

Die Seite für Frau und Haus

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **24 (1934)**

Heft 8

PDF erstellt am: **21.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

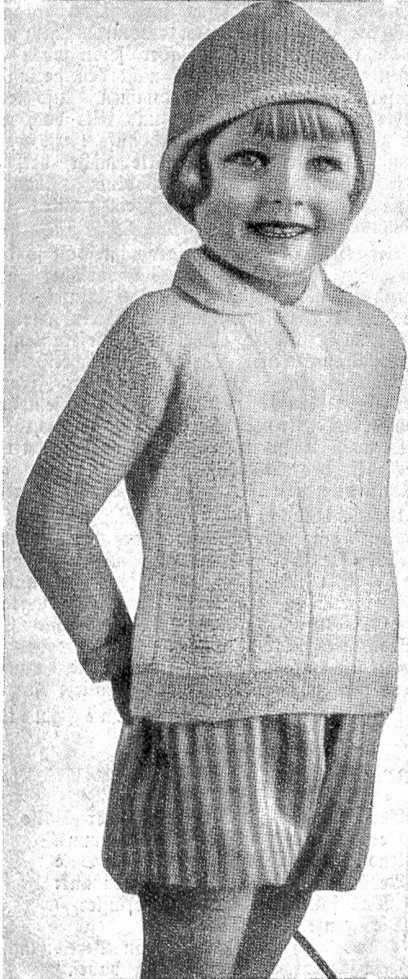
Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Gestrickter Zumper mit passendem Mützchen.

Material: 150 g weiße und 50 g grüne Kraut- und Lustré-Wolle; Nadeln Nr. 3 1/2. Für den Zumper sind, Vorder- und Rückenteil im Zusammenhange



zu arbeiten. Man beginnt am untern Teil des Vordertheiles mit einem dem Schnitt entsprechenden Maschen-Anschlag (am Modell 72 Maschen) und strickt in hin und her gehenden Reihen zunächst einen grünen 4 1/2 cm hohen Rand in Rechtsreihen. Anschließend wird weiß weitergearbeitet und man strickt für das Grundmuster eine Musterreihe: 9 rechte Maschen, 1 linke Masche im Wechsel, darüber eine Ausgleichreihe rechts. Diese beiden Reihen werden fortlaufend wiederholt. Für den Schluß in der vordern Mitte sind die Maschen der Arbeit zu teilen und an der linken Vordertheilhälfte für den Untertritt 4 Maschen aufzustricken. Dem Schnitt entsprechend nimmt man für den Halsauschnitt Maschen ab und am Nackenrand wieder auf. Der Rückenteil wird wie der Vordertheil gearbeitet und unten ebenfalls mit dem grünen Rand abgeschlossen. Die Randmaschen des Halsauschnittes faßt man für den Kragen auf und strickt bis zur Linie auf dem Schnitt in weißen, anschließend in grünen hin und her gehenden Rechtsreihen. Die Nermal werden nach dem Schnitt wie die Grundform vom oberen Rand ausgehend gearbeitet (am Modell 45 Maschen Anschlag) Die Bündchen werden grün wie der untere Zumperand gestrickt. Das Mützchen beginnt man mit einem 2 1/2 cm grünen Rand

in hin und her gehenden Rechtsreihen (am Modell 100 Maschen Anschlag), dann strickt man mit weißer Wolle in Höhe des Schnittes das Grundmuster. Zuletzt schließt man die Arbeit zur Runde, zieht das Mützchen oben zusammen und verziert es mit einem grün-weißen Pompon. Den Verschluß am Hals des Zumpers bildet ein weißes Perlmutterknöpfchen.

Küchen-Rezepte

Gut und billig.

Reisauflauf. Guter Reis wird gewaschen und mit einer gehackten Zwiebel und dem nötigen Salzwasser 20 Minuten gekocht. Dann fügt man eine mittelgroße, rohe, geriebene Sellerie, 1 Tasse Bouillonwürfelbrühe, einen Löffel geriebener Käse und 2-3 geriebene, rohe Karotten bei, füllt alles in eine gebutterte Form, streut Butterstückchen darauf und bäckt den Auflauf 20-30 Minuten im Ofen. Serviert man Salat schmeckt gut dazu.

Maisberg. In kochendes Salzwasser läßt man soviel Maismehl einlaufen, daß ein dicker Brei entsteht. Dieser wird auf ein nasses Brett angerichtet, ausgebreitet und erkalten gelassen. Nun schneidet man die Masse in Rechtecke, wendet sie in Brosamen und bratet sie bräunlich. Sobald ein Stück angerichtet ist, wird es mit Reibkäse bestreut. Zu den bergförmig angerichteten Maischnitten serviert man Tomatensauce oder Endivien Salat.

Kartäuserlöcher. 3 altbackene Brötchen (Weggli) werden auf dem Reibeisen von der Rinde befreit und dann in 4 Teile geschnitten. Es werden 3 Tassen Milch, 2 Eier, 1 Eßlöffel Zucker, etwas gewiegte Zitronenschale und wenig Zimt tüchtig zusammen verquirlt und über das Brot gegossen. Nach 2 Stunden wendet man die ganz durchweicheten Brotwürfel einzeln in den Brosamen und bäckt sie in reichlich heißer Butter. Apfelpompost ist gut dazu.

Maccaroni-Auflauf.

200 Gramm Maccaroni, in kleine Stückchen zerbrochen, beliebig viele Fleischresten, verweig, etwa vorhandene Saucereften, 35 Gramm (etwa groß) Butter, 30 Gramm geriebener Käse, 20 Gramm Stofbrot, 1 Ei, 1 Tasse Milch.

