

Die Seite für Frau und Haus

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **25 (1935)**

Heft 50

PDF erstellt am: **26.04.2024**

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.

Die Seite für Frau und Haus

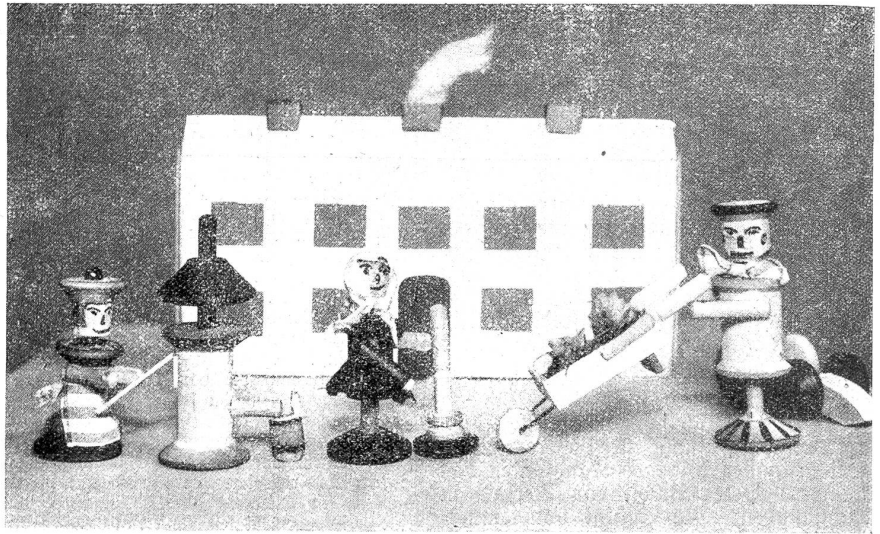
HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Spiel- und Beschäftigungsecke.

Gasthof Bolle aus Knebel und Rolle!

Kennt ihr schon Mädi, die Magd, die das Futter stampft, und Knebel, den Knecht, der im Schubkarren Mist auf den Hausen führt? Nun, sie sind beide aus Zwirnrollen und Paketknebeln gewachsen, und ihr könnt sie und noch vieles mehr, was wir auf einem Bauernhof zu sehen bekommen, selbst basteln. Paketknebel besitzen den schätzenswerten Vorzug, genau in das Spulloch von Garnrollen zu passen. Eine ganze große Zwirnrolle bildet den Körper einer Figur. Den Kopf erhalten wir, wenn wir eine Randseite von einer kleinen Rolle abtügen. Der abgetragene Rand gibt den Standfuß ab. Diesen verbindet ein Paketknebel mit dem Körper. Ein halber Paketknebel dient als Hals. Die Arme aus längs auseinandergepaltenen halben Paketknebeln werden angeleimt. Die Gesichtszüge werden mit Tusch aufgemalt. Große Holzperlen lassen sich ebenfalls als Köpfe, flache Holzknopfformen als Räder für den Schubkarren und landwirtschaftliche Maschinen verwenden. Ein ausgedientes Staubtuch aus Mutters Kleidertiste ist noch gut genug, uns die Kopf- und Halsstücke sowie die Schürzen zu liefern. Röde geben die in Pralineschachteln übriggebliebenen Papierküßelchen. Der Holzstoß, den wir auf dem Lande vor fast jedem Hause sehen, und auch die Umzäunung entsteht aus Paketknebeln und abgebrannte Zündhölzchen.

Nun denkt auch selbst noch ein wenig nach, was ihr alles aus diesem Material noch basteln könnt, um unseren Gasthof Bolle zu vervollständigen. (Aus Eltern-Zeitschrift.)



seitig mit feinen Spießstreifen gespidt. Dann kocht man einige frische Tomaten mit Salz, Pfeffer, gehacktem Rohschinken und Butter zu einem Brei, den man mit geriebenem Zwiebad verdickt, durch ein Sieb passiert, nochmals erhitzt und dann bergförmig anrichtet. Unterdessen hat man die Rehfoteletten schön braun gebraten. Sie werden um die Tomaten gelegt und zu Käsefakkaroni serviert. Im zurückbleibenden Bratenfett bräunt man etwas Mehl verfocht es mit wenig Bouillon und Madeira und gibt diese Sauce nebenher.

