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 51

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.

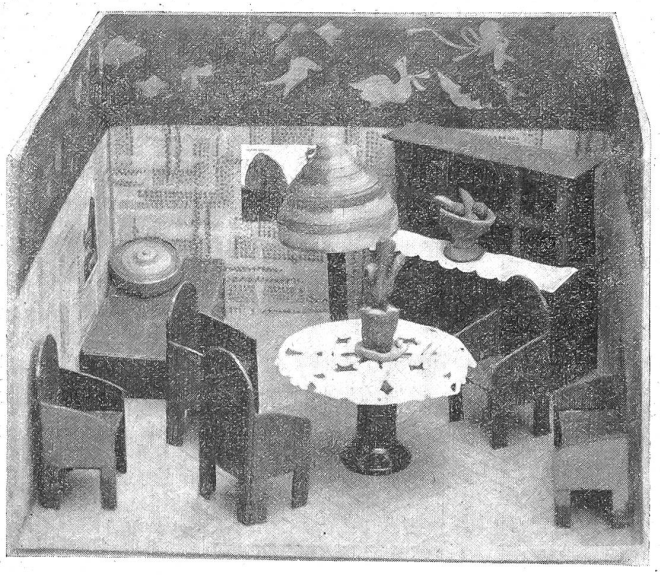
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

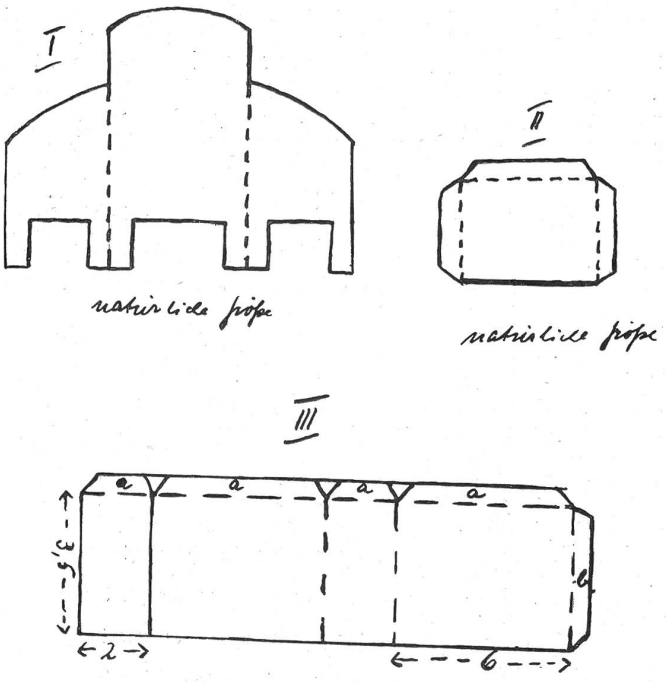
Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Spiel- und Beschäftigungsecke.



Aus der Kinder-Werkstätte Zürich 7



Puppen-Wohnstube.

Für die Puppenstube kann man jede beliebige Kartonschachtel verwenden. Diese wird tapeziert und mit Reklamebildern dekoriert. Die Möbel sind aus Karton und leicht nach Abb. I, II und III herzustellen. Die Sessel ritzt man an den punktierten Linien ein (Abb. I) und biegt die Lehnen um. Für den Sitz nimmt man ein entsprechend großes Stückchen Karton und klebt dieses mit umgebogenen Seiten in den Stuhl. Der Tisch besteht aus einer Garnrolle und einem darauf geklebten runden Karton. Der Lampenschirm ist aus aufgerollten Luftschlangen gemacht (hernach die Form ganz gut ausdrücken und mit Lehm bestreichen). Dieser wird auf ein Hölzchen geklebt, das als Fuß eine Garnrolle hat. Das Büfett besteht aus zwei Teilen. Der untere Teil wird nach den Maßen von Abb. III gearbeitet. An den punktierten Linien wird der Karton gebogen und bei b zusammengeklebt. Auf die eingebogenen Seiten a klebt man eine auf allen Seiten vorstehende Büffettplatte. Der Büffettaufsatz wird wie der untere Teil gearbeitet, nur sind die Schmalseiten 1 cm breit und aus der vorderen Breitseite werden kleine Oeffnungen zur Verzierung geschnitten. Der Aufsatz erhält eine entsprechend große Decke. Die Sofawände werden nach beliebigen Maßen gemacht. Die Längsseiten sollen am Kopfende etwas höher sein. Auf das Gestell wird ein entsprechend großer Karton geklebt, der gegen das Kopfende hin geknickt ist. Die Möbel werden mit Oelfarbe überstrichen und sind hernach so solid wie Holz. Fruchtschale und Blumentopf sind aus farbigem Plastilin gemacht.

Koch-Rezepte.

Schwabenbrötchen. 250 Gramm Butter rührt man schaumig, fügt nach und nach 250 Gramm Zucker, 250 Gramm geriebene, ungeschälte Mandeln, 5 Gramm Zimtpulver 350 Gramm feines Mehl und ein Eiweiß bei, verarbeitet den Teig gut, rollt ihn ½ Zentimeter dick aus, sticht Förmchen aus und bäckt die mit Eigelb bestrichenen Schwabenbrötchen in mittlerer Hitze bräunlich.

