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

Band: 22 (1932)

Heft: 9

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 Ratschläge

Weiße Spitzen werden gewaschen, indem man sie um eine saubere Flasche windet, mit Faden umbindet und in heißem Seifenschaum rein wäscht. Unter laufendem Wasser spült man sie ab, bläut sie leicht, wickelt sie ab und plättet sie sofort.

Samt reinigt man mit Terpentinöl durch sanftes Reiben mit einem Läppchen nach dem Strich. Danach legt man ein nasses Tuch um ein heißes Bügeleisen, um Dampf zu entwickeln. Ueber diesen Dampf zieht man den Samt langsam hin und her, bis die Fasern an den Druckstellen sich wieder aufrichten. Dann läßt man den Samt beinahe trocken werden und hält ihn, wenn dies geschehen, entweder zu zweien recht stramm oder spannt ihn auf einen Holzrahmen; hierauf wird ein feines Läppchen in Petroleum getaucht und der gespannte Samt auf der rechten Seite mit demselben leicht bestrichen. Ist das Petroleum verdunstet, so ist der Samt wie neu.

Helle Wollkleider können am einfachsten gereinigt werden, wenn man sie schön flach auf das Bügelbrett legt und stark mittelst einem weißen Tuch und pulverisiertem Gips abreibt. Das Kleid wird dann tüchtig geklopft, gebürstet und geschüttelt.

Stockflecke vertreibt man aus Weißzeug durch eine starke Kochsalzlösung (1 Pfund Salz auf 1/2 Liter kochendes Wasser). Man reibt und knetet darin die fleckigen Stellen und legt dann das Wäschestück flach an die Sonne. In hartnäckigen Fällen muß die Prozedur wiederholt werden.

Helle Filzhüte müssen von Zeit zu Zeit mit einer Mischung von Salmiakgeist und Weingeist zu gleichen Teilen dem Strich nach abgewischt werden, ohne daß der Filz durchnäßt wird.

Wildlederhandschuhe oder -Gürtel drückt und knetet man zur Reinigung in Salmiakwasser, wäscht sie in lauem Seifenwasser und trocknet sie zwischen Tüchern, ohne daß vorher das Seifenwasser ausgespült wird. Wenn die Handschuhe angetrocknet sind, reibt man sie leicht, damit sie nicht hart werden.

E.

Kinderröckli

für einjähriges Kind.

Material: 3 Knäuel à 50 gr Strickgarn H. C. No. 30/10 rosa 904, 1 Knäuel à 50 gr Strickgarn H. C. No. 30/10 weiß.

Ausführung: Man beginnt mit rosa am untern Rand mit 183 Maschen.

1. Nadel: Rechts stricken.
2. Nadel: Die Randmasche abheben, 1 M. rechts, 1 M. umschlagen, 8 M. rechts, 3 M. zusammenstricken, 8 M. rechts, 1 M. umschlagen, 1 M. rechts, 1 M. umschlagen, 8 M. rechts, 3 M. zusammenstricken, 8 M. rechts usw.
3. Nadel: Rechts stricken. (Die Umschlagmaschen verdreht abstricken.)

Man arbeitet so bis zu 20 cm Länge. Dann werden bei den folgenden 4 Reihen je 20 M. abgenommen, sodaß noch 103 M. verbleiben.

Nun beginnt man mit weiß.

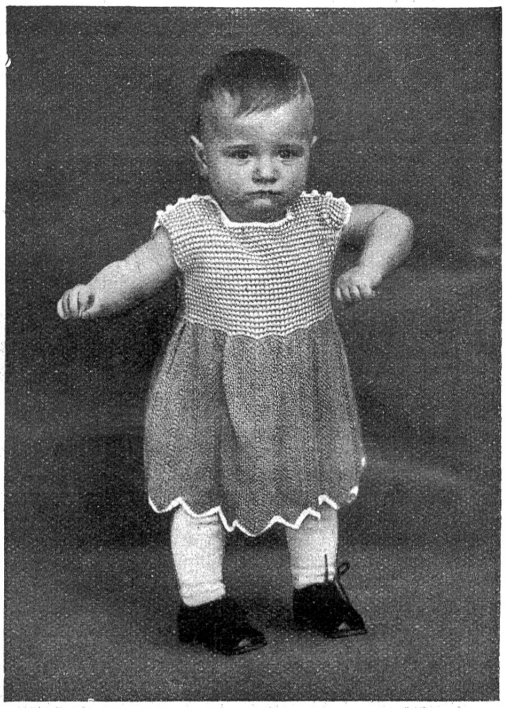
1. Nadel: Die Randmasche abheben, 1 M. rechts, 1 M. abheben, 1 M. rechts, 1 M. abheben, usw.
2. Nadel: Die rote M. jeweils abheben, die weiße rechts abstricken.
3. und 4. Nadel: Mit rot alle M. rechts striken.
5. und 6. Nadel: Mit weiß 1 M. rechts, 1 M. abheben, usw.

Wenn man 14 cm gestrickt hat, nimmt man in der Mitte einen Drittel der Maschen ab für den Halsausschnitt und strickt die beiden Aechseli noch 4 cm lang.

Der hintere Teil wird gleich gestrickt, der Halsausschnitt jedoch 1 cm weniger tief.

Die Seiten werden zusammengenäht, 9 cm für das Armloch offen lassen. Dann häkelt man mit weiß 2 Touren feste Maschen um Halsausschnitt, Achsel und Armloch. Auf der Achsel macht man kleine Oesen für den Knopfverschluß.

