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

Band: 17 (1927)

Heft: 1

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

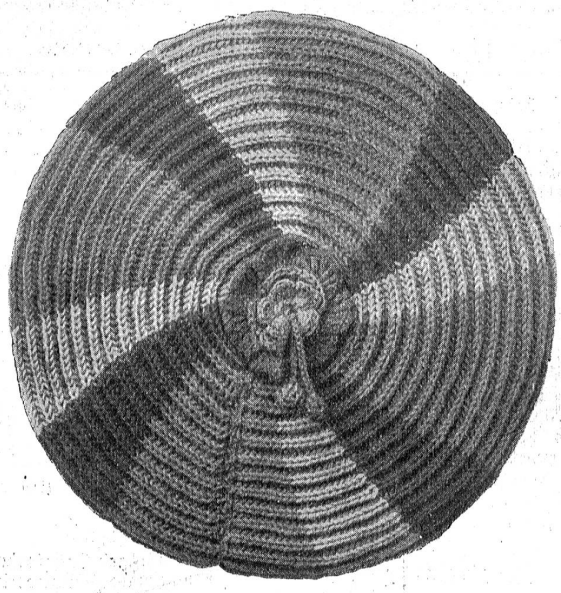
Terms of use

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 *



Gestricktes, rundes Kissen.

Ein sehr praktisches und hübsches Kissen, das auf folgende Art gestrickt wird:

Vier Farben Zephirwolle, am Muster: mittelgrau, grün, kupferrot und pfauenblau. Zwei lange Stricknadeln Nr. 4½.

Mit grauer Wolle wird ein Anschlag (lose) von 72 Maschen gemacht. Auf demselben strickt man in gwöhnlichem Patent (1 Masche rechts, den Faden auf die Nadel gelegt, die nächste Masche abheben, wie wenn man sie links stricken wollte, dann wieder eine Masche rechts mit vor der Masche umschlagenem Faden abheben) bis in die Mitte der Nadel, dann, wie angegeben in Patentstich 1 Masche rechts, umschlagen, 1 Masche abheben, dies 17mal wiederholt, die 36. Masche rechts, dann wird noch umgeschlagen, 1 Masche abgehoben und 1 Masche rechts gestrickt, also 2 Maschen, über die Mitte dazugestrickt. * Nun wird die Arbeit gewendet, die gestrickte Masche abgehoben, 1mal umgeschlagen, die nächste Masche mit dem Umschlagfaden zusammen rechts gestrickt, 36. Masche umgeschlagen abgehoben, 35. Masche rechts, 34. umgeschlagen, 33. rechts, Arbeit gewendet, von * wiederholt, die 6. Masche mit dem Umschlagfaden rechts gestrickt, 1 Masche mit aufgelegtem Faden abgehoben, 1 Masche rechts, wieder wenden. So werden immer nach dem Zusammenstricken der Masche mit dem Umschlagfaden noch 1 Masche mit aufgelegtem Faden abgehoben und 1 Masche rechts dazugestrickt und die Arbeit gewendet, bis man alle Maschen zu beiden Seiten der Mittelmasche (36) abgestrickt hat. Dann werden mit der grauen Wolle wieder die 34 ersten Maschen gestrickt, wie immer Patent, dann wird die grüne Wolle um die Nadel gelegt, die 35. Masche abgehoben, die 36. gestrickt, 37. abgehoben, 38. gestrickt und gewendet, wieder wie im Anfang vom * an. So wird die grüne Wolle verwendet, bis man wieder alle Maschen damit abgestrickt hat, dann mit der grünen Wolle bis und mit der 34. Masche gestrickt, und dann die 35. Masche mit der kupferroten Wolle vorgelegt wie bei // und mit der Farbe weitergestrickt, wie bei grau und grün, nachher kommt die blaue Wolle und dann noch dreimal die vier Farben weitergestrickt, im Ganzen also vier graue, vier grüne, vier kupferrote und vier pfauenblaue Spiralen. Dann wird lose abgekettet, ein rundes, entsprechend großes Daunenkissen hineingelegt und der letzte Streifen an den ersten genäht. Die beiden Mitten des Kissens ziert eine dreifarbige Rosette.

Gebäck-Rezepte.

Torten.

(Rezepte aus dem Büchlein „Festgebäck", herausgegeben vom Hausfrauen-Verein Bern. Bei Einzahlung von 60 Cts. auf Postcheck-Conto III 1145, wird das Büchlein franko per Post geliefert.)

Gefüllte glacierte Biskuittorte.

200 gr Grieszucker, fünf ganze Eier, 70 gr Mehl, 70 gr Kartoffelmehl und die gehackte Schale einer halben Zitrone. Der Zucker wird mit den Eiern, je eines um das andere, während 5 Minuten in einem Schneekessel recht schaumig gerührt; man setze dann den Kessel auf eine nicht zu heiße Stelle des Kochherdes, oder auf eine ganz kleine Gasflamme und schlage die Masse, bis sie leicht lauwarm ist, nehme sie dann vom Feuer zurück und schlage sie wieder, bis sie kalt ist; ziehe das Kartoffelmehl und das Mehl unter die Masse, fülle diese in eine mit Butter ausgestrichene und mit halb Zucker und halb Kartoffelmehl ausgestreute Tortenform ein, backe sie in mittelheißem Ofen während einer Stunde gut durch und leicht braun, stürze sie auf ein Sieb und lasse sie erkalten. Dann schneide man die Torte den flachen Weg in zwei Schichten, bestreiche die untere Hälfte mit Fruchtmarmelade, welche mit ein wenig Rhum oder Kirschwasser angerührt ist, lege die obere Hälfte wieder darauf, bestreiche den Rand der Torte zuerst mit feiner Marmelade, rolle sie durch gehackte Mandeln und streiche dann auch die Oberfläche der Torte dicht mit Marmelade und streue gehackte Mandeln gleichmäßig darauf. Die Torte ist für sechs Personen berechnet.

