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

Band: 24 (1934)

Heft: 36

Rubrik: Die Seite für 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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten.

Gestreifter Teppich. Gr. 52 × 100 cm.

Material: Teppichgarn H. C. garantiert koch- und lichtecht.

4 Strangen à 100 Gr. roh;
3 Strangen à 100 Gr. blau 2122;
2 Strangen à 100 Gr. beige 2104.
1 passende Häkelnadel.

Ausführung:

Mit Teppichgarn H. C. werden 73 Luftmaschen angeschlagen. Zurückgehend 1 feste Masche in die drittletzte Luftmasche, 1 Luftmasche, 1 Masche übergehen, 1 feste Masche in die nächstfolgende Masche, 1 Luftmasche, 1 Masche übergehen, 1 feste Masche in die nächstfolgende Masche, usw. bis ans Ende der Luftmaschenkette. Wenden, 2 Luftmaschen.

2. Tour: 1 feste Masche in den Luftmaschenbogen der vorhergehenden Reihe, 1 Luftmasche, 1 feste Masche in den nächstliegenden Luftmaschenbogen der vorhergehenden Reihe usw.

Auf diese Weise arbeitet man, hin- und hergehend, 12 Reihen blau, 8 Reihen beige, 2 Reihen roh, 5 Reihen blau, 3 Reihen beige, soweit die bunte Borte. Das uni Mittelstück wird in 49 Reihen roh gearbeitet.

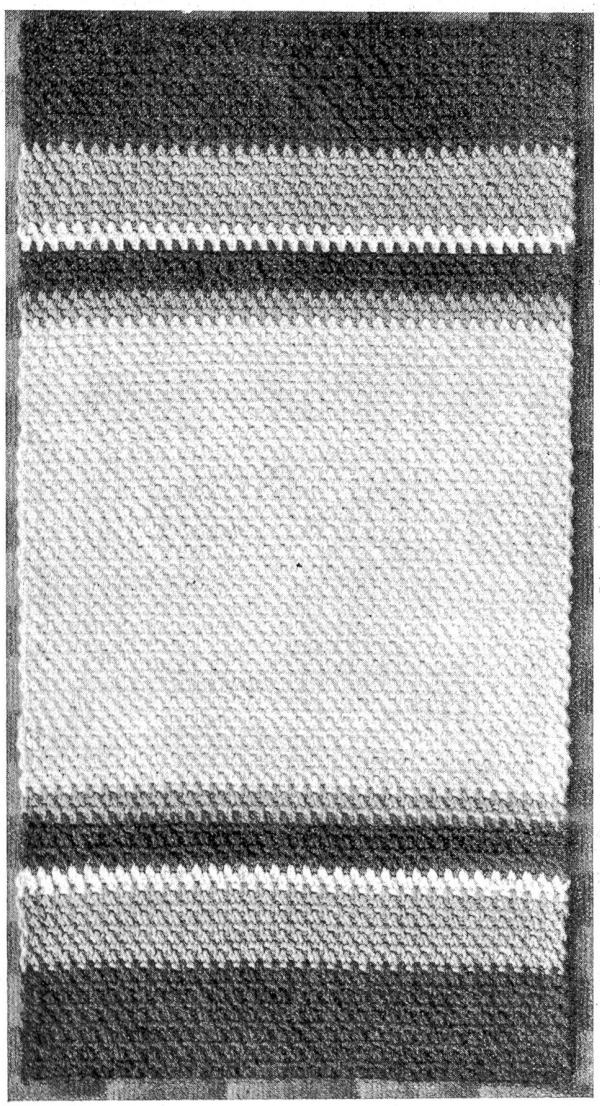
Nun beginnt wieder des Streifenmuster, aber in zurückgehender Folge, beginnend mit 3 Reihen beige, 5 Reihen blau usw.

Für das Modell sind die vorstehend notierten Farben verwendet worden. Andere schöne Farbenzusammenstellungen sind folgende:

Grund: hellgrau 2149; roh 2101; elfenbein 2137.
Rand: hellblau 2121; reseda 2151; moosgrün 2147.
Streifen: gelb 2139; kupfer 2145; citron 2138.

Sehr hübsch wirkt auch folgende Farbenzusammenstellung:

Grundfarbe: citron 2138;
Rand: hellgelb 2137.
Streifen: grün 2147 und ganz wenig schwarz.



Strickmuster gestreifter Teppich.

Für die Küche.

Feine Aepfelcreme.

Gute Aepfel werden geschält, halbiert und mit Zucker, Weißwein, Zimt und Zitronensaft weich gekocht. Dann füllt man eine tiefe Schüssel mit Biskuits, feuchtet diese mit Arrak oder Rhum an und gibt das erkaltete Kompott darauf. Nun macht man aus einem halben Liter süßer Sahne oder fetter Milch, etwas kleingeschnittener Vanille, Zucker nach Geschmack, 4 Eidottern, nach Belieben auch dem abgeriebenen Gelben, 1—2 Blatt Gelatine und dem zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß eine gute Vanillecreme, die nun über das Ganze gegeben wird. Hat man keine Aepfel, so lassen sich auch andere geschmorte Früchte verwenden.

