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

Kunst

**Band:** 24 (1934)

**Heft:** 12

**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:** 10.12.2025

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

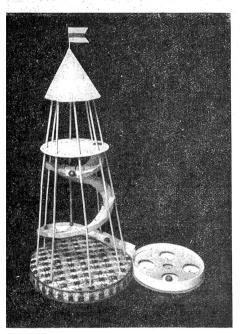
# Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

## Spiel und Beschäftigung

Die Rugelrutschbahn.

Zu diesem unterhaltenden Spiel braucht ihr ein großes Stud Pappe, von dem ihr drei runde Scheiben mit einem Durchmesser von 10, 15 und 25 cm schneibet. Besitzt ihr aber zufällig runde



Pappschachteln mit dem Durchmesser der größten Scheibe, so könnt ihr euch deren Zuschneiden ersparen. Nun nehmt ihr noch acht Holzstäden, wie ihr sie zum Drachenbau verwendet. In den äußeren Rand der drei Pappscheiben bohrt ihr in gleichmäßigen Abständen acht Löcher (wenn ihr eine runde Schachstel mit verwendet, nur in den Deckl). In die mittelere Pappscheibe schneidet ihr noch am Rand eine

tleine Öffnung hinein, durch die eine Spieltugel bequem gestedt werden kann Dann stedt ihr die acht Holzstäden durch die acht Bolzstäden durch die acht Löcher bieser Pappscheibe, so daß die Städen etwa ein Viertel nach der einen und der Biertel nach der einen Und der Biertel nach der Gradbern wird die fleine, und an das länzere Ende der Städen wird die kleine, und an das längere die große Pappscheibe gestedt.

Auf die große Pappscheibe, event. auf die runde Schachtel, wird nun das Gerüft gestellt. Aus dünnem Karton schneibet ihr nun eine runde Scheibe mit einem Durchmesser von 25 cm, um darauf vom Mittelpunkt aus eine Spirale zu zeichnen. In dieser Spirale schneibet ihr einen 4 cm breiten Kartonssteifen sür die Lausschie er Rugel. Die beiden Längsseiten verseht ihr in Abständen von 1 cm mit etwa 1 cm tiesen Einschnitten. Den eingeschnittenen Rand diegt ihr um, so daß aus dem Kartonsstreifen eine Schiene entsteht. Daraussin befestigt ihr die Schiene an der unteren Seite der mittleren Pappscheibe an der Stelle, wo sich die Öffnung sür die Augel befindet und zieht sie spiralsönen wird die Ratsonschiene, deren Ende ein Stüd aus dem Gerüft heraus in eine runde Schachtel die Ohne Ockelsührt, mit Reißnägeln befestigt. Der Boden diese Schachtel wird in Tusche mit fünf Zahlen. 3. B. am äußeren Rand mit den vier Zahlen: 1, 3, 5, 7, und in der Mitte mit der Zahl 10 beschrieben. Zwischen diese Schachtel wird in Tusche mit fünf Zahlen. Rorsschen. Zwischen des gestlebt. Aus dünnem Karton schneibet ihr dann eine runde Scheibe, die etwas kleiner als der Rarton ist. Diese legt ihr auf die Korsscheiben, nachden ihr vorher runde Löcher hineingeschnitten habt, durch die dus dem Boden der runden Schachtel geschriebenen Zahlen zu sesen her kleiptige am inneren Rand der runden Schachtel kesessige, die oben in die Öffnung der mittleren Pappscheibe gestedt wird, die spiralensspirale am inneren Rand der runden Schachtel kesessige werzeit der geschrieben gestedt wird, die spiralensförmisge Lausschlasse, in die 10 fällt. Die Zahlen werden bei jedem Witspieler mitsleren Pappscheibe gestett wird, die spiralensförmisge Lausschlasse, und met einer Balle aber gleich in die 10 fällt. Die Zahlen werden bei jedem Witspieler unselen wir noch mit einem Dach, das wir uns in Form einer spisen Tüte aus Papier brehen un

Frühlingsgerichte.

Junger Spinat. Die Spinatblätte werden gewaschen, gewiegt und mit etwas ge hadtem Schnittlauch in Butter gedünstet. Dam würzt man mit Salz und Pfeffer, verkoch den Spinat mit 3—4 Löffeln Rahm und richt ihn mit kleinen Bratkartoffeln umlegt a

Sauerampfergemüse. Die von be Rippen befreiten, gewaschenen Blätter werde in Salzwasser überwallt und dann gewiegl. Die Masse wird in Butter geschmort, mit ewas Mehl bestreut und mit wenig Rahm obe Bouillon vertocht. Auf das angerichtete Gemüse legt man einen Stern von Eiervierteln.

Gedämpste Morcheln. Die gerüsteten, mit warmen und unter laufendem Wasser mehmals gereinigten Morcheln werden mit wenig gehadtem Schnittlauch in Butter geschmort. Unterdessen verquirlt man 1 Ei mit Salz und 1 Tasse süßem oder saurem Rahm, rührt die nach 1/4 Stunde zu den Pilzen und richte auf gekochte Rudeln an. Man serviert Rüßligalat dazu.

Rräuters uppe. Alle Arten von Frühlingsfräutern werden mit einigen Spinatblättern gewiegt, in Butter kurz gedämpft, mit wenig Mehl bestreut und mit dem nötiger Quantum Wasser aufgekocht. Die mit Salund Muskat gewürzte Suppe wird nach 1/2 Stunde vom Feuer gezogen. Man löst nudarin ein Bouillonwürselchen auf und richte über einem mit wenig Milch und geriebenem Käse verrührten Ei an.

