

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: 17.04.2026

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten.

Gehäkelte Markt Tasche.

Material:

Teppichgarn S. C. garantiert hoch- und lichtecht.
3 Strangen à 100 gr. dunkelbraun 2144
2 Strangen à 100 gr. olive 2147
1 Strang à 100 gr oder 2142

Technik:

Feste Maschen häkeln, also nur das hintere Maschenglied fassen. Am Modell wurde nach jeder Tour der Faden abgebrochen und wieder vorn angefangen.

Anschlag:

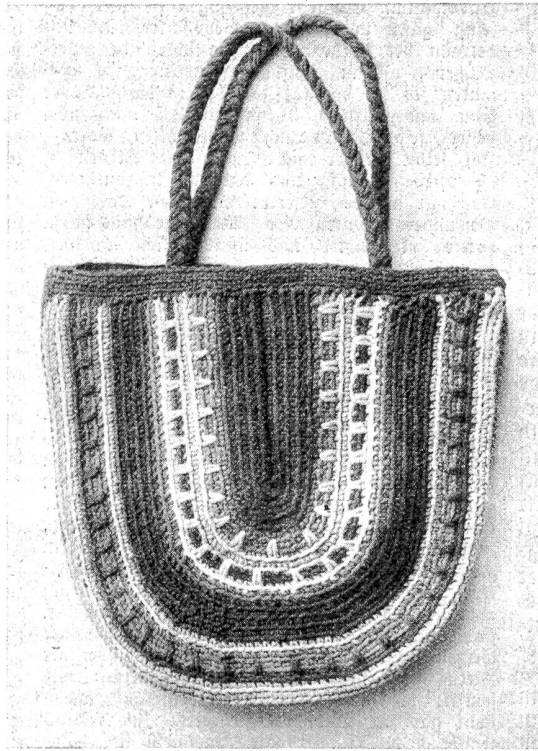
In der Mitte den „Kern“ mit 22 Luftmaschen in braun. Diese Kette auf jeder Seite mit festen Maschen behäkeln. Unten für die Rundung aufnehmen.

Ausführung:

4 Touren braun 2144. Es wird nur in der Rundung unten aufgenommen, auf beiden Seiten wird gerade gehäkelt, um die Form besser herauszubringen. In der 4. Tour sind 52 Maschen.

2 Touren oder 2142, in der 2. Tour sind 62 Maschen.

2 Touren olive 2147. In der ersten Tour werden 2 feste Maschen, 1 feste Masche tief gestochen, d. h. in den 1. Oder-Gang; 2 feste Maschen 1 feste Masche tief gestochen,



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

1 Tour braun 2144. (71 Maschen.)
1 Tour olive 2147. 2 feste Maschen 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 Maschen.

1 Tour braun 2144. 2 feste Maschen 1 feste Masche tief gestochen in den 1. Oder-Gang; im Wechsel.

3 Touren olive 2147. In der 3. Tour sind 123 Maschen.

Der eine Taschenteil wird am Schluß mit 1 Tour braun abgehäkelt ohne Aufnehmen. Dem zweiten Taschenteil wird mit braunen festen Maschen der Rahmen angehäkelt ohne Aufnehmen, 3 Touren, und mit Überwendstichen an den 1. Teil angenäht. Oben sind rund herum 3 Touren feste Maschen. Die Träger sind 50 cm lang und aus 4 fadem Garn geflochten. Innen wird die Tasche ausgefüttert.

Die Farben können ganz nach Belieben gewählt werden, indem in S. C. Teppichgarn 22 hoch- und lichtechte Farben erhältlich sind.

Praktische Ratschläge

Eine originelle Gießkanne.

Eine praktische und originelle Neuheit, 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 Friedhofbesucher praktisch zum Begießen der Pflanzen. Die Gummigießkanne wird zum Füllen leicht ins Wasser getaucht und durchs Wasser gezogen, nicht einfach nur hinuntergeschickt. 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 Abänderung 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 Zieglerhospital, Bern.

Für die Küche.

Anleitung zum Einsieden 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 starkem Feuer in einem Kochtopf geschmolzen, welcher zur Hälfte oder höchstens zu zwei Dritteln gefüllt werden darf (Uebertochen!). Das Verdampfen des Wassers vollzieht sich bei Siedetemperatur der Butter. Das Steigen der Butter muß bei kleiner Flamme ständig überwacht werden, unter wiederholtem Umrühren mit einer Holzgabel. Wenn fast kein Wasser mehr vorhanden ist, bildet sich eine Schaumdecke, die von selbst zerfällt, sobald alles Wasser verschwunden ist. Sie soll also nicht abgeschäumt werden.

