

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

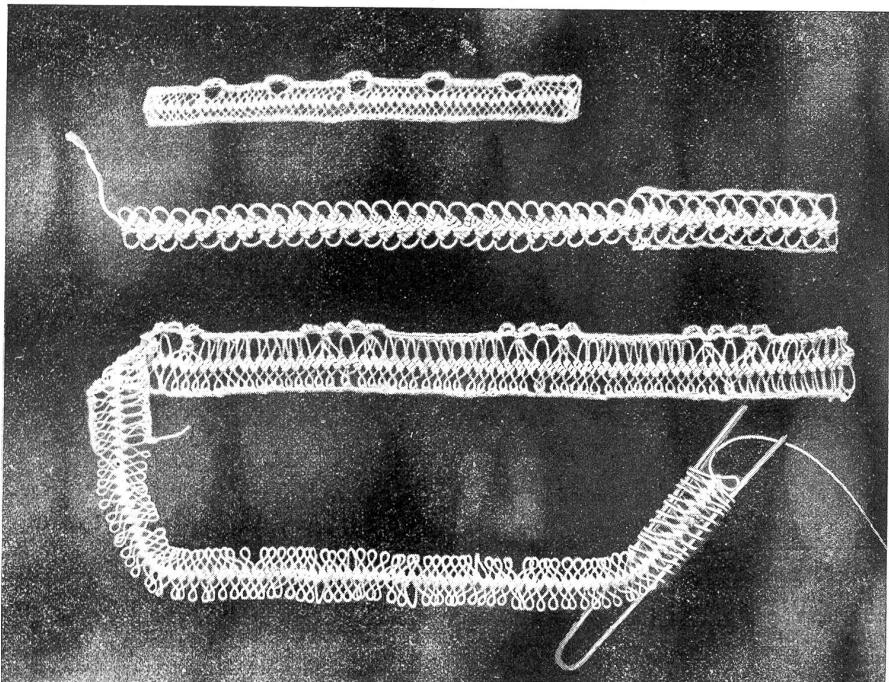
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

Download PDF: 02.01.2026

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSSLÄGE, KÜCHENREZEPTE



Handarbeiten

Gabelspitzen.

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

Eine kräftigere Wirkung erhalten die Gabelbürdchen, wenn in der Mitte alleinst 2 feste

Maschen gearbeitet werden oder auch eine feste Masche und ein Stäbchen. Ein solches Spangenbürdchen könnte ohne weiteres Zutun angehängt werden als Zwischenstück oder Spize, auch könnte man nur einseitig abhäkeln. Bei Abhängeln kann man die Spize 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 Spize darf nicht zu großzügig werden, die Schlingen sollen beim Fertigstellen gut gehalten werden. Zum Verhängeln kann man etwas feineres Material verwenden.

Für die Küche

Verschiedene Eimmachrezepte.

Pflaumenmus (nach Bauernart). Die Früchte werden halbiert, ausgeknetet und auf mäßigem Feuer weich gekocht. Man muß fleißig umrühren. Wenn das Mus anfängt dic 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.

Eingekochter Kürbis. Man schält den Kürbis und schneidet ihn in mittelgroße Stücke, die man 12 Stunden lang in nicht zu scharfem Salzwasser legt. Sie müssen zugedeckt werden. Dann läßt man sie auf einem Siebe abtropfen, rechnet auf jedes Kilo Kürbis ein halbes Kilo Zuder mit Weinessig, fügt einige ganze Zehen Ingwer, einige Nelken und Zitronenschale, sowie einen Guß Arral oder Rhum hinzu, kocht den Kürbis in diesem Saft gleich 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 Rhabarberstücke in kleine Stückchen geschnitten, bis man davon 1 l hat. Von 3 süßen Orangen reibt man an 750 g Zuder die Schale ab, schält sie dann und schneidet sie, ohne weiße Haut und Kerne, in dünne Scheiben. Rhabarber, Zuder und Orangenscheiben gibt man in eine irdene Kasserolle und läßt alles unter sorgfältigem Rühren und Abhängeln 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 Rhum getränktem Papier und bindet die Gläser auf gewohnte Art zu. E.R.

Fruchtlötre und Früchtezucker.

Fruchtlötre. Um einen guten Fruchtlötre herzustellen, ist Feinspiritus mit 90° Alkohol nötig. Der Alkohol zieht in Verdunstung mit den Sonnenstrahlen den aromatischen Stoff aus den Früchten. Frischbereitete Lötre haben immer einen unangenehmen Beigeschmack, der sich nach längerem Lagern verflüchtigt. Will man den frischbereiteten Lötre möglichst bald trinken, so kann man den Beigeschmack durch Erhitzen zum Verschwinden bringen. Man stellt die verkorkten und verschütteten 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 Lötre 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 trüb ist, ganz zu klären, läßt man ihn nochmals durch Filterpapier laufen. Auf einen Liter des so gewonnenen Safts rechnet man 350 g Zuder. Man Kocht Zuder und Saft so lange zusammen, bis die Flüssigkeit klar ist. Dem erkaltenen Saft fügt man je nach der gewünschten Stärke $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ l Feinsprit bei. Den fertigen Lötre füllt man in Flaschen, verkorkt diese, und bewahrt sie kühl und liegend auf.

Schwarzer Johannisbeerlikör. Dieser Lötre 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 vermischte man mit 3 l Wasser und 3 Pf. Zuder. Liebt man den Lötre süß, so darf man auch 4-5 Pfund Zuder zusehen. Vor dem Einfüllen in Flaschen muß der Lötre filtriert werden, nachher verkorkt man die Flaschen und bewahrt sie kühl und liegend auf.

Nußlikör aus Baumnüssen hergestellt. 10-15 nicht ganz reife Walnußteile in kleine Stücke zerhauen. Man füllt die Stücke in eine weithalsige Glasflasche und fügt noch etwas zerhauenes Orangenchale bei, übergießt den Inhalt mit einem Liter Weingeist und stellt die Flasche 14 Tage an die Sonne. Der gellarte Saft wird mit $\frac{3}{4}$ Pf. Zuder und $\frac{1}{2}$ l Wasser verreicht, 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 Zundersprud, aus einem Pfund Zuder 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 Zuder vermischt. Die Mischung wird einmal aufgekocht. Langes Kochen würde zur Geleebildung führen.

Brombeersyrup ungekocht. In etwas kaltem Wasser löst man 10 g Weinstärke auf, gibt 1 kg zerdrückte Brombeeren dazu, röhrt 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 Zuder und röhrt 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.