

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): **25 (1935)**

Heft 6

PDF erstellt am: **23.09.2024**

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.

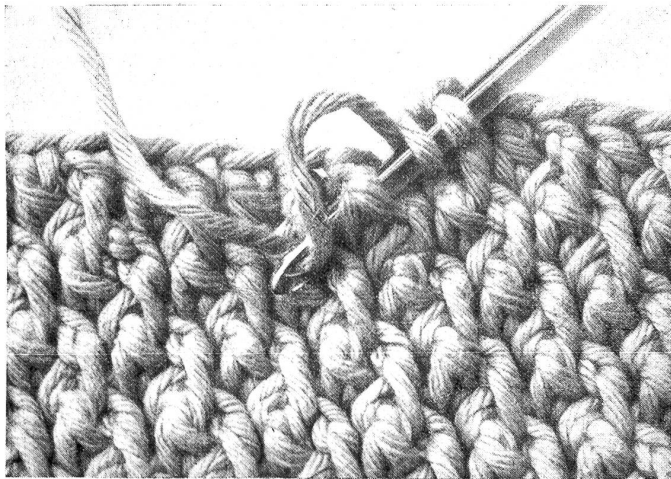
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

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

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 abwechselungsweise 5 Stäbchen, in der nächsten Tour 3 Stäbchen. Die dritte Tour ist gleich wie die zweite, nur wird diesmal die gewöhnlich eingestochene Ma-

sche 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 einstecken 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 Laufflag 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 brätet das Fleisch in genügend Butter bräunlich. Man fügt ein paar gestoßene Wachholderbeeren und nach und nach $\frac{1}{4}$ 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 Loden geschnittene Meerrettich umlegt. Die Sauce reicht

man für sich. Dazu wird pikanter, mit Essig und Rotwein gewürzter Koffabis (Blaukraut) serviert.

Gefotenes 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. $\frac{1}{2}$ Pfd. von den Knochen befreites Hasenfleisch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Kalbfleisch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Schweinefleisch, $\frac{1}{3}$ Pfd. Rindfleisch und 100 Gr. Speck werden zerschnitten und alles zusammen durch die Hadmaschine getrieben. Das Gehackte muß sehr fein sein. Man vermischt es mit Salz, Pfeffer, Kefenpulver und gehackter Petersilie und preßt das Fleisch in eine gebutterte hohe Form, indem man Speckstreifen hineinsetzt. Nun befeuchtet man das Fleisch mit 1 Glase Madeira und etwas Cognac, legt dünne Speckstreifen darüber, verschließt mit einem Deckel und kocht die Pastete 3 Std. im Wasserbad. Sie wird getürzt und zu Salat serviert.

Rostbraten mit Sardellen. Dünne, gut geklopfte, mit etwas Salz und Pfeffer bestreute Rindfleischscheiben werden mit einer Mischung von gehackten Büchsen Sardellen und gewiegter Petersilie bestrichen, aufgerollt, zugebunden und in Mehl gewendet. In reichlich Fett brätet 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 $\frac{1}{4}$ Stunde gewaschenen 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 gewaschenen 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 Reibtäfel 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 kochendheißen Wasser auf und fügt sie erst zuletzt der Speise bei.

Aufaufformen lassen sich mit ganz wenig Öl gleichmäßiger fetten, als mit Butter.

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

Mayonnaise gerinnt nicht, sobald alle Zutaten von derselben Temperatur sind. E. R.