

**Zeitschrift:** Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst  
**Band:** 22 (1932)  
**Heft:** 1  
  
**Rubrik:** Frau und Haus

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 06.05.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Frau und Haus

## PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

### Küchen-Rezepte.

#### Verschiedene Manü.

**Spinat als Eingang.** Der Spinat wird verlesen, gewaschen, abgetropft und fein gewiegt. Dann schmört man ihn in Butter, läßt ihn etwas erkalten, verrührt ihn mit 2-3 Löffelchen Mehl, 2-3 Eigelb und den schaumig geschlagenen Eiweiß. Man füllt die Wase in eine gebutterte, mit Brosamen ausgestreute Form und bäckt sie im Ofen 20 bis 30 Minuten. Es wird dazu Eieralat serviert.

**Eierfritasse (Eingangsspeise).** Der Inhalt einer kleinen Büchse Champignons oder Eierpilze schmört man mit Beiersilie, gewiegt Zwiebel und etwas Zitronensaft in Butter, häußt Mehl darüber und verodht alles mit einer Tasse Rahm zu einer dicken Sauce. Wenn nötig, verdünnt man mit etwas Fleischbrühe. Die gut gewürzte, säuerliche Sauce gießt man über 10-12 Eierviertel und legt dünne, gerollte Scheiben von rohem Schinken rund herum.

**Mal auf englische Art.** Man reinigt den Mal, schneidet Kopf und Schwanz ab und das Mittelstück in gleichmäßige Stücke. Die letzteren wendet man in Salz, Pfeffer und Mehl und bäckt sie in Fett lichtbraun. Dann läßt man die gebadenen Fischstücke erkalten und tocht von dem Kopf und Schwanz mit guter Fleischbrühe, sowie mehreren gewiegt Sardinien, einigen Champignons, einem Glas Weinessig, einem Glas Sherry eine kräftige Brühe, die man passiert und dann mit Mehlschweize zu einer dicken Sauce tocht. In dieser Sauce dämpft man die gebadenen Fische langsam 1/4 Stunde.

**Gänsebraten.** Die zum Braten vorgegerichtete Gans füllt man mit in Viertel geschnittenen Äpfeln, einigen Rosinen und ge-

rösteten Brotwürfelchen oder auch nur mit gelochten Kastanien und Spedwürfelchen. Dann näßt man die Öffnung zu, legt die Gans in eine Bratpfanne und läßt sie fest zugedeckt mit 1 großen Tasse Wasser fast weichkochen. Erst dann bratet man sie offen auf allen Seiten schön braun und bezieht sie öfters unter Hinzufügen von tochtendem Wasser. Kurz vor dem Anrichten träufelt man ganz kaltes Wasser über das Fleisch, damit die Haut knusperig wird. Die hellbraune Sauce wird zuletzt mit etwas Mehl verodht.

**Schnitten von rohem Schinken.** Nicht zu dünn geschnittene Scheiben von rohem, geräuchertem Schinken wendet man in Ei und Brosamen und bratet sie langsam beidseitig braun. Dazu serviert man Spinat oder im Wasserbad erhitzte Büchsenpargeln.

**Hammelrippen mit Kartoffeln.** Die gelagerten Hammelrippen werden sehr rasch in reichlich Fett angebraten und dann auf eine Platte gelegt. In das zurückbleibende Fett gibt man eine gewiegt Zwiebel, etwa 8 geriebene, eraltete Kartoffeln, 1/4 Liter Milch, ein Stückchen Butter, 2 Löffel geriebenen Käse und Gewürz. Man tocht eine Wase, wie dünner Kartoffelbrei, zieht sie vom Feuer und verrührt sie mit 2 Eigelb. Nun füllt man die Hälfte der Kartoffelmasse in eine große, gebutterte Form, gibt die Hammelrippen darauf und füllt den Rest darauf. Im Ofen wird die Speise 1/2 Stunde gebaden und dann mit grünem Salat auf den Tisch gegeben.

**Schwalbennester.** Handgroße Kalbfleischplättchen werden gut geklopft und mit Salz und Pfeffer bestreut. So viel Eier als man Plättchen hat werden hartgekocht, geschält und einzeln mit einer Scheibe rohem Schinken umwickelt. Nun macht man mit den Kalbfleischplättchen aus jedem Ei ein Päckchen und umwickelt es kreuzweise mit Fäden. Sie werden

in Fett schön gebraten und mit Rahm oder heißem Wasser langsam weich geschmört. Beim Anrichten entfernt man die Fäden und gießt die Sauce über die Nester. Feines Gemüse oder Salat werden dazu gereicht.

**Mimosasalat.** Schöne Endivien schneidet man klein. Eine fertige Mayonnaise verrührt man mit feingehackten Trüffeln und vermengt damit den Salat. 2-3 Eier werden hart gekocht, das Weiße davon gibt man fein gehakt unter den Salat und das Gelbe streut man zuletzt oben auf. E. Rf.

#### Goldene Regeln für den guten Haushalt.

Kaufe immer nur das Notwendige ein. Ueberlege vor dem Einkauf und nicht während des Einkaufs; dieses führt leicht zu zwecklosen Ausgaben!

