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

Band: 19 (1929)

Heft: 8

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

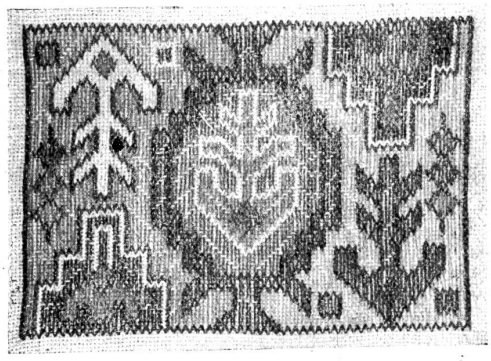
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 08.10.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE



Kelim

ist die Handarbeit für vornehme Kissen, Läuffer, Lambrequins und Wandbehänge.

Die Muster sind vorgespannt, sodaß die Arbeit sehr leicht ausführbar ist. Es werden hiezu meist feine, harmonische Farben verwendet, weshalb diese Arbeiten besonders gediegen wirken.

Es können aber auch eigene Entwürfe ausgeführt werden, da Jute und Aidastoff auch am Meter erhältlich sind. Die Farbenauswahl in der passenden Wolle ist reichhaltig.

Das notwendige Material, nebst Vorlagen liefert die Firma Iselin, Türler & Co. A.-G. Bern, Marktgasse 8, wo auch jede weitere Auskunft und Anleitung gerne erteilt wird.

Aus der Frauenwelt

Eine Petition für das Frauenstimmrecht in der Schweiz.

Ein von 15 Frauen als Mitglieder eines Aktionskomitees unterschriebenes Schreiben wirbt für eine an die Bundesversammlung zu richtende Petition. Man kann — so lesen wir in dem Aufruf — von einer demokratischen Staatsverfassung nicht reden, wenn die Hälfte der erwachsenen Bürger das Stimmrecht nicht hat. Man kann ferner nicht von Gerechtigkeit in einem Staate reden, wo die eine Hälfte wohl besteuert wird, aber kein Mitspracherecht in öffentlichen Angelegenheiten hat. Diese Ungerechtigkeit trifft auch die berufstätigen Frauen, die auf allen Arbeitsgebieten zum Gedeihen unserer Volkswirtschaft in großem Maße beitragen. Der Staat, der die Frauen vom politischen Leben ausschließt, begibt sich wichtiger Hilfstruppen bei der Lösung seiner sozialen Fragen. Das Stimmrecht der Frauen ist darum eine Forderung der Gerechtigkeit, aber auch eine solche der praktischen Vernunft.

Den Aufruf unterstützen 20 Frauenvereine und soziale und politische Verbände, und mitunterschrieben haben ihn etwa 70 prominente Männer der Oeffentlichkeit.

Wir wünschen der Petition einen vollen Erfolg. Ueber die Sache selber möchten wir uns bei einer späteren Gelegenheit aussprechen.

H. B.

Für Haushalt und Küche.

Welches elektrische Bügeleisen soll ich kaufen?

Das elektrische Bügeleisen, der am meisten verbreitete elektrische Apparat, wird in unzähligen Konstruktionen von allen möglichen Fabriken hergestellt. Aber nicht alle erfüllen ihren Zweck und geben auf die Dauer die Befriedigung, die von einem Apparat verlangt werden muß. Viele der Konstruktionen, die auf den Markt gelangen, sind nur für das Auge berechnet, und die Käuferin erfährt nach einiger Zeit, daß der Glanz nicht die Güte ausmacht. So werden immer noch elektrische Bügeleisen in den Handel gebracht, deren Sohle vernickelt ist. Das schöne Aussehen verleitet die Hausfrau oft zum Kauf. Nun läßt aber jede Vernicklung der Sohle auf der Glanzwäsche schwarze Streifen auftreten, die fast nicht mehr wegzubringen sind. Ein gutes Bügeleisen hat deshalb nicht eine vernickelte, sondern eine glattgeschliffene und polierte Sohle aus gewalztem Eisen. Alle billigen Bügeleisen haben eine Gußeisensohle. Die unvermeidlichen Gußporen beschädigen aber die Wäsche und erschweren das Glätten. Die Vernicklung der Haube ist für ein gutes Eisen Bedingung. Diese muß aber auf eine dünne Kupferschicht aufgebracht werden, soll sie jahrelang unverändert bleiben. Zum Glänzen der Wäsche muß das Bügeleisen gerundete Seiten und Hinterkanten aufweisen. Das Heizelement soll leicht auswechselbar eingesetzt sein, sodaß nach einigen Jahren, wenn die Heizspirale erneuert werden muß, nicht das ganze Bügeleisen, sondern nur diese Heizspirale zu ersetzen ist.

L.

Winter-Konfitüren.

Kastanienkonfitüre.