Ueberraschungs = Eierkuchen. Aus Mehl, Milch, Salz, Pfekser, gehadten Kräuter und 4—6 Eiern bereitet man einen guten Omlettenteig. In Salzwasser bünstet man eine Teller voll Spargesspien, ebenso in Scheibchaus bem Teig einige Omeletten, richtet sie aund legt abwechselnd die vertropften Gemüsdazwischen. Aus Butter, Mehl, Bouillon und gedünstenen Worcheln oder Büchsenissen hat man eine dielliche Sauce bereitet, die man über die angerichteten Omeletten gibt.

Portulak. In einem Stüd Butte schmort man 1—2 Löffel Brosamen, fügt di Portulakditer bei und gießt 1—2 Tasse Bouillon dazu. Rurz vor dem Auftragen rüht man 1—2 Eigelb zu dem Gemüse. E.R.

## Küchen-Rezepte

Allerlei Gutes für das Oftereffen.

Jakobinersupe. Man bereitet pro Berson ein verlorenes Ei und legt es mit dünsnen, gerösteten Brotschnittigen und einigen Löfsseln gehadten Fleischresten (am besten Gestügel) in die Suppenschüssel. Nun läßt man Bouillon mit allerlei Kräutern auflochen und gießt sie kochend heiß in die Schüssel.

Rinderd hers in die Schiffet. 1 Kg. schönes Rindsseisch wird 2 Tage in eine Marinade von halb Essig, halb Wein eingelegt, die man heiß über das Fleisch gießt. Dann spidt man es mit Speckstreisen, salzt und legt es mit Zwiedelsseischen, Speckschein und 2—3 Karotzten in eine Bratpfanne, übergießt es mit eiznem großen Stück geschmolzener Butter und der ket num das Fleisch 1 Stunde im Osen. Rach dieser Zeit fügt man langsam einige Lössel Portwein, Marinade und heiße Fleischrühe der und dinstet den Braten eine weitere Stunzberuchen, Marinade und heiße Fleischrühe der Aus einer großen Tasse gewaschenem Reis dereitet man ein gutes Risotto, verquirtt es mit 1—2 Eigelb und einigen gehadten, in Butter wernn. Der Braten wird dann in Schiben geschnitten und auf den angerichteten, schön glattgestrichenen Reis gelegt. Die Sauce rührt man mit wenig Mehl sämig und gießt sie über das Fleisch. Wan serviert dazu jungen, grüsnen Salat.

Ralbsragout mit Morcheln. In Würfel geschnittenes Kalbsleisch wird mit einem Lorbeerblatt, Zwiebel, Zitronenschale, 1 Selseriefnolle, Gewürz und etwas weißem Wein in genügend Wasser 1 Stunde gekocht. Die Brübe wird dann gesiebt und mit Hilfe von Butter und Mehl zu einer guten Sauce verstocht. Sie wird mit gut gewoschenen, in Bouils lon gekochten Morcheln vermengt. In dieser Sauce kocht man das Fleisch noch kurze Zeit, zieht es dann vom Feuer, verquirlt die Sauce mit 1—2 Eigelb und serviert das Ragout zu Spaghetti oder Kartoffelbrei.

Ge füllte Tauben. Die vorgerichteten Tauben füllt man mit einer Kalbsleischfarce und umwidelt sie mit Speckscheiben. Sie werden in Butter goldgelb gebraten und mit Fleischsprühe knapp bedeckt. Nun fügt man einige Perlzwiebelchen, 2—3 Löffel roten Wein, eine Handvoll Champignons und wenig Salz und Pfeffer bei und dämpft die Tauben etwa 1/2 Stunde. Die Brühe wird mit glattgerührtem Mehl verdidt und mit Tomatenpüree gewürzt. Die Tauben werden in einen großen Keisering angerichtet und mit der Sauce übergossen.

Pfirside im Ofen. Halbierte, sterislisierte Pfirside (auch Büchsenfrückte) werden in eine gebutterte Form gelegt, mit etwas Marasschino beträufelt und mit ganz festem, mit Basnillezuder gesühtem Eiweihschnee überzogen. Im Ofen läßt man die Speise goldgelb übersbaden und serviert sie dann sofort. E. R.

### Praktische Ratschläge

Borficht bei Bermendung von verzintten Gefäffen

Auf die Gefährlichteit verzinkter Gefässeist die "Umschau" in Wissenschaft und Technik, Franksurt a. Main, Heft 7, hin. Für Nahrungsmittel soll man Zinkschässer abital ausschliehen. Es kommt vor, daß worzinkte Gefässe mit verzinnten verwechselt, obwohl der Unterschied klar hervortritt. Verzinnte Gefässe weisen einen hohen Silberglam und eine glatte Obersläche auf. Verzinkte Gefässe weisen einen hohen Silberglam und eine glatte Obersläche auf. Verzinkte Gefässe na Eisblumen erinnernde Zeichnung. Wie gefährlich die Verwendung von Zinkgegangene Meldung, daß in einem Arbeitslager in Stuttgart nach einem Abendessen plöhich 75 innge Leute nuter schweren Verzistungs

Wie gefährlich die Verwendung von Zinkgefässen ist, beweist die kürzlich durch die Presigegangene Weldung, daß in einem Arbeitslager in Stuttgart nach einem Abenbessen plöhlich 75 junge Leute unter schweren Vergistungserscheinungen erkrankten und mehr als 30 von ihnen dem Arankenhaus zugeführt werden nußten, wo sie sich nach einigen Tagen wieder etholten. Die Untersuchung des Vorkonnunissergab, daß ein Kartoffelsalat in einer Zinkwanne bereitet worden war und die Estaläusdes Salates das Zink gelöst hatte. Dabei wurde das giftige Zinkazetat gebildet.