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

Kunst

Band: 24 (1934)

Heft: 24

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: 01.12.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten.

Gehäkelte Markttafche.

Material:

Teppichgarn S. C. garantiert toch= und lichtecht.

3 Strangen à 100 gr. duntelbraun 2144 2 Strangen à 100 gr. olive 2147 1 Strange à 100 gr oftre 2142

Tednit:

Weste Maschen hateln, also nur das bintere Maschenglied fassen. Am Modell wurde nach jeder Tour der Faden abgebrochen und wieder vorn angefangen.

Unichlaa:

In der Mitte den "Kern" mit 22 Luft-maschen in braun. Diese Kette auf jeder Seite mit festen Maschen behäteln. Unten für die Rundung aufnehmen.

Ausführung:

- 4 Touren braun 2144. Es wird nur in der Rundung unten aufgenommen, auf beiden Seiten wird gerade gehadelt, um die Form beffer herauszubringen. In der 4. Tour sind 52 Maschen.
- 2 Touren oder 2142, in der 2. Tour find 62 Majden.
- 2 Touren olive 2147. In ber ersten Tour werden 2 seite Maschen, 1 seste Maschen iteste Maschen, 2 beste Maschen, b. h. in den 1. Oder-Gang; 2 seste Maschen 1 seste Masche tief gestochen,

Praktische Ratschläge

Eine originelle Giegfanne.

Eine praktische und originelle Reuheit, es ist die patentierte Gießkanne aus Gummistoff, versehen mit Brause und Tragband. Dieselbe ist zusammenlegbar und wird in einem kleinen Etui versorgt.

Sie ist speziell für die Friedhosbesucher praktisch zum Begießen der Pflanzen. Die Gummischehanne wird zum Füllen leicht ins Wassergetaucht und durchs Wasser gezaugen, nicht einstach nur hinuntergesenkt. Zum Austrocknen wird sie an einem schattigen Ort aufgehängt. Diese Neuheit hat bereits großes Interesse gefunden. Der niedere Preis ermöglicht jedermann, seine eigene Gießkanne in der Tasche mitzunehmen. Mit einer kleinen Abanderung ist diese Kanne Mit einer kleinen Abanderung ist diese Kanne auch für das Auto zu gebrauchen zum Füllen

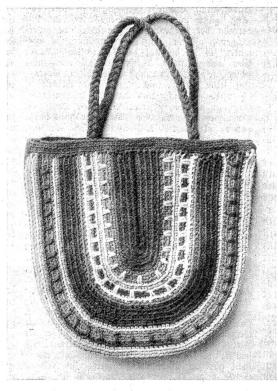
des Kühlers. Preis Fr. 3.90. Bestellungen bei der Erfinderin: Fräulein Rentsch, Steinhölzliweg 1, beim Zieglerspital,

Für die Küche.

Unleitung jum Ginfieden von Butter.

Durch das Einsieden wird die Butter von Wasser und Milcheiweißstoffen ("Ankeruhme") befreit und dadurch für eine längere Lagerung haltbar gemacht. Beim Einsieden sind folgende Regeln zu beachten:

1. Die Butter wird bei ziemlich Feuer in einem Rochtopt geschmolzen, Feuer in einem Rochtops gesummer,, gesur Hälfte oder höchstens zu zwei Dritteln gesur Hälfte oder höchstenen!). Das Berfüllt werden darf (Neberkochen!). Das Berbampfen des Wassers vollzieht sich bei Siedestemperatur der Butter. Das Steigen der Butter nuß bei kleiner Flamme ständig überwacht werden, unter wiederholtem Umrühren mit einer Holzkelle. Wenn fast kein Wasser mehr vor-handen ist, bildet sich eine Schaumdede, die von selbst zerfällt, sobald alles Wasser verschwunden ist. Sie soll also nicht abgeschäumt werden.



2. Nach einiger Zeit, wenn sich der Rückfand ("Ankeruhme") im Rochtopf genügend geseht hat, wird die flüssige, klare Butter heiß in den vorbehandelten Topf gefüllt. Dabei wird die Butter durch ein feines Sieb passiert, oder einfach vom Rückfand sorg fältig abgesossen (die "Ankeruhme" kann anderweitig verwendet werden).

3. Das zur Aufnahme der eingesottenen Butter bestimmte Gesäß (gewöhnlich glasierter Steintopf) wird vor dem Einsieden mit heißem Sodawasser gewaschen, beiß nachgespult und auf einem sauberen Tuch umgekehrt abgetropft (nicht

mit einem Küchensappen austrocknen). 4. Feine Körnung des Buttersettes wird durch rasches Abkühlen unter Umrühren erzielt, grobe Körnung durch langsames Erkalten-lassen. Nach dem Erkalten ist der Buttertopf lassen, Nach dem Erfalten ist der Buttertopf mit Pergament und schwarzem Papier zuzu-binden. In der Rüche soll höchstens der Be-darf für eine Woche ausbewahrt werden. Durch das Licht wird das Buttersett weiß und talgig.

Fischfilet nach Prinzeß.

