

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>

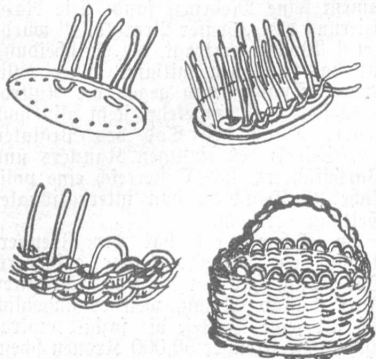
Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Ferien- und Freizeitarbeiten.

Körbchen aus Rohrgeflecht.

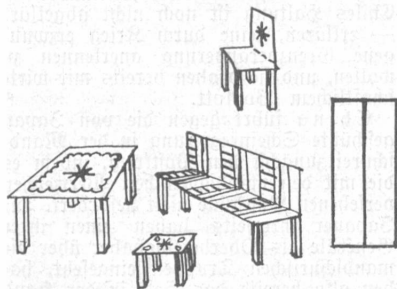
Diese hübsche Beschäftigung wird nicht bloß den Mädchen, sondern auch den Knaben viel Freude machen. Als Boden des Körbchens verwenden wir eine kreisrunde Kartonscheibe



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 Rohrstücke von ungefähr 1 Meter Länge. Diese werden, wie es Fig. 2 veranschaulicht, durch die fertigen Rohrstückchen durchgeflecht. 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 geflecht. Hat das Geflecht die gewünschte Höhe, so werden die fertigen Rohrstücke etwa zwei Zentimeter über dem Geflecht gleichmäßig abgeschnitten (Fig. 3). Das niedliche Körbchen (Fig. 4) kann noch mit farbigem Lack oder mit Goldbronze angestrichen und mit einem Henkel versehen werden.

Puppenmöbel.

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



bezeichneten Stellen ein. Hierauf wird ein Teil aufgebogen und bildet die Lehne der kleinen Bank. Für den Stuhl 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 Kartondeckel werden mit kleinen Nägeln 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 abgetrennt und die Knollen sorgfältig ausgehöhlt. In die Höhlungen gibt man eine Fleischfülle. Die Dedelchen werden daraufgelegt, kreuzweise mit starker Baumwolle umwunden und in einem flachen Topf in $\frac{1}{2}$ 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.

Lauchgemüse. Die Lauchstangen werden gereinigt und in fingerlange Stücke geschnitten, die man der Länge nach noch einmal teilt. Sie werden $\frac{1}{4}$ 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 Tunte, in der man 125 Gramm mageren, in Würfel geschnittenen Speck mittoch kann. Die Tunte 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 aufgesetzt. 1 Kilogramm Möhren werden gepult und in Streifen geschnitten. Nachdem das Fleisch eine Stunde langsam gekocht hat, gibt man die Möhren auf das Fleisch und läßt das Gericht fest zugedeckt 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunden auf kleinem Feuer weiterkochen. Hierauf werden geschälte und in Viertel geschnittene Kartoffeln auf das Gemüse gelegt und $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Unter die Kartoffeln kann man einen oder zwei säuerliche Äpfel 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 gepult 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 erwärmten 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 dicken Mehlschwitze, die man mit Salz und Zitronensaft würzt. Mit dieser Tunte werden Reste von gekochtem Fleisch vermischt, und dann wird die Füllung in die Eihälften 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 ein Weilchen im Ofen überbacken.

Reis mit jungen Gemüsen. Junge Möhren, Kohlrabi und grüne Bohnen werden sauber gepult, 125 Gramm Reis gewaschen und einige Minuten in reichlich Fett geröstet. Dann wird der Reis mit dem Gemüse vermischt und mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und Salz aufs Feuer gesetzt. Nachdem das Gericht $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht hat, wird es zum Garwerden in die Kochfiste gestellt. Vor dem Anrichten mischt man feingewiegte Fleischreste darunter und bestreut das Gemüse mit gehackter Petersilie.

