

Zeitschrift:	Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band:	25 (1935)
Heft:	4
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: 19.01.2026

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

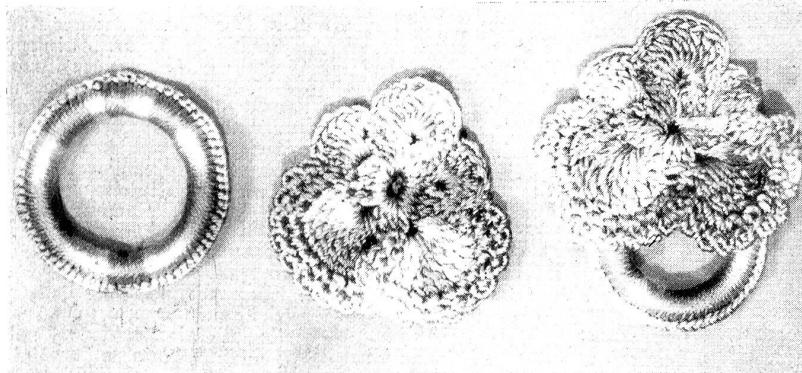
Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKТИСHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Stiefmütterchen-Serviettenring.

Auf einen nett gedeckten Tisch gehören auch Servietten. Es werden jetzt meist die praktischen Papierservietten verwendet. Einen recht hübschen Eindruck können wir erwecken, wenn wir die Papierservietten durch einen selbstgefertigten Ring ziehen, der mit einer gehäkelten Blüte geschmückt ist.



Wir brauchen dazu in den Farben der Stiefmütterchen-Blüte gesflammtes Häkelgarn und beginnen damit, acht Luftmaschen zu häkeln, die wir zu einem Ring zusammenschließen. Darauf lassen wir drei Luftmaschen und anschließend vier Stäbchen folgen, danach 2 Luftmaschen, vier Stäbchen usw., bis wir in den Ring fünfmal vier Stäbchen, getrennt durch zwei Luftmaschen gearbeitet haben. Dann häkeln wir auf das erste Stäbchen der ersten Stäbchengruppe eine feste Masche, auf die übrigen drei Stäbchen wieder je ein Stäbchen, während in

die durch die zwei Luftmaschen gebildete erste Öffnung neun Doppelstäbchen gehäkelt werden müssen. Auf die zweite Stäbchengruppe wird ein Stäbchen, zwei feste Maschen und wieder ein Stäbchen gehäkelt, in die zweite Öffnung wiederum neun Doppelstäbchen. Dann folgen auf die nächste Stäbchengruppe ein Stäbchen und zwei feste Maschen und anschließend daran in die nächste Öffnung sechs Stäbchen. In die Mitte der darauf folgenden Stäbchengruppe häkeln wir nur eine feste Masche, dann neun Stäb-

(Piments, Peperoni) befügt, in Paupiettes zusammenrollen, in Butter dämpfen; gedämpft halbe Tomaten mit Risotto gefüllt, die Fischrölle darauf anrichten, diese wiederum auf gebrühte Eierpflanzen (Aubergines) setzen. Mit brauner Butter belegen.

Kabeljau.

Nach Basler Art. Die Tranchen im Fischbad kochen und beiseite stellen. 2-3 Zwiebeln fein geschnitten in einer Pfanne mit Butter goldgelb an schwören. Den Fisch auf eine Platte legen; mit gehackter Petersilie bestreuen und die Zwiebelschweize darüber anrichten. Wird mit Salz Kartoffeln serviert.

Mit Weißwein. Man schneidet den Fisch in Tranchen, würzt mit dem nötigen Salz und dressiert ihn in eine mit Butter ausgestrichene Gratinplatte, fügt fein gehackte Schalotten und ein kleines Bouquet garni hinzu, begießt das Ganze mit Weißwein und ein wenig Wasser, bedeckt den Fisch mit gebuttertem Papier und lässt ihn weich pochieren. Aus dem Fond macht man dann die Weißweinsauce um den Fisch, wenn angerichtet damit zu übergießen.

Seezunge.

Nach andalusischer Art. Filets mit Fischsauce bestreichen, mit in Julienne geschnittenen roten Pepperschoten (Poirrons) bestreut, zu Paupietten gerollt, pochiert, auf halbe gedämpfte Tomaten, welche mit einem Risotto und Poirrons in Würfel gefüllt werden, gelegt und diese wiederum auf eine Scheibe in Öl gebrochener Aubergine dressiert. Das Ganze wird mit Ruhbutter übergossen.

Stotfisch.

Nach Basler Art. Der gut aufgeweichte, gewässerte Stotfisch wird in Scheiben geschnitten und in Milchwasser langsam weich gesöchzt; auf die Platte angerichtet, mit einer schön braunen Zwiebelschweize, die mit etwas Essig abgelöscht, übergossen und mit Salzkartoffeln serviert.

Restenverwertung.

