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

Band: 21 (1931)

Heft: 25

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: 07.01.2026

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

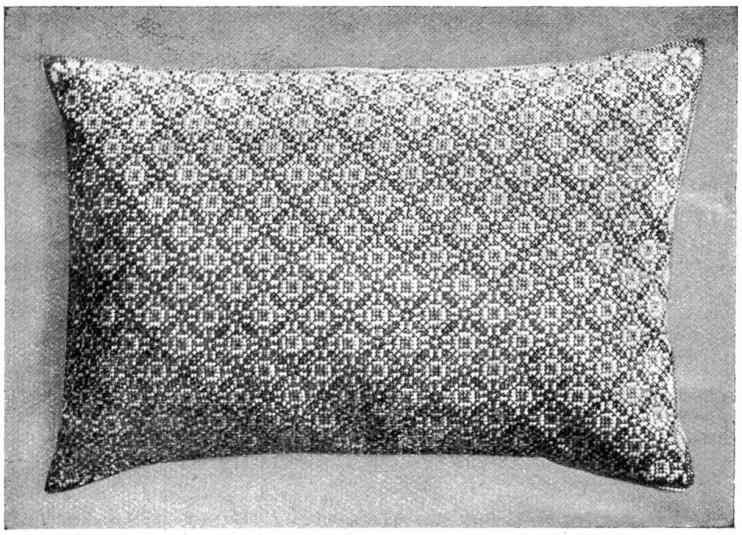
Frau und Haus

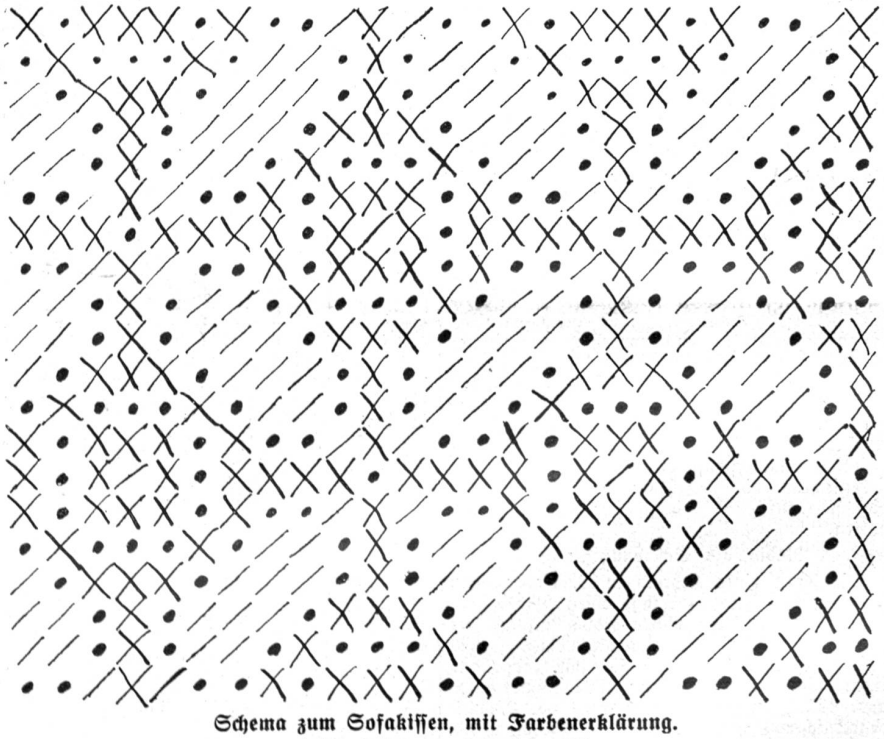
PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Handarbeiten.

Nachstehend finden unsere Leserinnen ein reizendes Sophakissen, das zufolge seiner Einfachheit und Gediegenheit sehr appart wirkt. Nicht nur zur Ausschmückung des Wohnzimmers soll es dienen, sondern auch für den täglichen Gebrauch. Rohleinenstoff oder sonst ein Material, das sich für Kreuzsticharbeiten eignet, verwendet man zur Anfertigung dieses Kissens. Anhand der nachstehenden Zeichnung läßt sich das Kreuzstichmuster sehr leicht ausführen. Als Stickmaterial gebraucht man die garantiert wasch- und lichtechten H. C. Perl- oder Floregarne, die schweizerischen Ursprungs sind. Für das Originalkissen wurde folgendes Material verwendet:

Perlgarn H. C. Nr. 8, je drei Knäuel Goldgelb-Jaune-bronze 515 und 517, und 1 Knäuel Schwarz-Noir 408.