Die Maccaroni in Salzwasser kochen und abtropfen lassen; dann lagenweise mit den Fleischresten und etwaiger Sauce vermischt in eine mit Butter ausgestrichene Kochplatte legen, so daß eine Lage Maccaroni obenauf kommt. Das Ei mit der Milch verflopfen, leicht salzen und darübergießen, mit dem Käse und dem Stofbrot bestreuen, mit kleinem Butterstückchen überlegen und im Ofen baden.

Mailänder Risotto.

200 Gramm Reis, 1 mittlere Zwiebel, fein verweig, 60 Gramm (1 1/2 eigroß) Butter, 30 Gramm (1/2 Kaffeetasse) geriebener Käse, 8 Deziliter Fleischbrühe, 1/2 Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken, 1 Zweiglein Thymian, 1 Messerspitze Safran.

In einer Kasserolle die Zwiebel mit 20 Gramm Butter dämpfen; den Reis beifügen, einige Minuten mitrösten und mit der kochenden Fleischbrühe übergießen. Etwas Salz, eine Prise Pfeffer, den Safran und das Gewürz beifügen und zugedeckt langsam kochen lassen, bis der Reis gar ist, was der Fall sein wird, sobald sich die einzelnen Körner zwischen den Fingern breitdrücken lassen. Vom Feuer nehmen und mit dem Rest der Butter durchziehen. Den Käse separat dazu servieren. Die benötigte Fleischbrühe kann durch Auflösen von Maggi's Bouillonwürfeln in kochendem Wasser gewonnen werden.

Was soll ich kochen?

Ungarbraten. Ein schönes Stück Roastbeef wird in gleichmäßige Scheiben geschnitten, aber so, daß das Fleisch an einer Seite noch zusammenhält. Nun legt man in die Einschnitte je eine dünne Scheibe Speck und eine Scheibe Brot, bestreut das Fleisch mit Salz und Pfeffer und bindet es zusammen. Der Braten wird in Fett schön angebraten, weich geschmort und vor dem Anrichten mit etwas geriebenem Käse bestreut. Die Soße wird mit Rahm verflocht und über den angerichteten, losgebundenen Braten gegossen. Irgeend ein gutes Gemüse serviert man dazu. E. R.

Gefüllte Kartoffeln. Geschälte Kartoffeln werden in Salzwasser 20 Minuten gekocht, abtropfen gelassen und ausgehöhlt. Eine gehackte Zwiebel dämpft man in Butter, fügt allerlei gehackte Fleischreste und Gewürz bei, schmort alles unter öfterem Wenden, zieht es vom Feuer und rührt 1 Ei und 3-4 Löffel sauren Rahm dazu. Die Masse wird nun in die Kartoffeln gefüllt, diese nebeneinander in eine gebutterte Form gestellt, mit geschmolzener Butter und Rahm beträufelt und bei Oberhitze bräunlich gebacken. Dazu paßt Blumenkohl-, Rando- oder Endivien Salat.

Gute Wintersuppen.

Rosentohlsuppe. In einem Stück Butter röstet man gehackte Zwiebel braun, ebenso 2 Löffel Mehl und gießt 1 1/2 Liter Wasser dazu. Nun fügt man einen Teller voll gewaschene, etwas zerteilte Rosentohlköpfechen, Salz und Muskat bei und kocht die Suppe 3/4 Stunde. Man richtet sie über geriebenen Käse an.

Wintersuppe. Mehl wird geröstet und mit Wasser verrührt. Dann gibt man 2 in feine Rädchen geschnittene Lauchengel, Selleriewürfelchen, 2 in Scheibchen geschnittene Kartoffeln, eine gewiegte Zwiebel, 2 fein geschnittene Karotten, Petersilie, Schnittlauch, gehacktes Selleriegrün, Salz und Pfeffer hinein und kocht die Suppe 1 1/2 Stunden. Geriebener Käse wird dazu serviert. E. R.

Merci aus roten Rando.

Wir alle kennen die roten Rando, aber sie werden fast ausschließlich zu Salat verwendet. Wir wissen gar nicht, daß es allerlei wohl-schmeckende Randengerichte gibt, die als Abwechslung im winterlichen Speisezettel sehr zu empfehlen sind. Die Ruffen z. B. kochen eine ausgezeichnete Rotrübensuppe, indem sie Mehl in Butter rösten, mit einer Tasse saurem Rahm verrühren, die in Würfelchen geschnittenen weichgekochten Rando beifügen und mit der nötigen Fleischbrühe, Salz, 2-3 Gewürznelken und 1 Lorbeerblatt 1/2 Std. kochen. Auf die gleiche Weise, nur unter Weglassung der Fleischbrühe, bereitet man ein gutes Randengemüse, wobei man die Rando nicht in Würfel, sondern in Scheiben schneidet. Die Rando schmecken auch gut in weißer Soße. Man schneidet die noch warmen, geschälten Rando in Scheiben und übergießt sie mit einer Soße aus Butter, Mehl, Milch, etwas Bouillonwürfelbrühe, Gewürz und 2-3 Löffel geriebenem Käse. Das Gericht muß sofort aufgetragen werden, damit die Soße nicht rot wird. Noch schmackhafter wird das Gericht, wenn man die Rando mit einer gewöhnlichen Buttersoße ohne Milch vermischt, in eine gebutterte Form füllt, mit Brosamen und gelbgebratenen Speckwürfelchen bestreut und im Ofen bräunlich überbacken läßt. Unbekannt, aber sehr wohl-schmeckend, sind endlich gebratene Randenscheiben. Das heißt, man wendet die in Scheiben geschnittenen Rando einzeln in dickem Omelettenteig und bratet sie in Fett knusperig. E. R.