

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 19 (1929)
Heft: 6

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

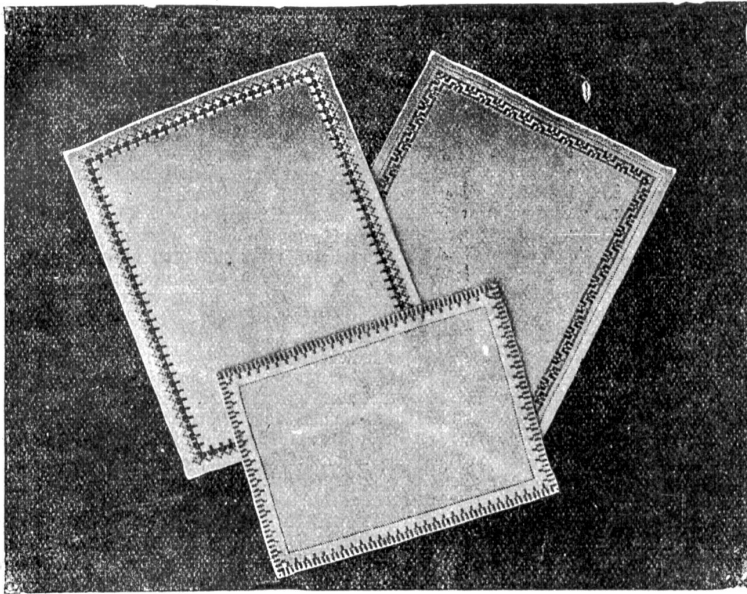
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.03.2025

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

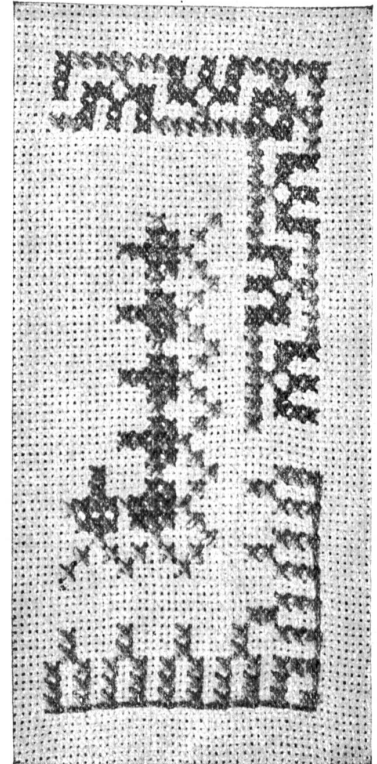
Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE



Hübsche kleine Deckchen.

Diese Decklein können aus neuer oder alter Leinwand, Baumwolltuch hergestellt werden. Sie eignen sich als Brotkorbdeckchen, auf den Waschtisch, ins Kinderzimmer. Die leichte Broderie kann in beliebigen Farben ausgeführt werden. Für größere Schulumädchen kann diese leichte Näh- und Stickarbeit als Zwischenbeschäftigung sehr empfohlen werden.



Sür die Küche.

Guter Braten.

Oft wird darüber geklagt, daß der Fleischbraten nicht nach Wunsch gelingt und nicht selten sucht man die Schuld bei der Beschaffenheit des Fleisches. Das Gelingen eines Bratens hängt aber sehr viel von der Qualität des Bratens ab. Schöne, gleichmäßige Oberfläche ist unerlässlich, am besten ist es, wenn dieselbe reguliert werden kann. Schmorbraten oder Geflügel, das hell bleiben soll, kann man in einer Kasserolle auf dem Feuer braten. Das Fleisch wird dann eher geschmort als gebraten, kann aber auch so sehr saftig bleiben. Beim Braten im Ofen und auf dem Feuer muß darauf geachtet werden, daß das Fleisch in genügend Fett gegeben wird, worin es zuerst auf allen Seiten schön angebraten werden muß. Salz und Pfeffer, sowie eine Zwiebel, Tomate, gelbe Rübe usw. gibt man erst nachher dazu. Eine große Rolle beim Braten spielt das Begießen. Dessen übergeht man mit dem entstandenen Jus den ganzen Braten. Wasser sollte, wenn irgend möglich, nicht beigelegt werden. Bei Braten aller Art empfiehlt sich das Mitbraten von dünnen Speckscheiben, auch wenn das Fleisch schon mit Speckstreifen gesperrt ist. Die Dauer der Bratzeit richtet sich nach der Größe des Bratens und nach dem Alter des Fleisches. Hartes Fleisch kann durch 1—2 Löffel Alkohol, der beim Braten zugefügt wird, oder eine Messerspitze Natron mürbe gemacht werden. Kurz vor dem Anrichten kann das Bratenjus mit rotem Wein, Madeira oder saurem Rahm aufgekocht werden. Hat man letzteren nicht vorrätig, verrührt man ein kleines Löffelchen Mehl mit Milch, süßem Rahm oder abgenommener Milch und fügt einige Tropfen Zitronensaft bei. Fügt zu je gleicher Bratenfauc- können im Sommer 2—3 frische, verschnittene Tomaten gekocht werden; im Winter verrührt

