

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

Band: 22 (1932)

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: 23.02.2026

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

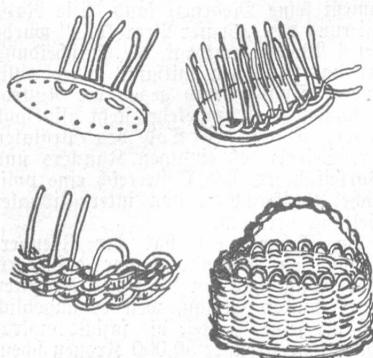
Frau und Haus

PRAKТИСHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Ferien- und Freizeitarbeiten.

Körbchen aus Rohgeflecht.

Diese hübsche Beschäftigung wird nicht bloß den Mädchern, sondern auch den Knaben viel Freude machen. Als Boden des Körbchens verwenden wir eine kreisrunde Kartonscheibe

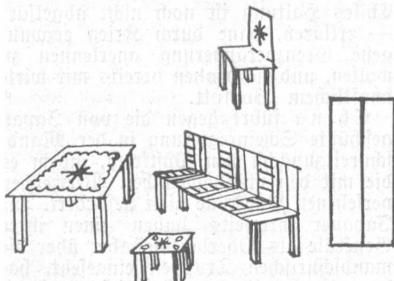


von 10 bis 15 Zentimeter Durchmesser. Dann bohrt man etwa 1 Zentimeter vom Rande entfernt eine gerade Anzahl Löcher in den Karton, die ungefähr 1 Zentimeter voneinander entfernt sind. Hierauf zieht man Rohrstückchen von etwa 15 bis 20 Zentimeter Länge (je nach der Höhe des Körbchens) durch die Löcher durch (Fig. 1). Zum Flechten braucht man zwei Rohrküpfchen von ungefähr 1 Meter Länge. Diese werden, wie es Fig. 2 veranschaulicht, durch die senkrechten Rohrstückchen durchgeschlungen. Man beginnt immer mit dem links liegenden Rohrstück, legt dieses von außen nach innen und wieder nach außen. So wird also abwechselnd mit beiden Rohrstücken geflochten. Hat das Geflecht die gewünschte Höhe, so werden die senkrecht stehenden Rohrstücke etwa zwei Zentimeter über dem Geflecht gleichmäßig abgeschnitten (Fig. 3). Das niedliche Körbchen (Fig. 4) kann noch mit farbigem Ladd oder mit Goldbronze angestrichen und mit einem Hentel versehen werden.

H. G.

Puppenmöbel.

Für diese niedliche Puppeneinrichtung braucht man etwas festen Karton und Schmale, etwa 1 Zentimeter breite Holzleisten. Die Bank besteht aus einem Kartonrechteck von etwa 8 Zentimeter Breite und 15 Zentimeter Länge. Man teilt dieses Rechteck der Breite nach in die Hälfte (Fig. 1) und röhrt die mit — — —



bezeichneten Stellen ein. Hierauf wird ein Teil aufgebogen und bildet die Lehne der kleinen Bank. Für den Sessel braucht man ein Rechteck von 7 Zentimeter Länge und 4 Zentimeter Breite, für den Tisch ein solches von 12 Zentimeter Breite und 15 Zentimeter Länge. Die Kartonstücke werden mit kleinen Nageln auf die Holzstäbchen (die Beine) befestigt und bemalt. Aufgeklebte Papier- und Stoffüberzüge und kleine Polster geben den Möbelchen ein reizendes Aussehen.

Küchenrezepte

Einfache Gemüsegerichte.

Gefüllte Kohlrabi. Von jungen geschälten Kohlrabi werden oben Dedelchen abgeschnitten und die Knollen sorgfältig ausgehölt. In die Höhlungen gibt man eine Fleischbrühe. Die Dedelchen werden daraufgelegt, kreuzweise mit starker Baumwolle umhüllt und in einem flachen Topf in 1/2 Liter Fleischbrühe langsam weichgekocht. Zum Schluss macht man die Sauce mit ein wenig Mehl und Butter sämig und zieht sie vor dem Anrichten mit einem Eigelb ab.

Lauhgemüse. Die Lauchstangen werden gereinigt und in fingerlange Stückchen geschnitten, die man der Länge nach noch einmal teilt. Sie werden 1/4 Stunde in schwachem Salzwasser, dem man einen Brühwürfel zugefügt hat, nicht zu weich gekocht. Nun bereitet man von zwei Löffel Butter, ein oder zwei Löffel Mehl und der Lauchbrühe eine dicke Tunfe, in der man 125 Gramm machen, in Würfel geschnittenen Speck mitkochen kann. Die Tunfe wird mit einem Eigelb abgerührt und leicht mit dem Gemüse vermischt.

Möhren mit Rindfleisch. 500 Gr. Rindfleisch wird gewaschen und mit 1 Liter Wasser zum Kochen aufgelegt. 1 Kilogramm Möhren werden gepuszt und in Streifen geschnitten. Nachdem das Fleisch eine Stunde langsam gekocht hat, gibt man die Rübchen auf das Fleisch und lädt das Gericht fest zugedeckt 1 bis 1½ Stunden auf kleinem Feuer weiterköcheln. Hierauf werden geschälte und in Viertel geschnittene Kartoffeln auf das Gemüse gelegt und 1/2 Stunde gekocht. Unter die Kartoffeln kann man einen oder zwei südl. Apfeln mischen. Vor dem Anrichten nimmt man die Bestandteile einzeln aus dem Topf und bindet die Brühe mit Mehl und Butter.

