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

Band: 17 (1927)

Heft: 53

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: 31.07.2025

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

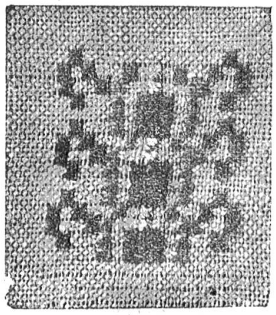
Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Sofakissen.

(33 cm × 46 cm)

Fig. 1. Material: Rohe, handgewobene Leinwand (erhältlich in allen einschlägigen Geschäften), Perl H. C. Nr. 8, rot 439, dunkelblau 271, hellblau 154,



Motiv zu Fig. 1.

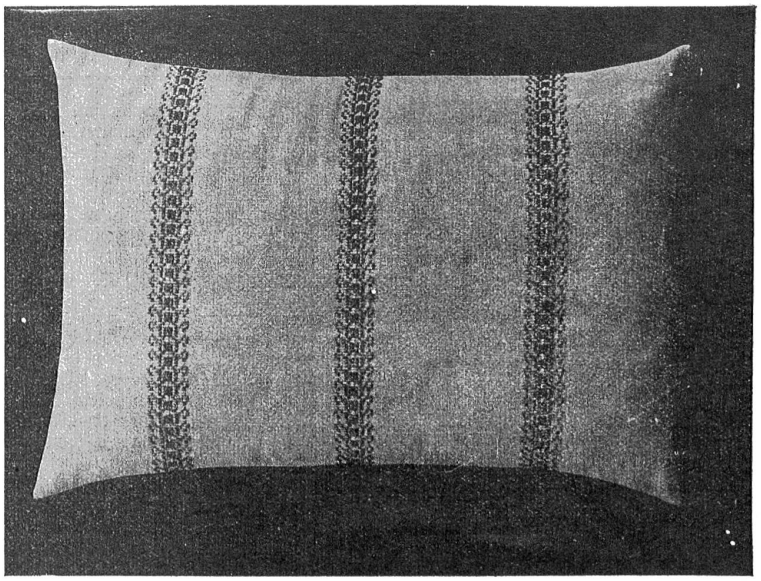


Fig. 1

grün 444. Die kleinen Vierecke in der Mitte sollen rot sein, die zwei Kreuzchen als Verbindung hellblau, die fortlaufende Wellenlinie grün, die Bogen dunkelblau und deren äußerstes Kreuzchen wieder rot.

Fig. 2. Gleicher Leinenstoff wie bei Fig. 1, Perl H. C. Nr. 5. 3 Strg. violett 180, ausreichend auch

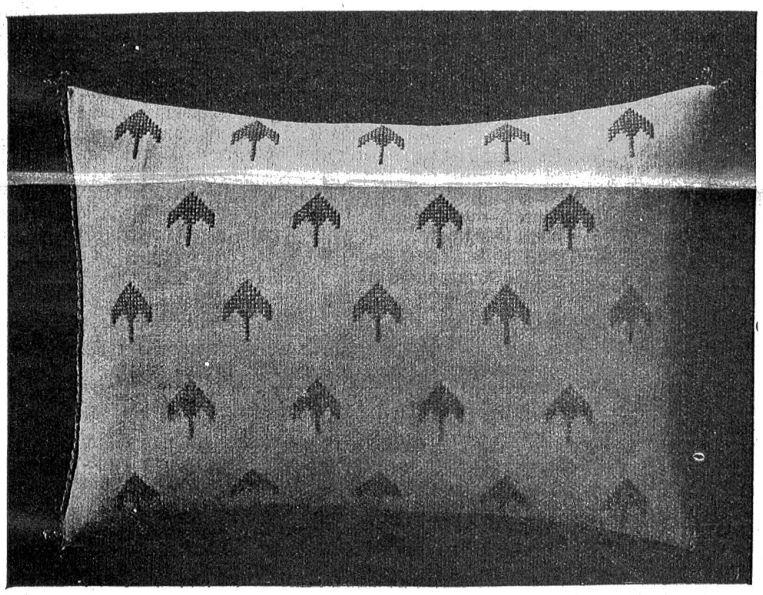
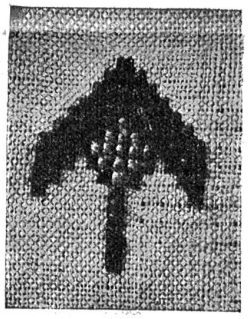


Fig. 2



Motiv zu Fig. 2.

für die Schnur, als seitlicher Abschluß, und 1 Strg. grün 444. Mit grün soll die Mitte des Motivs ausgefüllt werden.

Küchen-Rezepte

Gerichte von Orangen und Bananen.

Orangenkompott. 4—6 schöne Orangen werden geschält, in Scheiben geschnitten und von den Kernen befreit. Von einer Frucht wird die Schale auf Zucker abgerieben und der Saft darüber ausgedrückt. Dann kocht man 300 Gramm Zucker in 2 Tassen weißem Wein, fügt den abgeriebenen Zucker und den Saft hinzu, läßt dies zu Sirupdicke verkochen und gießt es erkaltet über die Orangenscheiben.

Orangenköpfchen. 4 Eigelb, 1 ganzes Ei, der Saft von 4 Orangen, 1 Glas Weißwein und 250 Gramm feiner Zucker werden gut vermischt und über dem Feuer zu Schaum geschlagen. Nun fügt man 30 Gramm Gelatine (mit warmem Wasser aufgelöst) darunter, stellt die Crème auf Eis und fährt fort zu schlagen, bis man sie mit 1/4 Liter geschlagenem Rahm vermengt hat. Man läßt 1 Stunde auf dem Eis stehen, stürzt und verziert mit gezuckerten Orangenschnitzen.

Gefüllte Orangen. Von 6 gleichgroßen Orangen schneidet man mit scharfem Messer einen Deckel ab, höhlt die Früchte sorgfältig aus und schneidet den Schalenrand in Spitzen. 1/4 der Orangenmasse vermengt man mit 1/4 Liter geschlagenem Rahm, 3—4 in Scheiben geschnittenen Bananen, Zucker, Kirsch oder Maraschino und einigen zerbröckelten Makronen. Man füllt die Masse in die Orangen, stellt sie auf eine Glasplatte und verziert mit Backwerk.

Bananenküchli. Nicht zu reife Bananen werden geschält, der Länge nach halbiert und in dickem Omelettenteig gewendet. In Fett schwimmend bäckt man sie braun und bestreut sie mit Zucker.

Brötchen mit Bananenfülle. Altbackene Brötchen (Weggli) werden ausgehöhlt und in Fett schwimmend braun gebacken. Einige Bananen hat man klein geschnitten, mit Zucker bestreut stehen gelassen. Diese füllt man in die Brötchen, stellt sie nebeneinander in eine gebutterte Auflaufform, streut in jedes Brötchen gewiegte Mandeln oder Nüsse und setzt auf jedes ein Hütchen von Eiweiß, das mit 2 Löffeln Himbeer- oder Johannisbeersaft steif geschlagen wurde. In mittelheißem Ofen läßt man das Eiweiß braun werden und serviert in der Form. E. R.

Blitzkuchen.

125—200 Gramm Butter werden schaumig gerührt, 4 Eier, 250 Gramm Zucker, sowie Saft und Schale einer halben Zitrone tüchtig mitgerührt, 250 Gramm Mehl, ein Packet Backpulver in glatter Form eingefüllt und gebacken.