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

Band: 22 (1932)

Heft: 27

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: 31.07.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Küchenrezepte

Sommergerichte.

Pilzauflauf. Ein Teller voll gerüstete, verschnittene Pilze gleich welcher Art dünstet man in gehackter Zwiebel und Salz in Butter weich. Dann rührt man zwei Löffel Mehl mit einer kleinen Tasse Milch glatt, fügt Salz, 3 Eigelb und die Pilze bei, zieht die fest geschlagenen Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine gebutterte Form und bäckt sie im Ofen bräunlich. Kressesalat ist gut dazu.

Reis mit Zückererbsen. Der gewaschene Reis wird in Salzwasser ziemlich weich gekocht. Dann rührt man ein Stück frische Butter, einige Löffel geriebenen Käse, einen Teller voll weichgekochte Zückererbsen und etwas Schnittlauch dazu, richtet bergförmig an und legt geschmorte Tomaten rund herum.

Lattich im Ofen. Feste Lattichköpfe werden halbiert und rasch in Salzwasser überbrüht. Dann läßt man den Lattich gut vertropfen, legt ihn auf ein Brett, bestreut die einzelnen Stücke mit geriebenem Käse und rollt sie auf. Die Lattichrollen legt man nebeneinander in eine gebutterte Form, gießt etwas übriges Bratenjüs oder Fleischbrühe darüber, legt Butterstückchen oder angeröstete Speckwürfelchen dazwischen und stellt die Speise 20—30 Minuten in den Ofen.

Bohnensalat mit Kräutern. Zarte entfädelte Bohnen kocht man in Salzwasser nicht zu weich und läßt sie vertropfen. Die Salatsauce aus Oel, Zitronensaft Salz und Pfeffer verrührt man mit gehackten Blättchen von Estragon, Thymian, Pfefferkraut, Basilikum und Pimpinelle und mengt sie sorgfältig unter die Bohnen.

Tomatenomeletten. 4 große geschälte Tomaten übergießt man mit einer Tasse heißem Wasser und rührt dies nach einer Stunde durch ein Sieb. Diesen Brei verrührt man mit 2—3 Löffeln Mehl, 3 Eiern, wenig Milch, Salz und Pfeffer und bäckt davon dünne Omeletten.

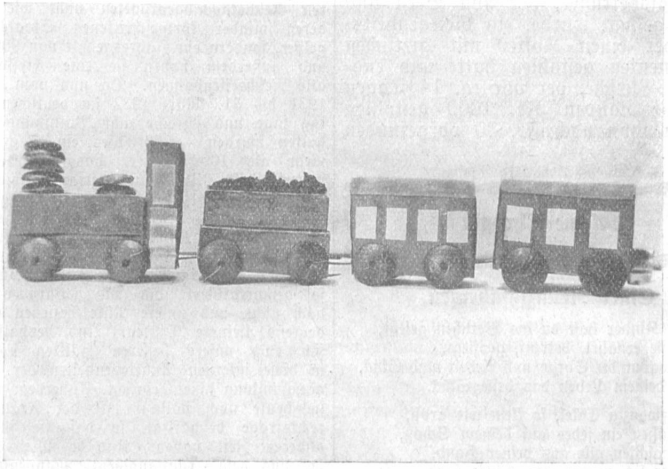
Pfirsich in der Form. Etwa zehn Stück schöne Pfirsiche taucht man rasch in kochendes Wasser, zieht die Haut ab, halbiert und entsteint sie und kocht sie mit Zucker und einem Stückchen Butter 1/4 Stunde. Unterdessen taucht man dünne Brotschnitten eine Minute in heißes Fett legt damit eine glatte Auflaufform aus, füllt die Pfirsiche hinein, legt Brotschnitten darauf und bäckt die Speise 3/4 Stunde im Ofen.

Erdbeerschaum. Schöne, von den Stielen befreite Erdbeeren preßt man durch ein Haarsieb, vermengt den Brei mit Zucker und stellt ihn einige Stunden in den Keller. Dann schlägt man 3—4 Eiweiß recht schaumig, mengt sie gut unter die Erdbeeren und serviert sofort in Gläsern oder Glastellerchen.

Gemüsebrötchen. Auf dünne, gebutterte Schwarzbrotscheiben legt man eine Scheibe Tomate und umrandet diese mit vier dünnen Büchsenspargeln. Die Tomatenscheibe wird mit einem weichgekochten Blumenkohlröschen garniert und dieses mit dicker Mayonnaise überzogen.

Pilzbrötchen mit Spinat. Die zum Aufstreichen bestimmte Butter wird mit viel gewiegtem Spinat verrührt. Dann legt man auf jede Brotschnitte einen Löffel voll eingemachte, mit Mayonnaise verrührte Pilze und streut gekochtes, gehacktes Eigelb ringsherum.

E. R.



Spiel- und Beschäftigungsecke.

