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

Band: 23 (1933)

Heft: 42

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

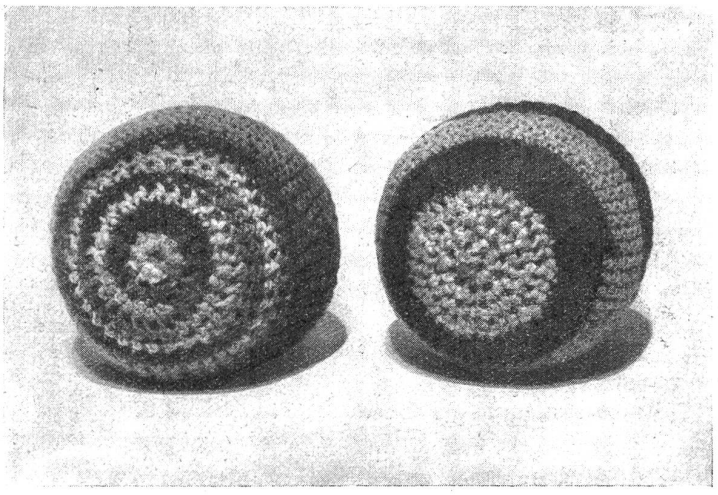
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Wolle und Kork gibt einen Ball.



Einen wunderschönen Spielball können wir leicht herstellen. Wir brauchen dazu nur etwa 10 gr bunte Zephirwolle. Sie kann geflammt sein oder auch einfarbig. Bei einfarbiger Wolle empfiehlt es sich, zwei verschiedene Farbtöne zu verwenden.

Zuerst häkeln wir vier Luftmaschen und eine feste Masche in die erste Luftmasche. Dadurch erhalten wir einen kleinen Luftmaschenring. Dahinein arbeiten wir 10 feste Maschen, auf diese 10 festen Maschen wieder 20 feste Maschen, indem wir in jede darunterliegende Schlinge 2 feste Maschen häkeln. Dabei müßen wir darauf achten, daß wir die Nadel immer in die hintere Schlinge einstechen, damit rechts ein gleichmäßiges Ränddchen entsteht und auch die linke Seite ganz gleichmäßig wirkt, weil diese als Außenseite benutzt werden soll. Die nun folgenden zwei Ringe entstehen, indem wir abwechselnd 6 feste Maschen in die darunter liegenden 6 Schlingen, in jede siebente Schlinge aber 2 feste Maschen häkeln. Dann arbeiten wir so weiter, vergrößern aber die Anzahl der einzelnen festen Maschen immer mehr, ehe wir 2 feste Maschen in eine Schlinge häkeln, und zwar folgend 8, dann viermal 10 und zuletzt zweimal 20. Das ist der eine des Balles, der nicht ganz die Hälfte bildet. Daraufhin häkeln wir den zweiten Teil des Balles in der gleichen Weise, nur noch etwas größer, indem wir zuletzt noch fünf Ringe feste Maschen, ohne zuzunehmen, häkeln. Haben wir zwei einfarbige Farbtöne Wolle verwendet, dann wechseln wir allen 4 Ringen die Farben, indem wir den Faden abreißen und den andersfarbigen Wollfaden einfach anknoten. Der Knoten mit den Fadenenden wird so verarbeitet, daß er auf die rechte Seite beim Arbeiten, also zuletzt nach innen, zu liegen kommt.

Die beiden Ballteile müßen fest ausgestopft werden. Am besten lassen sich dazu alte Flaschenkorke, die in ganz kleine Stückchen geschnitten werden, verwenden. Man kann aber auch Papier- oder Holzwolle dazu nehmen. Die beiden ausgefüllten Ballteile werden zuletzt aufeinandergelegt und mit ganz kleinen überwendlichen Stichen, wozu man einen doppelten Nähseidefaden in der Farbe der Wolle verwendet, zusammengenäht.

H. Sch.

Küchen-Rezepte

Kochrezepte für den Herbst.

Birnenschnitze mit Kartoffeln. In Viertel geschnittene Kochbirnen dämpft man mit etwas Butter, ganz wenig Zucker und Wasser halbweich. Dann legt man in Würfel geschnittene rohe Kartoffeln, mit etwas Salz bestreut, darauf und läßt auch diese weich dämpfen. Einige Minuten vor dem Anrichten fügt man einen Schöpflöffel Bouillon bei und vermengt sorgfältig alles zusammen.

Bohnen mit Tomaten. Entfädelte, grüne Bohnen werden gewaschen. Dann läßt man in einer großen Kasserolle Fett heiß werden, bräunt darin eine gehackte Zwiebel und 2 Löffel Mehl, fügt eine Tasse Wasser, Salz, Pfeffer, die Bohnen und 6—8 verschnittene, schöne Tomaten bei und schmort alles zugedeckt 2 Stunden.

Weißkabiskugeln. Ein zerteilter Kabiskopf wird einige Minuten in Salzwasser gebrüht. Dann hackt man die kleinen Blätter fein und umwickelt sie mit je einem großen Blatt, so daß 6—8 solcher Krautkugeln entstehen. Nun legt man sie in eine gebutterte Form, streut Salz, Pfeffer und Butterstückchen darüber und stellt dies für 1/4 Stunde in den Backofen. Nach dieser Zeit fügt man 2 Tassen Fleischbrühe (Bouillonwürfel) bei und läßt nochmals 1/4 Stunde im Ofen schmoren.

