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

Band: 25 (1935)

Heft: 6

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

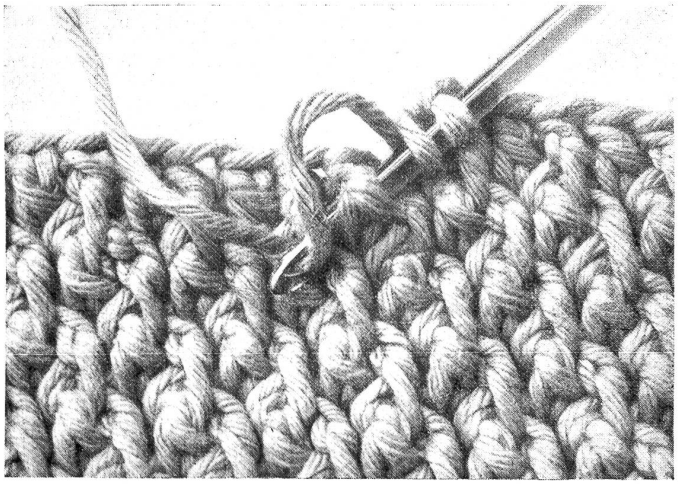
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media 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

Teppich für Kinderzimmer.

Material: 9 Strangen Teppichgarn hellgrün, 6 Strangen Teppichgarn dunkelgrün. Je 1 Strange Teppichgarn hellbraun, mittelbraun, rot, hellgelb, gelb.

Ausführung: Die mittlere Partie ist in hin- und hergehenden Reihen gehäkelt. Es sind feste Maschen, je ins ganze Maschenglied eingestochen. Anschlag 96 bis 100 Maschen, Höhe 35 Doppeltouren. Farbe dieses Mittelstückes hellgrün. Farbe des Randes dunkelgrün. Dieser wird in der Runde angehäkelt.

1. Tour: Einfache Stäbchen, je in der Ecke 5 Stäbchen. Es soll darauf geachtet werden, daß beide Längsseiten wie auch beide Querseiten genau gleich viele Stiche zählen. In der 2. Tour arbeitet man jedes zweite Stäbchen um das Stäbchen der vorigen Tour. (Siehe Arbeitsprobe.) Die übrigen Stäbchen werden gewöhnlich ins ganze Maschenglied eingestochen. In die Eckmasche treffen abwechslungsweise 5 Stäbchen, in der nächsten Tour 3 Stäbchen. Die dritte Tour ist gleich wie die zweite, nur wird diesmal die gewöhnlich eingestochene Masche der Vorreihe umhäkelt. Breite des Randes nach Belieben, beim Modell sind es 6 Stäbchenreihen. Den Abschluß bildet eine Tour Kettenmaschen, das heißt, ins hintere Maschenglied einstechen und das Garn direkt durchziehen.

Die Motive werden mit Kreuzstichen eingestickt. 1 Kreuzstich geht über 1 feste Masche.

Der Teppich kann auch im Viereck gearbeitet werden und dient so in einem Laufhag für Kinder als praktische Unterlage.

Für die Küche

Feine Fleischrezepte.

Schweinefleisch mit Beilagen. Ein großes Schweinsrippenstück wird vom Fett befreit, mit kochendem Essig begossen und 3 Std. stehen gelassen. Dann gießt man den Essig ab und bratet das Fleisch in genügend Butter bräunlich. Man fügt ein paar gestoßene Wachholderbeeren und nach und nach 1/4 Liter dicken, sauren Rahm. Der gut mit Salz und Pfeffer gewürzte Braten wird schön weich gebraten, in feine Scheiben geschnitten und mit kleinen Bratkartoffeln und in Locken geschnittenem Meerrettich umlegt. Die Sauce reicht man für sich. Dazu wird pikanter, mit Essig und Rotwein gewürzter Rotkabis (Blaukraut) serviert.

Gesottenes Hirn mit Pilzen. Zwei Kalbshirn werden gründlich gewässert und gehäutet. Sie werden dann in Bouillon mit einem kleinen Guß Essig langsam 10 Minuten gekocht. Büchsenchampignons werden etwas zerschnitten, in Butter gedämpft, mit wenig Mehl bestreut und mit 1 Tasse Bouillon verkocht. Mit einem Schaumlöffel nimmt man die Hirn heraus, richtet sie an und gießt die Pilze darüber. Rund herum legt man Blätterteig-Croutons.

Feine Fleischpastete. 1/2 Pfd. von den Knochen befreites Hasenfleisch, 1/4 Pfd. Kalbfleisch, 1/4 Pfd. Schweinefleisch, 1/4 Pfd. Rindfleisch und 100 Gr. Speck werden verschnitten und alles zusammen durch die Hackmaschine getrieben. Das Gehackte muß sehr fein sein. Man vermengt es mit Salz, Pfeffer, Nelkenpulver und gehackter Petersilie und preßt das Fleisch in eine gebutterte hohe Form, indem man Speckstreifen hineinsteckt. Nun befeuchtet man das Fleisch mit 1 Glase Madeira und etwas Kognat, legt dünne Speckstreifen darüber, verschließt mit einem Deckel und kocht die Pastete 3 Std. im Wasserbad. Sie wird gestürzt und zu Salat serviert.

Rostbraten mit Sardellen. Dünne, gut geklopfte, mit etwas Salz und Pfeffer bestreute Rindfleischscheiben werden mit einer Mischung von gehackten Büchsensardellen und gewiegter Petersilie bestrichen, aufgerollt, zugebunden und in Mehl gewendet. In reichlich Fett bratet man die Fleischrollen rasch weich.

E. R.

Reisrezepte.

Reis nach brasilianischer Art. In Butter dünstet man 4 gehäutete Tomaten, gehackte Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer und Salz und gibt nach 1/4 Stunde gewaschener Reis dazu. Wenn dieser weich ist, fügt man dem Gericht einige Büchsencrevetten oder das Fleisch von einigen Krebsen und Krebsbutter bei.

Risotto. Eine kleine, gewiegte Zwiebel wird in eigroß Butter bräunlich gebraten, dann fügt man 2 Tassen gewaschener Reis bei und gibt unter ständigem Rühren zwei Tassen Bouillon dazu. Mit Salz und Pfeffer wird der Reis gewürzt und zuletzt mit Parmesankäse verrührt.

Küchenratschläge

Gesprungene Eier kann man trotzdem in Wasser kochen, ohne daß sie auslaufen, nur muß man dem Kochwasser etwas Essig beifügen.

Jede Suppe schmeckt besser, wenn sie über einige Löffel Reibkäse angerichtet wird.

Bratwürste springen nicht, wenn sie vor dem Braten einige Minuten in heißes Wasser gelegt werden.

Frisches Brot läßt sich mit einem erhitzten Messer leichter schneiden.

Bouillonwürfel dürfen nie kochen. Man löst sie in wenig kochendheißem Wasser auf und fügt sie erst zuletzt der Speise bei.

Auflaufformen lassen sich mit ganz wenig Oel gleichmäßiger fetten, als mit Butter.

Rindfleisch schmeckt sehr gut, wenn man es vor dem Braten mit etwas Senf bestreicht.

Mayonaise gerinnt nicht, sobald alle Zutaten von derselben Temperatur sind.

E. R.