

Frau und Haus

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **22 (1932)**

Heft 1

PDF erstellt am: **28.04.2024**

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.

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Küchen-Rezepte.

Verschiedene Menüs.

Spinat als Eingang. Der Spinat wird verlesen, gewaschen, abgetropft und fein gewiegt. Dann schmört man ihn in Butter, läßt ihn etwas erkalten, verrührt ihn mit 2-3 Löffelchen Mehl, 2-3 Eigelb und den schaumig geschlagenen Eiweiß. Man füllt die Masse in eine gebutterte, mit Brosamen ausgestreute Form und bädt sie im Ofen 20 bis 30 Minuten. Es wird dazu Eieralat serviert.

Eierfratasse (Eingangsspeise). Der Inhalt einer kleinen Büchse Champignons oder Eierpilze schmört man mit Petersilie, gewiegter Zwiebel und etwas Zitronensaft in Butter, staubt Mehl darüber und vermischt alles mit einer Tasse Rahm zu einer dicken Sauce. Wenn nötig, verdünnt man mit etwas Fleischbrühe. Die gut gewürzte, säuerliche Sauce gießt man über 10-12 Eierviertel und legt dünne, gerollte Scheiben von rohem Schinken rund herum.

Mal auf englische Art. Man reinigt den Mal, schneidet Kopf und Schwanz ab und das Mittelstück in gleichmäßige Stücke. Die letzteren wendet man in Salz, Pfeffer und Mehl und bädt sie in Fett lichtbraun. Dann läßt man die gebadenen Fischstücke erkalten und kocht von dem Kopf und Schwanz mit guter Fleischbrühe, sowie mehreren gewiegten Sardellen, einigen Champignons, einem Glas Weissessig, einem Glas Sherry eine kräftige Brühe, die man passiert und dann mit Mehlschweize zu einer dicken Sauce kocht. In dieser Sauce dampft man die gebadenen Fische langsam 1/4 Stunde.

Gänsebraten. Die zum Braten vorgegerichtete Gans füllt man mit in Viertel geschnittenen Äpfeln, einigen Rosinen und ge-

rösteten Brotwürfeln oder auch nur mit gebackenen Kastanien und Spedwürfeln. Dann näht man die Öffnung zu, legt die Gans in eine Bratpfanne und läßt sie fest zugedeckt mit 1 großen Tasse Wasser fast weichkochen. Erst dann bratet man sie offen auf allen Seiten schön braun und bezieht sie öfters unter Hinzufügen von kochendem Wasser. Kurz vor dem Anrichten träufelt man ganz kaltes Wasser über das Fleisch, damit die Haut knusperig wird. Die hellbraune Sauce wird zuletzt mit etwas Mehl verdicke.

Schnitten von rohem Schinken. Nicht zu dünn geschnittene Scheiben von rohem, geräuchertem Schinken wendet man in Ei und Brosamen und bratet sie langsam beidseitig braun. Dazu serviert man Spinat oder im Wasserbad erhitzte Büchsenpargeln.

Hammelrippen mit Kartoffeln. Die geschnittenen Hammelrippen werden sehr rasch in reichlich Fett angebraten und dann auf eine Platte gelegt. In das zurückbleibende Fett gibt man eine gewiegte Zwiebel, etwa 8 geriebene, erhaltene Kartoffeln, 1/4 Liter Milch, ein Stückchen Butter, 2 Löffel geriebenen Käse und Gewürz. Man kocht eine Masse, wie dünner Kartoffelbrei, zieht sie vom Feuer und verrührt sie mit 2 Eigelb. Nun füllt man die Hälfte der Kartoffelmasse in eine große, gebutterte Form, gibt die Hammelrippen darauf und füllt den Rest darauf. Im Ofen wird die Speise 1/2 Stunde gebaden und dann mit grünem Salat auf den Tisch gegeben.

Schwalbennester. Handgroße Kalbfleischplättchen werden gut geklopft und mit Salz und Pfeffer bestreut. So viel Eier als man Plättchen hat werden hartgekocht, geschält und einzeln mit einer Scheibe rohem Schinken umwickelt. Nun macht man mit den Kalbfleischplättchen aus jedem Ei ein Bäckchen und umwickelt es kreuzweise mit Faden. Sie werden

in Fett schön gebraten und mit Rahm oder heißem Wasser langsam weich geschmort. Beim Anrichten entfernt man die Fäden und gießt die Sauce über die Nester. Feines Gemüse oder Salat werden dazu gereicht.

Mimosasalat. Schöne Endivien schneidet man klein. Eine fertige Mayonnaise verrührt man mit feingehackten Trüffeln und vermengt damit den Salat. 2-3 Eier werden hart gekocht, das Weiße davon gibt man fein gehackt unter den Salat und das Gelbe streut man zuletzt obenauf. E. Rf.

Goldene Regeln für den guten Haushalt.

Kaufe immer nur das Notwendige ein. Überlege vor dem Einkauf und nicht während des Einkaufs; dieses führt leicht zu zwecklosen Ausgaben!

