**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:** 04.12.2025

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

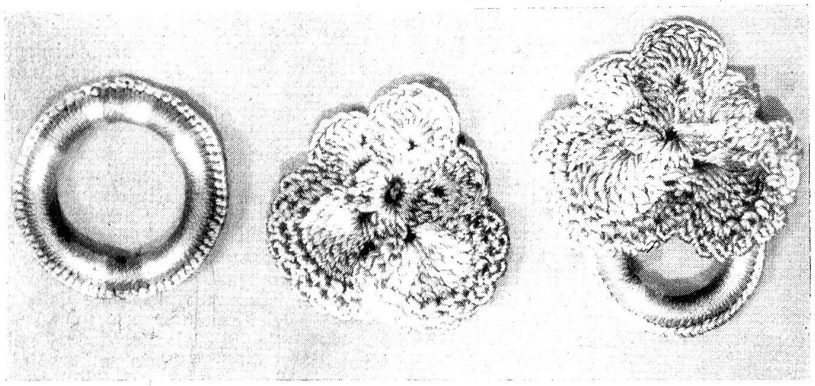
# Die Seite für Frau und Haus

**HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE 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 geflammtes 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 Oeffnung neun Doppelstäbchen gehäkelt werden müssen. Auf die zweite Stäbchengruppe wird ein Stäbchen, zwei feste Maschen und wieder ein Stäbchen gehäkelt, in die zweite Oeffnung wiederum neun Doppelstäbchen. Dann folgen auf die nächste Stäbchengruppe ein Stäbchen und zwei feste Maschen und anschließend daran in die nächste Oeffnung sechs Stäbchen. In die Mitte der darauffolgenden Stäbchengruppe häkeln wir nur eine feste Masche, dann neun Stäbchen in die nächste Oeffnung, nun auf die folgende Stäbchengruppe wiederum und in die nächste Oeffnung wieder sechs Stäbchen. Daraufhin umranden wir anschließend den oberen Teil der Stiefmütterchenblüte, indem wir aus zwei Luftmaschen und einer festen Masche kleine Zacken bilden.

Einen Horn- oder leichten Messingring umhäkeln wir in gleichem Garn mit festen Maschen und nähen dann die gehäkelte Blüte in der Mitte auf den Ring. Damit ist der Serviettenring fertig.

## Für die Küche

**Ein paar gute Kochrezepte.**

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

Madeirareis. Guter, gewaschener Reis wird mit einem Stück Butter in Fleischbrühe weich gekocht, dann fügt man 1/2—1 Tasse Rahm, ebensoviel Madeira, 1—2 Eigelb und einige Löffel geriebenen Käse bei. Zu feinen Fleischspeisen.

Selleriegemüse. Geschälte Sellerieknollen werden in mittlere Scheiben geschnitten. In 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.

Kartoffelspatzen. Erkaltete, in der Schale gekochte Kartoffeln werden geschält und gerieben und mit einigen Löffeln weißen Brosamen, 2—3 Eiern, einem entsprechenden Stück geschmolzener Butter, etwas Rahm oder Milch und dem nötigen Gewürz zu einem festen Teig gerührt. Man sticht davon Klöße ab, kocht sie sorgfältig in Salzwasser gar und legt sie rings um Schaf- oder Rinderbraten. Die Spatzen werden mit gerösteten Brosamen bestreut. Sie können auch zu Salat oder Obst serviert werden.

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

Husaren-Braten. Irgendein schönes, gut gelagertes Bratenstück wird mit Salz und Paprika gewürzt. Nun schneidet man nicht zu dünne Speckscheiben, belegt damit den Braten, umwickelt 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 verschnitten, in Fett gedünstet und mit 1—2 Löffel Mehl, einer Messerspitze Paprika, Bouillon und einigen Eßlöffeln Rahm 1/2 Stunde gekocht. Der Braten wird angerichtet, mit geschmorten Zuckerbohnen umlegt und die passierte Sauce apartig dazu serviert.

### Fisch-Kochrezepte.

Meer- (See)-Fische.

**Butte** (Bache).

Schnitten nach andalusischer Art. Die Schnitten mit Fischfarce bestreichen, der man pro Kg. 50 Gr. gehackte rote Pfefferschoten (Piments, Peperoni) beifügt, in Paupiettes zusammenrollen, in Butter dämpfen; gedämpfte halbe Tomaten mit Risotto gefüllt, die Fischröllchen darauf anrichten, diese wiederum auf gewürzte, in Mehl gekehrte und in Oel gebackene Schnitten von Eierpflanzen (Aubergines) setzen. Mit brauner Butter begießen.

**Kabeljau.**

Nach Basler Art. Die Tranchen im Fischsud kochen und beiseite stellen. 2—3 Zwiebeln fein geschnitten in einer Pfanne mit Butter goldgelb anschwitzen. Den Fisch auf eine Platte legen; mit gehackter Petersilie bestreuen und die Zwiebelschweitze darüber anrichten. Wird mit Salzkartoffeln 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 Fischfarce bestreichen, mit in Julienne geschnittenen roten Pfefferschoten (Poivrons) bestreut, zu Paupietten gerollt, pochiert, auf halbe gedämpfte Tomaten, welche mit einem Risotto und Poivrons in Würfel gefüllt werden, gesetzt und diese wiederum auf eine Scheibe in Oel gebackener Aubergine dressiert. Das Ganze wird mit Nußbutter übergossen.

**Stockfisch.**

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

**Restenverwertung.**

Fischkroketten. Der gekochte Fisch wird von Haut und Gräten gelöst, in Stückchen zerlegt, mit Salz, Pfeffer, Muskat, Worcestershiresauce gewürzt und mit dicker Sauce Mornay gebunden. Während die Masse noch warm ist, gibt man sie zwei Finger dick auf eine saubere mit Oel bestrichene Platte oder Blech, läßt sie erkalten, sticht mit dem Löffel gleichmäßige Stückchen ab, rollt sie in Mehl zu Korkzapfen oder in Koteletteform, paniert sie mit Brösel, backt sie schwimmend in Fett, richtet mit gehackter Petersilie und Zitronen an. Eine passende Sauce kann dazu serviert werden.

## Häusliche Ratschläge

**Häusliche Ratschläge.**

Wasserstoffsuperoxyd kann zum Bleichen von Marmor, Alabaster, vergilbtem Elfenbein oder Knochen verwendet werden.

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

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

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