Am untern Rand des Röcklis arbeitet man ebenfalls 2 Touren feste Maschen in weiß.



Küchenrezepte.

Hirnbeefsteaks. Ein Kalbshirn wird gehäutet und in etwas Butter mit gehackter Zwiebel und Petersilie gebraten. 1 Pfund Kalbfleisch läßt man durch die Hackmaschine, fügt das gehackte Hirn, Salz, Pfeffer, Brosamen und ein Ei bei, formt davon kleine Schnitzel, paniert sie in Ei und Brosamen und bratet sie in Butter schön braun.

Arizona. Pro Person rechnet man eine kleine Tasse Reis und kocht diesen in Salzwasser 1/4 Stunde, ohne darin zu rühren. Dann mengt man sorgfältig geschmolzene Butter, einige Löffel sauren Rahm, geriebenen Käse, 2 gekochte, verschnittene Eier, einige gekochte, kleinwürflig geschnittene Karotten sowie eine Prise Pfeffer und Muskat darunter. Man füllt die Masse in eine gebutterte Form, bäckt sie im Ofen 1/2 Stunde, stürzt sie und umlegt sie mit gebratenen, kleinen Würstchen oder geschmorten Pilzen.

Schottische Eier. Einige Eier werden 8 Minuten gesotten, geschält und gut abgetrocknet. Dann hülle man jedes Ei in gut gewürzte Bratwurstmasse, wendet sie in Ei und Brosamen und bäckt sie in Fett goldgelb. Die Eier werden halbiert und mit Petersilie oder Kresse garniert.

Feiner Selleriesalat. 2—3 schöne Sellerieknollen werden geschält, in Stängelchen geschnitten und in ca. 1/2 Liter Wasser, 4 Eßlöffel Essig, wenig Zucker und Salz weich gekocht. Dann gießt man das Wasser ab und macht den Salat mit Oel, Essig, Eigelb und Salz an.

Schwalbennester. Kalbsschnitzel werden schwach gesalzen, gut geklopft und je mit einer Scheibe Schinken belegt. Beides zusammen wickelt man um ein hartgekochtes Ei, bindet es mit Faden zu einem Päckchen und bratet sie in Fett schön braun. Man gießt dann einige Löffel sauren Rahm dazu, schmort nochmals 20 Minuten und richtet an, indem man die Fäden löst, die Päckchen halbiert und auf einer erwärmten Platte mit gebackenen Kartoffelstängelchen umlegt.

Bananenpudding. Etwa 6 Bananen kocht man mit wenig Wasser, einem Gläschen Maraschino, Zucker und dem Saft einer Zitrone weich. Nun streicht man die Masse durch ein Sieb und läßt sie mit 2 Eigelb unter ständigem Rühren nochmals aufkochen. Eine gebutterte Form legt man mit Biskuits aus, gibt die Bananenmasse hinein, deckt mit einer Schicht Biskuits, streut geriebene Makkaröni darüber und bäckt 20 Minuten im Ofen. Man kann den Pudding warm oder kalt essen und ihn mit Mandeln, glasierten Früchten oder Rahm verzieren.

Madeirakrusten. Von 6 frischen Brötchen (Weggli) reibt man die braune Rinde ab und schneidet die Brötchen in gleich große Schnitten, die man mit Madeira übergießt, bis sie ganz damit überzogen, aber nicht zu weich sind. Man wendet dann die Schnitten in Ei und Brosamen und bäckt sie in Fett in flacher Pfanne beidseitig bräunlich. Man bestreicht sie auf einer Seite mit Johannisbeergelee oder Aprikosenkonfitüre und serviert sie warm.

Datteltorte. 140 Gramm Vanillezucker, 140 Gramm feingewiegte Mandeln, 140 Gramm entsteinte, verschnittene Datteln vermengt man mit dem festgeschlagenen Schnee von 6 Eiweiß, füllt die Masse in eine gebutterte Form und bäckt sie im Ofen 15—20 Minuten. Der Rand der Torte wird mit glasierten, entsteinten Datteln garniert.

Frau Greti.

Gut und billig.

Kartoffelauflauf mit Bratwurst. Bauernbratwürste bratet man in Fett schön braun und schneidet sie dann in dünne Scheiben. In der Schale gekochte Kartoffeln werden geschält und ebenfalls fein geschnitten. In eine gebutterte Form gibt man lagenweise Kartoffeln, gehackte, mit etwas Salz geröstete Zwiebeln und die Wurst. Die letzte Kartoffelschicht übergießt man mit einer Tasse kochendem Wasser, in dem ein Bouillonwürfelchen aufgelöst wurde, legt Butterstückchen darauf und bäckt den Auflauf 30—40 Minuten im Ofen.

Aepfel mit Nudeln. Gleichmäßig große Aepfel werden halbiert, vom Kernhaus befreit, leicht ausgehöhlt und geschält. Mit Zucker und wenig Wasser werden sie weich gekocht, doch dürfen sie ja nicht zerfallen. Unterdessen kocht man Nudeln in Salzwasser und verrührt sie mit einem Stück Butter. Dann richtet man die Nudeln bergförmig an, legt die Aepfel im Kranz rund herum und füllt die Höhlungen mit je einem Stückchen Himbeer-, Quitten- oder Johannisbeergelee.