

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](#)

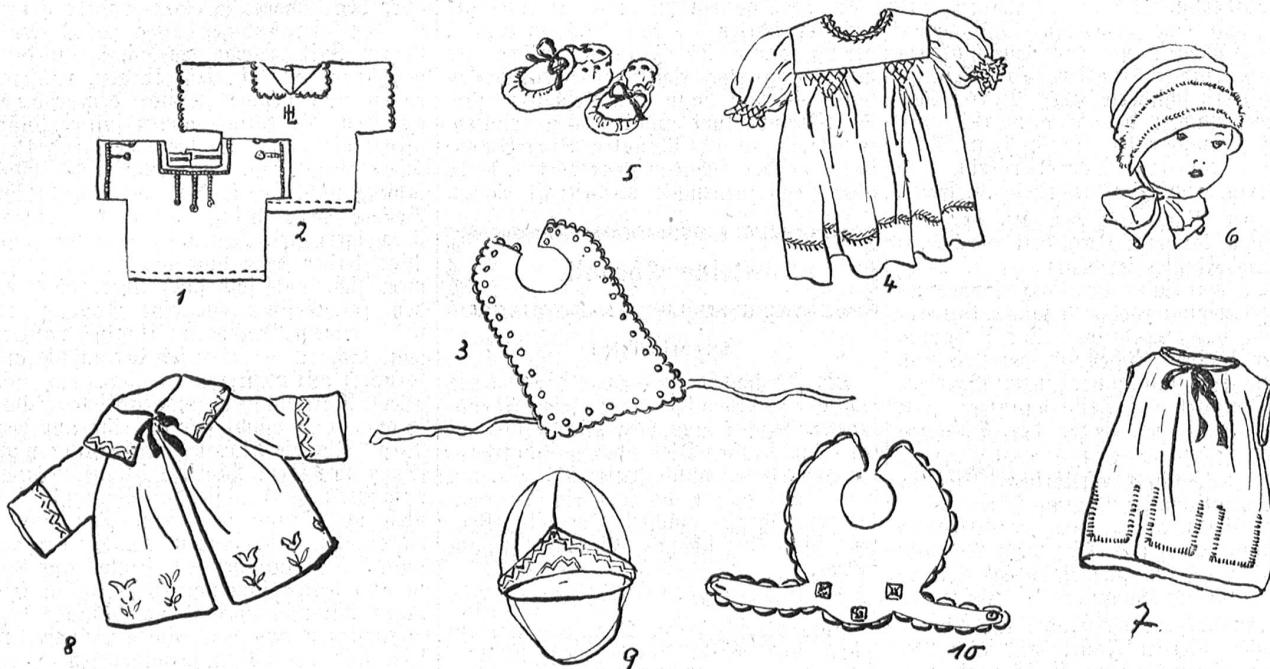
Terms of use

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: 15.01.2026

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

* Frau und Haus *



Für die Allerkleinsten.

1. Erstlingshemdchen aus weißem Batiste, mit Hohlsäumchen garniert, durch ein festoniertes Vorrichten begrenzt.
 2. Handfestoniertes Erstlingshemdchen mit Monogramm.
 3. Lätzchen mit Feston und gestickten Punkten garniert.
 4. Bébécloid aus weißem Crêpe de chine mit Baumstichen verziert.
 5. Bébéschuhe aus weißem Piqué mit Band durchzug.
 6. Häubchen aus weißem Tuch, Schwanenpelz zierte die kleine Krempe.
 7. Röcklein aus Rosaleinen mit Handhohlsäumen und Samtbändchen.
 8. Weißes Ausgehjäckchen aus Velours de laine. Einfache Verzierungen aus Vorstichen.
 9. Dazu passendes Häubchen aus sechs Teilen zusammengesetzt.
 10. Piqueläschchen mit großem Feston.

Rezepte.

(Aus: „Fliegende Kochbücherei, Verlag Orell Füssli, Zürich.)

Französische Omelette.

5 Eigelb werden mit 80 g Mehl und dem nötigen Salz gut verrührt, der steife Schnee der Eiweiß und $\frac{1}{2}$ 1 Schlagsahne darunter gezogen. Inzwischen schmilzt man die notige Butter in einer Pfanne, schüttet die Teigmasse hinein, stellt sie in einen mäßig heißen Ofen und läßt die Omelette in 10 Minuten Farbe nehmen. Wenn die Omelette goldgelb gebadet, füllt man sie, klappst die Hälfte beim Anrichten auf den heißen Schlüssel über, und bestreift sie mit Käse. Zur Füllung eignen sich kleine Ragouts in dick gehaltenen Saucen, wie Geflügelcremen, Pilze, Kalbsmilch, Zunge oder Braten, Champignons, Morechelnchäße, kurz gesuchte kleine Gemüse; die übrige Sauce wird dazu gereicht.

