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

Band: 24 (1934)

Heft: 10

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

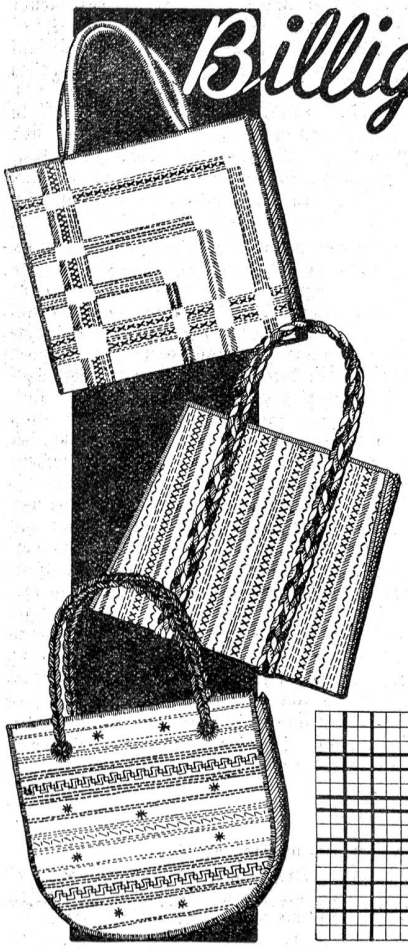
Download PDF: 30.12.2025

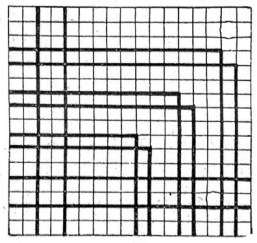
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

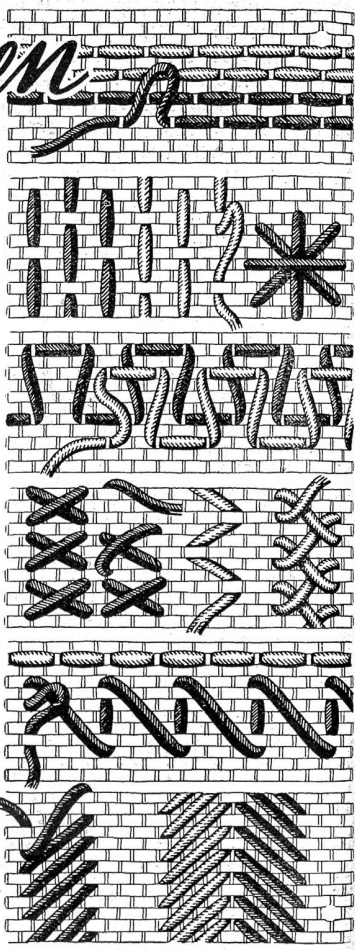
Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Billige Einkaufstaschen







Zu unseren Einkaufstaschen benötigt man je ein 48×66 cm großes gutes, gleichmäßig gewobenes Sacktuch, ohne eingewebte bunte Streifen. Vor der Verarbeitung legt man den Stoff in leicht bräunliches Leimwasser, zur Verminderung des Flaumabfalls. Natürlich darf die Lösung nicht so stark sein, daß der Stoff hart und steif wird. Die Sticharten rechts werden bei den Streifenbildungen verwendet und mögen auch zu eigenen Zusammensetzungen anregen. Zum Sticken nimmt man Wolle in vier bis fünf bunten Farben. Die erste Tasche mißt 30×32 cm. Man schneidet ein 40×66 cm großes Stück, legt die Längsränder 5 cm breit nach innen und umsticht die Bruchkanten dicht mit Wolle. Hierauf legt man den Streifen doppelt und steppt von links die Seitenteile zusammen. Die Henkel sind je 50 cm lang und 2½ cm breit. Für die Musterung untenstehendes Schema. Jedes Kästchen der Quadrateinteilung ist naturgroß 2 cm breit und hoch. Henkel und oberer Taschenrand werden ebenfalls dicht umstochen. Für die zweite Tasche schneidet man ein 40×66 cm großes Stück, legt es doppelt und steppt von links die Seitenränder zusammen. Diese drückt man hierauf nach innen, so daß die Tasche am oberen Rand 28 cm breit ist und am unteren 34 cm. Die Bruchkanten und der obere Taschenrand sind mit Litze einzufassen. Für die Henkel flechtet man aus vier verschiedenfarbigen Litzen ein 2 m langes Stück, dessen Anfang und Ende man verbindet und, wie ersichtlich, um die Tasche führt.

Die dritte Tasche besteht aus zwei 32 cm hohen und oben 34 cm breiten, unten abgerundeten Teilen, verbunden durch einen 7 cm breiten Streifen. Die Ränder werden dicht umstochen. 5 cm vom oberen und 10 cm von jedem Seitenrand entfernt arbeitet man beiderseitig zwei Löcher ein. Man unterlegt hierzu die Stellen mit Steifleinen, umsteppt mit der Maschine einige Male die etwa 2 cm großen Kreise, schneidet nun das Innere aus und umsticht die Löcher dicht mit Wolle. Als Henkel dient eine 110 cm lange festgeflochtene Wollschnur, die man durch die Löcher leitet. Alle Taschen sind kräftig zu füttern. Zu der Tasche können auch andere Stoffe verwendet werden (Resten, gute Stücke von alten Kleidern) die auf Stramin bestickt werden, z. B. Rand, Milieu ꝛc. Nach Wunsch können die Taschen gefüttert, event. auch mit Reißverschluß versehen werden.