Holsteiner Tauben. Vorgerichtete, ausgenommene Tauben füllt man mit einer Kalbsfleischfarce, umwickelt sie mit Spießheben und bratet sie in Butter goldgelb. Dann gießt man die Butter ab, überfüllt die Tauben mit wenig kräftiger Fleischbrühe und einigen Löffeln rotem Wein, füllt eine Handvoll Perlwiebeln, Salz, Pfeffer und eingemachte Champignons bei und schmort die Tauben zugedeckt noch eine weitere halbe Stunde. Die Brühe wird mit 2-3 Löffeln Kartoffelmehl verdickt, sämig gekocht und über die in einem großen Reiskring angerichteten Tauben gegossen.

Gefüllte Kalbsbrust. Die fette Kalbsbrust wird am besten schon vom Metzger zum Füllen vorbereitet. Dann reibt man 2 bis 3 kleine Brötchen (Weggli), weicht sie ein, drückt sie gut aus und vermengt sie mit 2-3 Eiern, Salz, Pfeffer, schaumig gerührter Butter und gehackter Petersilie. Diese Farce füllt man in die Kalbsbrust, näht sie zu und bratet sie in reichlich Fett, bestreut mit Salz und Pfeffer, weich. Bratzeit zirka 2 Stunden. Die Brühe verfocht man mit wenig Mehl und nach Belieben Tomatenpüree. E. R.

Wir baden für Weihnachten.

Bisquitstücken. 6 frische Eigelb rührt man mit 250 g Puderzucker 30 Minuten lang, zieht den steifgeschlagenen Schnee von 6 Eiweiß darunter, wobei man gleichzeitig 250 Gramm feines Mehl einsiebt, träufelt ein Gläschen guten Rum in die Masse, würzt mit einer Prise Salz und rührt 200 g frische, zerlassene Butter darunter. Die Masse wird gut vermengt auf einem mit Butter bestrichenen und mit Zudermehl bestreuten Blech gleichmäßig aufgetragen und dann im Ofen langsam gelb gebacken. Erstaltet, überzieht man das Bistuit mit beliebiger Glasur, schneidet es mit scharfem Messer in rechteckige Schnitten und belegt jede Schnitte mit einem gezuckerten, halben Nußkern oder einem kleinen Pralinée oder einem Stückchen Fruchtgelee.

Einfache Torte. Unter 125 g glattgerührte Butter gibt man 125 g ungeschälte, gemahlene Mandeln, 125 g Zucker und 200 g Mehl. Den gut verarbeiteten Teig gibt man in eine vorgerichtete Form, streicht irgendeine dicke Konfitüre darüber, belegt sie gitterartig mit Teigstreifen und bäckt die Torte 20-30 Minuten in mittlerer Hitze.

Schwabensterne. 1/2 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. Butter, 1/2 Pfd. gemahlene Mandeln, 1 Löffelchen Zimt, die geriebene Schale einer halben Zitrone, 1 Prise Salz und 2 Eier werden zusammen verarbeitet, ausgerollt, zu Sternen ausgestochen und auf gefettetem, mit Mehl bestreutem Blech schön gebacken.

Braune Gühzi. 1 Pfd. Zucker, 4 Eier und 50 g Schokoladepulver werden gut zusammen verrührt, man fügt man 50 g gewiegenes Zitronat, etwas gewiegenes Orangeat, eine Prise Nelkenpulver und 1 Löffelchen Zimt bei und rührt langsam 1 Pfd. Mehl darunter, das mit einem Päckchen Backpulver vermischt wurde. Der schön verarbeitete Teig wird auf einem mehligem Brett ausgerollt, zu verschiedenen Formen ausgestochen, mit Eigelb bestrichen und mit stiftig geschnittenen Mandeln bestreut. Die Gühzi werden braun gebacken.

