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

Kunst

Band: 24 (1934)

Heft: 52

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: 13.12.2025

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

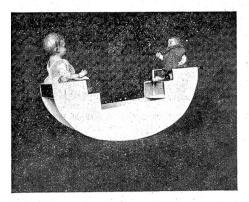
Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Spiel- und Beschäftigungsecke

Gin Zeitvertreib für Puppentinder.

Für kleine Buppenkinder können wir mit wenig Mühe eine reizende Schaukel anfertigen. Pappschachteln, die aus zwei Teilen — Hille und herausziehbarem Kästchen — bestehen, finden sich in jedem Saushalt. Schliehlich auch ein tellergroßes Stud Pappe und etwas Kleister.



Auf die Pappe legen wir einen Teller und ziehen um dessen äußersten Rand einen Bleistiftstreis. Diesen schneiden wir sauber aus, so daß wir eine runde Pappscheibe erhalten, die wir mit der Schere halbieren. Die so erhaltenen zwei halben Papptelser legen wir ganz genau auseinander und flachen die Rundung mit der Scheere etwas ab, damit das Schaufelgerüst besser im Gleichgewicht steht. Jeht nehmen wir ein Kästchen zur Hand und schneiben in die beiden Längswände gleichmäßig, ein Ortstel von einer Seitenwand entfernt, die zum Boden ein, worauf wir den fürzeren Teil des Kästchens nach unten snicken. So kleben wir nun das Kästchen an die linke Seite der geraden Schnittlinie der einen zugeschnittenen Pappsorm an. Mit dem zweiten Kästchen versahren wir in gleicher Weise, nur daß wir es an die rechte Ede derselben Form kleben. Auf die gleiche Art kleben wir die zweite Pappsorm an den Gesen der Papptästchen. Nach dem Trodnen des Kleisters können wir die Schaukel ausstellen Damit sie noch etwas Verzierung erhält, schneisden wir an den Ecen der Spize die Pappe soweit heraus, wie sie von dem Kästchen nich verbedt wird. Einen sesten Bappstreisen kleben wir der Schaukel, wenn wir noch unten zwischen das Schaukelgerüst einen Pappstreisen kleben.

So, nun nehmen zwei fleine Puppenkinder Plat, und das Schaufeln kann losgehen.

Fisch-Kochrezepte

Mejde.

Schnitten nach Burgunder Art. Die Filets der Länge nach auf eine gebutterte Platte geben, mit Zwiebelscheiben, welche in Butter gedämpft sind, bestreuen. Mit gedämpften Champignons umgeben und mit etwas Rotwein im Osen pochieren. Den Fond mit Mehlbutter binden, saucieren und glacieren.

Schnitten nach Brovencer Art. Mit Tomaten und Anoblauch in Del gebraten.

In Sub. Die schone Rüdenfloße wird nicht abgeschnitten. Der Sud wird nach der Regel vorbereitet, die Aesche in den siedenden Sud gegeben, zum langsamen Kochen vom lebhaften Feuer zurückgezogen, auf Serviette angerichtet, mit Salzfartoffeln, Petersitie und Zi-

tronenschnitten umgeben und zerlassene Butter in einer Schussel nebenbei gereicht.

Barben.

Abgesotten. In kalten Fischsud geseth, zum Kochen gebracht, vom starken Feuer zurüdgezogen, ziehen lassen, bis der Fisch gekocht ist; wird mit Kapern- oder Petersiliensauce serviert.

Rach Thurgauer Art gebaden. In Stüde schneiben, mit Salz und Pfeffer eingerieben, in Mehl gewendet, in zerschlagene Eier getaucht, in Paniermehl gekehrt und gebaden. Dazu Sauce Tartare.

Egli.

Mit feinen Kräutern. Sine feuerfeste Platte mit gehadten Schalotten und Champignons bestreuen, die Fische darin ordnen, mit Weißwein begießen, Zitronensaft, gehadte Petersilie, pochieren. Den Fond mit einigen Vösseln Sauce Allemande vermischen oder mit Mehlbutter binden.

Gebaden (I.). Dazu eignen sich besonders gut die kleinen Fische; reinigen und abtrodnen, mit Mehl bestäubt in der heißen Friture schön gelb, knusperig gebaden. Beim Anrichten garniert man sie mit Petersilie und Zitronen, nach Beslieben kann man auch eine Delsauce dazu servieren.

Gebaden (II.). Auf beiden Seiten leicht einschneiden, mit feinem Salz bestreuen, in Mehl wenden, event. auch durch Ei ziehen, oder mit Semmelbröseln bestreuen und baden. Sauce Remoulade dazu servieren.

Filets nach Neuenburger Art. Bon großen Egli werden die Filets losgelöst, mit den Gräten, einigen Zwiebelringen, Petersilie, Lorbeerblatt belegt man eine passend führerplatte, legt die gesalzenen Filets darauf, übergieht sie mit etwas Weißwein und läht sie langsam pochieren. Eine Julienne von Kopfslat in Butter weich gedämpst auf die Anrichtplatte verteilt und die Fischfilets darauf gelegt mit der Weißwein-Sauce, die von dem Fond gemacht wird, überzogen, leicht mit Brösel bestreut und im heißen Ofen oder Salamander leicht übertrustet.

Nach Tessiner Art gebaden. Den Fisch in Filets schneiben, in Ei und geriebenem Brot panieren, in Butter mit gehadten Salbeiblättern gebaden, oder solche in die Eier geben, mit in Butter gebadenen Kartoffeln umlegen.

