

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: 22.02.2026

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

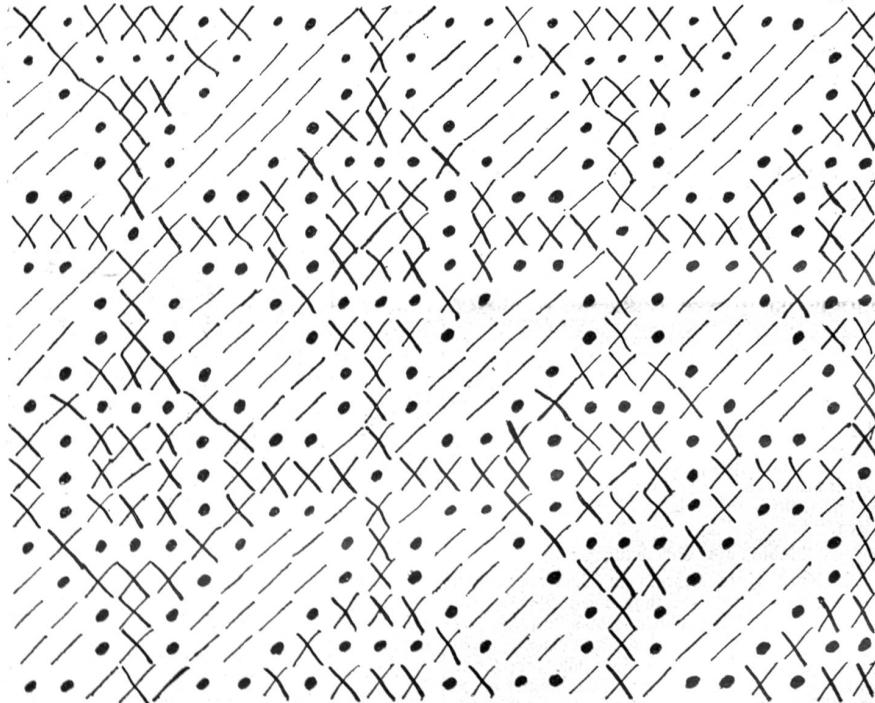
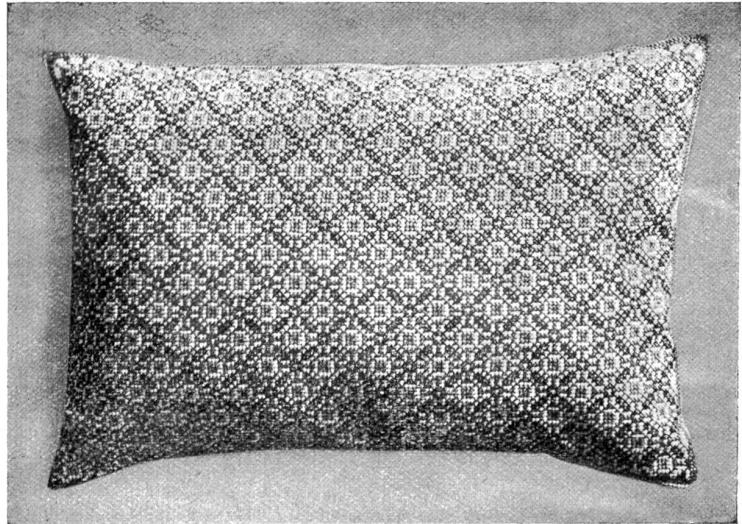
Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Handarbeiten.

Nachstehend finden unsere Leserinnen ein reizendes Sofakissen, das zufolge seiner Einfachheit und Ge- diegenheit sehr appetit wirkt. Nicht nur zur Aus- schmückung 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 Kissen. 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- Faune-bronze 515 und 517, und 1 Knäuel Schwarz- Noir 408.



Schema zum Sofakissen, mit Farbenerklärung.

X = 515, O = 517, / = 408

für die Küche

Zur Kirschzeit.

Auf lauf von Weichselkirschen 200 Gramm altbadenes Weißbrot ohne Rinde wird 1 Std. in Milch eingeweicht und auf kleinem Feuer zu einem Brei gerührt. Dann röhrt man 2 Löffel Butter zu Rahm, fügt 2-3 Eigelb, 2-3 Löffel gewiegte Mandeln, etwas gehackte Zitronenschale, 3-4 Löffel Zuder, das Brot, einen Teller voll ausgesteinte Weichselkirschen und die steifgeschlagenen Eiweiß bei, füllt in eine gebuttete Form und lädt die Speise 1 Std. baden.

Kirschenpfeife. Ein Teller voll schwarze Kirschen werden ausgesteint und mit Zuder bestreut. Dann macht man aus 30 Gramm schau-

mig gerührter Butter, 2 Eigelb, 25 Gramm Zuder, 80 Gramm Mehl und dem nötigen Rahm oder Milch einen geschmeidigen Teig. Eine gebuttete Form füllt man nun lagenweise mit Teig und Kirschen und lädt ca. 1 Std. im Ofen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten überzieht man die oberste Teiglage mit den schaumig geschlagenen, gefüllten Eiweiß und lädt sie im Ofen bräunen.

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

Kirschenbrötchen. 5-6 altgebädene Brötchen (Weggli) werden halbiert, abgerieben

und ausgehölt. Dann bäßt man sie in Fett schwimmend knusperig, stellt sie nebeneinander auf eine erwärmte Platte und füllt sie mit entsteinten, mit Zuder 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 bäßt nun davon eine große Omelette, die mit Zuder bestreut recht heiß serviert wird.

Kirschenkalttschale. 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 Zwiebäde, einige Löffel roten Wein und genügend Zuder bei und serviert.

E. R.

Gefäß für einen Eischornt.

In Ermangelung eines wirklichen Eischorntes kann man leicht einen solchen improvisieren, wenn man dazu einen Fliegenkärrn benutzt und in dessen unterstes Gefäß ein Stück Eis auf einen Teller legt, welcher von einem Stück Flanell bedekt wird. Die vom Eis ausstrahlende Kühle wird sich alsbald dem ganzen Schrank und den darin aufbewahrten Gütern mitteilen. Man muß jedoch acht haben, die Güter nie warm in den Schrank zu stellen, da die sich entwideten 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 Fliegenkärrns mit Flanell oder grobem Tuch fest und dicht anliegend zu behangen. Das Stück Eis im Fliegenkärrn hält sich ebenso lange wie in einem gewöhnlichen Eischornt. Selbstverständlich muß der Fliegenkärrn immer an der Kühle stehen. Er.

Milchige Kartoffel-Suppe

für 6 Personen.

Man röstet 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 gehäuften Tasse Milch hinzu. — Dieses alles röstet man mit an, füllt 2 Liter Wasser auf, lädt das Ganze eine halbe Stunde gut köchern, bis alles weich ist, und gibt dann Pfeffer und Salz sowie etwas Fleischextrakt hinzu. — Die Suppe ist so wohlschmeidend und kräftig wie Fleischbrühe. —