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

Band: 20 (1930)

Heft: 35

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

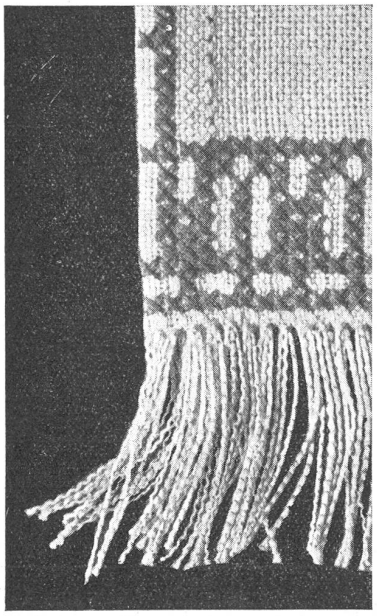
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

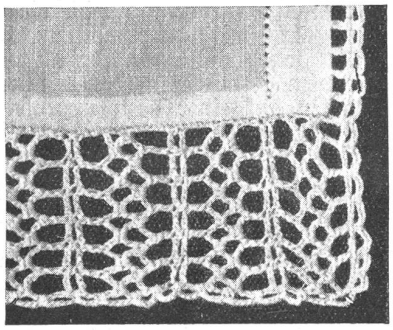
Download PDF: 13.12.2025

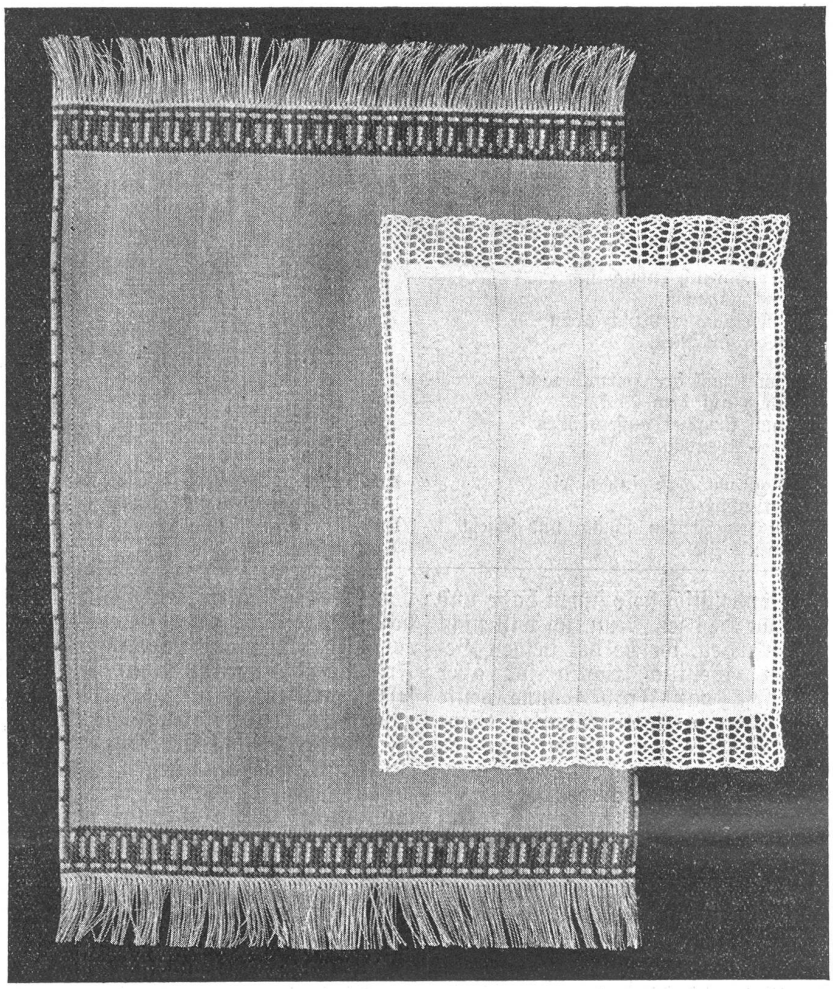
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE







Handarbeiten.

Die Decke aus grobfädiger Leinenetamine mit Fransenabschluß ist ursprünglich als Servierbrettdecke gedacht. Dieselbe Ausarbeitung würde sich auch recht gut für eine Arbeitstischdecke eignen. Und wiederum läßt sich auf diese Weise eine Serviertischdecke arbeiten, wo dann an den neueren Serviertischchen ohne Rahmen die Fransen an den Seiten wenig herunterhängea dürfen.

