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

Kunst

Band: 16 (1926)

Heft: 42

Rubrik: 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

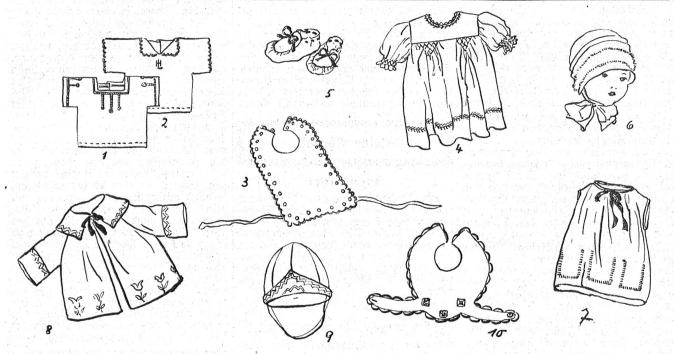
Download PDF: 26.11.2025

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



Frau und Haus





Für die Allerkleinften.

- Erftlingshemden aus weißem Batiste, mit hohlsäumchen garniert, durch ein sestoniertes Börtchen begrenzt.
 Handselben ein Bestoniertes Erstlingshemden mit Monogramm.
 Tähchen mit Feston und gesträten Punkten garniert.
 Bébesselied aus weißem Erépe de chine mit Baumstichen verziert.
 Bébeschuhe aus weißem Piqué mit Bandburchzug.

- häubchen aus weißem Tuch, Schwanenpelz ziert die kleine Krempe-Röcklein aus Rosaleinen mit Handhohlsäumen und Samtbändchen. Weißes Ausgehjäckhen aus Belours de laine. Einsache Berzierungen
- 9. Dazu paffendes häubchen aus fechs Teilen zusammengesett. 10. Piquelätzchen mit großem Feston.

Rezepte.

(Mus: "Fliegende Rochbücherei, Berlag Orell Fugli, Burich.)

Frangöfische Omelette.

5 Eigelb werden mit 80 g Mehl und dem nötigen Salz gut verrührt, der steise Schnee der Eiweiß und ½ 1 Schlagsahne darunter gezogen. Inzwischen schmilzt man die notige Butter in einer Pfanne, schüttet die Teigmasse hinein, stellt sie in einen mäßig heißen Osen und läßt die Omelette in 10 Minuten Farbe nehmen. Benn die Omesette goldgelb gebacken, füllt man sie, klappt die Hälfte beim Anrichten auf der heißen Schüssel über, und besiebt sie mit Käse. Zur Füllung eignen sich kleine Ragvuts in dick gehaltenen Saucen, wie Geflügelresten, Bilze, Kalbsmilch, Junge ober Braten-, Cham-pignons-, Worchelnhachée, turz gekochte seine Gemüse; die übrige Sauce wird dazu gereicht.

Omelette foufflée.

1/4 Pfund Butter, 1/4 Pfund sein gestoßener Zucker, das Gelbe von 8 Siern, etwas auf Zucker abgeriebene Zitronenschale und den Sasievon 2 Zitronen gibt man in eine Kasserieburd und schlägt die Masse auf gelindem Feuer, dis sie sieht das Geschirr zurück und fährt mit Kühren sort, dis das Ganze abgekühlt ist. Nachdem dies geschehen, rührt man das zu steisem Schnee geschlagene Giweiß dazu und füllt die Mischung in eine gut mit Butter ausgestrichene Form, setzt diese in eine mit etwa drei Finger hoch mit tochendem Wasser geschlete Kasseriebund läßt die Omelette in 1/2 dis 3/4 Stunden im Osen gar werden. Sollte sie sich bräunen, so bedeck man sie oben mit Papier und gebe eine Fruchtsaue dazu. 1/4 Bfund Butter, 1/4 Bfund fein geftogener

Omelette foufflée aux confitures.

100 g Bucker, auf ben man die Schale einer Rhum ober Cog Bitrone abgerieben hat, werben gestoßen, sein Pubbing schütten.

gesiebt, mit dem Gelben von 6 Giern und dem Saft der Zitrone schaumig geschlagen, zulett mit dem steisen Schnee der Eiweiß vermischt. Auf ganz gelindem Feuer läßt man nun in einer Siertuchenpsanne Butter heiß werden und bäckt einige Lössel voll von der odigen Masse auf beiden Seiten goldgeld, schüttet die sertige Omelette auf eine Schüssel, schüttet die sertige Omelette auf eine Schüssel, bäckt in gleicher Weise eine zweite Omelette und sährt mit dem wechselnden Ausschiehen von Konstiture und Omelette sott, die die Valse verbraucht ist. Die Omelette fort, bis die Maffe verbraucht ift. Die oberste Omelette beträuselt man mit Zitronen-sast, bepudert sie mit Zucker und läßt die Schüssel im Dsen recht heiß werden.

Caramelpudding.

(Feine fuße Speife, tann warm ober talt genoffen werden.) Für 5 Berfonen.

Für eine Puddingform gewöhnlicher Größe werden 3 große Eflössel Zuder gebrannt, bis derselbe leicht zu rauchen beginnt. Dann wird er rasch mit 2 Eflössel kaltem Wasser abgelössel. Die braune Sauce (Caramel) wird noch heiß vie braune Sauce (Caramel) wird noch heig in die Puddingform gegossen und darin hin und her sließen gelassen, damit die Wände bis sast zur halben Höhe mit Zuder beklebt sind. Tetst werden 4 große Eier mit einer Prise Salz und einem Päcken Banillezuder tüchtig verklopst, bis fie schaumig find und alsdann mit 1/2 Liter Bollmilch, der man vorher 80 Gramm Zucker und einen gehäuften Shlöffel Raidol beimengte, unter stetem Schlagen vermischt. Beim Ginfüllen in die Form muß man beachten, daß Zucker und Paidol nicht etwa unten sigen bleiben. Wan schließt die Form gut und kocht sie volle 75 Minuten im Basserdad. Erst nach einigen Minuten ftürzen. Wenn vom Caramel in der Form zurückleibt, muß man ihn mit 1—2 Eflöffel Khum oder Cognac auflösen und über den

Praktische Ratschläge.

Bflege ber Bimmerpflangen.

Warme troctene Luft in ben Wohnraumen er-Barme trocene Auft in den Abguraumen eizeugt bei Zimmerpsanzen der Blätter, natürling dach der Waschungen der Blätter, natürlich auch der Unterfeiten, vertreibt allfällig sich einnistende Schmarder. Zum Abwaschen dient eine handwarze Schmierseisenlauge, die mit etwas Tadalbrühe vermischt wird. Diese Brühe was Tabatbrühe bermischt wird. Diese Brühe stellt man durch Uebergießen von Zigarrenstum-meln mit kochendem Basser her. Besteht die Bemeln mit kochendem Vsaher her. Vefteht die Be-laubung aus vielen kleinen Blättern, so muß man die Pflanze mit der Lauge sprißen. Man hätt den Pflanzentopf schief über den Küchen-ablauf und begieße sie so, daß Ober- und Un-terseite besprift werden. Die Seisenlauge soll nicht in die Erde ablausen, sie schadet den Wurzeln.

Einfache Sausmittel.

Brandfalbe, 60 g Leinol werben mit 15 g

geschmolzenem Wachs vermischt. Unter die sast erkaltete Wasse wird noch ein Sidotter gerührt. Brandwunden, die mit Eiweiß überzogen wurden, heilen sehr gut. Der Ueberzug von Siweiß, der schnell trocknet, schützt die Wunde vor Unreinigfeiten

Feigen find ein beliebtes Abführmittel.