Hefegebäck

Wiener Mandelgugelhopf. 120 Gramm Butter; 120 Gr. Zuder; 140 Gr. Mehl; 100 Gr. geschälte geriebene Mandeln; 20 Gr. Prehhefe; 8 Eier; 4 Ehlöffel Mild.

Butter und das Gelbe der Eier rühren, die Prehhefe mit dem Zuder überstreut zersließen lassen, dann zu der Butter und den Eiern geben, Mandeln, Milch und Mehl dazu mischen und den Teig klopfen. In eine gut gebutterte Form füllen; ½ Stunde an einem warmen Ort aufsgehen lassen und dann bei mäßiger Sitze baken. — Baczeit: 30—40 Minuten.

Sefenfrang. 500 Gr. Mehl; 4 Dl. Mild; 100 Gr. Butter; 100 Gr. Zuder; 20 Gramm Preghefe; 3 Eier.

Das Mehl in eine Schüssel bringen, in besten Mitte die Preßhese mit etwas Wilch anrühren, an der Wärme aufgehen lassen. In bessen die Butter mit dem Juder, den Eiern und der Mild gut miteinander gerührt, dann unter das Mehl gegeben, sobald die Hefe aufgegangen ist und alles zusammen geknetet, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Nun läßt man den Teig wieder aufgehen, am besten

an einem warmen Ort vom Abend bis zum Morgen, nimmt ihn auf das Wirkbrett, macht drei Teile daraus, formt sie lang und rund und slicht eine Züpfe damit, deren Anfang und Ende vereinigt wird, so daß sie einen Ring bildet. Man bestreicht ein Ruchenblech mit Butter, segt den Ring darauf und läßt ihn noch einmal gehen. Dann bestreicht man ihn mit Eigelb, bestreut ihn mit grob geschnittenen Mandeln und badt ihn im Ofen. — Baczeit: 50—60 Minuten.

Brioch es. 230 Gr. Mehl; 15 Gr. Hefe; 1 Taffe Mild; 4 Gier; 140 Gr. Butter; 15 Gr.

Buder.

Mit dem erwärmten Mehl, der lauwarmen Milc und der Hefe einen Vorteig machen, der zum Gehen warm gestellt wird. Alsdann zur schen warm gestellt wird. Alsdann zur schen Butter nach und nach Juder, Gier und Mehl geben und die Masse luftig rühren. Ist der Vorteig genügend gegangen, mengt man beides zusammen, schlägt diese nochmals durch, füllt den Teig in eine mit debuttertem Papier ausgefüllte Form und stellt alles etwa 12 Stunden in einen kühlen Raum. Vor dem Einstellen in den Bachofen wird die Masse mit einem in Mehl eingetauchten Messervon der Mitte aus strahlenförmig eingekerbt. Im Ansang soll die Bachofenhige ziemsich startsein; in der letzten Viertelstunde muß sie sinken. Bachzeit 45 Minuten.

Badzett 45 Minuten. (Aus "Das Buch der Hauswirtschaft" von Hedwig Lotter, Hamed-Berlag A.-G., Zürich.)

Wie die Nähnadel entstand

Nabel und Faben, sagt ber Spanier, ist die halbe Tracht. Tatsäcklich haben die Nabeln das Aeußere des Menschen mehr als irgendeine andere Errungenschaft der Jivilisation verändert. Wir können uns kaum vorstellen, daß es einmal eine Zeit gegeben haben muß, in der man ohne Nähnadel auskam, und sich troßbem kleiden konnte. Man verwandte in jener primitiven Zeit eine Art Stednadeln, mit denen die Stoffe zusammengehalten wurden, die die Rleidung des Menschen bildeten. Zweisels war auch die Stednadel vor der Kähnadel bekannt; man vergleiche nur die alte, deutsche Bezeichnung "spenell" und die englische "pins" mit dem lateinischen "spina" oder "spinula", was Dorn heißt. Als Borbilder der Stednadel haben die Dorne der wilden Rose und der Rateen gedient; sie waren das Urbild, das man später in verschieden Materialien, wie Anochen, Rupfer 2c. nachzubilden suchten Westallbearbeitung begann man die Nadeln an einem Ende abzurunden. Bei Beginn der römischen Kaiserzeit war die Technit der Stednadelherstellung schon weit fortgeschritten. So hat man in Bompesi eine Schachtel mit Stednadeln gesunden, die sich nicht allzu sehr von unsern heutigen Stednadeln unterscheiden. Auch die Sicherbeitsnadel ist schon uralt. Weil Römer und Griechen damit ihre Gewänder auf der Schulter befestigten, waren ihre Sicherheitsnadeln weit größer als jeht die unsrigen. Erst später kam man die Rundung des einen Endes beseitigte und statt ihrer ein Loch in die Nadel bohrte. Damit war die Nähnadel umzugestalten, indem man die Rundung des einen Endes beseitigte und statt ihrer ein Loch in die Nadel bohrte. Damit war die Nähnadel geschaffen. Wer ihr erster Verfertiger war, ist völlig unbekannt, wie wir ja überhaupt nur von den allerwenigsten Gebrauchsgegenständen den Ersinder kanne. Einen ganz primitiven Von den allerwenigsten Gebrauchsgegenschande nur von den allerwenigsten Gebrauchsgegenschande nur von den allerwenigsten den dallerdings schon in prähistorischer Jeit, es war ein plumpes, geschnitzes Instrument, das dazu diente, Felle mit Balt und Tiersc