Küchen-Rezepte

Kartoffelpudding. 6 geschälte mittelgroße Kartoffeln werden in Salzwasser weich gekocht, abgegossen und zu Brei gepreßt. Nun vermengt man die Masse mit eigroß Butter, 2—3 Eigelb, wenig Pfeffer und Muskat und zuletzt mit den schaumigen Eiweiß. Sie wird in eine glatte, gut gebutterte Form gefüllt und im Wasserbad 1 Std. gekocht. Der Pudding wird gestürzt und mit Bratwürstchen oder Kabissalat aufgetragen.

Rindfleisch mit Kartoffeln. In der Schale gekochte Kartoffeln werden noch warm in Scheiben geschnitten. Sie werden mit einigen Löffeln Oel in der Bratpfanne erhitzt und mit dem nötigen Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker, Kapern und Zitronensaft gewürzt. Der bergförmig angerichtete Salat wird mit gesottenem, in feine Scheiben geschnittenem Rindfleisch umlegt.

Gebackene Zwetschgen. Dörrzwetschgen werden über Nacht in Wasser eingelegt und dann in wenig Zuckerwasser 10 Minuten gekocht. Nun entfernt man nach dem Erkalten die Steine, steckt an ihre Stelle je eine geschälte Mandel, wendet jede Zwetschge einzeln in dickem Omelettenteig und bäckt sie in Fett schwimmend bräunlich. Noch heiß werden die Zwetschgen mit Zucker und Zimt bestreut. E. R.

Lebersuppe. ¼ Pfund Leber wird fein gehackt. Dann dämpft man gehackte Zwiebel in Butter, fügt die Leber bei, röstet alles kurze Zeit und gießt Fleisch-, Knochen- oder Gemüsebrühe dazu. Die Suppe wird mit einem Lauchstengel und Selleriegrün 20 Minuten gekocht und über wenig fein geschnittenes Brot, Petersilie und nach Belieben 1 Eigelb angerichtet.

Leberklöße. 400 Gramm Kalbs- oder andere Leber wird durch die Maschine getrieben und mit 100 Gramm geriebenem Weißbrot, ½ Tasse Mehl, 3—4 Eiern, in Butter gedämpfter, gehackter Zwiebel, 1—2 Tassen Milch und etwas Fleischextrakt und Salz vermengt. Die Masse wird auf kleinem Feuer leicht durchschmort. Dann sticht man mit dem Löffel Klöße ab, kocht sie 10 Minuten in Salzwasser und richtet sie mit in Butter gebratenen Brosamen bestreut an. Aus Butter, Mehl und Brühwasser bereitet man eine sämige Sauce und gibt sie nebenher. Die Klöße können auch ohne Sauce, aber mit Salat oder geschmortem Sauerkraut serviert werden. E. R.

Tirolerknödel.

400 Gramm Fleischresten, verwiegt, 100 Gr. Brösmeli, 80 Gramm (gut 2 Ei groß) Butter, 20 Gramm (ein guter Eßlöffel) Mehl, 2 Eier, 1½ Zwiebeln, je ein Kaffeelöffel voll verwiegten Schnittlauch, Petersilie und Kerbel.

Die Fleischresten mit den in etwas Butter braun gerösteten Brösmeli, einer verwiegten und gedünsteten halben Zwiebel, dem Grünzeug, den Eiern und etwas Salz und Pfeffer gut vermischen, mit bemehlter Hand zu baumnußgroßen Kügelchen formen und diese in kochendem Salzwasser einige Minuten ziehen lassen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen, anrichten und mit einer Zwiebelschweize abschmälzen.

Ungarisches Gulasch.

¾ Kilo Rindfleisch, am besten recht gelatinereiches, z. B. von der Maus, in baumnußgroße Stücke geschnitten, 60 Gramm (2 Ei groß) Schweineschmalz, 5 Tomaten oder eine halbe Tasse Tomatenpüree, 3 mittlere Zwiebeln, grob verwiegt, 1 Knoblauchzinken, ½ Lorbeerblatt, 1 Zweiglein Mayoran, Paprika nach Belieben, aber nicht zu knapp.

Es ist vorab zu bemerken, daß ungarischer Gulasch kein Mehl enthalten soll und daß Schweineschmalz und Paprika unumgänglich sind. die Sauce soll kurz, seimig, aber nicht zu dick sein.

Die Zwiebeln mit dem Fett in einer passenden Kasserolle hellbraun rösten, mit einem Deziliter Wasser ablöschen; dann das Fleisch mit dem nötigen Salz und dem Paprika beifügen und unter öfterem Umrühren zugedeckt Saft ziehen lassen. Ist aller Saft ausgezogen, den Deckel der Kasserolle abheben und den Saft einkochen lassen, bis das Fett sich wieder läutert. Dann wieder mit etwas Wasser ablöschen, so daß das Fleisch knapp davon bedeckt ist, die Tomaten und Gewürze beifügen und zugedeckt langsam weich kochen lassen. Frische Salzkartoffeln dazu servieren.