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

Band: 22 (1932)

Heft: 43

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: 21.01.2026

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Praktische Ratschläge

Pilzvergiftung.

Die schädliche Wirkung des Genusses giftiger Pilze äußert sich gewöhnlich nach ein bis vier Stunden. Auf Schmerzen in den Gliedern, in Magen und Darm folgt Erbrechen, die Schmerzen steigern sich, starkes Durstgefühl, Herzklopfen und Ohnmachtsanfälle stellen sich ein, bis endlich unter der Abnahme der Herztätigkeit und heftigen Krämpfen der Tod eintritt. Bei einigen Pilzen, z. B. dem Knollenblätterschwamm, äußert sich die Giftwirkung erst nach 8—40 Stunden, wobei die Aussicht auf Hilfe wegen der bereits erfolgten allgemeinen Vergiftung erheblich verringert ist. Als wirksamste Hilfeleistung in solchen Fällen ist die Entleerung des Magens wie auch des Darmes anzusehen, da hierdurch der größte Teil der Giftstoffe entfernt wird.

Einem versalzenen Braten das Salz zu entziehen.

Nicht nur verliebte Köchinnen versalzen einmal einen Braten, das kann auch andern passieren. Nun ist er deshalb aber noch nicht ungenießbar geworden, man muß nur zeitig genug eingreifen. Ein großes, sauberes Tuch wird in klares Wasser getaucht, dann drückt man es aus und legt es zwei- bis dreifach auf den Braten, streut etwas Salz darüber und bedeckt es mit einem Deckel. Nach etwa einer halben Stunde wird das Tuch entfernt, und man wird das überschüssige Salz in kleinen Kristallen auf der unteren Seite des Tuches finden. Ein Mittel, das gewiß einfach anzuwenden ist.

Koch-Rezepte

Kürbis, in Essig und Zucker eingemacht.

In Essig und Zucker eingemacht, ist der Kürbis sehr haltbar und kann im Winter gute Dienste leisten. Man schält zwei Kilo Kürbis. Das weiche innere Mark wird herausgeschabt, da es sich nicht zur Konservierung eignet. Das feste Kürbisfleisch wird in Stücke geschnitten von ungefähr drei Zentimeter Länge und mit einem Kilo Zucker und 1/4 Liter Weinessig einige Minuten lang gekocht. Sehr empfehlenswert ist es, zur Verbesserung des Geschmackes ein wenig Zimmt oder Ingwer mitzukochen. Es ist das Eigenartige am Kürbis, daß er an sich eigentlich ganz geschmacklos ist, aber von den Ingredienzien, die mitgekocht werden, den Wohlgeschmack annimmt. Sobald die Kürbisstückchen kurz aufgekocht haben, werden sie mit dem Schaumlöffel aus der Zuckerlösung genommen. Die Lösung selbst wird noch so lange gekocht, bis der Saft Sirupdicke hat. Dann werden die weichgekochten Kürbisstücke in ein Glas gelegt, und sobald der dicke Saft etwas abgekühlt ist, wird er darüber gegossen.

Gefüllte Gurken. Fünf kurze, dicke Gurken werden geschält, halbiert und ausgehöhlt. 3 kleine Brötchen (Weggli) werden in große Würfel geschnitten, in heißer Milch eingeweicht, gut ausgedrückt und mit gehackter Petersilie 50 Gramm geriebenem Käse, 1 Ei und etwas Salz, Pfeffer und Muskat vermengt. Diese Fülle gibt man in die Gurken, klappt sie wieder zusammen, bindet sie zu und schmort sie in Butter mit einer Tasse Fleischbrühe weich. Dann hebt man die Gurken heraus, löst die Fäden, kocht die Sauce mit etwas Rahm auf und gibt sie über die Gurken. Anstatt der Brotfülle kann man eine Farce aus gehacktem Fleisch, gewiegter Zwiebel, 1 Ei, Gewürz und wenig Brosamen verwenden.

Zitronen-Kaltschale. 1/2 Liter Wasser wird mit 1/2 Flasche Weiß- oder Apfelwein und 150 Gramm Zucker aufgekocht. Drei Eigelb und 1/2 Eßlöffel Mehl werden in kaltem Wasser verrührt und in den kochendheißen Wein gegossen. Man gibt diese Mischung durch ein Sieb, tut die abgeriebene Schale und den Saft einer Zitrone hinzu und stellt sie kalt.

Dalli-Pudding. 30 Gramm Gelatine werden mit etwas Wasser aufgesetzt, durchgekocht, durch ein Sieb gegossen und, sobald ausgekühlt, mit 1/4 Liter Fruchtsaft und dem Schnee von drei Eiern vermengt, in eine Form gefüllt und kaltgestellt.

Himmelspeise. Ein Liter Sahne oder Vollmilch werden mit 1/2 Pfund Zucker, etwas Vanille und drei gehäuften Eßlöffeln Mehl aufgekocht, sechs Eigelb, mit etwas Wasser verrührt, quirlt man dazu, schlägt die heiße Creme auf dem Feuer und gießt sie auf geschmortes Obst.

Weinflammeri. 1/2 Liter Wasser, 1/2 Liter Weißwein (Apfelwein), Saft und Schale einer Zitrone, 150 Gramm Zucker und etwas Salz werden aufgekocht. 80 Gramm Mondamin, mit drei Eigelb und etwas Wasser glatt gerührt, werden dazu getan, durchgekocht, dann wird der Schnee von 3 Eiern darunter gezogen, die Masse noch einmal aufgekocht und in eine gespülte Form zum Erkalten gegossen.