Omelette soufflée.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßener Zucker, das Gelbe von 8 Eiern, etwas auf Zucker abgeriebene Zitronenschale und den Saft von 2 Zitronen gibt man in eine Kasserolle und schlägt die Masse auf gelindem Feuer, bis sie sich verdickt, zieht das Gefüge zurück und führt mit Rührn fort, bis das Ganze abgelüft ist. Nachdem dies geschehen, röhrt man das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß dazu und füllt die Mischung in eine gut mit Butter ausgestrichene Form, setzt diese in eine mit etwa drei Finger hoch mit Kochendem Wasser gefüllte Kasserolle und läßt die Omelette in $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden im Ofen gar werden. Sollte sie sich bräunen, so bedecke man sie oben mit Papier und gebe eine Fruchtause dazu.

Omelette soufflée aux confitures.

100 g Zucker, auf den man die Schale einer Zitrone abgerieben hat, werden gestoßen, sein

gesiebt, mit dem Gelben von 6 Eiern und dem Saft der Zitrone schaumig geschlagen, zulegt mit dem steifen Schnee der Eiweiß vermischt. Auf ganz gelindem Feuer läßt man nun in einer Eierluchenpfanne Butter heiß werden und bäckt einige Löffel voll von der obigen Masse auf beiden Seiten goldgelb, schüttet die fertige Omelette auf eine Schüssel, bestreicht sie mit beliebiger Obst-Marmelade, bäckt in gleicher Weise eine zweite Omelette und fährt mit dem wechselnden Aufschichten von Konfitüre und Omelette fort, bis die Masse verbraucht ist. Die oberste Omelette beträufelt man mit Zitronensaft, bepudert sie mit Zucker und läßt die Schüssel im Ofen recht heiß werden.

Caramelpudding.

(Feine süße Speise, kann warm oder kalt genossen werden.) Für 5 Personen.

Für eine Puddingform gewöhnlicher Größe werden 3 große Eßlöffel Zucker gebrannt, bis derselbe leicht zu rauchen beginnt. Dann wird er rasch mit 2 Eßlöffel kaltem Wasser abgeschält. Die braune Sauce (Caramel) wird noch heiß in die Puddingform gegossen und darin hin und her fließen gelassen, damit die Wände bis fast zur halben Höhe mit Zucker beklebt sind. Jetzt werden 4 große Eier mit einer Prise Salz und einem Päckchen Vanillezucker tüchtig verknöpft, bis sie schaumig sind und alsdann mit $\frac{1}{2}$ Liter Vollmilch, der man vorher 80 Gramm Zucker und einen gehäuften Eßlöffel Pavidol beimengte, unter stetem Schlagen vermischt. Beim Einfüllen in die Form muß man beachten, daß Zucker und Pavidol nicht etwa unten sitzen bleiben. Man schließt die Form gut und läßt sie volle 75 Minuten im Wasserbad. Erst nach einigen Minuten stürzen. Wenn vom Caramel in der Form zurückbleibt, muß man ihn mit 1–2 Eßlöffel Rum oder Cognac auflösen und über den Pudding schütten.

Praktische Ratschläge.

Pflege der Zimmerpflanzen.

Warme trockene Luft in den Wohnräumen erzeugt bei Zimmerpflanzen verschiedene Schädlinge. Häufige Wasserkünste der Blätter, natürlich auch der Unterseite, vertreibt allfällig sicht eininstende Schmarotzer. Zum Abwaschen dienst eine handwarme Seifenlauge, die mit etwas Tabakbrühe vermischt wird. Diese Brühe stellt man durch Uebergießen von Zigarrenstummeln mit Kochendem Wasser her. Besteht die Belaubung aus vielen kleinen Blättern, so muß man die Pflanze mit der Lauge sprühen. Man hält den Pflanzentopf schief über den Küchenablauf und begießt sie so, daß Ober- und Unterseite bespritzt werden. Die Seifenlauge soll nicht in die Erde ablaufen, sie schadet den Wurzeln.

Einfache Hausmittel.

Brand salbe, 60 g Leinöl werden mit 15 g geschmolzenem Wachs vermischt. Unter die fast erkalte Masse wird noch ein Eidotter gerührt. Brandwunden, die mit Eiweiß überzogen wurden, heilen sehr gut. Der Überzug von Eiweiß, der schnell trocknet, schützt die Wunde vor Unreinigkeiten.

Feigen sind ein beliebtes Abführmittel.

Ihr Feigenkaffee ist wirklich der beste

Kaffeezusatz, was uns längere Erfahrung gelehrt hat. Wir möchten ihn allen Leuten bestens empfehlen.

Frau Böhnen in G. 43

SYKOS

Ladenpreise: SYKOS 0.50, VIRGO 1.50, NAGO, Olten