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

Band: 22 (1932)

Heft: 37

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: 13.12.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Die Arbeit der Frau im Haus.

In der Nr. 31 der „Berner Woche" brachten wir Illustrationen nebst einer detallierten Anleitung, wie wir unsere unmodernen Kleider mit wenig Geld und mit eigenen Händen umarbeiten, modernisieren können. Einige unserer Abonnentinnen haben Proben unternommen, an Hand der Vorlagen, Umänderung ihrer Garderoben vorzunehmen. Sie werden uns seiner Zeit über den Erfolg berichten.

Nun zu unseren Hüten.

Schauen wir uns einmal unsere letztjährigen Hüte an. Können wir da nicht für den Werktag eine Umänderung vornehmen? Wir lassen die Form umpressen und garnieren mit Band oder Blumen. Probieren wir einmal einen Hut zurecht zu machen.

Links der alte Hut; rechts der abgeänderte Hut.

Für die Küche

Pilzgerichte.

Vorbereitung. Von den unendlich vielen Pilzsorten kommen verhältnismäßig wenig auf den Markt. Der Städter wird im allgemeinen nicht viel mehr kennen als: Eierschwämme, Pfifferlinge, Grünlinge, Reizker und die vornehmeren Steinpilze, Champignons und Morcheln.

Das A und Z ihrer Zubereitung ist eigentlich ihre Vorbereitung. Sie müssen sehr sorgfältig gewaschen werden, um auch wirklich ganz sandfrei auf den Tisch zu kommen. Pfifferlinge und ihre einfachen Genossen werden verlesen und an den Stielenden beschnitten. Bei den Steinpilzen und Champignons trennt man die großen von den kleinen. Letztere befreit man von den sandigen Stielenden und bürstet sie im Wasser. Die großen teilt man in Kopf und Stiel, zieht von dem Hut die Haut ab und schabt das schwammige Futter heraus. Dann wäscht man sie mehrmals und schneidet sie in Stücke. Champignons müssen in Essig- oder Zitronenwasser gelegt werden, damit sie den zarten Geschmack behalten.

Will man Pilze trocknen, so reinigt man sie ohne Wasser und entfernt die sandigen Enden der Stiele. Die kleinen Pilze läßt man ganz, die großen werden in Scheiben geschnitten. Auf Brettern oder Blechen trocknet man sie an der Luft. Man kann sie auch bei ganz schwacher Hitze in den Ofen schieben. Vor dem Gebrauch weicht man sie zwei Stunden ein und verwendet das Wasser zur Zubereitung.

Man verwendet Pilze zu Suppen, als Ein- und Beilagen und auch zur Garnitur. Sie sind nicht nur wohlschmeckend, sondern auch durch ihren Eiweißgehalt sehr nahrhaft. Man darf sie nicht zu lange kochen, da sie dann schwer verdaulich sind. Ferner dürfen nur frische Pilze zur Nahrung verwendet werden: schon zwölf Stunden alte Pilze sind nicht selten gesundheitsschädlich. Pilzgerichte soll man nicht wieder aufwärmen.

Pilzsauce. 400 Gramm frische, vorbereitete Steinpilze werden weichgekocht und kleingehackt. Von Butter und Mehl wird eine Mehlschwitze bereitet und allmählich mit Pilzwasser, etwas Fleischbrühe (Maggi) und ein Achtel Liter saurer Sahne verdünnt. Nachdem die Sauce gut durchgekocht ist, werden die Pilze und etwas geriebene Zwiebel hinzugetan und mit Salz, Pfeffer, Zucker abgeschmeckt.

Pilzauflauf mit Kartoffeln. Mit der gewünschten Menge Kartoffelmus vermischt man ein oder zwei Eier, gedämpfte, feingehackte Pilze, streut Petersilie dazwischen und läßt das Gericht in gut ausgefetteter Form eine halbe Stunde backen.

Melonen.

Es ist noch gar nicht so lange her, da wußten nur solche Menschen etwas über Melonen, die viel im Süden gereist waren. Heute ist das Erscheinen der Melonen auf unseren Märkten nichts Neues mehr, heute geht man sogar so weit, sie einzumachen. Zwei Sorten von Melonen gibt es: Die außen grüne Wassermelone, deren Fleisch rot und deren Kerne schwarz sind. Sie läßt sich nicht einmachen, weil ihr Saft beim Aufschneiden herausquillt. Die andere, die Zuckermelone, hat eine schöne, gelbliche Schale, die sie wie mit einem Netz umspannt. Ihr Fleisch, ein Mittelding zwischen Banane und Birne, doch niemals so teigig wie diese beide es sein können, ist von köstlichem Aroma, süß und nahrhaft. Diese Melone ist zur Konservierung geeignet.

