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

Band: 25 (1935)

Heft: 36

Rubrik: Die Seite für Frau und Haus

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

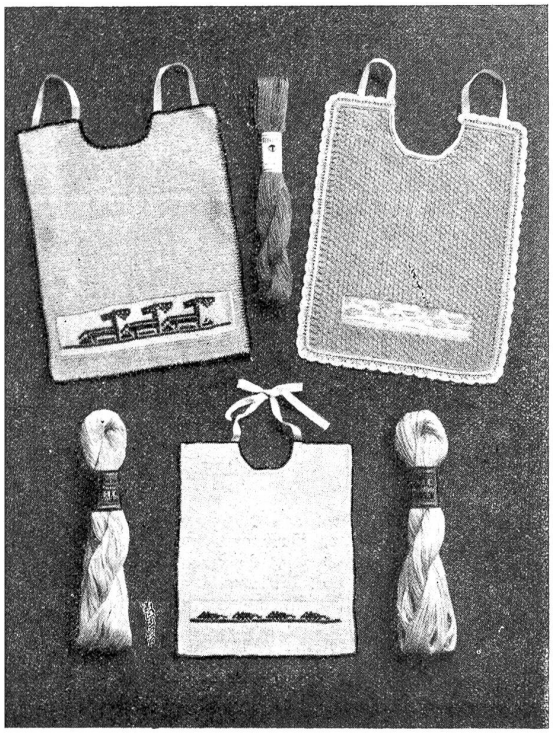
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE



Handarbeiten

Unsern Leserinnen zeigen wir heute 3 reizende Kinderlätzchen, die sich ohne viele Kosten anfertigen lassen. Man verwendet dazu 1 Knäuel Strickgarn H. C. Nr. 7/3 oder eine Strange Strickgarn Bambina H. C. Je nach Belieben kann weiß oder sonst eine helle Farbe gewählt werden. Für die Breite rechnet man einen Anschlag von 85 Maschen, Höhe nach Belieben, zirka 100 Nadeln bis zum Hälschen. Dann in der Mitte 13 Maschen abketten und mit den übrigen Maschen 10—15 Nadeln weiter stricken. Um die Rundung zu erhalten, werden zu beiden Seiten während 8 Nadeln die zweite und dritte Masche zusammengenommen. Die Lätzchen werden mit einem Kreuzstichmuster verziert. In den Handarbeitsbüchlein der Bibl. H. C. finden Sie eine Fülle von passenden Kreuzstichmotiven. Die Partie, in welche das Muster eingestickt wird, soll auf der rechten Seite ganz glatt gestrickt sein. Um das ganze Lätzchen wird ein einfaches Spitzchen in einer passenden Farbe gehäkelt.

Häusliche Ratschläge

Wie läßt sich die Echtheit des Honigs prüfen?

Honigfälschungen sind nicht immer leicht zu erkennen. Farbe und Geschmack können irreführen. Ein ziemlich verläßliches Mittel ist die Weingeistprobe. Man versetze einen Löffel des zu prüfenden Honigs mit drei Löffeln reinem Weingeist, schüttle die Mischung tüchtig durcheinander und lasse sie einige Stunden ruhig stehen. Bildet sich nach dieser Zeit ein Bodensatz, so ist der Honig verfälscht, denn reiner Honig löst sich in Spiritus ganz auf. E. R.

Das Salz im Haushalt.

Daß dieses allgemein bekannte, unentbehrliche Gewürz sehr verschiedenartigen Nutzen hat, ist manchem noch fremd. Als Heilmittel ist es zum Beispiel durchaus nicht zu verachten. Eine schwache Lösung Salzwasser bewährt sich als gutes Gurgelmittel und mildes Mundwasser. Wenn man auf Brandblasen (nicht auf offene Wunden) Oel streicht und Salz darüber streut, lindert dies ebenso den Schmerz, wie eine starke Salzlösung bei Bienenstichen. — Eine Kerzenflamme, die rings um den Docht mit Salz umstreut ist, brennt vollkommen ruhig und sehr sparsam, so daß sie als Nachtlicht dienen kann. Rost am Bügeleisen putzt man mit Salz ab, schmutzige Ränder an der Waschschüssel verschwinden sofort, wenn man sie mit feuchtem Salz abreibt. Eine Mischung von Salmiak und Salz bewährt sich als vorzügliches Fleckenmittel bei verschiedenen Stoffen. Zitronensaft, mit Salz vermengt, dient zum Ausreiben von Rostflecken. Schwarze Stoffe sollte man stets in Salzwasser reinigen, wie auch bunte Stickereien, mit Salzwasser gewaschen, ein besseres Aussehen gewinnen. Oel mit feingepulvertem Salz ist ein gutes Reinigungsmittel für gebeizte Möbel, besonders wenn man diese Masse kurze Zeit einwirken läßt. Spansachen, Körbe und Fußbodenmatten scheuert man mit starker Salzlösung. Ein aus Mehl, Salz und Essig gemischter Teig scheuert Messing und Kupfer vorzüglich, nur muß man wiederholt nachspülen und sofort gut trocken reiben. Ist eine Pfanne durch angebrannte Speisen unbrauchbar geworden, kocht man darin starkes Salzwasser auf, deckt zu und läßt es erkalten. Das Angesessene wird sich dann leicht entfernen lassen.

Salz darf nie in Metallgefäßen aufbewahrt werden, ein Porzellan- oder Glastopf ist am vorteilhaftesten. E. R.

