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

Band: 25 (1935)

Heft: 20

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: 05.12.2025

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

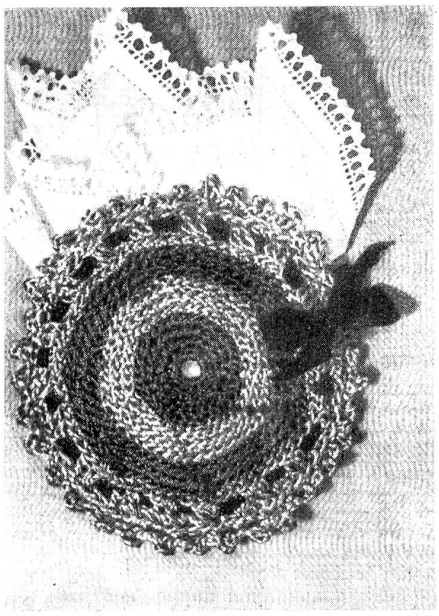
Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Schutzhülle für das Taschentuch.

In einer Handtasche liegen oft so viele kleine Gegenstände wirr durcheinander, daß es äußerst zweckmäßig ist, das Taschentuch hygienisch in einem kleinen Täschchen gesondert aufzu-



bewahren. Es läßt sich sehr leicht und billig herstellen und eignet sich als Geschenk im Verwandten- und Bekanntenkreise.

Ein wenig kunstseidenes Häkelgarn, eventuell in zwei Farbschattierungen, sind dazu notwendig. Wir beginnen mit sechs Luftmaschen und schließen sie mit einer festen Masche zu einem Ring zusammen. Diesen füllen wir dicht mit 12 festen Maschen aus und arbeiten dann auf diese festen Maschen fortlaufend abwechselnd in die erste Schlinge eine feste Masche, in die zweite Schlinge zwei, in die dritte eine, in die vierte zwei und so fort. Bei jeder folgenden Reihe muß zwischen den zwei festen Maschen in eine Schlinge je eine feste Masche zugenommen werden. Die zweite Reihe würde daher so zu arbeiten sein: Zweimal eine feste Masche in die darunter liegenden zwei Schlingen, in die dritte Schlinge aber zwei feste Maschen usw. Bei der dritten Reihe abwechselnd dreimal je eine feste Masche in die darunter liegenden drei Schlingen, in die vierte Schlinge dann jedesmal zwei feste Maschen. Dadurch erweitert sich die Arbeit laufend, aber immer an denselben sechs Stellen. Beim Häkeln stechen wir die Nadel nur in die obere Schlingenhälfte ein, damit ein Rändchen entsteht. So nehmen wir bei jeder weiteren Reihe eine feste Masche zu, bis der Durchmesser der Arbeit 10 cm groß ist. Von diesem Deckchen müssen wir zwei Stück anfertigen. Dann legen wir beide aufeinander und häkeln zwei Drittel der äußeren Ränder mit festen Maschen zusammen, so daß ein Täschchen entsteht. Das letzte Drittel bleibt zum Einstecken und Herausnehmen des Taschentuches offen. Auf die festen Maschen arbeiten wir noch eine Reihe Stäbchen und darauf zum Abschluß Mäusezähnchen. Durch die Stäbchen wird ein entsprechend schmales Bändchen gezogen, dessen Enden zu einer Schleife gebunden werden.

Zur Spargelzeit.

Mit besonderer Freude wird jedes Jahr die Spargelzeit begrüßt, bildet doch der Spargel von Alters her das feinste Gemüse, dessen Aroma unübertroffen ist. Wenn auch Spargel mit brauner Butter manchem Feinschmecker als die beste aller Zubereitungsarten erscheint, so kennen wir doch noch eine ganze Reihe von Spargelrezepten, die auch nicht zu verachten sind. Es gibt Hausfrauen, die das Können ihrer Köchin allein nach dem Gelingen einer Spargelsauce einschätzen. Nicht mit Unrecht, denn wer eine sämige, eben recht gewürzte Spargelsauce herstellen kann, der ist sicher auf dem Gebiete der Kochkunst kein Neuling. Es muß immer frische Butter verwendet werden, und zwar nicht zu sparsam. Eigelb darf nicht fehlen, ebenso wenig ein paar Tropfen Zitronensaft. Weißer Wein wird oft beigefügt. Die fertige Sauce muß ziemlich dicklich sein. Zu den warmen Spargeln kann auch Kräutermayonaise gereicht werden. Daß das Spargelbrühwasser nicht weggegossen werden soll, dürfte allgemein bekannt sein. Es wird bei Suppen- oder Saucenzubereitung Verwendung finden. — Bevor wir ein paar weniger bekannte Spargelrezepte anführen, möchten wir noch auf einige allgemeine Regeln hinweisen. Kann der frisch gekaufte Spargel nicht sofort verwendet werden, muß man ihn ungeschält in ein sauberes Tuch einwickeln, das vorher mit kaltem Wasser angefeuchtet wurde. Er wird dann an einem dunkeln Ort aufbewahrt, wo er sich bis zu acht Tagen frisch erhält. Das Einlegen in Wasser ist ganz zu vermeiden. Beim Spargelschälen sodann werden häufig Fehler gemacht. Das Messer muß stets am Spargelkopfe angesetzt und dann abwärts geführt werden. Die Spargelstiele enthalten manchmal Kieselsäure, und diese Bitterkeit würde sich dann beim Schälen in entgegengesetzter Richtung dem Messer mitteilen und so den ganzen Spargel bitter machen. Ganz bittere Stengel erkennt man an kleinen rostbraunen Flecken. Nach ihrem Schälen wische man das Messer ab, damit das Bittere nicht auf den nächsten Spargel übertragen wird. — Nun erwähnen wir noch kurz einige Spargelgerichte für den Familientisch. Es handelt sich vor allem um Spargeln in Verbindung mit andern Gemüsen oder, wie bei dem Spargelwürzgericht, mit Fleisch. Zu letzterem schneidet man den gerüsteten, von allen harten Teilen befreiten Spargel in Stücke, kocht diese in schwachgesalzenem Wasser weich und erhitzt sie dann in einer dicken Sauce aus Butter, Mehl, Gewürz und Spargelwasser. Zuletzt vermengt man in Würfel geschnittene Fleischreste darunter und richtet an. Recht wohlschmeckend ist ein Mischgericht von Spargeln und Karotten. Man kocht beide zusammen, auf gewohnte Weise gerüstet, weich und richtet sie in einer pikanten, weißen Sauce an. Unbekannter, aber ebenso gut, sind gefüllte Spargelkartoffeln. Man kocht dazu einige Spargeln ziemlich weich und hebt sie heraus. Im Spargelwasser kocht man nun rohe, geschälte, ausgehöhlte Kartoffeln 10 bis 15 Minuten. Nach dieser Zeit hebt man die Kartoffeln aus der Brühe, stellt sie nebeneinander in eine gut gebutterte Form, füllt sie mit den grob gehackten Spargeln, füllt eine dickliche, mit Ei verquirlte Milchsauce darüber und läßt das Gericht bräunlich backen. Ein Spargelauflauf mit Kartoffeln (lagenweise gekochte in Scheiben geschnittene Kartoffeln und weichgekochter, junger Spargel) dürfte bekannter sein. Anstatt der Kartoffeln kann gekochter Reis oder verschnittene, frische Tomaten verwendet werden. Immer übergießt man das Gericht mit 1 Tasse Spargelwasser, in dem 1 bis 2 Eier und nach Belieben geriebener Käse verquirlt wurden. — Man kann auch den weichgekochten, mit feiner Sauce vermengten Spargel auf dünne Brotschnitten anrichten. Zuletzt erinnern wir an den schmackhaften Spargelsalat, der zu allen Kartoffelspeisen, zu Reis, Makkaroni und allen Fleischgerichten sehr gut schmeckt.

