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

Band: 25 (1935)

Heft: 32

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

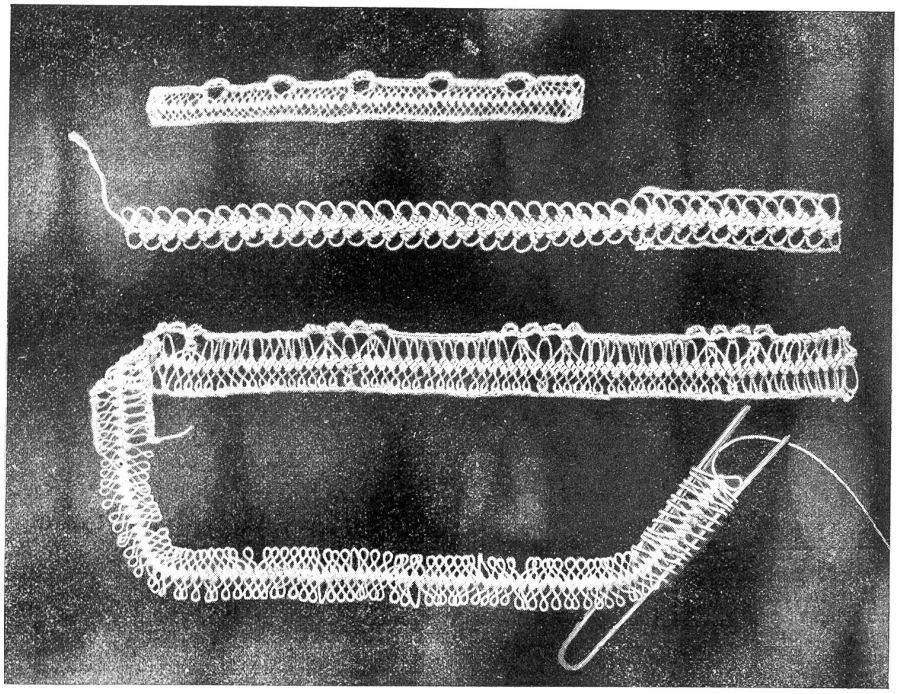
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.12.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE



Handarbeiten

Gabelspitzen.

Gabelbördchen grob oder fein über Haarnadeln gearbeitet, können zu zierlichen Spitzen verarbeitet werden. Vorerst das einfache Gabelbördchen, wo immer nur 1 feste Masche gemacht wird nach jedem Wenden. Beim Abhäkeln können die Schlingen gedreht oder offen gefaßt werden; man kann Grüppchen zusammenfassen, Pikot oder Bogen anfügen.

Eine kräftigere Wirkung erhalten die Gabelbördchen, wenn in der Mitte allemal 2 feste Maschen gearbeitet werden oder auch eine feste Masche und ein Stäbchen. Ein solches Spitzenlitzchen könnte ohne weiteres Zutun angenäht werden als Zwischensatz oder Spitze, auch könnte man nur einseitig abhäkeln. Bei Abhäkeln kann man die Spitze gerade behalten, kann sie aber auch gut zur Rundung einhäkeln. Die Gabelspitze ist dann haltbar und gut in der Wäsche, wenn die Fadenstärke richtig zur Gabelbreite gewählt ist, die Spitze darf nicht zu großlöcherig werden, die Schlingen sollen beim Fertigstellen gut gehalten werden. Zum Behäkeln kann man etwas feineres Material verwenden.

Für die Küche

Verschiedene Einmachrezepte.

Pflaumenmus (nach Bauernart). Die Früchte werden halbiert, ausgesteint und auf mäßigem Feuer weich gekocht. Man muß fleißig umrühren. Wenn das Mus anfängt dick zu werden, muß das Feuer noch kleiner gemacht werden. Man füllt dann das Mus in kleine, glasierte Töpfe und stellt sie einige Stunden in den warmen Bratofen. Dabei bildet sich oben eine feste Kruste, die den Inhalt vor dem Verderben schützt.

Eingelegter Kürbis. Man schält den Kürbis und schneidet ihn in mittelgroße Stücke, die man 12 Stunden lang in nicht zu scharfes Salzwasser legt. Sie müssen zugedeckt werden. Dann läßt man sie auf einem Siebe abtropfen, rechnet auf jedes Kilo Kürbis ein halbes Kilo Zucker mit Weinessig, fügt einige ganze Zehen Ingwer, einige Nelken und Zitronenschale, sowie einen Guß Arrak oder Rhum hinzu, kocht den Kürbis in diesem Saft glasig und stellt ihn 24 Stunden lang beiseite. Dann wird der Saft vom Kürbis abgegossen, noch einmal aufgekocht, die Gewürze entfernt und darauf der Kürbis in Steintöpfe oder Gläser gelegt. Der Saft wird lauwarm darüber gegossen. Man verbindet die Gefäße mit Pergament.

Rhabarber-Marmelade. Es werden so viele Rhabarberstiele in kleine Stückchen geschnitten, bis man davon 1 l hat. Von 3 süßen Orangen reibt man an 750 g Zucker die Schale ab, schält sie dann und schneidet sie, ohne weiße Haut und Kerne, in dünne Scheiben. Rhabarber, Zucker und Orangenscheiben gibt man in eine irdene Kasserolle und kocht alles unter sorgfältigem Rühren und Abschäumen so lange, bis ein Tropfen auf einem Teller rasch zu Gelee erstarrt. Die Marmelade füllt man in geschwefelte Gläser, läßt sie erkalten, bedeckt sie am andern Tag mit in Rhum getränktem Papier und bindet die Gläser auf gewohnte Art zu. E. R.