Nußtorte.

250 gr Zucker, das abgeriebene Gelbe eine Zitrone, zwei ganze Eier, sechs Eigelb, sechs Eiweiß, 150 gr fein geriebene Nußkerne, 50 gr geriebene Mandeln, 80 gr geriebenes Weißbrot. Der Zucker wird mit den ganzen Eiern und dem Eigelb recht schaumig gerührt. Schlage dann die Eiweiß zu recht festem Schnee und ziehe diesen mit den geriebenen Nüssen und Mandeln, Weißbrot rasch und leicht unter die Masse. Backe die Torte in ziemlich heißem Ofen während 40—45 Minuten. Wird nur mit ganz feinem Zucker bestreut.

Orangentorte.

200 gr Butter, 200 gr Zucker, acht Eigelb, acht Eiweiß, 125 gr geriebene Mandeln, Saft und die dünn abgeschabte und gehackte Schale von zwei Orangen, 100 gr Mehl. Die Butter wird sehr schäumig gerührt, gebe dann abwechslungsweise den Zucker und die Eigelb dazu. Schlage dann das Eiweiß zu festem Schnee und ziehe denselben leicht und rasch mit den Mandeln, das Mehl und die Orangen unter die Masse. Eine Tortenform wird gut mit Butter ausgestrichen und mit Mehl bestäubt, fülle die Masse dreiviertel voll und backe die Torte in mittlerer Hitze während 45 Minuten. Nach dem Erkalten wird die Torte mit Orangenglasur glaciert und mit Orangenschnitzen und hübsch zugeschnittenem Orangeat garniert.

Glasuren.

Wasserglasur.

Dieselbe ist sehr schnell gemacht und mit einwenig Uebung wird sie schön glänzend ausfallen. Für eine Torte zu glacieren nehme man zwei Löffel kaltes Wasser und gebe nach und nach, unter starkem Rühren so viel Puderzucker bei, daß man einen dicken, flüssigen Brei bekommt. Bevor die Torte glaciert wird, bestreiche man sie mit verdünnter Konfitüre; die Glasur erhält so mehr Glanz; schütte dann die Glasur auf die Torte, schwinge und drehe sie, bis die Glasur die Torte gleichmäßig bedeckt hat, entferne mit einem Messer die über den Rand der Torte heruntergelaufene Glasur, lasse die Glasur trocknen und garniere sie erst dann.

Punschglasur.

Dazu wird halb Wasser und halb Rhum zum Anmachen der Glasur verwendet.

Früchteglasur.

Himbeer- oder Erdbeersirup wird statt dem Wasser verwendet, wenn nötig mit etwas roter Bretonfarbe (in Comestiblegeschäften erhältlich) nachgeholfen.

Ein Kuchenkochbuch vom Hause Wander.

Die Firma Dr. A. Wander A.-G. in Bern hat im Selbstverlag ein neues Rezeptbuch, „Kuchen und andere gute Sachen", herausgegeben.

Was das Haus Wander über Ernährungsfragen schreibt, dürfen wir getrost als gediegen und zuverlässig annehmen und so empfehlen wir auch dieses Rezeptbuch unseren Leserinnen. Die Ausstattung ist so gut, wie man es sich bei diesem Hause gewohnt ist. Wirklich ein hübsches Werkchen, das weit über den Rahmen des Gewöhnlichen hinausgeht. Es wird an Hausfrauen gegen Einsendung von 20 Cts. für das Porto gratis abgegeben. Man wende sich direkt an die Firma Dr. A. Wander A.-G. in Bern. Die nachstehenden Backwerk-Rezepte, obigem Büchlein entnommen, geben wir als „Kostprobe" wieder.

Blitztorte.

100 gr Butter, 4 Eier, 10 Tropfen Zitronengewürzessenz Wander, 250 gr Mehl, 10 gr Dawa Backpulver (1 Eßl.).

Die Butter wird mit dem Eigelb schaumig gerührt, ebenso der Zucker, Zitronenessenz beigefügt, das mit dem Backpulver gesiebte Mehl damit vermischt, der Eierschnee darunter gezogen und die Masse in eine mit Butter ausgestrichene, mit Hagelzucker oder Mandeln ausgestreute Form gefüllt. In mäßiger Hitze gebacken.

Schokoladebaba.

100 gr Butter, 100 gr Zucker, 4 Eier, 150 gr geriebene Schokolade, eine Prise Salz, 100 gr Weinbeeren und Sultaninen, 400 gr Mehl, 1 Päckchen Dawa Backpulver.

Butter, Zucker und Eier werden schaumig gerührt, 2 Löffel des Mehles mit dem Backpulver vermischt, und das übrige mit den Zutaten nach und nach zu einem lockern Teig verarbeitet. Weinbeeren und Sultaninen gewaschen und getrocknet darunter gemischt, zuletzt das mit dem Backpulver vermengte Mehl darunter gezogen und die Masse in eine gut ausgefettete und ausgestreute Gugelhupf- oder Timbaleform gegeben. In mittlerer Hitze gebacken.

Mandeltorte.

150 gr Butter, 150 gr Zucker, 4 Eier, 150 gr geriebene Mandeln, 125 gr durchgesiebtes Stoßbrot (Paniermehl), 50 gr Mehl, ½ Päckchen Backpulver Dawa.

Alles zusammen gut vermischen, in ausgestrichener und auspanierter Form in mittlerer Hitze backen.