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

Band: 18 (1928)

Heft: 52

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

Praktische Handarbeiten

Gehäckelte Zipfelmütze für kleine Kinder.

Erklärung der Abkürzungen: L. = Luftmasche; f. M. = feste Masche.

Mittelstarke bunte Wolle dient zur Anfertigung einer warmen Mütze, die eine Kopfweite von 45 Zentimeter hat. Man beginnt die Arbeit möglichst lose mit einem Ring von 50 L. und häckelt in der ersten Runde stets 1 f. M. in 1 L. und in den folgenden Runden 1 f. M. in 1 f. M. Die f. M. greifen nicht wie sonst um die oberen Maschenglieder, sondern in die Mitte der f. M. In der 2., 4., 6., 8., 10., 12. und noch 6mal in jeder zweitfolgenden Runde ist am Anfang und in der Mitte der Runde abzunehmen (abnehmen, d. h. 2 im letzten Gliede zusammengehäckelte feste Maschen). Hierauf wird in jeder Runde an denselben Stellen abgenommen, bis alle M. verbraucht sind. Das Abnehmen rückt in jeder Wiederholung an beiden Seiten um 1 M. nach rechts. Die Mütze erhält einen Ueberschlag, der 9 Runden breit ist. Man häckelt ihn auf der linken Seite von den 50 Anfangsmaschen ausgehend. Ein Pompon von gleicher Farbe ziert die Mützenspitze und wird dort mit einem Stich befestigt. E. R.

Blumenpflege im Winter

Das Treiben von Blumenzwiebeln.

Ein Fenster voll Blumen im starren Winter — das ist immer eine besondere Freude und das kann jede Frau durch Treiben von Blumenzwiebeln erreichen. Sehr gern hat man die Blüten im Februar-März, wo sie schon das Frühlingsahnen ins Haus zaubern. Die Vegetationszeit für Hyazinthen und Tulpen ist 12 bis 15 Wochen. Wer also den Flor im Februar wünscht, der fange jetzt mit dem Treibgeschäft an. Gute Erfolge erzielt man nur bei sorgfältigem Vorgehen. Man beachte demnach folgende Punkte:

Vor allem spielt die Qualität der Zwiebeln eine große Rolle. Mit schlechten, minderwertigen und ungleichen Blumenzwiebeln wird man nie gute Resultate erzielen, sie verleiden uns höchstens das Treibgeschäft derart, daß wir die Lust dazu ganz verlieren. Man kaufe daher nur schöne, erstklassige Zwiebeln, deren Anschaffung wohl im Moment etwas teurer ist, die dann aber auch für mehrere Jahre vorhalten. Sodann brauche man für das Einfüllen in die Töpfe oder Kisten nie Erde, in welcher schon im letzten Jahre Zwiebeln angetrieben wurden, sondern fülle sie mit guter, nahrhafter Gartenerde, in welcher verrotter Mist enthalten ist. Neue Töpfe sind zu vermeiden, die Zwiebeln gedeihen weit besser in alten. Es nützt auch nichts, sie vorher einige Zeit ins Wasser zu legen, da die feinen Würzelchen in diesen durchwässerten Töpfen ebensosehr leiden.

Die Töpfe oder Kistchen werden zu 3/4 mit Erde gefüllt, dann setzt man die Zwiebeln ein, bedeckt sie mit der nämlichen Erde, die man rings am Rande um die Zwiebeln herum gut eindrückt, überbraust gründlich und stellt die Töpfe an einen kühlen und dunklen Ort. Sehr gut ist es auch, sie zuerst ins freie Land einzusetzen und gut mit Laub zuzudecken. Die Zwiebeln ziehen besser Wurzeln dort. Bei eintretendem starkem Frost werden sie dann herausgenommen und in den Keller gestellt. Dort hält man sie gleichmäßig feucht. Es ist nun sehr wichtig, die Zwiebeln nicht zu früh ans Licht in die warmen Zimmer zu nehmen, am meisten wird dort gefehlt. Sie müssen genügend lange Triebe haben und z. B. bei den Hyazinthen so entwickelt sein, daß der Blütenkolben ganz aus der Zwiebel heraus ist. Das dauert ungefähr 10 Wochen. Je länger man die Pflanzen im Einschlag oder im kühlen dunklen Raume läßt, desto besser ist nachher das Resultat.

