

# 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 20

PDF erstellt am: **24.09.2024**

## **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.

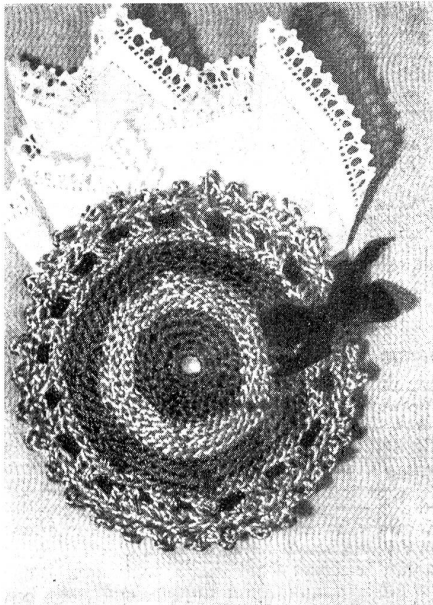
# Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

## Handarbeiten

### Schutzhülle für das Taschentuch.

In einer Handtasche liegen oft so viele kleine Gegenstände wie 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 kunstfeidenes Hätelgarn, 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 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 stehen 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 Mäusegähndchen. 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 sparjam. Eigelb darf nicht fehlen, ebenso wenig ein paar Tropfen Zitronensaft. Weißer Wein wird oft beigelegt. Die fertige Sauce muß ziemlich dicklich sein. Zu den warmen Spargeln kann auch Kräutermayonnaise 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 Spargeltopfe angelegt und dann abwärts geführt werden. Die Spargelstiele enthalten manchmal Kieselsäure, und diese Bitterkeit würde sich dann beim Schälen in entgegengekehrter 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 Familienstisch. Es handelt sich vor allem um Spargeln in Verbindung mit andern Gemüsen oder, wie bei dem Spargelwürgericht, 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 vermischt man in Würfel geschnittene Fleischreste darunter und richtet an. Recht wohlgeschmeckend ist ein Milchgericht 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 baden. Ein Spargelauslauf 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 weich-

gekochten, mit feiner Sauce vermischten Spargel auf dünne Brotschnitten anrichten. Zuletzt erinneren wir an den schmackhaften Spargelsalat, der zu allen Kartoffelspeisen, zu Reis, Mattarioni 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 Eierteln und gerösteten Brotscheiben garniert.

**Portulak.** In einem Stück Butter röstet man 1—2 Löffel Brotsamen gelblich, fügt die gewaschenen Portulakblätter bei ebenso etwas kräftige Fleischbrühe und schmort das Kraut  $\frac{1}{4}$  Std. Das Gemüse wird zuletzt mit einem Eigelb vermischt.

**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 verfocht. Sie werden angerichtet und mit dem Blattgemüse unlegt.

**Petersilien = Zudererbisen.** Ausgehüllte Zudererbisen werden in Salzwasser gekocht. In früherer Butter schmort man gebadete Petersilie, fügt die vertropften Zudererbisen 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, Butterstücken und Brotsamen übersträut und im Ofen bräunlich überbacken.

**Karottenreis.** Junge Karotten werden in Salzwasser weich gekocht, geschält, in Scheiben 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 Rükten 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  $\frac{3}{4}$  Std. Sie wird über 2 mit Rahm verrührte Eigelb angerichtet.

### Bilzgericht.

**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, gebadene Brotschnitten angerichtet und mit gut gebadenen Spiegeleiern belegt.