Teebrettdecke mit Häkelrändern und feinen Hohlsaumlinien. Auch die Anordnung dieser kleinen Decke kann an größeren Arbeiten Verwendung finden. Es sei die Büffetdecke genannt. Eine solche Decke darf nicht, wie sie es früher getan hat, das ganze Büffetbrett wie in einen Mantel hüllen, sie soll die Ränder und allfällige Säulen frei stehen lassen, daß auch die Form, das Holz, die Ausarbeitung des Möbels noch zur Geltung kommen kann. Darum arbeitet man eine solche Schutzdecke am besten als leichtes Tuch mit nicht auffälliger Verzierung. Eine Leinendecke mit schmalem Schmuckabschluß rundum, sei es in Häkelei, in Kreuzstich oder Durchbrucharbeit, oder mit breiterer Borde bloß am vorderen Rand, oder eben die oben erwähnte Anordnung, wo an den Schmalseiten der Decke das Hauptgewicht des Schmuckes angebracht ist mit den durchs Tuch gezogenen Verbindungen, in Stichlinien, oder durchbrochen, je nach der Ausführung des Ganzen.

Praktische Ratschläge.

Die Verwendung der Brombeere.

Die Benutzung der Brombeeren zu Saft, Gelee usw. ist hinreichend bekannt, darum möchte ich auf einige weitere Arten der Zubereitung derselben für den täglichen Tisch aufmerksam machen, welche umso weniger zu verachten sind, als in vielen, besonders gebirgigen Gegenden, diese Früchte bis in den September hinein geerntet werden und meist ohne große Mühe zu erlangen sind.

Als Kompott, ohne Wasser, mit genügendem Zusatz von Zucker und nach Belieben mit etwas Wein gekocht, sind Brombeeren eine sehr angenehme Beigabe zu Mehl- oder süßen Speisen. Bildet sich beim Kochen zu viel Brühe, so kann dieselbe leicht durch Einrühren von glattgerührtem Maizena oder Kartoffelmehl verdickt werden.

Einen ausgezeichneten Auflauf erhält man, wenn eingeweichtes und ausgedrücktes Brot mit 2—3 Eigelb, Zucker, 1 Teller voll Brombeeren und dem steifen Eiweiß vermengt, in gebutterter Form gebacken wird.

Hübsch sieht irgend ein Fruchtkompott aus, das mit gezuckerten Brombeeren garniert ist. Zu diesem Zweck wendet man große Beeren einzeln in geschlagenem, nicht schaumigen Eiweiß und dann in Puderzucker. Nach dem Trocknen sehen sie wie mit Reif überzogen aus.

Die Brombeerensuppe erfreut sich großer Beliebtheit. Man kocht die Beeren mit Zucker weich, rührt in Butter geröstete Brotwürfelchen darunter und richtet an. Die Suppe kann warm oder kalt gegessen werden.

Ein originelles Dessert läßt sich aus Orangenscheiben und Brombeeren herstellen. Erstere legt man in Zucker gewendet auf einen tiefen Glasteller, füllt auf jede Scheibe einen Löffel gezuckerte Brombeeren und überzieht sie mit geschlagenem Rahm.

Nicht weniger schmackhaft ist eine in Deutschland bekannte Brombeerenspeise. Dazu werden die Brombeeren in Zucker geschmort und erkalten gelassen. Dann füllt man sie in eine Glasschale, legt trockene Bisquits oder Makkaröni darauf und füllt eine Crème darüber, die folgendermaßen hergestellt wird: 1/2 Liter Milch kocht man mit Zucker und Vanille auf, verrührt 2 Löffel Maizena mit Milch und 2 Eigelb glatt, mengt dies unter die vom Feuer gezogene Milch, ebenso die steifen Eiweiß und stellt dann die fertige Speise auf Eis.

In diesem früchtearmen Jahr gilt es alle Beeren besonders auszunützen und sie in möglichst verschiedenen Kocharten auf den Tisch zu bringen. fl.

Einmachen von Pilzen in Essig.

Die gerüsteten und gewaschenen Pilze werden 1/2 Std. auf kleinem Feuer in wenig Wasser gekocht, dann gießt man den Saft (für Suppe verwenden) ab und gibt auf 6 Liter frische Pilze berechnet, hinzu: 3/4 Liter Weinessig, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, gehackte Schalotten oder Perlzwiebeln und kocht das Ganze eine Viertelstunde. Nach erfolgter Abkühlung werden die Pilze in weithalsige Glasbehälter gefüllt. Zur Auffüllung nimmt man nochmals Weinessig, mit einem Drittel Wasser vermischt, kocht denselben auf und übergießt die Pilze soweit, daß sie vom Essig gut überdeckt werden. Man bindet gut zu und bewahrt kühl und trocken auf. Er.