Gib keine Befehle, von denen du selbst weißt, sie können wegen Zeitmangels nicht ausgeführt werden! Das erschüttert dein Ansehen.

Wenn irgend möglich, kaufe nur Qualitätsware. Sind die Sachen billiger, so sind sie meist auch nicht so gut und haltbar und darum doppelt teuer.

Zähle Lebensmittel und kleinere Dinge für den Haushalt stets bar; du sparst dadurch Zeit und meist auch Geld.

Beim Einkauf von Lebensmitteln bevorzuge solche, die der Jahreszeit angepaßt sind.

Überlege genau, wieviel Wirtschaftsgeld dir zur Verfügung steht, und sieh zu, damit den Haushalt hübsch und nett zu führen. Es führt meist zu Unträglichkeiten, wenn die Hausfrau mit dem Monatsgeld nicht auskommt.

Selbstverständlich achte auf Ordnung, Sauberkeit und Reinlichkeit, aber mache damit dich und deine Angehörigen nicht verrückt. Stöbern und putzen — gut, aber nicht auf Kosten der Ruhe und Behaglichkeit.

Spiel- und Beschäftigungsecke

Unser Dorf.

Material: Umschlag eines alten Heftes (braun, grau usw. ist besser als blau), oder dünner, biegsamer Karton von alten Schachteln, oder der Deckel alter Kiebeln oder Mehl'sches, oder Halbkarton-Abfälle, die man oft in den Buchbindereien gratis bekommt. Keinen Leim!

Werkzeuge: Schere, Bleistift, Maßlineal, Farbstifte oder Wasserfarben, Messer.

Serstellung: Zeichne nach Fig. I (später muß man die Maße selbst einsetzen!)

Zeichne nach Fig. II.

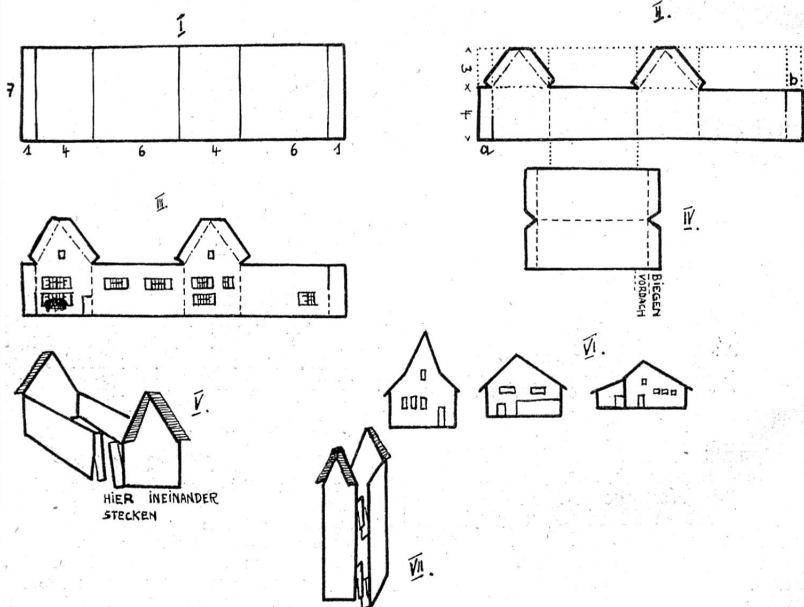
Schneidet mit der Schere ab, bis nur noch Fig. III da ist. Die — — — rikt man mit dem Messer, damit sich dort der Karton gut biegen läßt. Die — — — Linien rikt man auf gleiche Weise, aber auf der Rückseite. Dann kann man sie gut nach vorn biegen. Bei a und b schneidet man mit der Schere bis zur Mitte ein.

Zeichne Fenster und Türen ein (Fig. III). Male sie mit Wasserfarben oder Farbstiften. Blumen vor die Fenster!

Erstelle das Dach nach Fig. IV. Meßet es richtig ab! Es muß um das Vordach und um den Einschießklappen größer sein, als das Haus. Bemalet es!

Das Zusammenkleben nach Fig. V und das Aufsetzen des Daches wird keine Mühe mehr machen.

Erstelle verschiedene Häuertypen, wie man sie in



der Gemeinde, auf Spaziergängen oder auf Bildern findet. Fig. VI. Vielleicht kann man ein Bündner, Tessiner- oder Toggenburgerhaus, ein Bauernhaus aus dem Bernbiet, dem Jura, ein Mägelhaus des Thurgaus oder ein Haus mit Strohdach aus dem Morgau hervorzuheben. Aufgepaßt, wenn das Haus zwei ungleiche Dachseiten hat! Ein Kirchturm bietet Schwierigkeiten. Macht

zwei Steder (Fig. VII) und stellt die Kirche daneben.

So kann man die Dorfstraße, den Dorfplatz, den Kirchplatz erstellen, indem man die Häuser in einem Sandkasten oder auf einem Karton aufstellt. Wenn man Sägemehl in Farbfarben färbt, kann man auch grüne Flächen anlegen.

(Aus Eltern-Zeitung)
Drell Jügli.