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

Band: 24 (1934)

Heft: 8

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: 18.02.2026

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

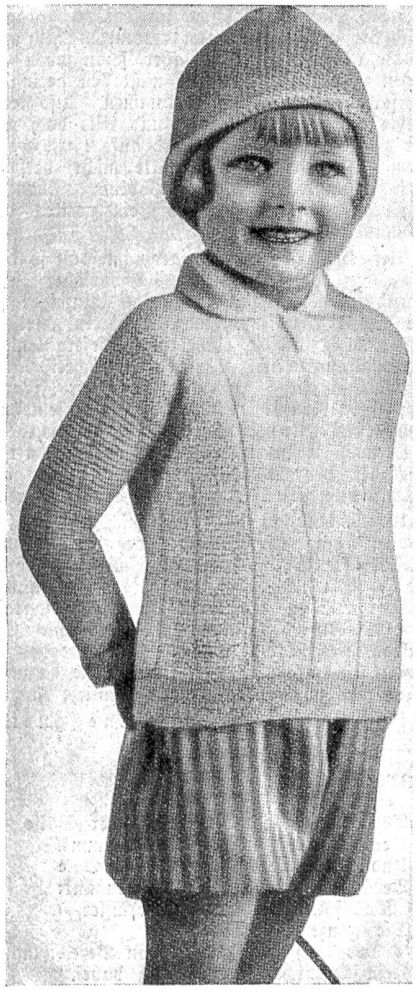
Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Gestrickter Jumper mit passendem Mützchen.

Material: 150 g weiße und 50 g grüne Kranich-Lustre-Wolle; Nadeln Nr. 3½. Für den Jumper sind Vorder- und Rückenteil im Zusammenhange



zu arbeiten. Man beginnt am untern Teil des Vorderteiles mit einem dem Schnitt entsprechenden Maschen-Anschlag (am Modell 72 Maschen) und strickt in hin und her gehenden Reihen zunächst einen grünen 4½ cm hohen Rand in Rechtsreihen. Anschließend wird weiß weitergearbeitet und man strickt für das Grundmuster eine Musterreihe: 9 rechte Maschen, 1 linke Masche im Wechsel, darüber eine Ausgleichreihe rechts. Diese beiden Reihen werden fortlaufend wiederholt. Für den Schlitz in der vordern Mitte sind die Maschen der Arbeit zu teilen und an der linken Vorderteilhälfte für den Untertritt 4 Maschen aufzustricken. Dem Schnitt entsprechend nimmt man für den Halsausschnitt Maschen ab und am Nackenrand wieder auf. Der Rückenteil wird wie der Vorderteil gearbeitet und unten ebenfalls mit dem grünen Rand abgeschlossen. Die Randmaschen des Halsausschnittes faßt man für den Kragen auf und strickt bis zur Linie auf dem Schnitt in weißen, anschließend in grünen hin und her gehenden Rechtsreihen. Die Aermel werden nach dem Schnitt wie die Grundform vom oberen Rand ausgehend gearbeitet (am Modell 45 Maschen Anschlag) Die Bündchen werden grün wie der untere Jumperrand gestrickt. Das Mützchen beginnt man mit einem 2½ cm grünen Rand in hin und her gehenden Rechtsreihen (am Modell 100 Maschen Anschlag), dann strickt man mit weißer Wolle in Höhe des Schnittes das Grundmuster. Zuletzt schließt man die Arbeit zur Runde, zieht das Mützchen oben zusammen und verziert es mit einem grün-weißen Pompon. Den Verschluß am Hals des Jumpers bildet ein weißes Perlmutterknöpfchen.

Küchen-Rezepte

Gut und billig.

Reisauflauf. Guter Reis wird gewaschen und mit einer gehackten Zwiebel und dem nötigen Salzwasser 20 Minuten gekocht. Dann fügt man eine mittelgroße, rohe, geriebene Sellerie, 1 Tasse Bouillonwürfelbrühe, einige Löffel geriebener Käse und 2—3 geriebene, rohe Karotten bei, füllt alles in eine gebutterte Form, streut Butterstückchen darauf und bäckt den Auflauf 20—30 Minuten im Ofen. Servalatsalat schmeckt gut dazu.

Maisberg. In kochendes Salzwasser läßt man soviel Maismehl einlaufen, daß ein dicker Brei entsteht. Dieser wird auf ein nasses Brett angerichtet, ausgebreitet und erkalten gelassen. Nun schneidet man die Masse in Rechtecke, wendet sie in Brosamen und bratet sie bräunlich. Sobald ein Stück angerichtet ist, wird es mit Reibkäse bestreut. Zu den bergförmig angerichteten Maisschnitten serviert man Tomatensauce oder Endiviensalat.

Kartäuserklöße. 3 altbackene Brötchen (Weggli) werden auf dem Reibeisen von der Rinde befreit und dann in 4 Teile geschnitten. Es werden 3 Tassen Milch, 2 Eier, 1 Eßlöffel Zucker, etwas gewiegte Zitronenschale und wenig Zimt tüchtig zusammen verquirlt und über das Brot gegossen. Nach 2 Stunden wendet man die ganz durchweichten Brotwürfel einzeln in den Brosamen und bäckt sie in reichlich heißer Butter. Apfelkompott ist gut dazu.

Maccaroni-Auflauf.

200 Gramm Maccaroni, in kleine Stückchen zerbrochen, beliebig viele Fleischresten, verwiegt, etwa vorhandene Sauceresten, 35 Gramm (eigroß) Butter, 30 Gramm geriebener Käse, 20 Gramm Stoßbrot, 1 Ei, 1 Tasse Milch.