Käsestangen. Aus 240 Gramm Mehl, 140 Gramm Butter, 8 Eßlöffeln saurem Rahm, 1 Teelöffel Salz, 1 Prise Cayennepfeffer und und 200 Gramm geriebenem Käse macht man einen festen Teig, läßt ihn über Nacht im Keller ruhen, rollt ihn am andern Tag ½ Zentimeter dick aus, schneidet ihn in Streifen und bäckt diese hellgelb.

Mandelkolatschen. 150 Gramm Butter werden mit 1 ganzen Ei und 2 Eigelb kräftig ¼ Stunde nach einer Seite gerührt. 125 Gramm feiner Zucker und 15 Gramm gemahlene bittere Mandeln, zuletzt 250 Gramm feinstes Mehl löffelweise dazwischengemischt, während beständig kräftig nach einer Seite gerührt wird. Davon setzt man kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, bestreut sie mit süßen, gehackten Mandeln und Zucker und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Ofen gelbbraun.

Wiener-Törtchen. Unter 250 Gramm leicht gerührte Butter gibt man 4 ganze Eier, 4 Eigelb, 125 Gramm abgezogene, gewiegte Mandeln, 125 Gramm Mehl, 60 Gramm Zucker, etwas Zimmt und die kleingeschnittene Schale einer Zitrone. Tiefe Tortenförmchen streicht man mit Butter aus, streut Mehl hinein, füllt sie halbvoll mit der gut vermengten Masse und bäckt sie 25—30 Minuten.

Braune Gewürzplätzchen. 2 ganze Eier, 3 Eiweiße und 280 Gramm Zucker werden schaumig gerührt, 280 Gramm mit der braunen Haut gemahlene Mandeln, 125 Gramm geriebene Schokolade und je ein Teelöffel Zimt und Nelkenpulver werden dazugegeben. Nachdem der Teig gut verarbeitet ist, rollt man ihn ziemlich dick aus, sticht kleine Formen aus und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Wespennester. 135 Gramm Zucker am Stück werden etwas mit Wasser befeuchtet und mit 250 Gramm länglich feingeschnittenen, ungeschälten Mandeln in einer Messingpfanne geröstet. Schnee von 6 Eiern, 375 Gramm Zucker, 125 Gramm Schokoladepulver werden ½ Stunde gerührt und mit der Mandelmasse gut vermengt. Davon setzt man kleine Häufchen auf ein mit Wachs ausgeriebenes Blech und bäckt sie in gelinder Hitze.

Sandtörtchen. 125 Gramm Butter rührt man weich, dann gibt man 125 Gramm Zucker dazu und rührt abwechselnd ein Ei (im ganzen 4 Stück) und löffelweise Mehl (125 Gr.), zuletzt 70 Gramm Sultaninen und 50 Gramm fein gehacktes Orangeat dazu. Man füllt die Masse in kleine, gebutterte, mit Mehl ausgestreute Förmchen und bäckt sie 20 bis 30 Minuten im Ofen. R.

Sechs Speisezettel für Festessen.

Antwort auf die immer wiederkehrende Frage:

Was koche ich?

1. Fisch-Hors d'œuvre (Salm, Ton, Sardinen, Sardellen, mit verschiedenen Salaten und Mayonnaise). Selleriesuppe, Wienerschnitzel, Rotkabis mit Kastanien und gebackene Kartoffelstängelchen. Büchsenananas und geschlagener Rahm, Gebäck, Früchte.

2. Tomatenpüreesuppe, Milkenpastetchen, Kaninchenragout mit Madeirasauce, Fleischbrühereis, Endivien- und Randensalat. Vermicelles.

3. Eierklößchensuppe, im Wasserbad erhitzte Büchsenspargeln mit holländischer Sauce und rohem Schinken. Gebratener Rehschlegel, Zwiebelkartoffeln, Nüßlikrautsalat. Gefüllte Orangen, Gebäck.

4. Brosamensuppe, blau gekochter Hecht, Salzkartoffeln, gespicktes Rindfilet, Tomatenmakkaroni, Rosenkohl. Karamelköpfchen mit Vanillecreme.

5. Fleischbrühe in Tassen, Poulet und Salat. Schweinebraten, Spinat, mit verlorenen Eiern garniert, Bratkartoffeln, geschmorte, sterilisierte Eierpilze. Himbeerschaum in Gläsern, Biskuits, Torte.

6. Tapiokasuppe, gefüllte, gebratene Gans und sterilisierte Bohnen au beurre. Ochsenschwanzragout, Kartoffelstock und Selleriesalat. Schokoladecreme mit geschlagenem Rahm. Nüsse, Orangen, Malagatrauben, Torte. R.

Ganzfilet, handgearbeitet
Doppelbettdecke
220 330 cm, mit Seiden-Stickerei, teils mit Seidenfransen.
Fr. 34.50 43.50 bis 68.50
Spitzenhaus z. Zyglogge
R. Margulies Nachfolger
Bern, Marktgasse 3