

Frau und Haus

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **18 (1928)**

Heft 2

PDF erstellt am: **21.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Gehäckelter Hut.



Material: 1½ Knäuel Sebalina Nr. 15 grün 1170 oder gleiches Quantum Berglarn H. C. Nr. 3 grün 170, 5 Strängchen Berglarn H. C. Nr. 3 schwarz, zum Garnieren, 1 Knäuel Berglarn 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: Zimmer 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. (Garnierfarbe). Die Stäbli sollen aufeinander zu stehen kommen, sodas ein Gitter entsteht. 37. bis 39. Tour: 1 Stäbli, 1 Luftmasche, usw. (Grundfarbe). 40.—42. Tour: 1 Stäbli, 1 Luftmasche, usw. (Garnierfarbe).

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 in jedem Gitter. Der Pompon kann seitlich angebracht werden und häkelt man aus Berglarn Nr. 8 mit lockeren festen 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.

— 0 —

Von Pflanzen und Gemüsen im Winter.

Winterbehandlung der Topfpflanzen.

Gar oft können die Geranien, die Fuchsen, 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

Fenster Sims, daß man im Winter die Geranien zwischen den Fenstern halten könnte, wie früher. Man muß sie also in den Keller stellen oder im Hausgang 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 armseligen, bleichen Störzlein erblickten sie wieder das Tageslicht, das sie erst sehen 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 Erdballe ganz austrocknet ist, so nimmt sie das Wasser nur ungerne 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 hinausstehen, sonst läuft das Wasser regelmäßig ab und die Wurzeln bekommen nie genug. In diesem Falle müßte in den Teller gegossen werden. Knollengewächse 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 Holzlein aufzulockern. Auch etwas Kunstdünger kann alle 14 Tage verabfolgt werden, damit die Pflanzen nicht ganz aushungern. Die Zimmerporgel muß man fleißig 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 Köpfchen. Im Februar werden die Sommerblüher verpflanzt. Man nimmt dazu Walderbe und mischt sie mit etwas Hornmehl. Weile Triebe werden abge schnitten, 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 Fenster Sims dann von Anfang an mit ihren freundlichen Farben schmücken.

Der Nährwert unserer Wintergemüse.

Gemüse, die bei uns während den Wintermonaten am häufigsten auf den Tisch kommen, sind Weiß- und Rotkabis, weiße Rüben, Teltower Rüben, Rettiche, Rosenkohl, Kohl, Schwarzwurzeln, Lauch, Sellerie und fremder Blumenkohl.

Sie zeichnen sich gegenüber den feineren Frühlings- und Sommergemüsen durch derbere Zellulose und geringeren Wassergehalt aus, wodurch sie haltbarer werden, enthalten auch teilweise mehr Zuder und Stärke, sind aber ziemlich fettarm. Außerdem besitzen sie, wenn gleich in verschiedener Verteilung und Art, die auch den Frühlingsgemüsen eigentümlichen 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 Weichkochen 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 überwallen, wodurch sie den herben Geschmack verlieren. Richtig weichkochen 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.

Ramequin.

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 heißer Butter gelblich gebacken, diese in eine bestrichene Bratpfanne gelegt, obige Fülle darauf geschüttet und im heißen Ofen schön gelb gebacken.

Obiges Ramequin ist sehr fein. Ein billigeres für Arbeitertisch könnte man als zweite Art hinstellen.

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

Käs-Charlottes. (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, schütte darüber eine Käsfülle wie zu Auflauf und bade im heißen Ofen dick und Braun (etwa 25 Minuten).

Käs-Charlottes. (2. Art.)

Eine bestrichene Form lege mit in Milch getauchten Brotscheiben aus; nun rühre 40—50 Gramm Butter glatt, mische mit 3 Eigelb 1½ Löffel Mehl und rühre 7 Minuten. Dann füge einen Teller voll in Milch eingeweichtes, gehacktes Brot bei, 80—120 Gramm geriebenen Käse, 1 Prise Salz und Mustat, ½ Tasse Rahm und den Eischnee. Diese Masse schütte in die Form und bade im Ofen oder kochde als Pudding im Wasserbad.

Kuchen.

Französische Brioche.

250 Gramm Mehl, 175 Gramm flüssige Butter, 2 Eier, 4 Eßlöffel Milch, etwas feines Salz, 2½ Paket Backpulver. Man nimmt vom dem Mehl 2 Eßlöffel voll beiseite und vermischt es mit dem Backpulver. Das übrige Mehl gibt man in die Teigschüssel, 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, letzteres mit Butter bestrichen, mit Strohbrod bestreut, der Teig eingefüllt, mit verklopftem Ei bestrichen und während 1½—¾ Stunden gebacken bei guter Hitze.

Englischer Kuchen.

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