Junge grüne Bohnen und gefüllte Eier. 500 Gramm junge grüne Bohnen werden gepuszt und in nur wenig Fleischbrühe weichgekocht. Die Brühe muß fast restlos eingekocht sein, wenn die Bohnen weich sind. Sie werden nun mit Butter oder gutem Fett durchgeschwenkt und auf der Mitte einer erwärmen Schüssel angerichtet. Inzwischen kocht man eine Anzahl Eier nicht zu hart, schneidet sie in Hälften und benutzt das Gelbe der Eier zur Bereitung einer recht dichten Mehlschwämme, die man mit Salz und Zitronensaft würzt. Mit dieser Tunfe werden Reste von gekochtem Fleisch vermischt, und dann wird die Füllung in die Eishälften gebracht. Man umlegt mit den Eiern die Bohnen entweder direkt, oder man richtet sie auf gerösteten Weißbrotscheiben an. Man kann die Eier noch mit gehacktem Schnittlauch bestreuen und sie einem Weißkessel im Ofen überbauen.

Reis mit jungen Gemüsen. Junge Möhren, Kohlrabi und grüne Bohnen werden sauber gepuszt, 125 Gramm Reis gewaschen und einige Minuten in reichlich Fett geröstet. Dann wird der Reis mit den Gemüsen vermischt und mit 1/2 Liter Wasser und Salz auf kleinem Feuer gekocht. Nachdem das Gericht 1/2 Stunde gekocht hat, wird es zum Garwerden in die Kochfläche gestellt. Vor dem Anrichten mischt man feingewiegte Fleischstreifen darunter und bestreut das Gemüse mit gehackter Petersilie.

Blumentohl mit Tomaten. Der Blumentohl wird in Salzwasser nicht zu weich gekocht. Eine Auflaufform wird mit Butter ausgeschmiert, mit geriebenen Semmel bestreut und der Blumentohl, sehr dic mit Parmesanflocken bestreut, in die Mitte gelegt. Rundum legt man einen Kranz von kleinen Tomaten,

die man mit gewiegender Petersilie bestreut. Eine dicke Mehlschwämme, mit einem Eigelb abgerührt, wird über den Blumentohl gegossen. Im Ofen 3/4 Stunde überbauen lassen.

Salatrezepte.

Gemüßer Salat. Zerteilter Kopfsalat wird in Streifen geschnitten und mit 2 verschnittenen Tomaten, einer gehackten Zwiebel und Petersilie vermengt. Man verröhrt alles mit einer pilant Salathäuse und streut gehacktes Eigelb darüber.

Selleriesalat. 2 große, geschälte Sellerieknoten werden gerieben. Dann röhrt man Senf, wenig gewiegenen Knoblauch, Öl, Milch, Salz, Zitronensaft und einige gehackte Sellerieblätter zusammen und vermengt damit die geriebenen Sellerie.

Blumenkohlsalat. Ein zerlegter Blumenkohl wird in Salzwasser weichgekocht, abgegossen und auf Eis oder sonst recht kalt gestellt. Dann verröhrt man eine fertige Mayonnaise mit 3 entfernten, gewiegenen Oliven, gehackter Petersilie und einem Eßlöffel Kapern, gibt sie über die zierlich eingefüllten Blumenkohlöschen und garniert mit gehackten Tomaten.

Er.

Millrise-Tomatensuppe.

In 1 Liter kochendes Wasser gebe man 40 Gramm Millrise Haferflocken, etwas Salz und Pfeffer nach Geschmack, 1/4 Liter Tomatenpuree, lasse es etwa eine halbe Stunde köcheln, lasse dann mit 20 Gr. Butter oder Fett sowie etwas Fleischextrakt noch einige Minuten köcheln und serviere.

Millrise-Pudding.

Man kocht ein Viertel Liter (60 Gr.) Millrise in einem halben Liter Milch dic ein, dann lasse man 25 Gr. Rosinen und 25 Gr. Mandeln ebenfalls einmal mit aufkochen, füge dann 2 Eier, den Schnee derselben sowie Vanille-Zucker, nach Geschmack hinzu. — Diese Masse wird in eine ausgepülte Form gegeben, kalt gestellt und mit Fruchtaft oder Vanille-Sauce serviert.

Millrise als unzureichende Säuglingsnahrung.

Man lasse 3 Eßlöffel Millrise Haferflocken in einem Liter Wasser in drei Teelöffel Milch-Zucker auf einen halben Liter einlösen, als dann filtere man diesen Schleim durch ein Tuch und lasse denselben zugedeckt kalt stehen. — Man verwendet diesen Schleim als Zusatz zu Kümmelkaffee, je nach dem Alter des Kindes. — Kinder nach dem 5.—6. Monat vertragen meistens den unfiltrierten Millrise Haferbrei, ohne irgend welche Darmstörungen.

Reisgerichte.

Reisfruchtpudding. 250 Gramm Reis wird gut gewaschen, mit einem halben Teelöffel Salz vermischt und 30 Minuten in siedendem Salzwasser ausgekocht. Indessen kocht man geröstete Stachelbeeren (etwa 500 Gramm) kurz in Wasser, läßt sie abtropfen und vermischt sie mit Zucker und feingekochter Vanille. Der weich ausgekochte Reis wird in der Serviette mit den Beeren vermischt, die Serviette fest darüber zusammengebunden, an einen Holzstiel in einen Topf mit siedendem Wasser gehängt und noch eine Stunde darin ununterbrochen gekocht. Man stürzt den Reis auf eine Schüssel, richtet ihn bergförmig an, bestreut ihn dic mit Zucker und gibt eine Vanillesauce dazu.

Madeirareis. Gewaschener Reis läßt man in Bouillon schmoren, röhrt ein Gläschen Madeira, einige Löffel Rahm, 1 Eigelb und 1 Tasse geriebenen Käse bei und richtet an. Dieser Reis eignet sich besonders zu einem Ring, in den irgend ein Ragout angerichtet wird.