2. Nach einiger Zeit, wenn sich der Rückstand („Ankeruhme“) im Kochtopf genügend gesetzt hat, wird die flüssige, klare Butter heiß in den vorherbehandelten Topf gefüllt. Dabei wird die Butter durch ein feines Sieb passiert, oder einfach vom Rückstand sorgfältig abgeseigt (die „Ankeruhme“ kann anderweitig verwendet werden).

3. Das zur Aufnahme der eingesottenen Butter bestimmte Gefäß (gewöhnlich glasierter Steintopf) wird vor dem Einsieden mit heißem Sodawasser gewaschen, heiß nachgespült und auf einem sauberen Tuch umgekehrt abgetropft (nicht mit einem Küchentuch austrocknen).

4. Feine Körnung des Butterfettes wird durch rasches Abkühlen unter Umrühren erzielt, grobe Körnung durch langsames Erkaltenlassen. Nach dem Erkalten ist der Buttertopf mit Pergament und schwarzem Papier zuzubinden. In der Küche soll höchstens der Bedarf für eine Woche aufbewahrt werden. Durch das Licht wird das Butterfett weiß und talgig.

Fischfilet nach Prinzess.

E. 36,5, F. 15,9, R. 51,8, Kal. 509. $\frac{1}{3}$ Pfund Fluß- oder Seefische ohne Gräte, in etwas Wasser, Zitronenschale, Karotten und Zwiebeln 20 Minuten dünsten lassen. Zum Sodel: 50 Gramm Reis blanchieren, mit 5 Gramm Butter andämpfen, mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser und 1 Teelöffel Kräuter weich dünsten lassen. 100 Gramm Spargel schälen, in Stücke schneiden, weich dämpfen. — Zur Sauce: 12 Gramm Mehl in 10 Gramm Butter weich rösten, mit $\frac{1}{8}$ 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, R. 13,4, Kal. 278. Ein Kopsalat oder $\frac{1}{2}$ Endivienalat in kochendem Wasser einmal aufkochen lassen, dann wiegen, 10 Gramm Butter, 12 Gramm Mehl weich rösten, mit 2 Eßlöffel Milch aufgießen, kochen, bis sich der Teig von der Pfanne schält, den

Salat dazu, 1 Eigelb, etwas Pfeffer oder Muskatnuß, 1 Teelöffel Zitronensaft, 1 steifen Eischnee, in einer gefetteten Form oder Tasse 30 Minuten im Wasserbad kochen lassen.

Kartoffel überbaden.

E. 14,7, F. 21,5, R. 63,9, Kal. 520. 250 Gramm geschälte, gekochte Kartoffeln, in Scheiben schneiden, schuppenförmig in eine Auflaufform legen und mit folgender Masse übergießen: 10 Gramm Butter mit 10 Gramm Mehl weich rösten, mit $\frac{1}{8}$ Liter Milch aufgießen, aufkochen lassen, $\frac{1}{2}$ Eigelb, $\frac{1}{2}$ Eischnee dazu geben, etwas gewiegten Dill, mit 5 Gramm geriebenem Käse überstreuen und im Rohr baden.

Kurze Kochzeit!

Tomatengemüse. ($\frac{1}{4}$ Std.) In einem großen Stück Butter schmort man reife, verschnittene Tomaten, fügt Salz, Pfeffer 100 Gramm gehackten Schinken, 2–3 Löffel Brotsamen und etwas Schnittlauch bei und rührt an.

Eier mit Senfsauce. (10 Min.) 6 Eier werden 8 Minuten in Salzwasser gekocht. Unterdesseu läßt man Mehl in Butter bräunen, gibt halb Milch, halb Wasser, 1 Bouillonwürfelchen, 1 Löffelchen Senf, Gewürz und Petersilie hinein, schlägt die Sauce dicklich und rührt sie kochend heiß über die geschälten, halbierten Eier an.

Gebadene Eier. (10 Min.) Man läßt genügend Fett rauchheiß werden, schlägt ein frisches Ei hinein und läßt es unter leichtem Uebereinander schlagen mit der Schaufel zu einer knusprigen Angel baden. Wenn pro Person 1–2 Eier so gebaden sind, streut man feines Salz oder Zucker darüber und serviert zu Salat oder Kompott.

Fünf-Minuten-Leber. 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 zuletzt einige Löffel Fleischbrühe an die Leber und rührt an.