Frau Erna.

Kochrezepte

Frisches Gemüse.

Spinat nach Wiel. Der gewaschene, von den Stielen befreite Spinat wird mit einem Stückchen Butter auf ganz kleines Feuer gestellt, zugedeckt und im eigenen Saft weich geschmort. Er wird mit Salz, Pfeffer und etwas Fleischextrakt verrührt, angerichtet und mit Eiervierteln und gerösteten Brotscheiben garniert.

Portulak. In einem Stück Butter röstet man 1—2 Löffel Brosamen gelblich, fügt die gewaschenen Portulakblätter bei ebenso etwas kräftige Fleischbrühe und schmort das Kraut 1/4 Std. Das Gemüse wird zuletzt mit einem Eigelb vermengt.

Kohlrabi. Die jungen Knollen werden geschält, in Scheiben geschnitten und in Salzwasser weich gekocht. Aus den zarten Blättern bereitet man ein Gemüse wie Spinat. Die Knollen werden in Butter gedämpft, mit wenig Mehl bestäubt, gewürzt und mit Brühwasser und Rahm verkocht. Sie werden angerichtet und mit dem Blattgemüse umlegt.

Petersilien-Zuckererbsen. Ausgehülste Zuckererbsen werden in Salzwasser gekocht. In frischer Butter schmort man gehackte Petersilie, fügt die vertropften Zuckererbsen bei und schwenkt alles zusammen.

Blumenkohl im Ofen. Ein mittelgroßer Blumenkohl wird von den Blättern befreit und unter laufendem Wasser gewaschen. Er wird in eine gebutterte Form gelegt, nachdem er 20 Min. in Salzwasser gekocht wurde, mit geriebenem Käse, Butterstückchen und Brosamen übersträut und im Ofen bräunlich überbacken.

Karottenreis. Junge Karotten werden in Salzwasser weich gekocht, geschält, in Scheibchen geschnitten und in Butter gedünstet. Unterdessen kocht man Reis in Salzwasser weich, verrührt ihn mit Butter und geriebenem Käse und richtet ihn lagenweise mit den Karotten an. Das Ganze wird mit einer dicken Tomatensauce übergossen.

Kaiserspargel. Zarter, junger Spargel wird in Salzwasser weich gekocht und warm gehalten. Aus 1 Glase Weißwein, 50 g Butter, 4 Eigelb, etwas Salz und Pfeffer schlägt man im Wasserbade eine dicke Sauce und übergießt damit die warmgehaltenen, vertropften Spargeln.

E. R.

Spargelsuppe. Von einem Bund Spargeln schneidet man nach dem Rüsten die Köpfe ab und kocht die Spargelstengel in Bouillon- oder Gemüsebrühe ganz weich. Sie werden durch ein Haarsieb getrieben. In Butter schmort man wenig Mehl gelb, gießt die Spargelsuppe dazu, fügt die Spargelköpfe und gehackte Kräuter bei und kocht die Suppe 3/4 Std. Sie wird über 2 mit Rahm verrührte Eigelb angerichtet.

Pilzgericht.

Morchelschnitten. Die unter laufendem Wasser mehrmals gespülten Morcheln werden in Butter mit gehackter Zwiebel, Salz, einer Prise Paprika und gewiegter Petersilie zugedeckt 20—30 Min. geschmort. Kurz vor dem Anrichten fügt man frischen Rahm bei. Die Morcheln werden auf dünne, gebackene Brotschnitten angerichtet und mit gut gebackenen Spiegeleiern belegt.