

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: 20.02.2026

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

Die Seite für Frau und Haus

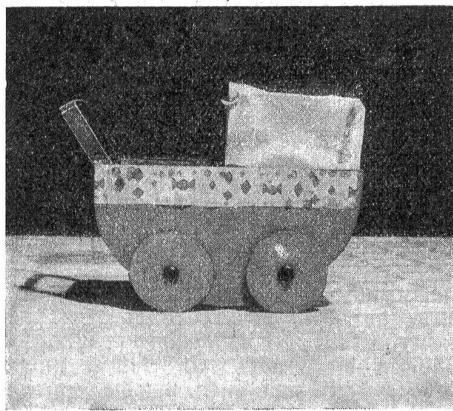
HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKТИСHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Freizeit-Beschäftigung

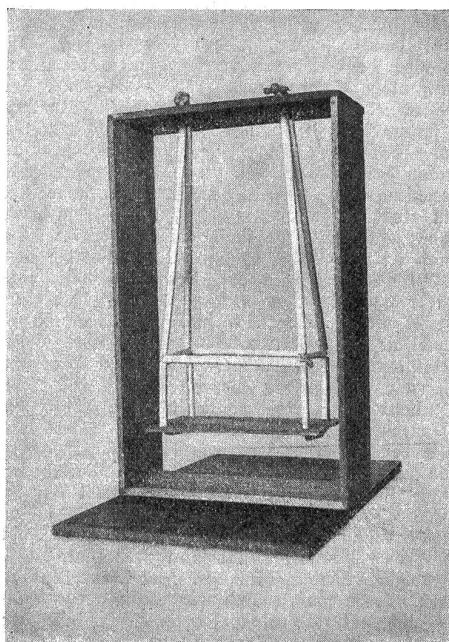
Ein Puppenwagen

für die kleinsten Puppenkinder ist leicht selbst herzustellen. Zwei kleine Pappschachteln, die aus zwei Teilen — Hülle und Rästchen — bestehen, finden sich in jedem Haushalt. Schließlich auch ein Stück 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



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



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

Vier kleine Pappstreifen bilden die Räder. Durch deren Mitte wird eine gelbe Musterklammer gesetzt, 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 Einfäden, 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 Zigarrentasche und etwas Bindfaden.

Vorsichtig lösen wir zuerst von der Zigarrentasche den Deckel und drücken den Boden heraus, ohne die vier Seitenwände auseinanderzuziehen; denn diese stellen das Schaukelgerüst, an dem die Schaukel angebracht werden soll, dar. Alles auf das Holz gebliebene 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 Zigarrentasche schneiden wir uns ein kleines Sitzbrett, etwa 8 cm lang und 6 cm

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

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 brätet 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 Saucé 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, erkalte, geriebene Kartoffeln werden mit Salz, 2 Eiern und Brosamen zu einem gut zusammenhaltenden Teig verarbeitet. Daraus formt man turmlettenartige Becher, böttet sie in heißem Fett schwimmend, röstet sie an und füllt sie mit in Sauce erhitztem, pikantem Blumenkohl, mit Spargeln, Zwiebeln oder Pilzen. Petersilie wird darüber gestreut.

Eisstörlchen. 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, 300 g gemahlener Mandeln und dem schaumig geschlagenen Schnee der Eier vermengt. Kleine Formchen werden gebuttet, mit Brosamen bestreut, mit dem Reis gefüllt und 1/2 Stunde in den mittelheissen Ofen gestellt. Die Törtchen werden erkalten gelassen, geöffnet, mit kandierten Beilchen oder gezuckerten Orangenscheiben oder einer eingemachten Aktrikosenhälfte 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 Würfeln geschnittene Büschelananas, einen Zeller voll gehackte, entkernte Datteln, 2 in Würfeln 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 Fruchtkalat, der sehr kalt serviert wird.

Kartoffelklöße. 1 Kilogramm tags zuvor 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 Brodwürfeln 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 gerösteten 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 zugekocht, schmort man die Kartoffeln weich und fügt, wenn nötig, jeweils etwas Wasser bei.

Praktische Winke

Echt oder gefälscht?

Echter Tee wird von gefälschtem unterschieden, indem man auf eine Messerspitze Tee etwas kaltes Wasser giebt 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, entwölft es bei schwacher Erwärmung einen säuerlichen Geruch.

Butter, die mit irgend einem Fett „gestrickt“ wurde, ist schmierig. Krumelige Butter beweist meistens, daß sie durch Wasserzufuß beweist 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 stellt. Ist letzterem Wasser zugesetzt, bleiben am Strohhalm Wassertropfen hängen, sonst nicht.

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