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 33

PDF erstellt am: **02.06.2024**

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

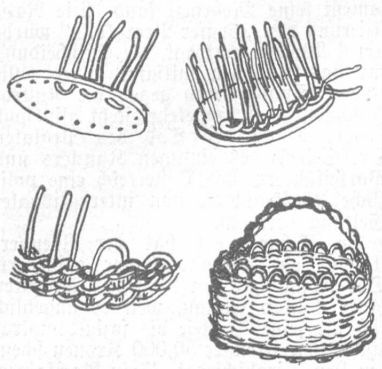
Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Ferien- und Freizeitarbeiten.

Körbchen aus Rohrgeflecht.

Diese hübsche Beschäftigung wird nicht bloß den Mädchen, sondern auch den Knaben viel Freude machen. Als Boden des Körbchens verwenden wir eine kreisrunde Kartonscheibe

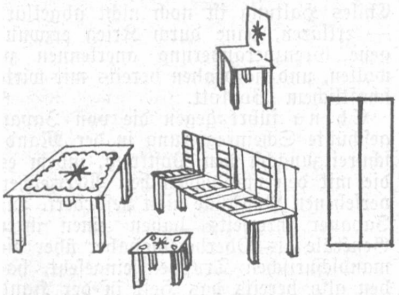


von 10 bis 15 Zentimeter Durchmesser. Dann bohrt man etwa 1 Zentimeter vom Rande entfernt eine gerade Anzahl Löcher in den Karton, die ungefähr 1 Zentimeter voneinander entfernt sind. Hierauf zieht man Rohrstückchen von etwa 15 bis 20 Zentimeter Länge (je nach der Höhe des Körbchens) durch die Löcher durch (Fig. 1). Zum Flechten braucht man zwei Rohrstücke von ungefähr 1 Meter Länge. Diese werden, wie es Fig. 2 veranschaulicht, durch die senkrechten Rohrstückchen durchgeflochten. Man beginnt immer mit dem links liegenden Rohrstück, legt dieses von außen nach innen und wieder nach außen. So wird also abwechselnd mit beiden Rohrstücken geflochten. Hat das Geflecht die gewünschte Höhe, so werden die senkrecht stehenden Rohrstücke etwa zwei Zentimeter über dem Geflecht gleichmäßig abgeschnitten (Fig. 3). Das niedliche Körbchen (Fig. 4) kann noch mit farbigem Lack oder mit Goldbronze angestrichen und mit einem Henkel versehen werden.

H. G.

Puppenmöbel.

Für diese niedliche Puppeneinrichtung braucht man etwas festen Karton und schmale, etwa 1 Zentimeter breite Holzleisten. Die Bank besteht aus einem Kartonrechteck von etwa 8 Zentimeter Breite und 15 Zentimeter Länge. Man teilt dieses Rechteck der Breite nach in die Hälfte (Fig. 1) und ritzt die mit — — — —



bezeichneten Stellen ein. Hierauf wird ein Teil aufgebogen und bildet die Lehne der kleinen Bank. Für den Sessel braucht man ein Rechteck von 7 Zentimeter Länge und 4 Zentimeter Breite, für den Tisch ein solches von 12 Zentimeter Breite und 15 Zentimeter Länge. Die Kartonstücke werden mit kleinen Nägeln auf die Holzstäbchen (die Beine) befestigt und bemalt. Aufgeklebte Papier- und Stoffüberzüge und kleine Polster geben den Möbelchen ein reizendes Aussehen.

Küchenrezepte

Einfache Gemüsegerichte.

Gefüllte Kohlrabi. Von jungen geschälten Kohlrabi werden oben Deckelchen abgeschnitten und die Knollen sorgfältig ausgehöhlt. In die Höhlungen gibt man eine Fleischfülle. Die Deckelchen werden daraufgelegt, kreuzweise mit starker Baumwolle umbunden und in einem flachen Topf in 1/2 Liter Fleischbrühe langsam weichgekocht. Zum Schluß macht man die Sauce mit ein wenig Mehl und Butter sämig und zieht sie vor dem Anrichten mit einem Eigelb ab.

Lauchgemüse. Die Lauchstangen werden gereinigt und in fingerlange Stückchen geschnitten, die man der Länge nach noch einmal teilt. Sie werden 1/4 Stunde in schwachem Salzwasser, dem man einen Brühwürfel zugefügt hat, nicht zu weich gekocht. Nun bereitet man von zwei Löffel Butter, ein oder zwei Löffel Mehl und der Lauchbrühe eine dickliche Tunke, in der man 125 Gramm mageren, in Würfel geschnittenen Speck mitkochen kann. Die Tunke wird mit einem Eigelb abgerührt und leicht mit dem Gemüse vermischt.

Möhren mit Rindfleisch. 500 Gr. Rindfleisch wird gewaschen und mit 1 Liter Wasser zum Kochen aufgesetzt. 1 Kilogramm Möhren werden geputzt und in Streifen geschnitten. Nachdem das Fleisch eine Stunde langsam gekocht hat, gibt man die Rübchen auf das Fleisch und läßt das Gericht fest zugedeckt 1 bis 1 1/2 Stunden auf kleinem Feuer weiterkochen. Hierauf werden geschälte und in Viertel geschnittene Kartoffeln auf das Gemüse gelegt und 1/2 Stunde gekocht. Unter die Kartoffeln kann man einen oder zwei säuerliche Aepfel mischen. Vor dem Anrichten nimmt man die Bestandteile einzeln aus dem Topf und bindet die Brühe mit Mehl und Butter.

