

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

**Band:** 18 (1928)

**Heft:** 2

**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:** 20.01.2026

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

# Frau und Haus

PRAKTIISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

## Gehäkelter Hut.



Material: 1½ Knäuel Sedalina Nr. 15 grün 1170 oder gleiches Quantum Perl garn H. C. Nr. 3 grün 170, 5 Strängchen Perl garn H. C. Nr. 3 schwarz, zum Garnieren, 1 Knäuel Perl garn H. C. Nr. 8 grün 170.

Ausführung: Man beginnt oben in der Mitte. 1. Tour: 4 Luftmaschen zu einem Ring schließen. 2. Tour: 7 feste Maschen in diesen Ring. 3. Tour: 2 mal in jede Masche stechen, daß 14 Maschen entstehen. 4. Tour: In jeder 2. Masche eine Masche aufnehmen, d. h. 2 mal in jede Masche stechen. 5. Tour: Jänner feste Maschen ohne Aufnehmen. 6. Tour: 1 feste Masche, 1 Masche aufnehmen, 1 feste Masche, 1 Masche aufnehmen usw. 7. Tour: Feste Maschen ohne Aufnehmen. 8. Tour: 2 feste Maschen, 1 Masche aufnehmen, 2 feste Maschen, 1 Masche aufnehmen usw. 9. Tour: Feste Maschen ohne Aufnehmen. 10. Tour: 3 feste Maschen, 1 Masche aufnehmen usw. 11. Tour: Feste Maschen ohne Aufnehmen. 12. Tour: Feste Maschen ohne Aufnehmen. 13. Tour: 4 feste Maschen, 1 Masche aufnehmen usw. 14.—16. Tour: Feste Maschen ohne Aufnehmen. 17. Tour: 5 feste Maschen, 1 Masche aufnehmen usw. 18.—21. Tour: Feste Maschen ohne Aufnehmen. 22. Tour: 7 feste Maschen, 1 Masche aufnehmen usw. 23.—30. Tour: Feste Maschen ohne Aufnehmen. 31.—33. Tour: 1 Stäbli, 1 Luftmasche, usw. (Grundfarbe). 34. bis 36. Tour: 1 Stäbli, 1 Luftmasche, usw. (Garniersfarbe). Die Stäbli sollen aufeinander zu stehen kommen, sodaß ein Gitter entsteht. 37. bis 39. Tour: 1 Stäbli, 1 Luftmasche, usw. (Grundfarbe). 40.—42. Tour: 1 Stäbli, 1 Luftmasche, usw. (Garniersfarbe).

Noch 8 Touren feste Maschen ohne Aufnehmen. Nun beginnt die Garnitur, indem man abwechselungsweise (von unten nach oben und zurück arbeitend) 3 Touren schwarz und 3 Touren grün mit doppelseitigem Faden stopft, 3 einfache Touren in jedem Gitter. Der Pompon kann seitlich angebracht werden und hält man aus Perl garn Nr. 8 mit lockeren Maschen ein Band von 4 cm Breite und 20 cm Länge. Dann arbeitet man auf das Band 1 feste Masche, 12 Luftmaschen, 1 feste Masche neben die erste feste Masche, usw., bis das ganze Band dicht mit diesen lockeren Schlingen besetzt ist, woraus sich der Pompon dreht. In den Hutrand arbeitet man eine feste Schnur ein.

—o—

## Bon Pflanzen und Gemüsen im Winter.

### Winterbehandlung der Topfpflanzen.

Gar oft können die Geranien, die Zuckien, etc. nur zu den „Einjährigen“ gerechnet werden, weil wir sie im Winter durchgehen lassen. Wenigstens mir ist es schon mit verschiedenen Pflanzen passiert. Viel schuld daran ist die heutige Bauart der Häuser, dünne Mauern ergeben keine breiten