Das Treiben auf Gläsern ist weniger sicher, obwohl auch hier mit schönen Zwiebeln auf Erfolge gerechnet werden kann. Man füllt die Gläser mit Regen- oder Brunnenwasser, dem man etwas Salz, Asche oder ganz wenig Fleurin beigibt so hoch, daß nur der Wurzelzetten. Diese Sorten treiben rasch und man boden nicht aber das Fleisch der Zwiebel selbst das Wasser berührt. Dann stellt man die Gläser an einen dunklen kühlen Ort, bis sich lange Wurzeln gebildet haben, die fast den Boden des Glases berühren. Nun kann man sie hinaus ans Fenster nehmen, deckt sie aber vorerst noch mit einer spitzen Papierdüte, um sie langsam ans Licht zu gewöhnen und zu verhüten, daß die Blüte einen gedrungenen Wuchs erhält, d. h. daß sie sich entwickelt, bevor der Stengel lang genug und schön schlank ist. —

Zum Antreiben eignen sich sowohl Hyazinthen, als gefüllte und einfache Tulpen, Narzissen und Krokus. Empfehlenswerte Sorten von Hyazinthen sind: die weiße Innocence, die blaue Bismark und die rosa Lady Derby und Nimrod; in Tulpen: einfache: Duc van Tholl rosa, Duc van Tholl Maximus weiß, scharlach, Duc van Tholl Cochenille, Brilllant Star etc.; gefüllte: Tournesoll, Salvator Rosa, Toreador; Narzissen: Totus albus und Marseiller Tazetten. Diese Sorten treiben rasch und man hat damit die frühesten Blüten. Langsamer treibende sind: Einfache Tulpen: Diana, Flamingo, Fred Moore, Ibis, König der Gelben, Prinz von Oesterreich, Rose, la reine, Kaiserkrone etc. Gefüllte Tulpen: Couronne d'or, Electra, Leuchtfeuer, Mr. van der Hoeff, Murillo, Peach Blossom (Pfirsichblüte).

Das Zimmer darf nicht zu warm sein, am besten ist der Platz zwischen den Fenstern, wo die Gewächse Licht, Luft und Sonne haben und eine gleichbleibende Temperatur. Wer also noch breite Fenstergesimse hat, was ja in ältern Häusern der Fall ist, der wird sich seine Frühblüher dort ziehen, andere rücken den Blumentisch ans Fenster und lassen die Kultur täglich von frischer Luft umspülen.

Blumenfreundin.

Küchen-Rezepte.

Wie serviert man Orangen?

Die Zeit ist wieder da, wo die rotgoldenen Früchte ihrer Schmackhaftigkeit und gesundheitsfördernden Wirkung willen, sich allgemeiner Beliebtheit erfreuen.