Die Maccaroni in Salzwasser kochen und abtropfen lassen; dann lagenweise mit den Fleischresten und etwaiger Sauce vermischt in eine mit Butter ausgestrichene Kochplatte legen, so daß eine Lage Maccaroni obenauf kommt. Das Ei mit der Milch verklopfen, leicht salzen und darübergießen, mit dem Käse und dem Stoßbrot bestreuen, mit kleinen Butterstückchen überlegen und im Ofen backen.

Mailänder Risotto.

200 Gramm Reis, 1 mittlere Zwiebel, fein verwiegt, 60 Gramm (1½ eigroß) Butter, 30 Gramm (½ Kaffeetasse) geriebener Käse, 8 Deziliter Fleischbrühe, ½ Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken, 1 Zweiglein Thymian, 1 Messerspitze Safran.

In einer Kasserolle die Zwiebel mit 20 Gramm Butter dämpfen; den Reis beifügen, einige Minuten mitrösten und mit der kochenden Fleischbrühe übergießen. Etwas Salz, eine Prise Pfeffer, den Safran und das Gewürz beifügen und zugedeckt langsam kochen lassen, bis der Reis gar ist, was der Fall sein wird, sobald sich die einzelnen Körner zwischen den Fingern breitdrücken lassen. Vom Feuer nehmen und mit dem Rest der Butter durchziehen. Den Käse separat dazu servieren. Die benötigte Fleischbrühe kann durch Auflösen von Maggi's Bouillonwürfeln in kochendem Wasser gewonnen werden.

Was soll ich kochen?

Ungarbraten. Ein schönes Stück Roastbeef wird in gleichmäßige Scheiben geschnitten, aber so, daß das Fleisch an einer Seite noch zusammenhält. Nun legt man in die Einschnitte je eine dünne Scheibe Speck und eine Scheibe Brot, bestreut das Fleisch mit Salz und Pfeffer und bindet es zusammen. Der Braten wird in Fett schön angebraten, weich geschmort und vor dem Anrichten mit etwas geriebenem Käse bestreut. Die Soße wird mit Rahm verkocht und über den angerichteten, losgebundenen Braten gegossen. Irgend ein gutes Gemüse serviert man dazu. E. R.

Gefüllte Kartoffeln. Geschälte Kartoffeln werden in Salzwasser 20 Minuten gekocht, abtropfen gelassen und ausgehöhlt. Eine gehackte Zwiebel dämpft man in Butter, fügt allerlei gehackte Fleischreste und Gewürz bei, schmort alles unter öfterem Wenden, zieht es vom Feuer und rührt 1 Ei und 3—4 Löffel sauren Rahm dazu. Die Masse wird nun in die Kartoffeln gefüllt, diese nebeneinander in eine gebutterte Form gestellt, mit geschmolzener Butter und Rahm beträufelt und bei Oberhitze bräunlich gebacken. Dazu paßt Blumenkohl-, Randen- oder Endiviensalat.

Gute Wintersuppen.

Rosenkohlsuppe. In einem Stück Butter röstet man gehackte Zwiebel braun, ebenso 2 Löffel Mehl und gießt 1½ Liter Wasser dazu. Nun fügt man einen Teller voll gewaschene, etwas zerteilte Rosenkohlköpfchen, Salz und Muskat bei und kocht die Suppe ¾ Stunde. Man richtet sie über geriebenen Käse an.

Wintersuppe. Mehl wird geröstet und mit Wasser verrührt. Dann gibt man 2 in feine Rädchen geschnittene Lauchstengel, Selleriewürfelchen, 2 in Scheibchen geschnittene Kartoffeln, eine gewiegte Zwiebel, 2 fein geschnittene Karotten, Petersilie, Schnittlauch, gehacktes Selleriegrün, Salz und Pfeffer hinein und kocht die Suppe 1½ Stunden. Geriebener Käse wird dazu serviert. E. R.

Allerlei aus roten Randen.

Wir alle kennen die roten Randen, aber sie werden fast ausschließlich zu Salat verwendet. Wir wissen gar nicht, daß es allerlei wohlschmeckende Randengerichte gibt, die als Abwechslung im winterlichen Speisezettel sehr zu empfehlen sind. Die Russen z. B. kochen eine ausgezeichnete Rotrübensuppe, indem sie Mehl in Butter rösten, mit einer Tasse saurem Rahm verrühren, die in Würfelchen geschnittenen weichgekochten Randen beifügen und mit der nötigen Fleischbrühe, Salz, 2—3 Gewürznelken und 1 Lorbeerblatt ½ Std. kochen. Auf die gleiche Weise, nur unter Weglassung der Fleischbrühe, bereitet man ein gutes Randengemüse, wobei man die Randen nicht in Würfel, sondern in Scheiben schneidet. Die Randen schmecken auch gut in weißer Soße. Man schneidet die noch warmen, geschälten Randen in Scheiben und übergießt sie mit einer Soße aus Butter, Mehl, Milch, etwas Bouillonwürfelbrühe, Gewürz und 2—3 Löffel geriebenem Käse. Das Gericht muß sofort aufgetragen werden, damit die Soße nicht rot wird. Noch schmackhafter wird das Gericht, wenn man die Randen mit einer gewöhnlichen Buttersoße ohne Milch vermengt, in eine gebutterte Form füllt, mit Brosamen und gelbgebratenen Speckwürfelchen bestreut und im Ofen bräunlich überbacken läßt. Unbekannt, aber sehr wohlschmeckend, sind endlich gebratene Randenscheiben. Das heißt, man wendet die in Scheiben geschnittenen Randen einzeln in dickem Omelettenteig und bratet sie in Fett knusperig. E. R.