfrau mit dem Monatsgeld nicht auskommt.

Selbstverständlich achte auf Ordnung, Sauberkeit und Reinlichkeit, aber mache damit dich und deine Angehörigen nicht verrückt. Stöbern und putzen — gut, aber nicht auf Kosten der Ruhe und Behaglichkeit.

Spiel- und Beschäftigungsecke

Unser Dorf.

Material: Umschlag eines alten Heftes (braun, grau usw. ist besser als blau), oder dünner, biegsamer Karton von alten Schachteln, oder der Deckel alter Fiebeln oder Nehrläches, oder Halbtarlat-Wässle, die man oft in den Buchbindereien gratis bekommt.

Keinen Leim!

Werkzeuge: Schere, Bleistift, Maßlineal, Farbstifte oder Wassersfarben, Messer.

Herstellung: Zeichnet nach Fig. I (später muß man die Masse selbst einsetzen!).

Zeichnet nach Fig. II.

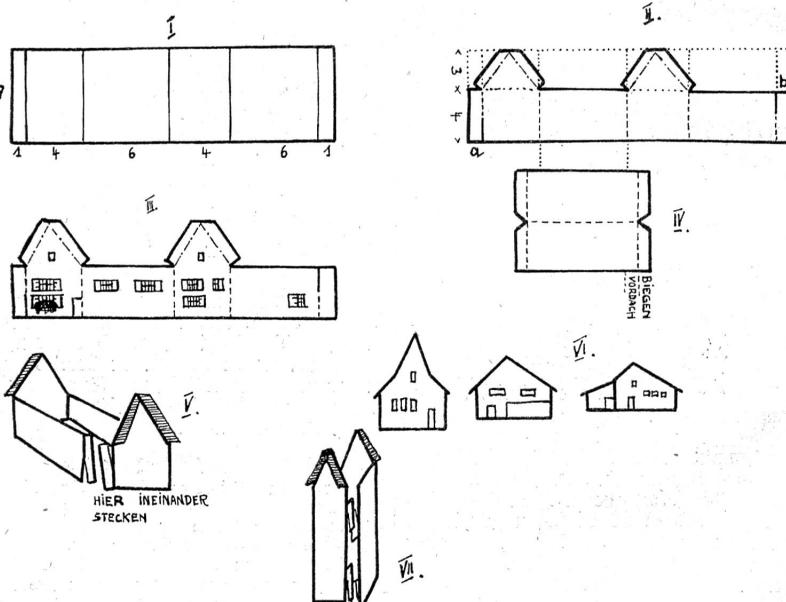
Schneidet mit der Schere ab, bis nur noch Fig. III da ist. Die — — — richt man mit dem Messer, damit sich dort der Karton gut biegen läßt. Die — — — Linien rastet man auf gleiche Weise, aber auf der Rückseite. Dann kann man sie gut nach vorne biegen. Bei a und b schneidet man mit der Schere bis zur Mitte ein.

Zeichnet Fenster und Türen ein (Fig. III). Malet sie mit Wassersfarben oder Farbstiften. Blumen vor die Fenster!

Erstellt das Dach nach Fig. IV. Macht es richtig ab! Es muß um das Vordach und um den Einschiebelappen größer sein, als das Haus. Bemalet es!

Das Zusammenstecken nach Fig. V und das Auflegen des Daches wird keine Mühe mehr machen.

Erstellt verschiedene Häusertypen, wie man sie in



der Gemeinde, auf Spaziergängen oder auf Bildern findet. Fig. VI. Vielleicht kann man ein Bündner-, Tessiner- oder Toggenburgerhaus, ein Bauernhaus aus dem Bernbiet, dem Jura, ein Riegelhaus des Thurgaus oder ein Haus mit Strohdach aus dem Argau hervorzaubern. Aufgepaßt, wenn das Haus zwei ungleiche Dachseiten hat! Ein Kirchturm bietet Schwierigkeiten. Macht

zwei Steder (Fig. VII) und stellt die Kirche daneben.

So kann man die Dorfstraße, den Dorfplatz, den Kirchplatz erstellen, indem man die Häuser in einem Sandkasten oder auf einem Karton aufstellt. Wenn man Sägemehl in Eierfarben färbt, kann man auch grüne Flächen anlegen.

(Aus Eltern-Zeitschrift)
Drell führt.