Fenstersimse, daß man im Winter die Geranien zwischen den Fenstern halten könnte, wie früher. Man muß sie also in den Keller stellen oder im Haussgang irgendwo plazieren, denn in die Zimmer nimmt man doch den ganzen Kram nicht gern. Aber wie elend kommen sie im Frühjahr aus dem Keller! Abgemagert zu ein paar armelosigen, bleichen Strümpfe erblicken sie wieder das Tagestlicht, das sie erst scheuen und nur langsam daran gewöhnt sein wollen. Freilich haben sie sich bald einmal erholt, aber bis sie blühen wird es immerhin Juni. Also wie machen wir's, daß unsere Sommerblüher besser durch den Winter kommen? Sehr oft fehlt es am richtigen Begießen. Wir gießen entweder zu viel oder zu wenig. Wenn die Erdbälle ganz austrocknet ist, so nimmt sie das Wasser nur ungern an. Dann ist es gut, wenn wir den Topf über Nacht in lauwarmes Wasser stellen, daß sich die Erde mit Wasser ganz durchtränkt. Die Erde darf nicht über den Topf hinausstechen, sonst läuft das Wasser regelmäßig ab und die Wurzeln bekommen nie genug. In diesem Falle müßte in den Teller gegossen werden. Knollenwächse gießt man überhaupt in den Teller und gibt nur Wasser, wenn nichts mehr vorhanden ist. Die Pflanze nimmt dann nur auf, was sie bedarf. Gießen wir zu viel, so wird die Erde sauer und die Pflanze stirbt ab. Ab und zu ist es gut, die Erde mit einem stumpfen Hölzlein aufzulockern. Auch etwas Kunftlänger kann alle 14 Tage verabfolgt werden, damit die Pflanzen nicht ganz aushungern. Die Zimmerpflanze muß man ständig begießen. Ich habe einen großen Stock, dem ich jeden Morgen den Teller füllen muß. Aber er ist dankbar, mehr als 6 neue Triebe schießen kräftig dem Lichte entgegen und immer noch gucken neue, hellgrüne Blättchen. Im Februar werden die Sommerblüher verpflanzt. Man nimmt dazu Walderde und mischt sie mit etwas Hornmehl. Gute Triebe werden abgeschnitten, damit die Stöcke von unten austreiben. Dann stellt man sie an einen hellen Ort, gießt sie regelmäßig und wenn sie angewachsen sind, so fängt man an, sie zu treiben. Auf diese Weise kann man es erreichen, daß man schon im Mai Geranienblüten hat, die unsere Fenstersimse dann von Anfang an mit ihren freundlichen Farben schmücken.

### Der Nährwert unserer Wintergemüse.

Gemüse, die bei uns während den Wintern monaten am häufigsten auf dem Tisch kommen, sind Weiß- und Rötkabis, weiße Rüben, Zettler Rüben, Rettiche, Rosenkohl, Kohl, Schwarzwurzeln, Lauch, Sellerie und fremder Blumenkohl.

Sie zeichnen sich gegenüber den feineren Frühlings- und Sommergemüsen durch doppelseitige Zellulose und geringeren Wassergehalt aus, wodurch sie haltbarer werden, enthalten auch teilweise mehr Zucker und Stärke, sind aber ziemlich fettarm. Außerdem besitzen sie, wenn gleich in verschiedener Verteilung und Art, die auch den Frühgemüsen eigenständlichen Salze und Pflanzensäuren, von denen die ersten besonders dem Blut zuträglich sind, während die letzteren eine vorzügliche Wirkung auf die Verdauung haben.

Leichtverdaulich sind aber nicht alle dieser Gemüsesorten, namentlich was die verschiedenen Rüben anbetrifft. Aus diesem Grunde wurde das bekannte Weichlochen in Salzwasser eingeführt, das in den meisten Fällen übertrieben wird. Durch allzu langes Brühen wird das Gemüse ausgelaugt und alle wertvollen Stoffe gehen in das Brühwasser über. Es wird nun allerdings immer wieder gelehrt, daß man dieses Wasser zu Suppen und Saucen verwendet. Besser ist es aber, die Gemüse nur zu überwollen, wodurch sie den herben Geschmack verlieren. Richtig weichlochen läßt man dann die Gemüse unter Beigabe von Butter oder Gänsefett, häufig auch Hammel- oder Schweine-

fett. Schaum, der sich beim Kochen von Rüben etc. zeigt, sollte nicht abgeschöpft werden. Eine Beigabe von Fleisch, Fisch, Eiern oder Kartoffeln ist nötig, um die Nährstoffe auf die für die Ernährung notwendige Höhe zu bringen.

