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: 30.08.2025

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

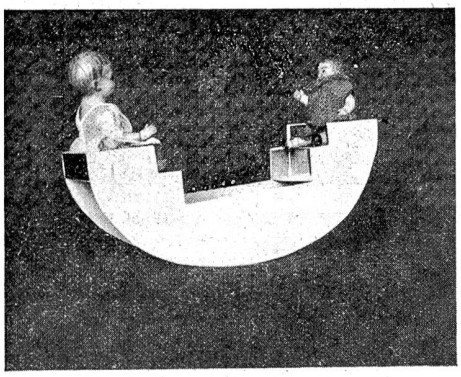
Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Spiel- und Beschäftigungsecke

Ein Zeitvertreib für Puppenkinder.

Für kleine Puppenkinder können wir mit wenig Mühe eine reizende Schaukel anfertigen. Pappschachteln, die aus zwei Teilen — Hülle und herausziehbarem Kästchen — bestehen, finden sich in jedem Haushalt. Schließlich auch ein tellergroßes Stück Pappe und etwas Kleister.



Auf die Pappe legen wir einen Teller und ziehen um dessen äußersten Rand einen Bleistiftkreis. Diesen schneiden wir sauber aus, so daß wir eine runde Pappscheibe erhalten, die wir mit der Schere halbieren. Die so erhaltenen zwei halben Pappteller legen wir ganz genau aufeinander und flachen die Rundung mit der Scheere etwas ab, damit das Schaukelgerüst besser im Gleichgewicht steht. Jetzt nehmen wir ein Kästchen zur Hand und schneiden in die beiden Längswände gleichmäßig, ein Drittel von einer Seitenwand entfernt, bis zum Boden ein, worauf wir den kürzeren Teil des Kästchens nach unten knicken. So kleben wir nun das Kästchen an die linke Seite der geraden Schnittlinie der einen zugeschnittenen Pappform an. Mit dem zweiten Kästchen verfahren wir in gleicher Weise, nur daß wir es an die rechte Ecke derselben Form kleben. Auf die gleiche Art kleben wir die zweite Pappform an die andere Seite der Pappkästchen. Nach dem Trocknen des Kleisters können wir die Schaukel aufstellen Damit sie noch etwas Verzierung erhält, schneiden wir an den Ecken der Spitze die Pappe soweit heraus, wie sie von dem Kästchen nicht verdeckt wird. Einen festen Stand geben wir der Schaukel, wenn wir noch unten zwischen das Schaukelgerüst einen Pappstreifen kleben.

So, nun nehmen zwei kleine Puppenkinder Platz, und das Schaukeln kann losgehen.

Fisch-Kochrezepte

Aesche.

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 Ofen pochieren. Den Fond mit Mehlbutter binden, saucieren und glacieren.

Schnitten nach Provencer Art. Mit Tomaten und Knoblauch in Oel gebraten.

Im Sud. Die schöne Rückenfloße 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 Salzkartoffeln, Petersilie und Zitronenschnitten umgeben und zerlassene Butter in einer Schüssel nebenbei gereicht.

Barben.

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

Nach Thurgauer Art gebacken. In Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer eingerieben, in Mehl gewendet, in zerschlagene Eier getaucht, in Paniermehl gekehrt und gebacken. Dazu Sauce Tartare.

Egli.

Mit feinen Kräutern. Eine feuerfeste Platte mit gehackten Schalotten und Champignons bestreuen, die Fische darin ordnen, mit Weißwein begießen, Zitronensaft, gehackte Petersilie, pochieren. Den Fond mit einigen Löffeln Sauce Allemande vermischen oder mit Mehlbutter binden.

Gebacken (I.). Dazu eignen sich besonders gut die kleinen Fische; reinigen und abtrocknen, mit Mehl bestäubt in der heißen Friture schön gelb, knusperig gebacken. Beim Anrichten garniert man sie mit Petersilie und Zitronen, nach Belieben kann man auch eine Oelsauce dazu servieren.

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

Filets nach Neuenburger Art. Von großen Egli werden die Filets losgelöst, mit den Gräten, einigen Zwiebelringen, Petersilie, Lorbeerblatt belegt man eine passende Gratinplatte, legt die gesalzenen Filets darauf, übergießt sie mit etwas Weißwein und läßt sie langsam pochieren. Eine Julienne von Kopfsalat in Butter weich gedämpft 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 überkrustet.

Nach Tessiner Art gebacken. Den Fisch in Filets schneiden, in Ei und geriebenem Brot panieren, in Butter mit gehackten Salbeiblättern gebacken, oder solche in die Eier geben, mit in Butter gebackenen Kartoffeln umlegen.