Schema zum Sofakissen, mit Farbenerklärung.
× = 515, ⊖ = 517, / = 408

Für die Küche

Zur Kirschenzeit.

Auflauf von Weichselkirschen. 200 Gramm altbackenes Weißbrot ohne Rinde wird 1 Std. in Milch eingeweicht und auf kleinem Feuer zu einem Brei gerührt. Dann rührt man 2 Löffel Butter zu Rahm, fügt 2—3 Eigelb, 2—3 Löffel gewiegte Mandeln, etwas gehackte Zitronenschale, 3—4 Löffel Zucker, das Brot, einen Teller voll ausgesteinte Weichselkirschen und die steifgeschlagenen Eiweiß bei, füllt in eine gebutterte Form und läßt die Speise 1 Std. backen.

Kirschenspeise. Ein Teller voll schwarze Kirschen werden ausgesteint und mit Zucker bestreut. Dann macht man aus 30 Gramm schaumig gerührter Butter, 2 Eigelb, 25 Gramm Zucker, 80 Gramm Mehl und dem nötigen Rahm oder Milch einen geschmeidigen Teig. Eine gebutterte Form füllt man nun lagenweise mit Teig und Kirschen und bäckt ca. 1 Std. im Ofen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten überzieht man die oberste Teiglage mit den schaumig geschlagenen, gesüßten Eiweiß und läßt sie im Ofen bräunen.

Kirschenklösse. 1 Pfd. ausgesteinte Kirschen werden mit Zucker und Zitronenschale weich gekocht und auskühlen gelassen. Dann rührt man ein kleines Stück Butter, 3—4 Eier und so viel geriebenes Brot dazu, daß ein haltbarer Teig entsteht. Man sticht nun Klößchen davon, kocht sie 5—10 Minuten in schwachgesalzenem Wasser, richtet sie an und serviert eine Schaum- oder Vanillesauce dazu.

Kirschenbrötchen. 5—6 altgebackene Brötchen (Weggli) werden halbiert, abgerieben und ausgehöhlt. Dann bäckt man sie in Fett schwimmend knusperig, stellt sie nebeneinander auf eine erwärmte Platte und füllt sie mit entsteinten, mit Zucker gekochten Kirschen.

Kirschenomelette Man bereitet eine ziemlich große Portion Omelettenteig. Von der Hälfte gibt man in heiße Butter, legt ausgesteinte Kirschen darauf, gibt den Rest des Teigs darüber und bäckt nun davon eine große Omelette, die mit Zucker bestreut recht heiß serviert wird.

Kirschenkaltschale. Ein Teller voll entsteinte Kirschen werden mit 1 Liter Wasser und nach Belieben 2—3 Nelken recht weich gekocht und durch ein Sieb gerieben. Nach dem Erkalten fügt man geriebene Zwiebäcke, einige Löffel roten Wein und genügend Zucker bei und serviert. E. R.

Ersatz für einen Eisschrank.

In Ermangelung eines wirklichen Eisschrankes kann man leicht einen solchen improvisieren, wenn man dazu einen Fliegenschrank benutzt und in dessen unterstes Gefach ein Stück Eis auf einen Teller legt, welcher von einem Stück Flanell bedeckt wird. Die vom Eis ausstrahlende Kühle wird sich alsbald dem ganzen Schrank und den darin aufbewahrten Eßwaren mitteilen. Man muß jedoch acht haben, die Eßwaren nie warm in den Schrank zu stellen, da die sich entwickelten Dünste eine ungünstige Wirkung auf die übrigen vorhandenen Lebensmittel haben. Damit die Kühle recht lange in dem Schrank verbleibt und nicht ausströmt, empfiehlt es sich, die Gaze- oder Drahtwände des Fliegenschrankes mit Flanell oder grobem Tuch fest und dicht anliegend zu behängen. Das Stück Eis im Fliegenschrank hält sich ebenso lange wie in einem gewöhnlichen Eisschrank. Selbstverständlich muß der Fliegenschrank immer an der Kühle stehen. Er.

Millrise Kartoffel-Suppe
für 6 Personen.

Man röste eine kleine geschnittene Zwiebel in Butter oder Fett recht braun, gebe 2 Kartoffeln, eine Stange Lauch, etwas Sellerie, Petersilie und gelbe Rüben, alles ebenfalls fein geschnitten und eine gehäufte Tasse Millrise hinzu. — Dieses alles röste man mit an, fülle 2 Liter Wasser auf, läßt das Ganze eine halbe Stunde gut kochen, bis alles weich ist, und gibt dann Pfeffer und Salz sowie etwas Fleischextrakt hinzu. — Die Suppe ist so wohlschmeckend und kräftig wie Fleischbrühe. —