Rosinenchröml. 1/2 Pfd. Zucker, 1 Pfd. leichtgeschmolzene Butter, eine Prise Salz, 4 Eier, 3/4 Pfd. gewaschene Rosinen und das nötige Mehl werden zusammen verarbeitet. Der Teig wird 1/2 cm dick ausgerollt, mit einem Glase ausgestochen und auf vorbereitetem Blech bei schwacher Hitze gebacken.

Mandeltorte. 3/4 Pfd. Zucker, 6 Eier, 6 Eigelb und etwas gewiegenes Zitronenschale werden zusammen zirka 1/2 Std. gerührt. Dann fügt man 3/4 Pfd. gemahlene Mandeln und den Schnee der 6 Eiweiß bei, füllt den Teig in eine Springform und bäckt ihn bei milder Hitze 1 Std.

Mailänder Schnitten. 250 g Mehl, 125 g Butter, 200 g Zucker, 2 Eßlöffel dicken sauren Rahm, 1 Löffelchen Kirsch und 1 Ei werden zu einem Teig verarbeitet, ausgerollt, mit Eigelb bestrichen, in Vierecke geschnitten und rasch gebacken.

Schokoladefischen. 1/4 Pfd. Butter schlägt man mit 6 Eigelb zu Schaum und fügt nach und nach 250 g Zucker, 125 g Mehl, 125 g Schokoladepulver, die 6 schaumigen Eiweiß und 2 Löffelchen Backpulver bei. Die Teigmasse wird in eine gebutterte, mit Brotsamen ausgestreute Form gefüllt und etwa 1/2 Std. gebacken. E. R.

Für die Küche

Zum Weihnachtessen.

Kalbskopfsuppe. Ein schöner, halber Kalbskopf wird gewässert mit wenig Salzwasser weichgekocht und die Brühe durchgeseiht. Dann läßt man in eigröß Butter 2-3 Löffel Mehl gelb anziehen und verfocht dies mit der Kalbskopfbrühe, die eventuell mit etwas Bouillonwürfelbrühe gestreckt werden muß. Die Suppe wird mit 1 Löffel Essig und einer Prise Zucker gewürzt gut durchgekocht und über das in Würfelchen geschnittene Fleisch und 2 mit Rahm verquirlte Eigelb angerichtet.

Spargel-Eingangsspeise. Man bereitet eine pikante Butterauce, gibt kurze Büschenspargeln hinein, erhitzt sie gut und fügt 3-4 gut verührte Eier bei. Auf kleinstem Feuer läßt man die Eier stoden, richtet die Mischung bergförmig an, streut grob gehackten Schinken darüber und legt kleine Bratkartoffeln rings herum.

Gebratene Zunge. Die in Salzwasser weich gekochte, geschälte Zunge wird in Scheiben geschnitten und in einer Mischung von allerlei gehackten Kräutern, Salz und Pfeffer gewendet. Nun paniert man die Scheiben in verquirltem Ei und Brosamen und bratet sie rasch in viel Butter knusperig. Sie wird mit feinem Gemüse oder einer Sardellen-, Kapern-, Tomaten oder Madeiraauce serviert.

Italienische Fischmakkaroni. In 2-3 Löffeln Olivenöl schmort man eine große, in Scheiben geschnittene Zwiebel, rührt einige Löffel Tomatenpüree dazu und fügt weich gekochte Makkaroni oder Spaggetti bei. Nun teilt man den Inhalt einer Büchse Thon in kleine Stückchen, rührt diese unter die Makkaroni, richtet sie nach 10 Minuten an und bestreut sie mit geriebenem, trockenen Käse.

Rehfoteletten. Die wie Kalbstoteletten vorgerichteten Rehräppchen werden ein-