Hefegebäck

Wiener Mandelgugelhopf. 120 Gramm Butter; 120 Gr. Zucker; 140 Gr. Mehl; 100 Gr. geschälte geriebene Mandeln; 20 Gr. Preßhefe; 8 Eier; 4 Eßlöffel Milch.

Butter und das Gelbe der Eier rühren, die Preßhefe mit dem Zucker überstreut zerfließen 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 aufgehen lassen und dann bei mäßiger Hitze backen. — Backzeit: 30—40 Minuten.

Hefenkranz. 500 Gr. Mehl; 4 Dl. Milch; 100 Gr. Butter; 100 Gr. Zucker; 20 Gramm Preßhefe; 3 Eier.

Das Mehl in eine Schüssel bringen, in dessen Mitte die Preßhefe mit etwas Milch anrühren, an der Wärme aufgehen lassen. Indessen werden die Butter mit dem Zucker, den Eiern und der Milch 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 flicht eine Züpfe damit, deren Anfang und Ende vereinigt wird, so daß sie einen Ring bildet. Man bestreicht ein Kuchenblech mit Butter, legt den Ring darauf und läßt ihn noch einmal gehen. Dann bestreicht man ihn mit Eigelb, bestreut ihn mit grob geschnittenen Mandeln und backt ihn im Ofen. — Backzeit: 50—60 Minuten.

Brioches. 230 Gr. Mehl; 15 Gr. Hefe; 1 Tasse Milch; 4 Eier; 140 Gr. Butter; 15 Gr. Zucker.

Mit dem erwärmten Mehl, der lauwarmen Milch und der Hefe einen Vorteig machen, der zum Gehen warm gestellt wird. Alsdann zur schaumig gerührten Butter nach und nach Zucker, Eier 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 bebuttertem Papier ausgefüllte Form und stellt alles etwa 12 Stunden in einen kühlen Raum. Vor dem Einstellen in den Backofen wird die Masse mit einem in Mehl eingetauchten Messer von der Mitte aus strahlenförmig eingekerbt. Im Anfang soll die Backofenhitze ziemlich stark sein; in der letzten Viertelstunde muß sie sinken. Backzeit 45 Minuten.

(Aus „Das Buch der Hauswirtschaft" von Hedwig Lotter, Hamed-Verlag A.-G., Zürich.)

Wie die Nähnadel entstand

Nadel und Faden, sagt der Spanier, ist die halbe Tracht. Tatsächlich haben die Nadeln das Aeußere des Menschen mehr als irgendeine andere Errungenschaft der Zivilisation verändert. Wir können uns kaum vorstellen, daß es einmal eine Zeit gegeben haben muß, in der man ohne Nähnadel auskam, und sich trotzdem kleiden konnte. Man verwandte in jener primitiven Zeit eine Art Stecknadeln, mit denen die Stoffe zusammengehalten wurden, die die Kleidung des Menschen bildeten. Zweifellos war auch die Stecknadel vor der Nähnadel bekannt; man vergleiche nur die alte, deutsche Bezeichnung „spenell" und die englische „pins" mit dem lateinischen „spina" oder „spinula", was Dorn heißt. Als Vorbilder der Stecknadel haben die Dorne der wilden Rose und der Kakteen gedient; sie waren das Urbild, das man später in verschiedenen Materialien, wie Knochen, Kupfer 2c. nachzubilden suchte. Nach weiterem Fortschritt in der Kunst der Metallbearbeitung begann man die Nadeln an einem Ende abzurunden. Bei Beginn der römischen Kaiserzeit war die Technik der Stecknadelherstellung schon weit fortgeschritten. So hat man in Pompeji eine Schachtel mit Stecknadeln gefunden, die sich nicht allzu sehr von unsern heutigen Stecknadeln unterscheiden. Auch die Sicherheitsnadel ist schon uralt. Weil Römer und Griechen damit ihre Gewänder auf der Schulter befestigten, waren ihre Sicherheitsnadeln weit größer als jetzt die unsrigen. Erst später kam man auf den Gedanken, die Stecknadel aus Metall zu einer 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 Erfinder kennen. Einen ganz primitiven Vorläufer hatte die Nähnadel allerdings schon in prähistorischer Zeit, es war ein plumpes, geschnitztes Instrument, das dazu diente, Felle mit Bast und Tiersehnen zusammenzuheften. Nicht dieses Werkzeug aber, sondern die Stecknadel war die Vorläuferin der Nähnadel.

Kam.