E. R.

## Küchen-Rezepte

### Käse-Gerichte.

#### Namequin.

4 Eigelb werden mit ½ Liter Rahm gut gerührt, dann 120 Gramm geriebener, fetter Käse, ein wenig Salz und der Eierschnee beigemischt, 4—5 nicht zu dicke Weißbrotschnitten in heißen Butter gelblich gebacken, diese in eine bestrichene Bratpfanne gelegt, obige Füllung darauf geschüttet und im heißen Ofen schön gelb gebacken.

Obiges Namequin ist sehr fein. Ein billigeres für Arbeitertisch könnte man als zweite Art einstellen.

Streiche eine feuerfeste Platte gut aus, bringe in Milch getauchte geschnittenen Brotscheiben hinein, verrühre 2 Eier mit 2 Tassen Milch, 125 Gramm Käse und wenig Salz, schütt die darüber und bade wie oben.

#### Käse-Charlotte. (1. Art.)

Ein Teller voll geschnittenes Brot übergieße mit kochender Milch, streue 3—4 Löffel voll geriebenen Käse darunter, gib die Masse in eine feuerfeste bestrichene Platte, schütt darüber eine Käsefüllung wie zu Auflauf und bade im heißen Ofen rot und braun (etwa 25 Minuten).

#### Käse-Charlotte. (2. Art.)

Eine bestrichene Form lege mit in Milch getauchten Brotscheiben aus; nur röhre 40—50 Gramm Butter glatt, mische mit 3 Eigelb 1½ Löffel Mehl und röhre 7 Minuten. Dann füge einen Teller voll in Milch eingewichtigtes, gehacktes Brot bei, 80—120 Gramm geriebenen Käse, 1 Prise Salz und Muskat, 1 Tasse Rahm und den Eischnee. Diese Masse schütt in die Form und bade im Ofen oder koch als Pudding im Wasserbad.

—o—

## Kuchen.

### Französische Brioche.

250 Gramm Mehl, 175 Gramm flüssige Butter, 2 Eier, 4 Eßlöffel Milch, etwas feines Salz, 2½ Paket Backpulver. Man nimmt vom Mehl 2 Eßlöffel voll beiseite und vermisch es mit dem Backpulver. Das übrige Mehl gibt man in die Teigpfanne, macht eine Vertiefung, gibt das Salz, die Milch, die flüssige Butter und 1 Ei dazu und knetet einen glatten Teig, der tüchtig durchgeschafft werden muß. Hierauf fügt man das 2. Ei dazu, siebt das mit Backpulver vermischte Mehl darüber, arbeitet den Teig nochmals gut durch.

Eine hohe Form wird mit weißem Papier ausgelegt, leichter mit Butter bestrichen, mit Stoffbrot bestreut, der Teig eingefüllt, mit überstehendem Ei bestrichen und während 1½—3/4 Stunden gebacken bei guter Hitze.

### Englischer Kuchen.

250 Gramm Butter, 500 Gramm Mehl, 200 Gramm Sultaninen, 250 Gramm Zucker, 1 Zitrone, 2 Eßlöffel Rum, 4 Eier, zirka 1 Dezilitter Milch und Paketchen Backpulver. Butter und Zucker werden schaumig gerührt, ein nach dem andern beigegeben, zuletzt das Mehl mit den übrigen Zutaten hinzugemischt und das ganze in länglicher, mit weißem Papier ausgelegter sogenannter Plumbate-Blechform heiß gebacken, je nach Größe 40—60 Minuten lang.