Junge grüne Bohnen und gefüllte Eier. 500 Gramm junge grüne Bohnen werden geputzt und in nur wenig Fleischbrühe weichgekocht. Die Brühe muß fast restlos eingekocht sein, wenn die Bohnen weich sind. Sie werden nun mit Butter oder gutem Fett durchgeschwenkt und auf der Mitte einer erwärmten Schüssel angerichtet. Inzwischen kocht man eine Anzahl Eier nicht zu hart, schneidet sie in Hälften und benutzt das Gelbe der Eier zur Bereitung einer recht dicklichen Mehlschwitze, die man mit Salz und Zitronensaft würzt. Mit dieser Tunke werden Reste von gekochtem Fleisch vermischt, und dann wird die Füllung in die Eihälften gebracht. Man umlegt mit den Eiern die Bohnen entweder direkt, oder man richtet sie auf gerösteten Weißbrotscheiben an. Man kann die Eier noch mit gehacktem Schnittlauch bestreuen und sie ein Weilchen im Ofen überbacken.

Reis mit jungen Gemüsen. Junge Möhren, Kohlrabi und grüne Bohnen werden sauber geputzt, 125 Gramm Reis gewaschen und einige Minuten in reichlich Fett geröstet. Dann wird der Reis mit den Gemüsen vermischt und mit 1/2 Liter Wasser und Salz aufs Feuer gesetzt. Nachdem das Gericht 1/2 Stunde gekocht hat, wird es zum Garwerden in die Kochkiste gestellt. Vor dem Anrichten mischt man feingewiegte Fleischreste darunter und bestreut das Gemüse mit gehackter Petersilie.

Blumenkohl mit Tomaten. Der Blumenkohl wird in Salzwasser nicht zu weich gekocht. Eine Auflaufform wird mit Butter ausgeschmiert, mit geriebener Semmel bestreut und der Blumenkohl, sehr dick mit Parmesankäse bestreut, in die Mitte gesetzt. Rundum legt man einen Kranz von kleinen Tomaten, die man mit gewiegter Petersilie bestreut. Eine dickliche Mehlschwitze, mit einem Eidotter abgerührt, wird über den Blumenkohl gegossen. Im Ofen 3/4 Stunde überbacken lassen.

Salatrezepte.

Gemischter Salat. Zerteilter Kopfsalat wird in Streifen geschnitten und mit 2 verschnittenen Tomaten, einer gehackten Zwiebel und Petersilie vermengt. Man verrührt alles mit einer pikanten Salatsauce und streut gehacktes, gekochtes Eigelb darüber.

Selleriesalat. 2 große, geschälte Sellerieknollen werden gerieben. Dann rührt man Senf, wenig gewiegten Knoblauch, Oel, Milch, Salz, Zitronensaft und einige gehackte Sellerieblätter zusammen und vermengt damit die geriebenen Sellerie.

Blumenkohlsalat. Ein zerlegter Blumenkohl wird in Salzwasser weichgekocht, abgegossen und auf Eis oder sonst recht kalt gestellt. Dann verrührt man eine fertige Mayonnaise mit 3 entkernten, gewiegten Oliven, gehackter Petersilie und einem Eßlöffel Kapern, gibt sie über die zierlich eingefüllten Blumenkohlröschen und garniert mit gehackten Tomaten.

Er.

Millrise-Tomaten-Suppe.

In 1 Liter kochendes Wasser gebe man 40 Gramm Millrise Haferflödli, etwas Salz und Pfeffer nach Geschmad, 1/4 Liter Tomatenpurée, lasse es etwa eine halbe Stunde kochen, lasse dann mit 20 Gr. Butter oder Fett sowie etwas Fleischextrakt noch einige Minuten kochen und serviere.

Millrise-Pudding.

Man koche ein viertel Liter (60 Gr.) Millrise in einem halben Liter Milch dick ein, dann lasse man 25 Gr. Rosinen und 25 Gr. Mandeln ebenfalls einmal mit aufkochen, füge dann 2 Eier, den Schnee derselben sowie Vanille-Zucker, nach Geschmack hinzu. — Diese Masse wird in eine ausgespülte Form gegeben, kalt gestellt und mit Fruchtsaft oder Vanille-Sauce serviert.

Millrise als unerreichte Säuglingsnahrung.

Man lasse 3 Eßlöffel Millrise Haferflödli in einem Liter Wasser in drei Teelöffel Milchzucker auf einen halben Liter einkochen, alsdann filtriere man diesen Schleim durch ein Tuch und lasse denselben zugedeckt kalt stehen. — Man verwende diesen Schleim als Zusatz zu Kuhmilch, je nach dem Alter des Kindes. — Kinder nach dem 5.—6. Monat vertragen meistens den unfiltrierten Millrise Haferbrei, ohne irgend welche Darmstörungen.

Reisgerichte.

Reisfruchtpudding. 250 Gramm Reis wird gut gewaschen, mit einem halben Teelöffel Salz vermischt und 30 Minuten in siedendem Salzwasser ausgequollen. Indessen kocht man gerüstete Stachelbeeren (etwa 500 Gramm) kurz in Wasser, läßt sie abtropfen und vermischt sie mit Zucker und feingestoßener Vanille. Der weich aufgequollene Reis wird in der Serviette mit den Beeren vermischt, die Serviette fest darüber zusammengebunden, an einen Holzkellenstiel in einen Topf mit siedendem Wasser gehängt und noch eine Stunde darin ununterbrochen gekocht. Man stürzt den Reis auf eine Schüssel, richtet ihn bergförmig an, bestreut ihn dick mit Zucker und gibt eine Vanillesauce dazu.

Madeirareis. Gewaschener Reis läßt man in Bouillon schmoren, rührt ein Gläschen Madeira, einige Löffel Rahm, 1 Eigelb und 1 Tasse geriebenen Käse bei und richtet an. Dieser Reis eignet sich besonders zu einem Ring, in den irgend ein Ragout angerichtet wird.