Für die Küche

Pilznudeln. Schöne Steinpilze werden gerüstet, in Streifen geschnitten, gewaschen und mit gehackter Zwiebel in genügend Butter geschmort. Nach 1/4 Std. gibt man wenig Mehl, Salz, Pfeffer und mit Wasser glattgerührtes Tomatenpüree dazu, läßt alles eine weitere Viertelstunde dämpfen und richtet dann auf gekochte Nudeln an.

Kartoffeln und Pilze. Gerüstete Pilze, gleich welcher Art, werden roh gewiegt und in Butter gedämpft. In der Schale gekochte Kartoffeln werden noch warm geschält und in Scheiben geschnitten. Den Boden einer gebutterten Form belegt man mit Kartoffeln, gibt die gut gewürzten Pilze darauf und deckt wieder mit Kartoffeln. 2 Eier schlägt man mit 1 Tasse saurem Rahm, Schnittlauch und Salz gießt dies über die mit Butterstückchen belegten Kartoffeln und bäckt das Gericht im Ofen 20—30 Min. E. R.

Allerlei aus Tomaten.

Käsetomaten. In Scheibchen geschnittener Käse wird mit 1—2 Eiern, gehackten Kräutern und 2—3 Löffeln Milch vermengt, in ausgehöhlte Tomaten gefüllt und diese 1/2 Std. nebeneinander in gebutterter Form gebacken.

Tomatenauflauf. Beliebige, gerüstete Pilze werden in Butter geschmort, gewürzt und mit einigen Löffeln gewiegten Fleischresten oder gewiegtem Schinken vermengt. In eine gebutterte Form schichtet man dann gesalzene Tomatenscheiben, streut die Pilze dazwischen, legt Butterstückchen obenauf und bäckt den Auflauf im Ofen 20—30 Minuten.

Rote Kartoffeln. In kleine Würfelchen geschnittene, rohe Kartoffeln werden in Salzwasser 1/4 Std. gekocht. Unterdessen bräunt man eine gehackte Zwiebel in Butter, gibt 3—4 verschnittene Tomaten, Salz, Muskat und 1 kleine Tasse Bouillonwürfelbrühe dazu und kocht alles 20 Minuten. Die Tomatensauce wird passiert und zusammen mit den vertropften Kartoffelstückchen nochmals aufgekocht. Die Brühe muß ziemlich einkochen.

Neuer Tomatensalat. Fein geschnittene Tomaten werden mit geriebenen Zwiebeln, gehackten Kräutern und gemahlenen Baumnüssen vermengt. Man zieht eine schöne Mayonaise darunter und garniert mit Cornichons.

Gefüllte Tomaten. Halbierte, ausgehöhlte Tomaten werden 5 Minuten ungefüllt in den heißen Ofen gestellt. Dann füllt man sie mit einem feinen Milkenragout (wie zu Milkenpastetchen) und stell sie nochmals kurze Zeit in den Ofen. Man kann vor dem Auftragen das Ragout mit glühender Schaufel bräunen. E. R.

Melonen und Kürbisse in der Küche.

Melonenkompott. Die geschälte, in längliche Stücke geschnittene Melone wird in einer Mischung von Wasser, Wein, Zucker und Zitronenscheiben weich gekocht und mit dem ziemlich eingekochten Saft angerichtet.

Melonenkorb. Aus einer großen, ganz reifen halben Melone löst man das Kernhaus und die feinen Fasern und füllt sie mit allerlei rohen, in Würfelchen geschnittenen und mit gesüßtem Wein vermengten Früchten. Man stellt die Melone auf eine mit Weinblättern ausgelegte Platte und schneidet, beim Herausnehmen der Früchte, ein- beliebig großes Stück Melonenfleisch los.

Einmachen von Melonen. Die geschälte, halbierte, von den Kernen befreite Melone wird in Stücke geschnitten und 24 Stunden in Essig gelegt. Dann nimmt man sie heraus, legt sie wiederum 24 Stunden in feinen Zucker und gibt dann den dabei entstandenen Saft aufs Feuer. Nach dem Abschäumen gibt man die Melonenstücke, Zimtstücke, Zitronenschale, eingemachten Ingwer und einige geköpfte Gewürznelken hinein und kocht die Fruchtstücke weich. Der Saft wird allein dick eingekocht und über die Melonenstücke gegossen, die man lagenweise mit etwas Ingwerstücken in Gläser geschichtet hat. Gut verschlossen halten die Melonen sehr gut.

Kürbissalat. Zarte, geschälte Kürbisse werden mit einem Löffel Kümmel in Salzwasser ziemlich weich gekocht. Nach dem Auskühlen schneidet man die Kürbisse in dünne Scheibchen und vermengt sie mit Zitronensaft und Oel.

Kürbiskuchen. Einen kleineren Kürbis hat man vorgerichtet und mit wenig Wasser zu Brei gekocht. Man läßt ihn über Nacht auf einem Haarsieb abtropfen. Ein Kuchenblech wird mit Teig ausgelegt. Darauf gibt man dem Kürbisbrei, den man mit 2—3 Eigelb, 4 Eßlöffeln Zucker, 4 Eßlöffeln Rahm, Vanillezucker und den zu Schnee geschlagenen Eiweiß vermengt hat. In starker Hitze wird der Kuchen gebacken.

Kürbissuppe. In Stücke geschnittenes Kürbisfleisch kocht man in schwachem Salzwasser weich und preßt sie dann zu Brei. Dieser breiigen Suppe fügt man glatt gerührtes Kartoffelmehl, eine große Tasse Milch und ein Stückchen Butter bei, kocht sie 1/2 Std. und richtet sie über geröstete Brotwürfel an. E. R.