Fischfriketten. Der gekochte Fisch wird von Haut und Gräten gelöst, in Stückchen zerlegt, mit Salz, Pfeffer, Muskat, Worcesterhiresauce gewürzt und mit dieser Sauce Mornay gebunden. Während die Masse noch warm ist, gibt man sie zwei Finger dic auf eine saubere mit Öl bestrichene Platte oder Blech, lässt sie erkalten, zieht mit dem Löffel gleichmäßige Stückchen ab, rollt sie in Mehl zu Krokäpfchen oder in Roteletteform, paniert sie mit Bröseln, brät sie schwimmend in Fett, richtet mit gehackter Petersilie und Zitronen an. Eine passende Sauce kann dazu serviert werden.

Für die Küche

Ein paar gute Kochrezepte.

Filet in der Form. Ein mittelgroßes Schweinstielt wird in nicht zu dünne Scheiben geschnitten und mit Salz und Pfeffer bestreut. Eine Auslaufform wird mit dünnten Speckstreifen ausgelegt; man legt die Filetstücke darauf, gießt 2 Tassen leicht gesalzenen Rahm darüber und bäßt die Speise im Ofen eine gute halbe Stunde.

Madiera reis. Guter, gewaschener Reis wird mit einem Stück Butter in Fleischbrühe weich gekocht, dann fügt man $\frac{1}{2}$ -1 Tasse Rahm, ebensoviel Madeira, 1-2 Eigelb und einige Löffel geriebenen Käse bei. Zu feinen Fleischspeisen.

Selleriegemüse. Geschälte Sellerienholzlen werden in mittlere Scheiben geschnitten. Zu 1 Liter kochendem Salzwasser löst man 2 Bouillonwürfelchen auf und kocht in dieser Brühe die Sellerie (3-4 Knollen), nebst einem Stück Butter weich. Nach 1 Std. Kochzeit fügt man etwas glattgerührtes Kartoffelmehl und wenig Muskat bei und schmort die Sellerie vollends weich.

Kartoffelpasten. Erkalte, in der Schale gekochte Kartoffeln werden geschält und gerieben und mit einigen Löffeln weißen Brotsamen, 2-3 Eiern, einem entsprechenden Stück geschnittenen Butter, etwas Rahm oder Milch und dem nötigen Gewürz zu einem festen Teig gerührt. Man sticht davon Löcher ab, kocht sie sorgfältig in Salzwasser gar und legt sie rings um Schaf- oder Kinderbraten. Die Späten werden mit gerösteten Brotsamen be-

streut. Sie können auch zu Salat oder Obst serviert werden.

Gesülzte Apfel. 6 mittelgroße, fehlerlose Äpfel werden geschält und behutsam ausgehöhlten. Eine Handvoll Sultaninen weicht man $\frac{1}{2}$ Std. in warmem Wasser. Dann vermischt man sie mit 125 Gr. geschälten, gemahlenden Mandeln, 2 Eiern und einigen Löffeln Zuder. Diese Masse füllt man in die Äpfel, stellt sie nebeneinander in eine gut gebutterte Form, legt auf jeden Apfel ein Butterstückchen, gießt ganz wenig Wasser dazu und schmort nun die Äpfel im Ofen bei mittlerer Hitze, bis sie weich sind, ohne daß sie zerfallen. E.R.

Husaren-Braten. Jrgendein schönes, gut gelagertes Bratenstück wird mit Salz und Paprika gewürzt. Nun schneidet man nicht zu dünne Scheiben, belegt damit den Braten, umwidelt ihn fest mit Faden und bratet ihn mit einem Stückchen Butter im Ofen schön braun. Um das Anbrennen zu vermeiden, fügt man von Zeit zu Zeit etwas Bouillon bei. Unterdessen werden 2 Zwiebeln geschnitten, in Fett gedünstet und mit 1-2 Löffel Mehl, einer Messerspitze Paprika, Bouillon und einigen Eßlöffeln Rahm $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Der Braten wird angerichtet, mit geschnittenen Zudererben umlegt und die passierte Sauce apartig dazu serviert.

Fisch-Kochrezepte.

Meer- (See)-Fisch.

Butte (Bacche).

Schnitten nach andalusischer Art. Die Schnitten mit Fischsauce bestreichen, der man pro Kg. 50 Gr. gehackte rote Pepperschoten

Häusliche Ratschläge

Häusliche Ratschläge.

Wasserstoffsuperoxid kann zum Bleichen von Marmor, Alabaster, vergilbtem Elsenstein oder Knochen verwendet werden.

Schmutzig gewordene Rockträgen an Herrenkleidern reinigt man mit Spiritus, indem man ihn mit Wasser verdünnt und ihn mit Hilfe einer sauberen Kleiderbürste auf dem Stoff verbirst, bis aller Schmutz entfernt ist.

Zigarren- und Zigarettenrauch entfernt man aus Wohnräumen, wenn man alle Wschensche entfernt und über Nacht Schüsseln mit kaltem Wasser aufstellt.

Hartgewordene Gummiringe der Einnachgläser werden wieder geschmeidig, wenn man sie in eine Mischung von einem Teil Ammonia und 2 Teilen Wasser legt. Nach einer Stunde nimmt man die Ringe heraus.

E.R.