E. 30,5, F. 15,9, R. 51,8, Kal. 509. ½
Pfund Fluß= ober Seefische ohne Gräte, in etwas Wasser, Jitronenschale, Karotten und Zwiebeln 20 Minuten dünsten lassen. Zum Sodel: 50 Gramm Reis blanchieren, mit 5 Gramm Butter andämpfen, mit ½ Liter Wasser und 1 Teelöffel Kräuter weich dünsten lassen. 100 Gramm Spargel schälen, in Stüde Echneiden, weich dämpfen. — Zur Sauce: 12 schneiden, weich dämpfen. — Zur Sauce: 12 Gramm Mehl in 10 Gramm Butter weiß rösten, mit $^1/_s$ Liter Spargelwasser aufgießen, 10 Minuten kochen lassen, mit 1 Teelöffel Zitronensaft würzen. Beim Anrichten den Reis auf die Platte geben, darüber den Fisch, dann den Spargel und die Sauce darüber gießen.

Endivienauflauf.

E. 10,2, F. 19,7, K. 13,4, Kal. 278. Ein Kopffalat oder ½ Endiviensalat in kochendem Wasser einmal aufkochen lassen, dann wiegen, 10 Gramm Butter, 12 Gramm Mehl weiß rösten, mit 2 Eglöffel Milch aufgießen, kochen, die sich der Teig von der Pfanne schält, den

usw. 2. Tour olive = 67 gewöhnliche feste Majchen.

- 1 Tour braun 2144. (71 Maschen.)
- 1 Tour olive 2147. 2 feste Majchen 1 feste Masche tief gestochen in den 2. oliven Gang, 2 feste Maschen 1 feste Masche tief gestochen, usw.
- 1 Tour oder 2142. (82 Maschen)
- 4 Touren braun 2144. 1. Tour = 84 Maschen, 4. Tour = 100 Maschen.
 - 1 Tour olive 2147. (108 Maschen.)
- 2 Touren oder 2142. 2. Tour = 112 Mafchen.
- 1 Tour braun 2144. 2 feste Majchen 1 feste Masche tief gestochen in den 1. Oder-Gang; im Bechfel.
- 3 Touren olive 2147. In der 3. Tour find 123 Mafchen.

Der eine Taschenteil wird am Schlug mit 1 Tour braun abgehatelt ohne Aufnehmen. Dem zweiten Taschenteil wird mit braunen festen Maschen der Rahmen angehädelt ohne Aufnehmen, 3 Touren, und mit Überwend-stichen an den 1. Teil angenäht. Oben sind rund herum 3 Touren feste Maschen. Die Träger sind 50 cm lang und aus 4 fachem Garn geflochten. Innen wird die Tasche ausgefüttert.

Die Farben können ganz nach Belieben gewählt werben, indem in H. E. Teppich-garn 22 koch= und lichtechte Farben erhält-lich sind.

Salat dazu, 1 Eigelb, etwas Pfeffer ober Musstatnuß, 1 Teelöffel Zitronensaft, 1 steisen Eischnee, in einer gefetteten Form oder Tasse 30 Minuten im Wasserbad tochen lassen.

Rartoffel überbaden.

Kartoffel überbaden.

E. 14,7, F. 21,5, K. 63,9, Kal. 520. 250 Gramm geschälte, gekochte Kartoffeln, in Scheiben schneiben, schuppenförmig in eine Auflaufform legen und mit solgender Masse übergießen: 10 Gramm Butter mit 10 Gramm Mehl weiß rösten, mit 1/8 Liter Milch aufgießen, austochen lassen, 1/2 Eigline dazu geben, etwas gewiegten Dill, mit 5 Gramm geriebenem Käse überstreuen und im Rohr baden. im Rohr baden.

Rurge Rochzeit!

To matengen üse. (1/4 Std.) In einem großen Stüd Butter schmurt man reise, versichnittene Tomaten, fügt Salz, Pseiser 100 Gramm gehadten Schinken, 2—3 Löffel Brosenen und etwas Schnittlauch bei und richtet an

Eier mit Senfsauce. (10 Min.) 6 Eier werden 8 Minuten in Salzwasser gekocht. Unterdessen läht man Wehl in Butter bräuen, gibt halb Mild, halb Wasser, 1 Bouissonwürfelden, 1 Löffelden Genf, Gewurg und Peter filie hinein, schlägt die Sauce diellich und richtel it tochend heiß über die geschälten, halbierten Eier an.

Gebadene Gier. (10 Min.) Man läht genügend Fett rauchheiß werben, schlägt ein frisches Gi hinein und läßt es unter leichtem Nebereinanderschlagen mit der Schaufel zu einer fnusperigen Rugel baden. Wenn pro Person 1—2 Eier so gebaden sind, streut man feines Salz oder Zuder darüber und serviert zu Salat oder Kompott.

Fünf Minuten Deber. Gut gehäutete Kalbsleber wird in große Würfel geschnitten, die man mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl wendet und mit einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel in Butter unter fortwährendem Rühren brät. Man gießt zuseht einige Löffel Fleischbrühe an die Leber und richtet an.