Aepfel im Reisrand.

In Viertel geschnittene, geschälte Aepfel kocht man mit Zucker und einigen Löffeln Johannisbeergelee weich. 2 Tassen gewaschener Reis wird in Milch mit Zucker und einem Stück Butter zu Brei gekocht, den man mit etwas gehackter Zitronenschale und 2—3 Eigelb vermengt. Der Reisbrei wird in eine ausgespülte Ringform gepreßt, gestürzt und mit den Aepfeln gefüllt. Das Gericht kann warm oder kalt gegessen werden.

Aepfelauflauf.

In eine gebutterte Form gibt man lagenweise dünne, altbackene Brotscheibchen und gezuckerte, verschnittene Aepfel. Wenn die Form voll ist, gießt man eine Tasse heißes Zuckerwasser über die letzte Brotschicht, streut Butterwürfelchen darauf und bäckt den Auflauf im Ofen eine gute halbe Stunde.

Roher Aepfelsalat.

Geschälte Aepfel werden in blattdünne Scheibchen geschnitten und mit verdünntem Zitronensaft übergossen. Man streut genügend Zucker darüber und serviert den Salat nach 2 Stunden mit Zwieback.

Bratäpfel.

Mittelgroße, festfleischige Aepfel werden geschält, das Kernhaus herausgebohrt und die Oeffnung mit Zucker gefüllt. Man stellt die Aepfel auf ein gebuttertes Blech, legt auf jede Frucht ein Butterwürfelchen und stellt sie 1/4 Stunde in den heißen Ofen. Die Aepfel werden auf eine Platte gestellt, mit gerösteten Brotschnitten umlegt und mit einer Vanillecreme serviert.

Aepfel mit Nudeln.

In eine gebutterte Form schichtet man abwechselnd weichgekochte Nudeln und in Zucker geschmorte Aepfel, dann gießt man 2 mit Milch verquirlte Eier darüber und bäckt die Speise im Ofen bräunlich.

Gebackenes Apfelkompott.

Geschälte, halbierte, vom Kernhaus befreite Aepfel werden mit Zucker und wenig Wasser zu Mus gekocht und mit Aprikosenkonfitüre vermengt. Dann schlägt man 3 Eiweiß mit Zucker zu Schaum, fügt ein Tellerchen voll gemahlene Mandeln bei und streicht diese Masse über das in eine gebutterte Form gegebene Apfelmus. Im Ofen wird die Speise überbacken und warm oder kalt gegessen. En.

Fondue.

Streiche ein tönernes Fonduetöpfchen mit Speck und einer Knoblauchzehe aus. Gieße eine Flasche weißen Wein hinein (Walliser oder Waadtländer). Ein Pfund junger, fetter Emmentalerkäse wird klein geschnitten und dazugegeben, eine Prise Mehl darüber, das Ganze unter gleichmäßigem Rühren auf kleinem Feuer, am besten auf glimmenden Holzkohlen, erhitzt, bis sich alles zu sanfter, feiner Masse verbindet. Das Fondue steigt im Topfe hoch, der kommt nun mitten auf den Tisch und wird durch eine Spiritusflamme ständig heiß gehalten. Während des Kochens schneidet sich ein jeder, der an dem Mahle mithalten will, sein Weißbrot in kleine Stücke, und nachdem noch mit einem Glas Kirsch dem Gericht der letzte Segen gegeben, taucht jeder die Gabel mit einem Bissen Brot in die Masse und, mit Zunge, Gaumen und Nase genießend, wird der Topf leer getunkt.

Praktische Ratschläge.

Mittel gegen Handschweiß. Je 7,5 Gramm Borax und Salizylsäure und 2 Gramm Borsäure löst man in einer Mischung von 30 Gramm Glyzerin und Spiritus. Mit dieser Lösung reibt man zweimal täglich die Hände ein.

Bei Heiserkeit und Halsschmerzen haben sich Gurgelungen mit Glyzerinwasser gut bewährt. Hierzu verrührt man einen Teelöffel voll Glyzerin mit einem Glas lauen Wassers. Das Gurgeln ist alle zwei Stunden vorzunehmen.

Gegen Gallensteinbeschwerden nimmt man löffelweise gutes Olivenöl ein und kocht mit Oel anstatt mit Butter.

Starke Blutungen, von Wunden herrührend, werden gestillt durch Aufpressen von Watte, die in heißes Wasser getaucht wurde.

Gegen das lästige „Absterben" der Finger, wie es bei falscher Blutzirkulation vorkommt, empfiehlt man tüchtiges Frottieren der Finger, an den Spitzen beginnend, mit Franzbranntwein oder Ameisenspiritus.