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

Band: 23 (1933)

Heft: 16

Rubrik: Die Seite für 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: 26.12.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

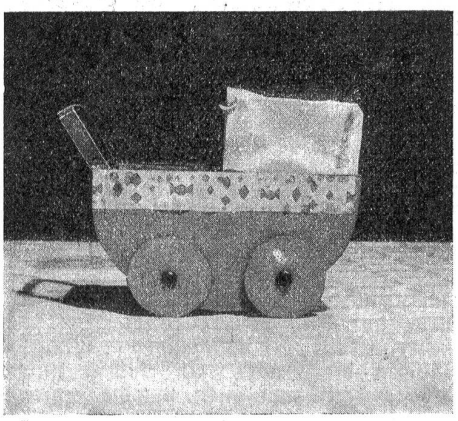
HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Freizeit-Beschäftigung

Ein Puppenwagen

für die kleinsten Puppenkinder ist leicht selbst herzustellen. Zwei kleine Pappschachteln, die aus zwei Teilen — Hülle und Kästchen — bestehen, finden sich in jedem Haushalt. Schließlich auch ein Stückchen Pappe, vier gelbe Musterklammern, etwas buntes Papier und Kleister.

Auf die Pappe legen wir eine Untertasse und ziehen darum mit Bleistift einen Kreis. Diesen schneiden wir aus und dann genau in der Mitte durch, so daß zwei Seitenwände für den Puppenwagen entstehen. Zwischen diese kleben wir von



den zwei Pappschachteln die Kästchen. Vorher schneiden wir in die beiden Längswände der Pappkästchen gleichmäßig ein Drittel von einer Seitenwand entfernt bis zum Boden ein. Den kürzeren Teil des Kästchens knicken wir nach unten. Dadurch haben die Püppchen beim Sitzen einen besseren Halt. Zwischen die Seitenwände müssen die beiden Pappkästchen geklebt werden, und zwar so nahe zusammengerückt, daß sie sich berühren

Vier kleine Pappscheiben bilden die Räder. Durch deren Mitte wird eine gelbe Musterklammer gesteckt, mit der sie am unteren Teil der beiden Seitenwände befestigt werden. Soll der Wagen eine Decke haben, so können wir diese aus buntem Papier leicht kleben. Einen schmalen Streifen buntes Papier falten wir zusammen und versehen ihn mit kleinen Einschnitten, so daß er aufgefaltet wie ein Spitzeneinsatz wirkt. Diesen kleben wir um den äußeren Rand des Puppenwagens. Ein kleiner Pappstreifen bildet den Griff.

So, nun können wir auch unsere kleinsten Puppenkinder im Wagen spazieren fahren.

Die Puppenschaukel.

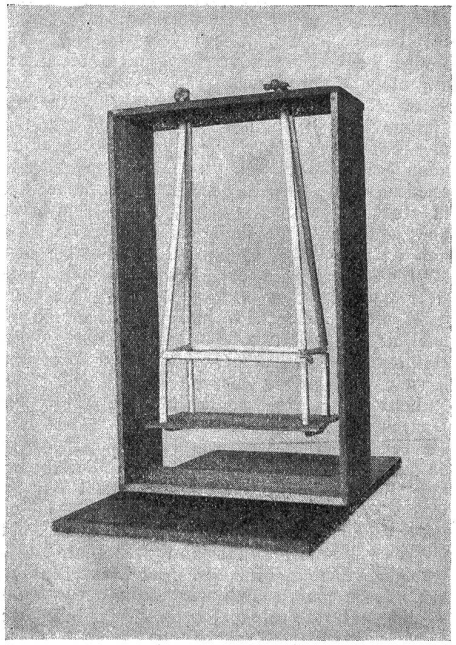
Mit großer Freude begrüßt jede kleine Puppenmutter die Aussicht, eine Schaukel für ihre Lieblinge zu erhalten. Bei einiger Geschicklichkeit kann dieser Wunsch Erfüllung finden. Wir brauchen dazu nur eine kleine Zigarrenkiste und etwas Bindfaden.

Vorsichtig lösen wir zuerst von der Zigarrenkiste den Deckel und drücken den Boden heraus, ohne die vier Seitenwände auseinanderzureißen; denn diese stellen das Schaukelgerüst, an dem die Schaukel angebracht werden soll, dar. Alles auf das Holz geklebte Papier müssen wir mit einem Messer sorgfältig abkratzen. Diese Arbeit können wir uns sehr erleichtern, wenn wir das Papier erst einige Male mit Wasser befeuchten. Dadurch löst es sich von selbst vom Holz, und wir können es mit den Fingern fast abziehen. Nachdem wir in die eine kleine Seitenwand des Schaukelgerüstes links und rechts etwa 4 cm vom äußeren Rande entfernt, mit Hilfe eines kleinen Bohrers je ein Loch gebohrt

Vom Boden der Zigarrenkiste schneiden wir uns ein kleines Sitzbrett, etwa 8 cm lang und 6 cm breit. In jede Ecke bohren wir ein kleines Loch. Durch diese vier Löcher ziehen wir je ein Stück Bindfaden, das ungefähr 20 cm lang sein muß. Das Ende der Schnur wird unter dem Sitzbrett verknotet. Die Lehnen der Schaukel können wir mit farbigen Bändchen, eventuell mit Eckmaschen herstellen.

Mit strahlenden Augen setzt die kleine Puppenmutter ihr Kindchen in die Schaukel.

haben, nageln wir mit zwei feinen Nägeln die entgegengesetzte Seitenwand quer auf die Mitte des Kistendeckels. So bekommt das Schaukelgerüst einen festen Halt und kann nicht umkippen.