Wenn sie auch schon in der Schale serviert einen hübschen Anblick bieten, so lassen sie sich auch in anderer Form als festliche Nachspeise verwenden. Sehr beliebt ist das Servieren der einzelnen, sauber geschälten und von allen weißen Häutchen befreiten Schnitzen, die man in Kristall- oder gestoßenem Kandiszucker wendet und bergartig in einer Glasschale anrichtet. — Hübsch wirken ferner Orangenbänder, die sich ihrer Biegsamkeit wegen sehr gut zum Garnieren von Fruchtschalen verwenden lassen. Man ritzt mit spitzem Messer die Schale der Orange so ein, daß ein 2 Zentimeter breiter Schalengürtel querlaufend in der Mitte stehen bleibt. Die Schale ober- und unterhalb desselben wird sorgfältig abgelöst und die freigelegten Teile von der weißen Haut befreit. — Auch in Seerosen- und Körbchenform machen sich die Orangen gut. Zu der ersten ritzt man die Schale zu vielen gleichmäßigen schmalen Streifen in vertikaler Richtung ein und löst sie vorsichtig so ab, daß sie am untern Ende der Frucht zusammenhalten. Die blätterartig geschnittene Schale biegt man nun auseinander, legt die Orangen auf eine flache Glasplatte und verziert sie mit zierlichen Spargelkrautranken. Zu den Körbchen halbiert man große Früchte, höhlt sie aus, vermengt das kleingeschnittene Innere mit Zucker und etwas Kirsch, füllt es bergförmig in die Orangenhälften, bringt henkelförmig gebackene „Güetzi" (halbierte Ringli) als Henkel an und stellt die Orangenkörbchen auf hübsche runde Papierservietten. — Will man die Orangen mit Rahm servieren, schneidet man von großen Früchten einen Deckel ab und ein Stückchen von der Schale, damit sie besser stehen. Die Orangen höhlt man mit starkem Löffel aus, vermengt das entfernte Mark mit feinen Bananenscheibchen, Zucker und etwas Kirsch, läßt dies zugedeckt stehen und füllt dann damit die Orangen. Unmittelbar vor dem Auftragen legt man auf jede Orange einen Löffel festgeschlagene, ungezuckerte Nidle. — Bekannter ist der Fruchtsalat, bei dem Orangenscheiben vermengt mit andern Früchten, Zucker und irgend einem Likör in einer Glasschale mit oder ohne Rahm serviert wird.

In den fruchtarmen Wintermonaten bildet die Orange eine wertvolle Ergänzung unseres Speisezettels. Rf.

Verschiedene Verwendungen von Kaninchenfleisch.

Gebackenes Kaninchen. Das Fleisch eines jungen Kaninchens schneidet man in gleichmäßige Stücke, wendet sie in einer Mischung von Mehl, Salz und etwas Pfeffer, dann in Ei und Brosamen und backt sie in heißem Fett schwimmend goldbraun. Man darf nicht auf einmal zu viele Stücke in das Fett geben. Spinat, Rosenkohl oder Salat wird dazu gereicht.

Frikassee von Kaninchen. Das in Würfel geschnittene Fleisch wird mit etwas Speck, verschnittener Zwiebel, Petersilie, 1 Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer in eine Kasserolle gegeben, mit Wasser knapp bedeckt, 1/2 Stund gekocht und samt dem Speck aus der Brühe genommen. Diese wird gesiebt und mit Hilfe von Butter und Mehl zu einer sämigen Sauce verkocht. Man läßt darin das Fleisch weich schmoren und verrührt die Sauce zuletzt mit etwas Zitronensaft. Kartoffelstock oder Reis schmeckt gut dazu.

Kaninchen wie Wild zubereitet. Der Rücken mit den Hinterläufen eines großen Kaninchens wird gut 2 Tage in eine Beize von Essig, Rotwein, Zwiebelscheiben, 3—4 zerquetschten Wachholderbeeren, 2 Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Majoran und 1 Blatt Salbei gelegt. Das Kaninchen wird dann gespickt und in reichlich Butter gebraten.

Kaninchen in Tomatensauce. Ein junges, in Stücke zerlegtes Kaninchen läßt man 20 Minuten in Salzwasser kochen. Dann trocknet man das Fleisch ab, bestreut es mit Salz und brät es auf allen Seiten schön braun an. Dann verrührt man 2—3 Löffel Tomatenpüree mit der Kaninchenbrühe und verrührt dies mit brauner Mehlschweitze, gießt es über das Fleisch und schmort es darin weich. Es wird mit Salzkartoffeln oder Makkaroni zu Tisch gegeben.

Kaninchensuppe. Uebriggebliebenes Kaninchenfleisch obiger Rezepte wird gehackt und mit den Knochen und 1 1/2 Liter Salzwasser 1 Stund gekocht unter Beifügen von 1 Sellerieknolle und 1 Zwiebel. Dann läßt man 2 Löffel Mehl in Butter braun werden, gießt die gesiebte Suppe hinzu, läßt nochmals aufkochen und richtet über geröstete Brotwürfelchen oder Petersilie an. Wurde das Fleisch mit Sauce gekocht, wird diese der Suppe ebenfalls beigefügt. E. R.