Kompott von Melone. Eine halbreife Melone schneidet man in der Mitte durch, schabt die Kerne heraus, schält die Melone, schneidet sie in Streifen, legt diese in eine Terrine und übergießt sie mit geläutertem Zucker, den man mit dem Saft von zwei Zitronen aufgekocht hat. Nach 24 Stunden gibt man die Scheiben in einen Topf und kocht die Melone in dem Zucker weich.

Melonen in Zucker. Die zu verwendenden Melonen müssen reif, aber nicht zu weich sein. Man schält sie, teilt sie in zwei Hälften, entfernt Kerne und Fasern, bohrt entweder mit dem Kartoffelbohrer Kugeln aus oder schneidet Würfel, bringt diese in kochendes Wasser, läßt sie einmal aufkochen und schreckt sie in kaltem Wasser ab. Die Melonenstücke werden mit einem gebrühten Tuch abgetupft, in die sehr sauber vorbereiteten Gläser gegeben, mit geläutertem Zucker übergossen und zugedeckt. Nach 24 Stunden schüttet man die Melonenstücke aus den Gläsern auf ein Sieb, kocht den Zuckersaft auf, gibt sie in die Gläser zurück, gießt den abgekühlten Zucker darauf, doch nur so hoch, daß noch ein zwei Finger hoher Raum bleibt. Man bedeckt sie mit angefeuchtetem Pergamentpapier und verbindet die Gläser mit angefeuchtetem Bindfaden.

Melone in Essig. Die Melonen dürfen nur halbreif sein; man schält sie fein, schneidet sie in Teile, entfernt Kerne und das Weiche, schneidet sie in fingerlange Scheiben, legt diese in einen irdenen Einmachtopf, gießt sehr guten Weinessig darauf und läßt sie, gut zugedeckt, durchziehen. Nach einigen Tagen, wenn der Essig eingezogen ist, trocknet man die Stücke ab und kocht sie in neuem Weinessig, den man mit Wasser verdünnt hat, und Zucker halbweich. Auf 1 Liter Essig rechnet man 1 Liter Wasser und 1½ Pfund Zucker. Die abgetropften Stücke schichtet man dann in sauber vorbereitete Gläser, kocht den Essigzucker mit einigen Nelken, etwas Zitronenschale auf und gießt ihn abgekühlt über die Melone. Die Zitronenschale muß man in einem Beutelchen von gebrühten alten Leinen mitkochen. Die Gläser werden mit angefeuchtetem Pergamentpapier fest zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Wie angebrannte Gerichte wieder gut gemacht werden können.

Daß einmal ein Gericht anbrennt, das kann der besten Hausfrau passieren. Da heißt es nun, nicht den Kopf verlieren. noch ist nicht alles verloren. Zum Beispiel werden in einem solchen Fall angebrannte Hülsenfrüchte durch ein Sieb gegossen, dann lasse man die Früchte in reinem, kochendem Wasser und einem reinen Kochgeschirr etwa 10 Minuten auf dem Feuer kochen. Nun werden sie wieder abgegossen und mit der ersten Brühe fertig gekocht. Erbsen kann man dabei mit zerschnittenen Mohrrüben, Bohnensuppen mit Aepfeln mischen.

Angebrannte Gemüse schütte man in ein reines Gefäß und lasse sie 20 Minuten ohne Wasser ausdampfen, wonach sie mit frisch zubereiteter Sauce weich gedünstet werden.

Bei angebranntem Braten ist die Sauce sofort ganz wegzunehmen und die verbrannte Kruste sorgfältig zu entfernen. Der Braten wird mit ½ Liter kochendem Wasser aufs Feuer gestellt und muß etwa fünf Minuten auf beiden Seiten kochen; die Brühe wird abgegossen und dieses Verfahren wiederholt. Dann wird der Braten abgetrocknet und in frischem Fett gebräunt. Man macht eine neue Sauce dazu, wobei man nach Belieben Fleischextrakt, Rahm oder Wein verwendet und richtet mit dieser den Braten an.

Praktische Neuheit.

Frau M. Weibel, Beundenfeldstraße 43, Bern, hatte in der Ausstellung im Kasino ihren Staubbehälter „Atom" vorgeführt, der das lästige Ausschütteln der Flaumer und Staubtücher zum Fenster hinaus erübrigt.