Blumenkohl mit Tomaten. Der Blumenkohl wird in Salzwasser nicht zu weich gekocht. Eine Auflaufform wird mit Butter ausgeschmiert, mit geriebener Semmel bestreut und der Blumenkohl, sehr dünn mit Parmesankäse bestreut, in die Mitte gesetzt. Rundum legt man einen Kranz von kleinen Tomaten,

die man mit gewiegter Petersilie bestreut. Eine dicke Mehlschwitze, mit einem Eidotter abgerührt, wird über den Blumenkohl gegossen. Im Ofen $\frac{3}{4}$ Stunde überbacken lassen.

Salatrezepte.

Gemischter Salat. Zerteilter Kopfsalat wird in Streifen geschnitten und mit 2 verschnittenen Tomaten, einer gehackten Zwiebel und Petersilie vermischt. Man verrührt alles mit einer pikanten Salatsauce und streut gehacktes, gekochtes Eigelb darüber.

Selleriesalat. 2 große, geschälte Sellerieknollen werden gerieben. Dann rührt man Senf, wenig gewiegten Knoblauch, Öl, Milch, Salz, Zitronensaft und einige gehackte Sellerieblätter zusammen und vermischt damit die geriebenen Sellerie.

Blumenkohlalat. Ein zerlegter Blumenkohl wird in Salzwasser weichgekocht, abgesehen und auf Eis oder sonst recht kalt gestellt. Dann verrührt man eine fertige Mayonnaise mit 3 entfernten, gewiegten Oliven, gehackter Petersilie und einem Eßlöffel Kapern, gibt sie über die zerlegt eingefüllten Blumenkohlstrüchen und garniert mit gehackten Tomaten. Er.

Millirise Tomaten-Suppe.

In 1 Liter kochendes Wasser gebe man 40 Gramm Millirise Haferflödi, etwas Salz und Pfeffer nach Geschmack, $\frac{1}{4}$ Liter Tomatenpurée, lasse es etwa eine halbe Stunde kochen, lasse dann mit 20 Gr. Butter oder Fett sowie etwas Fleischextrakt noch einige Minuten kochen und serviere.

Millirise-Pudding.

Man kochte ein viertel Liter (60 Gr.) Millirise in einem halben Liter Milch bis ein, dann lasse man 25 Gr. Rosinen und 25 Gr. Mandeln ebenfalls einmal aufkochen, füge dann 2 Eier, den Schnee derselben sowie Vanillezucker, nach Geschmack hinzu. — Diese Masse wird in eine ausgespülte Form gegeben, kalt gestellt und mit Fruchtsaft oder Vanillesauce serviert.

Millirise als unerreichte Säuglingsnahrung.

Man lasse 3 Eßlöffel Millirise Haferflödi in einem Liter Wasser in drei Teelöffel Milchzucker auf einen halben Liter einkochen, alsdann filtriere man diesen Schleim durch ein Tuch und lasse denselben zugedeckt kalt stehen. — Man verwende diesen Schleim als Zusatz zu Kuhmilch, je nach dem Alter des Kindes. — Kinder nach dem 5.—6. Monat vertragen meistens den unfiltrierten Millirise Haferbrei, ohne irgend welche Darmstörungen.

Reisgerichte.

Reisfruchtputting. 250 Gramm Reis wird gut gewaschen, mit einem halben Teelöffel Salz vermischt und 30 Minuten in siedendem Salzwasser ausgequollen. Inzwischen kocht man geröstete Stachelbeeren (etwa 500 Gramm) kurz in Wasser, läßt sie abtropfen und vermischt sie mit Zucker und feingestochener Vanille. Der weich aufgequollene Reis wird in der Serviette mit den Beeren vermischt, die Serviette fest darüber zusammengebunden, an einen Holzkeulenstiel 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 dünn mit Zucker und gibt eine Vanillesauce dazu.

Madeirareis. Gewaschener Reis läßt man in Bouillon schmoren, rührt 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.