Bananen-Creme. 6—8 Bananen werden geschält, durch ein Sieb gestrichen und mit 40 Gramm Zucker, Saft von zwei Apfelsinen und zwei Eßlöffel Arrak vermengt. Zwölf Gramm heißgelöste Gelatine werden darunter gemischt und die Speise zum Erkalten gestellt. 1/4 Liter Schlagsahne wird in die kalte, dickflüssige Masse gerührt, die man in einer Glasschale zum Anrichten erstarren läßt.

Essigbirnen. 1 Kilogramm noch etwas harte Birnen halbieren, schälen, das Kernhaus entfernen und in mit Zitronensaft zersetztes Wasser legen, welches die Birnen vollständig bedecken soll. Zu dieser Masse rechnet man 500 Gramm Zucker, 1/4 Liter Essig, 1/4 Liter Wasser, Gewürznelken, Zimt und kocht dies 2—3mal auf. Jetzt kommen die geschälten Birnen hinein, die so lange kochen, bis sie weich sind, ohne zu zerfallen. Sie werden in ein Glas gelegt. Dem Zuckersaft, der noch etwas kochen soll, fügt man beim letzten Aufwallen etwas Gelatine bei, gießt ihn über die Birnen und läßt sie vollständig erkalten, bevor man sie verbindet. Ist zu wenig Zuckerkraft, so muß kochendes Zuckerwasser nachgegossen werden, denn stehen die Birnen über dem Zucker, so werden sie braun.

Freizeit-Beschäftigung.

Der Bär auf der Schaukel.

Dieser niedliche Bär auf der Schaukel wird das Entzücken jedes kleinen Kindes sein. Man befestigt ihn an seinem Wagen oder Bett gerade in Reichweite. Zu seiner Anfertigung braucht man ungefähr 15 g vierfädige Wolle, in weiß, rosa oder hellblau, etwas Band, etwas schwarze Wolle und Watte.

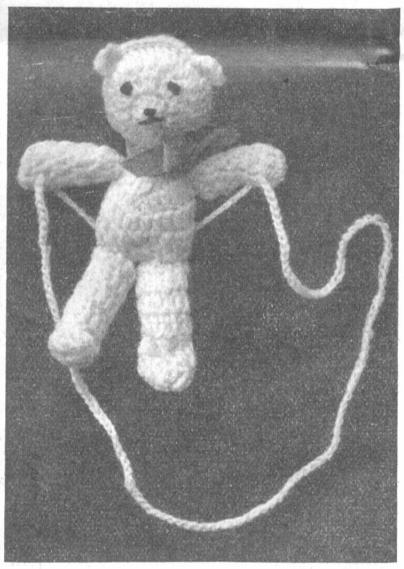
Nachstehend bedeutet: L. = Luftmasche, f. M. = feste Masche, St. = Stäbchen.

Körper: Mit einem mittelstarken beinernen Häkelhaken macht man 20 L., dann in jede 1 St. und häkelt die Enden zusammen. Nun folgen noch 4 Runden St. Zum Beginn jeder Runde macht man 2 L. Nachdem man 5 Runden St. hat, reißt man den Faden ab.

Kopf: 1. Runde: Mache 2 L. und verbinde sie durch Durchziehen des Fadens. In diesen kleinen Kreis arbeite 10 St. Beginne jede neue Runde mit 2 L. — 2. Runde: 2 St. in jedes St. der vorhergehenden Runde. — 3. Runde: 2 St. in jedes Stäbchen der vorigen Runde, außer den letzten 5 Maschen. In diese letzten 5 Maschen 5 f. M. Sie bilden das Kinn des Bären. — 4. Runde: Gleich wie die 3. Runde. — 5. Runde: Nun beginnt man mit Abnehmen, indem man in jede zweite Masche 1 St. arbeitet und in jede f. M. wieder 1 f. M. — 6. Runde: gleich wie 5. Runde. Nun reißt man den Faden ab, aber schließt das Loch erst, wenn der Kopf gestopft ist mit der Watte.

Ohren: Man legt den Kopf flach zusammen. Angefangen hatte man bei der Schnauze des Bären und aufgehört am Hinterkopf. Die festen Maschen bilden das Kinn. Man sieht also, in welcher Richtung ungefähr die Ohren sitzen sollten. Man befestigt also den Faden an der weitesten Runde, arbeitet dicht nebeneinander 4 St. und zieht den Faden durch die Runde, um dem Ohr die rechte Form zu geben. Dann arbeitet man mit Kettenmaschen über den Kopf nach dem Platz hin, wo das andere Ohr sein soll und macht es genau wie das erste.

Arme: 8 L. vereinigt man zu einem Kreis. In jede L. arbeitet man ein St. Im ganzen fünf Runden.



Beine: 10 L. werden zu einem Kreis vereinigt. In jede L. kommt 1 St., im ganzen 7 Runden. Die Füße bildet man, indem man die untersten 2 Runden umbiegt und mit einer Nähnadel etwas anheftet.

Schaukel: 200 L.

Ist alles fertig gehäkelt, so stopft man die Teile nicht zu fest mit Watte aus und näht sie oben und unten zusammen. Auch das Loch im Hinterkopf wird sorgfältig zugestopft. Dann befestigt man den Kopf am Körper, wo die festen Maschen anfangen und wickelt einige Male den Faden um den Hals herum, um ihn steifer zu machen. Mit schwarzer Wolle näht man Augen und Nase ein, befestigt Arme und Beine, bindet das Band um den Hals zur Schleife und zieht die Luftmaschenkette durch die Hände und Rückseite der Beine. G. R.