Wirsing mit Speck. Ein mittlerer Wirsingkohlkopf wird zerteilt, von den Rippen befreit und in Salzwasser rasch überbrüht. Nun läßt man 125 Gramm guten, in Würfelchen geschnittenen Speck gelb werden, gibt dem vertropften Kohl, Salz, Pfeffer, Muskat und 1—2 Löffel Rahm dazu und schmort alles etwa 20 Minuten.

Selleriereis. Eine große Sellerieknolle wird in Salzwasser weich gekocht, geschält und mit einer Gabel zerdrückt. Den Selleriebrei kocht man mit einem Stück Butter und 1 Tasse Bouillon gut durch, fügt Reis bei, den man 15 Minuten in Salzwasser schmorte und verkocht alles mit dem nötigen Gewürz. In eine gebutterte Form gibt man lagenweise von dem Reis und gehackten Schinken oder Fleischresten, legt Butterstückchen obenauf und bäckt die Speise 20 Minuten im Ofen. Man serviert dazu Kopf-, Gurken- oder Tomatensalat.

Zwiebelpüree. Einige frische, fein geschnittene Zwiebeln werden in Butter 1/2 Stunde gedämpft und mit einer guten Sauce aus Butter, Mehl, Fleischbrühe und Rahm verkocht. Dann treibt man die Speise durch ein Haarsieb, läßt das Püree knapp vors Kochen kommen und verquirlt es mit 1—2 Eigelb. Es wird zu allen Arten von gekochtem oder gebratenem Fleisch serviert.

Mischkompott. Aepfel, Birnen, Zwetschgen, Aprikosen, Quitten, sowie Him- oder Brombeeren werden gerüstet und jedes für sich mit wenig Zuckerwasser weich geschmort. Nun schöpft man die Früchte heraus, legt sie in eine Glasschale, kocht allen Saft zusammen noch dicklich ein und gießt ihn über die sorgfältig vermengten Früchte.

E. R.

Wildbret.

Hasenbraten. Der Vorderteil des Tieres wird abgeschnitten und die Hinterläufe kreuzweise zusammengebunden. Dann legt man das Fleisch 5—6 Tage in eine Beize von Essig, rotem Wein, Wachholderbeeren, Lorbeerblätter und 1—2 Pfefferkörnern. Nun wird das Hasenfleisch mit Speckstreifen gespickt, in genügend Fett schön angebraten und mit einigen Löffeln saurem Rahm weich geschmort.

Hasenragout. Ein gespickter Hase wird in Würfel geschnitten. Dann läßt man Speckwürfelchen in einem Stück Fett bräunlich braten, fügt 2—3 verschnittene Karotten, 1 gehackte Zwiebel, das Fleisch, Salz, Pfeffer und 1 Tasse heißes Wasser bei und dämpft zugedeckt 1 1/2 bis 2 Stunden. Kurz vor dem Anrichten gibt man geröstete Brotwürfelchen zu dem Fleisch und würzt zuletzt mit 1—2 Löffel Essig oder Zitronensaft.

Gedämpfte Rehschulter. Zurechtgeschnittene Rehschulter wird gehäutet, gespickt, gesalzen und in eine mit Speckstreifen ausgelegte Kasserolle gelegt. Nun fügt man ein Glas roten Wein, ebensoviel Fleischbrühe, allerlei Kräuter, ein Stückchen Ingwer, 1 Lorbeerblatt und etwas geröstete Brotrinde bei und schmort das Fleisch im Ofen weich. Es wird dann angerichtet, mit Kartoffelklößchen umlegt und die passierte Sauce nebenher gereicht.

Wildbretspeise. Rotkabis wird gehobelt, gewaschen, gesalzen und zugedeckt mit einem Stück Butter 3/4 Stunde gedämpft. Langes Brot schneidet man in Scheiben, die in Butter geröstet werden. Aus 5—8 rohen Kartoffeln bereitet man auf gewohnte Weise einen Brei. Schließlich schneidet man übriggebliebenes, gebratenes Wildbret in dünne Scheiben. Nun legt man eine große, gebutterte Form mit dem Brot aus, gibt den Rotkabis und dann das Fleisch darauf, übergießt alles mit der Wildbretsauce und deckt mit dem Kartoffelbrei. Dieser wird mit Butterflöckchen belegt. Man bäckt die Speise 20—30 Minuten im Ofen und serviert sofort.

E. R.

Einmachen von roten Rüben (Randen).

Die rote Rande ist äußerst gesund und im Winter besonders als Salat sehr beliebt. Sie besteht aus 91,24 Prozent Wasser, 0,96 Prozent Eiweiß, 0,16 Prozent Fett, 5,98 Prozent Kohlenhydraten und 0,92 Prozent Salzen.

Wir machen die rote Rübe folgendermaßen ein: 2 1/2 Kilo Randen werden so vorsichtig mit einer Bürste gewaschen, daß man weder die Haut noch das Wurzelende abreißt, da sie sonst im Kochen hell werden. Sie werden in kochendes Salzwasser gegeben und weich gekocht. (Kochkiste verwenden!) Sind die Randen weich, streift man die Haut ab und schneidet die Früchte in dünne Scheiben direkt in den Aufbewahrungstopf. Zwischen die einzelnen Lagen streut man etwas gereinigten Kümmel, kleine Meerrettichwürfelchen und Senfkörner und schließt mit den Randen. 1/2 Liter guten Weinessig kocht man mit 5 Gramm Salz und 25 Gramm Zucker auf, gießt ihn erkaltet über die Randen, beschwert sie etwas, damit sie unter dem Essig bleiben und bindet den Topf gut zu. Die Randen sind nach einigen Wochen als Salat gebrauchsfertig, wobei man natürlich die Gewürze entfernt und nach Belieben Oel unterrührt.

E. R.