2 kg schöne große Kastanien werden geritzt, 5 Minuten in kochendes Wasser gelegt und noch heiß ganz sauber geschält. Die geschälten Kastanien gibt man in einem gutschließenden Topf mit wenig Wasser (1/4 Liter pro kg ungeschälte Kastanien) auf schwaches Feuer und läßt sie kochen, bis alles Wasser aufgesogen ist. Hierauf drückt man die Kastanien in kleinen Portionen durch die Kartoffelpresse, vermischt das erhaltene Puree mit Grießzucker, sowie etwas Vanille (375 g Zucker auf 500 g Püree) und 2—3 Eßlöffeln Wasser. Die Masse wird ganz langsam erhitzt und muß tüchtig gerührt werden, da sie leicht anbrennt. Wenn sie so zähflüssig geworden, daß sie beim Rühren nur langsam zusammenfließt, ist sie genug durchgekocht. Diese Konfitüre soll nicht in großen Mengen hergestellt werden, da sie sich nicht lange hält. Ueberhaupt eignet sie sich eher als Dessertspeise als zum Brotaufstrich.

Orangenkonfitüre.

6 große Orangen werden geschält, in Scheiben und nachher in kleine Vierecke geschnitten. Die Kerne müssen sorgfältig entfernt werden. Man vermischt die Orangen mit 2 Liter Wasser, drückt den Saft von 3 Orangen und 2 Zitronen hinein und läßt die Mischung 24 Stunden stehen. Nachher kocht man die Früchte so lange auf schwachem Feuer, bis sich die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert hat. Hierauf vermischt man die Orangen mit 2 kg Grießzucker und kocht alles nochmals eine halbe Stunde. Die Konfitüre wird heiß in Töpfe gefüllt und sofort verbunden.

Heiße Getränke für kalte Tage.

Milch mit Rum.

1 Glas Milch, 2 Eßlöffel Rum, Zucker, etwas Muskatnuß. Die gezuckerte Milch wird erhitzt, mit dem Rum vermischt und etwas geriebene Muskatnuß beigefügt.

Heiße Orangeade

für 1 Person berechnet. 1 Orange, 1/2 Zitrone, 2 Teelöffel Zucker, heißes Wasser. Das Gelbe der Orange wird abgeschält, fein geschnitten, mit Zucker vermischt und mit heißem Wasser angerührt. Man läßt das Getränk 10 Minuten stehen, fügt den Zitronensaft bei und erhitzt es vor dem Servieren nochmals.

Hafertee.

1 Tasse Milch, 1/2 Tasse Wasser, 1 Teelöffel Haferflocken, Zucker, 1 Teelöffel Branntwein, Zitronenrinde. — Haferflocken und Zitronenrinde bindet man in ein sauberes Leinwandläppchen und kocht sie 1/2 Stunde in der gezuckerten mit Wasser vermischten Milch. Zuletzt gießt man den Branntwein in die Mischung.

Kognakmilch.

1 Tasse Milch, etwas Zitronenschale, 1 Eigelb, 1 Eßlöffel Kognak, Zucker. — Milch und Zitronenschale werden zusammen gekocht, durch ein Sieb gegossen, mit dem Eigelb, Zucker und Kognak über dem Feuer schaumig geschlagen und heiß serviert.

Heiße Milchlimonade.

1 Tasse Milch, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 1/2 Glas Wasser, etwas Zucker. — Zucker und Wasser werden aufgekocht, Milch, Zitronensaft und Weißwein zugegossen, bis zum Kochen erhitzt, durch eine Serviette passiert servieren.

Salat im Winter.

Italienischer Salat. Uebriges Fleisch aller Art schneidet man in kleine Würfel, ebenso einige gekochte, geschälte Kartoffeln. Diesem fügt man 1 eingemachte, saure Gurke, 2 Sardellen, 1 Servalatwurst, 1 Häring, alles klein geschnitten, ebenso 1 gehackte Zwiebel, Petersilie, Salz, Oel, Essig, einige Löffel Fleischbrühe und etwas sauren Rahm bei, vermengt alles sorgfältig, streicht glatt und garniert mit gekochten, gehackten Randen, gewiegtem Eiweiß und Eigelb und klein geschnittener Petersilie.

Polnischer Salat. Kalter Braten, gleich welcher Art, wird klein geschnitten, mit weich gekochten, gehackten Eiern, fein geschnittenen Endivien, Salz, Zitronensaft, Oel, gewiegter Zwiebel und einigen Tropfen Fleischextrakt gut vermengt.

Fischsalat. In Salzwasser gekochter Meerfisch (auch Reste davon) werden nach dem Erkalten zerteilt, von den Gräten befreit und mit einigen Kapern vermengt. Dann rührt man aus Senf, 1 rohen und 1 gekochten Eigelb, Oel, Essig, Salz, etwas Fleischbrühe, wenig Pfeffer, eine Prise Zucker und gewiegter Petersilie eine Salatsauce und gibt sie sorgfältig unter den vorgerichteten Fisch.

E. Ra.