man 1—2 Löffelchen Tomatenpurée mit Wasser und kocht dies zuletzt im Bratenjus auf. Der Braten wird entweder in der Küche schön tranchiert oder auf einem Brett dem Hausherrn zum Verschneiden auf den Tisch gebracht. Immer wird der Braten verschnitten möglichst in seine ursprüngliche Form gebracht oder ziegelförmig aufeinander gelegt. Die Platte garniert man mit den Speckstreifen, Petersilie, verschnittener Zitrone, Kartoffelknäuelchen oder zierlich geschnittenen, gekochten Eiern.

Salat im Winter.

Kartoffelsalat mit Speck. 125 g Speck schneidet man in kleine Würfel und brät sie gelb, dann fügt man eine gehackte Zwiebel, 1—2 Löffel Essig, Salz, Pfeffer, 1 Tasse Wasser, in dem ein Bouillonwürfel aufgelöst wurde, etwas gewürzte Petersilie und einige Löffel sauren Rahm bei, verrührt alles gut und gießt es über gekochte, warme, in Scheiben geschnittene Kartoffeln.

Kabisalat. Roter Kabis wird fein gehobelt. Dann rührt man 2 Löffel Öl, Salz, Pfeffer und 2 Löffel Essig zusammen, mengt dies mit dem Kabis, stülpt einen Teller darüber, beschwert diesen gut und serviert den Salat nach 2—3 Stunden.

Sellerie Salat. Gewaschene, geschälte Sellerieflocken kocht man in Salzwasser nicht zu weich. Dann macht man aus Öl, Essig, Salz und einigen Löffeln abgenommener Milch oder Rahm eine Salatsoße und mengt darin die in Scheiben geschnittenen Sellerie.

Gemischter Salat. Gekochte, geschälte, in Scheiben geschnittene Mandeln und ebensoviel gekochte, verschnittene Sellerieflocken macht man mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer zu Salat an und legt einen Kranz Endiviensalat rund herum.

Schwarzwurzel Salat. Gebürstete Schwarz- wurzeln kocht man in Salzwasser weich, schäufte sie, schneidet sie in Scheiben, legt sie 1 Stunde in Öl und Essig, läßt sie vertropfen und mengt sie mit fettiger Mayonnaise.

Küchengeheimnisse.

Weinbeeren und Rosinen sinken im Kuchen nicht unter, wenn man sie vor dem Untermengen in den Teig gut in Mehl wälzt.

Fleischbrühuppen mit Einlagen von Teigwaren behalten ihren Wohlgeschmack, wenn man die Teigwaren in Salzwasser weich kocht, abgießt, in die Suppenschüssel legt und mit der kochenden Brühe übergießt.

Omeletten werden kräftiger, wenn man das Eiweiß steif geschlagen beifügt.

Rindsbraten erhält einen pikanten Geschmack, wenn man ihn am Abend vor Gebrauch mit feinem Tafelkess bestricht und dann auf gewöhnliche Weise brät.

Frisches Brot läßt sich in Scheiben schneiden, wenn man das Messer immer wieder erhitzt.

Kentauro-Hafermehlsuppe mit Klößchen für 6 Personen.

Zutaten: 150 Gr. Kentauro-Hafermehl, 60 Gr. Fett, 2—3 Lt. Wasser (wenn möglich Knochenbrühe), 1/2 Tasse Milch, 1 ganzes Ei, Salz und Gewürze.

Zubereitung: Das Kentauro-Hafermehl wird mit Fett geölzt, mit der Knochenbrühe abgelöst und eine halbe Stunde gekocht; unterdessen wird das Brot in heiße Milch eingeweicht, gut ausgedrückt, mit dem Ei zu einer feinen, ziemlich festen Masse verarbeitet und mit Salz, Muskat und ein klein wenig Majoran gewürzt. Mit einem Kaffeelöffel werden kleine Klößchen abgestochen und in der fertigen Suppe 5—6 Minuten gekocht. Wenn nötig wird die Suppe noch verdünnt, gewürzt, mit 2 Eßlöffel Rahm versetzt und angerichtet.