Fruchtliköre und Früchtesyrup.

Fruchtlikör. Um einen guten Fruchtlikör herzustellen, ist Feinspiritus mit 90 % Alkohol nötig. Der Alkohol zieht in Verbindung mit den Sonnenstrahlen den aromatischen Stoff aus den Früchten. Frischbereitete Liköre haben immer einen unangenehmen Beigeschmack, der sich nach längerem Lagern verflüchtigt. Will man den frischbereiteten Likör möglichst bald trinken, so kann man den Beigeschmack durch Erhitzen zum Verschwinden bringen. Man stellt die verkorkten und verschnürten Flaschen in ein Wasserbad, erhitzt das Wasser auf 50° R und läßt die Flaschen zirka 2 Stunden darin stehen bei gleichbleibender Temperatur. Die zum Verschluß dienenden Korken müssen vor Gebrauch mit heißem Wasser abgebrüht werden, da sonst der Likör leicht von den ungebrühten Korken einen unangenehmen Geschmack annimmt.

Heidelbeerlikör. 7 Pfund Heidelbeeren werden in einem Messing- oder Emailtopf mit wenig Wasser aufgekocht, bis die Früchte zusammenfallen. Ein Haarsieb belegt man noch mit einem feinen Tuch und schüttet die Früchte darauf. Den Saft läßt man ablaufen, ohne die Früchte zu pressen. Um den gewonnenen Saft, der noch etwas trübe ist, ganz zu klären, läßt man ihn nochmals durch Filterpapier laufen. Auf einen Liter des so gewonnenen Saftes rechnet man 350 g Zucker. Man kocht Zucker und Saft so lange zusammen, bis die Flüssigkeit klar ist. Dem erkalteten Saft fügt man je nach der gewünschten Stärke 1/4 bis 1/2 l Feinsprit bei. Den fertigen Likör füllt man in Flaschen, verkorkt diese, und bewahrt sie kühl und liegend auf.

Schwarzer Johannisbeerlikör. Dieser Likör zeichnet sich durch seinen eigenartigen, etwas herben Geschmack aus, er findet aber gerade deswegen besonders viele Liebhaber. 5 l schwarze Johannisbeeren werden zerdrückt und mit 3 l Weingeist übergossen. Diese Mischung füllt man in große, weithalsige Glasflaschen und verschließt diese. Man stellt sie etwa eine Woche an die Sonne und preßt dann den Saft ab. Die so gewonnene Flüssigkeit vermischt man mit 3 l Wasser und 3 Pfd. Zucker. Liebt man den Likör süß, so darf man auch 4–5 Pfund Zucker zusetzen. Vor dem Einfüllen in Flaschen muß der Likör filtriert werden, nachher verkorkt man die Flaschen und bewahrt sie kühl und liegend auf.

Nußlikör aus Baumnüssen hergestellt. 10–15 nicht ganz reife Wallnüsse werden in kleine Stücke zerschnitten. Man füllt die Stücke in eine weithalsige Glasflasche und fügt noch etwas zerschnittene Orangenschale bei, übergießt den Inhalt mit einem Liter Weingeist und stellt die Flasche 14 Tage an die Sonne. Der geklärte Saft wird mit 3/4 Pfd. Zucker und 1/2 l Wasser versetzt, die Mischung wird nochmals 14 Tage an die Sonne gestellt und dann filtriert in Flaschen gefüllt, die verkorkt kühl aufbewahrt werden müssen.

Brombeerlikör. 1 kg schöne, reife Brombeeren füllt man in weithalsige Flaschen ein, gießt auf dieses Quantum 2 l Weingeist daran und läßt die Flaschen einige Wochen an der Sonne stehen. Hierauf gießt man den Saft durch ein Tuch, vermischt ihn mit einem Zuckersyrup, aus einem Pfund Zucker und einem Glas Wasser hergestellt, läßt die Mischung wieder einige Tage stehen und füllt sie, nochmals durch ein Tuch passiert, in Flaschen ein.

Brombeersyrup gekocht. Die Beeren werden mit ganz wenig Wasser in einer Pfanne auf das Feuer gesetzt, bis sie zusammenfallen. Dann werden sie ausgepreßt und der gewonnene Saft per Liter mit einem Pfund Zucker vermischt. Die Mischung wird einmal aufgekocht. Langes Kochen würde zur Geleebildung führen.

Brombeersyrup ungekocht. In etwas kaltem Wasser löst man 10 g Weinsteinsäure auf, gibt 1 kg zerdrückte Brombeeren dazu, rührt um und läßt die Mischung 24 Stunden stehen. Den gewonnenen Saft gießt man durch ein feines Tuch und vermischt ihn per Liter mit 1 kg feinem Zucker und rührt gut um. In Flaschen gefüllt, läßt man ihn 14 Tage stehen, gießt ihn nochmals durch und verkorkt die Flaschen, die aufrecht stehend, kühl aufbewahrt werden.