Praktische Winke

Echt oder gefälscht?

Echter Tee wird von gefälschtem unterschieden, indem man auf eine Messerspitze Tee etwas kaltes Wasser gießt und beides gut umschüttelt. Reiner Tee wird das Wasser kaum färben, während gefälschter Tee eine starke Färbung erzeugt.

Mehl, das mit Gerstenmehl gefälscht wurde, bindet sich nicht und wird beim Anrühren klumpig. Wurde es mit Kartoffelmehl vermengt, entwickelt es bei schwacher Erwärmung einen säuerlichen Geruch.

Butter, die mit irgend einem Fett „gestreckt" wurde, ist schmierig. Krümelige Butter beweist meistens, daß sie durch Wasserzusatz beschwert ist. Reine Butter bleibt beim Aufstreichen auf eine heiße Kartoffel ganz geruchlos, bei anderem Fett bemerkt man einen talgartigen Geschmack.

Wein läßt sich auf Wasserzusatz prüfen, indem man einen Strohhalm in Baumöl taucht und diesen dann in den Wein steckt. Ist letzterem Wasser zugefügt, bleiben am Strohhalm Wassertropfen hängen, sonst nicht.

Milch prüft man mit Hilfe einer Stricknadel. Gute Milch läuft an der eingetauchten und wieder herausgezogenen Nadel zu einem dicken Tropfen zusammen, gewässerte fällt sofort ab.

Seide auf ihre Echtheit zu prüfen, d. h. ob ein Zusatz von Baumwolle dabei sei, ist nicht schwer. Man zieht einige Längs- und Querfäden aus und verbrennt sie an einer Kerze. Baumwolle wird sofort brennen, während Seide nur langsam Feuer fängt und einen verkohlten Rückstand hinterläßt. R.

Küchen-Rezepte

Bayrische Eierspeise. 8—10 frische Eier werden hartgekocht, geschält und halbiert. Dann löst man das Eigelb heraus, schneidet das Eiweiß in Streifen und bratet diese mit einigen Löffeln süßem Rahm und einer kleinen Tasse geriebenem Käse in Butter 5—10 Minuten. 1 Kilogramm Spinat wurde gebrüht, abgegossen gewiegt und mit dicker, brauner Sauce aufgekocht. Der Spinat wird bergförmig angerichtet, mit dem gehackten, gewürzten, warmgehaltenen Eigelb bestreut und mit dem gebratenen Eiweiß umlegt.

Kartoffelbecher. 1 Kilogramm in der Schale gekochte, erkaltete, geriebene Kartoffeln werden mit Salz, 2 Eiern und Brosamen zu einem gut zusammenhaltenden Teig verarbeitet. Daraus formt man turtelettenartige Becher, bäckt sie in heißem Fett schwimmend, richtet sie an und füllt sie mit in Sauce erhitztem, pikantem Blumenkohl, mit Spargeln, Zuckererbsen oder Pilzen. Petersilie wird darüber gestreut.

Reistörtchen. 100 Gramm Reis wird in 3/4 Liter Milch weich gekocht, mit 100 Gramm leicht gerührter Butter, 4 Eigelb, 60 Gramm Zucker, wenig gewiegter Zitronenschale, 30 Gr. gemahlenen Mandeln und dem schaumig geschlagenen Schnee der Eier vermengt. Kleine Förmchen werden gebuttert, mit Brosamen bestreut, mit dem Reis gefüllt und 1/2 Stunde in den mittelheißen Ofen gestellt. Die Törtchen werden erkalten gelassen, gestürzt, mit kandierten Veilchen oder gezuckerten Orangenscheiben oder einer eingemachten Akrikosenhälfte belegt und mit wenig Orangencreme übergossen.

Süßer Salat. Man kocht 2 Gläser Rheinwein mit 2 Gläsern Wasser, Zucker und einem Stück Vanille auf und läßt erkalten. 3 Scheiben in Würfelchen geschnittene Büchsenananas, einen Teller voll gehackte, entkernte Datteln, 2 in Würfelchen geschnittene Orangen, kandierte Kirschen und einige Sultaninen werden gut vermengt und mit der Hälfte des Weines übergossen. Die andere Hälfte vermengt man mit 3 schaumig geschlagenen Eiweiß oder etwas geschlagenem Rahm und gibt dies über den Fruchtsalat, der sehr kalt serviert wird.

Kartoffelklöße. 1 Kilogramm tagszuvor gekochter Kartoffeln schält man und preßt sie durch ein Sieb. Dann dämpft man fein geschnittenen rohen Schinken, Zwiebel und Petersilie in einem Eßlöffel Butter, vermengt dies mit der Kartoffelmasse, gibt 1—2 Eier daran und verarbeitet alles mit gerösteten Brotwürfelchen und Salz. Nun formt man mit 2 Löffeln Klöße, die man in kochendem Salzwasser 10—15 Minuten schwach kochen läßt. Angerichtet, werden die Klöße mit geröstetem Brosamen übergossen.

Tomatenkartoffeln. 1 Kilogramm rohe, fein geschnittene Kartoffeln werden zu einer halben in 50 Gramm Fett gebratenen, gehackten Zwiebel gegeben, mit Salz überstreut, 1 Kilogramm in Scheiben geschnittene Tomaten daraufgelegt und 1 Liter Wasser oder Bouillon dazugegossen. Gut zugedeckt, schmort man die Kartoffeln weich und fügt, wenn nötig, jeweilen etwas Wasser bei.