Wir fahren auf der Eisenbahn.

und wer mit will, der muß basteln helfen. Leere Streichholzschachteln sammelt ihr doch sicher alle, und Mutter gibt euch gern einige Holzknopfformen, wenn ihr darum bittet. Glanzpapier, Kleister, Tusche und Blumendraht wird auch noch gebraucht.

Bei der Streichholzschachtel, die aus zwei Teilen besteht, unterscheiden wir Hülle und Kästchen. Zuerst bauen wir einen Personenwagen. An den großen Flächen fügen wir zwei Hüllen aneinander und bekleben sie gemeinsam mit braunem Glanzpapier. Ein aus einem Streifen silbernen oder hellblauen Glanzpapiers entstandenes Dach wölbt sich über den zusammengeklebten Hüllen. Die Wölbung erreichen wir, indem wir den Streifen Glanzpapier etwas breiter, als die Schmalstreifen sind, schneiden. Er wird nicht aufgeklebt, sondern nur an den Rändern der Längsseiten leicht angeklebt. Jetzt sehen wir schon, daß aus den Streichholzschachtelhüllen ein Eisenbahnwagen entsteht. Drei oder vier Fenster schneiden wir ebenfalls aus Glanzpapier. Auch eine kleine Treppe wird gefaltet und sinngemäß angeklebt. Vier Holzknopfformen bilden die Räder. Sie werden mit Tusche schwarz bemalt und nach dem Trocknen mit Blumendraht am Wagen befestigt.

Eine Lokomotive ist auch nicht schwerer herzustellen. Zwei Hüllen werden wieder aufeinandergeklebt und an einer der kurzen Seiten noch ein Kästchen als Aufenthaltraum für den Heizer hochstehend befestigt. Der Schornstein entsteht aus fünf, das Dampfventil aus zwei auf Draht gezogenen Knopfformen.

Wenn wir auf eine Hülle ein Kästchen kleben, dann erhalten wir den Kohlenwagen, der gleich hinter der Lokomotive fährt. Mit Drahthäkchen befestigen wir alle Wagen aneinander und nun kann die Reise losgehen. — Frohe Fahrt! —

H. Sch.

Praktische Ratschläge

Wissen Sie . . .

daß sich Fische besser schuppen lassen, wenn man sie rasch in kochendes Wasser taucht oder mit Essig übergossen einige Minuten stehen läßt.

daß Rhabarber für Kompott und Kuchen besser schmeckt, wenn man ihn nicht schält.

daß jede Suppe sämiger und schmackhafter wird, wenn man sie unter ständigem Rühren über ein verquirltes Ei anrichtet.

daß der Genuß von Sellerie auf die Nerven einen beruhigenden Einfluß ausübt und gegen Arterienverkalkung und Rheumatismus heilend wirkt.

daß die Nährsalze der Kartoffel nur dann ganz erhalten bleiben, wenn man erstere in der Schale kocht.

daß eine Prise Zucker jeden Salat schmackhaft macht und die Säure neutralisiert.

daß welkes Gemüse wieder frisch wird, wenn es eine Stunde in Wasser gelegt wird, in dem einige Zitronenscheiben schwimmen.

daß auch ein großer Vorrat an frischen Zitronen lange frisch bleiben, wenn man die Früchte in starkes Salzwasser legt.

daß dünnschalige Früchte, wie Tomaten, Pfirsiche usw. durch rasches Eintauchen in kochendes Wasser gut geschält werden können.

daß Einmachgläser keimfrei werden, wenn man sie vor dem Einfüllen einige Minuten in den warmen Bratofen stellt.

daß angeschnittene Zwiebeln lange brauchbar bleiben, wenn man sie mit der Schnittfläche in Salz legt.

daß angesäuerte Speisereste, wie Saucen, Fleisch- oder Knochenbrühe, Gemüsereste usw. wieder genießbar werden, wenn man sie mit etwas Natron nochmals aufkocht.

daß man an Stelle von saurem Rahm für Fleischsauce eine glattgerührte Mischung von ganz wenig Mehl, Milch und etwas Zitronensaft verwenden kann.

daß sich Eiweiß auch in heißen Tagen rasch schlagen läßt, wenn man das Gefäß in einen Topf mit frischem Salzwasser stellt.

Gegen allerlei Käfer bestreut man die Schlupflöcher von Zeit zu Zeit mit einer Mischung von Borax und weißem Pfeffer. Man legt auch Papierdüten mit dieser Mischung in die von Käfern heimgesuchten Schränke und Schubladen.

Blattläuse weichen, wenn man die befallene Pflanze oder einzelne Zweige in Tabak- oder Schmierseifenlauge taucht.

Hunde bleiben von Ungeziefer verschont, wenn man ihr Lager mit oft zu erneuernden Farnkrautblättern auslegt.

Gegen Wanzen verwendet man Alaun. Wände, Bettstellen usw. bestreicht man mit einer kochenden Alaunlösung.