Gib keine Befehle, von denen du selbst weißt, sie können wegen Zeitmangels nicht ausgeführt werden! Das erschüttert dein Ansehen.

Wenn irgend möglich, kaufe nur Qualitätsware. Sind die Sachen billiger, so sind sie meist auch nicht so gut und haltbar und darum doppelt teuer.

Zahle Lebensmittel und kleinere Dinge für den Haushalt stets bar; du sparst dadurch Zeit und meist auch Geld.

Beim Einkauf von Lebensmitteln bevorzuge solche, die der Jahreszeit angepaßt sind.

Ueberlege genau, wieviel Wirtschaftsgeld dir zur Verfügung steht, und seh zu, damit den Haushalt hübsch und nett zu führen. Es führt meist zu Unträglichkeiten, wenn die Hausfrau mit dem Monatsgeld nicht auskommt.

Selbstverständlich achte auf Ordnung, Sauberkeit und Reinlichkeit, aber mache damit dich und deine Angehörigen nicht verrückt. Stöbern und putzen — gut, aber nicht auf Kosten der Ruhe und Behaglichkeit.

### Spiel- und Beschäftigungsecke

#### Unser Dorf.

**Material:** Umschlag eines alten Heftes (braun, grau usw. ist besser als blau), oder dünner, biegsamer Karton von alten Schachteln, oder der Deckel alter Ziebeln oder Mehl'sches, oder Halbkarton-Abfälle, die man oft in den Buchbindereien gratis bekommt. Keinen Leim!

**Werkzeuge:** Schere, Bleistift, Maßlineal, Farbstifte oder Wasserfarben, Messer.

**Serstellung:** Zeichne nach Fig. I (später muß man die Maße selbst einsehen!)

Zeichnet nach Fig. II.

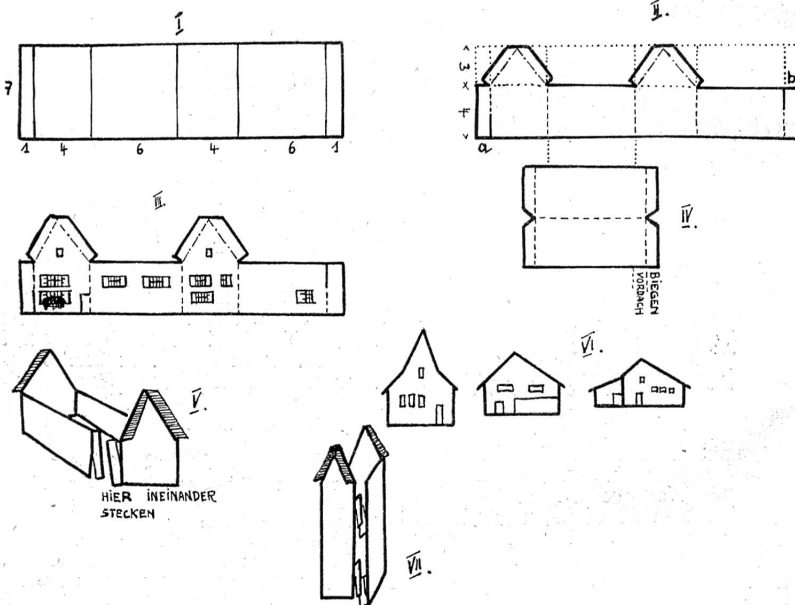
Schneidet mit der Schere ab, bis nur noch Fig. III da ist. Die — — — rikt man mit dem Messer, damit sich dort der Karton gut biegen läßt. Die — — — Linien rikt man auf gleiche Weise, aber auf der Rückseite. Dann kann man sie gut nach vorn biegen. Bei a und b schneidet man mit der Schere bis zur Mitte ein.

Zeichnet Fenster und Türen ein (Fig. III). Malet sie mit Wasserfarben oder Farbstiften. Blumen vor die Fenster!

Erstellt das Dach nach Fig. IV. Mehet es richtig ab! Es muß um das Vordach und um den Einrichtelappen größer sein, als das Haus. Bemalet es!

Das Zusammenkleben nach Fig. V und das Aufsehen des Daches wird keine Mühe mehr machen.

Erstellt verschiedene Häuertypen, wie man sie in



der Gemeinde, auf Spaziergängen oder auf Bildern findet. Fig. VI. Vielleicht kann man ein Bündner, Tessiner- oder Toggenburgerhaus, ein Bauernhaus aus dem Bernbiet, dem Jura, ein Nieselhaus des Ahrgaus oder ein Haus mit Strohdach aus dem Morgau hervorzuheben. Aufpaßt, wenn das Haus zwei ungleiche Dachseiten hat! Ein Kirchturm bietet Schwierigkeiten. Macht

zwei Steder (Fig. VII) und stellt die Kirche daneben.

So kann man die Dorfstraße, den Dorfplatz, den Kirchplatz erstellen, indem man die Häuser in einem Sandkasten oder auf einem Karton aufstellt. Wenn man Säemehl in Eierfarben färbt, kann man auch grüne Flächen anlegen.

(Aus Eltern-Zeitschrift) Drell Jügli.