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

Kunst

Band: 25 (1935)

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

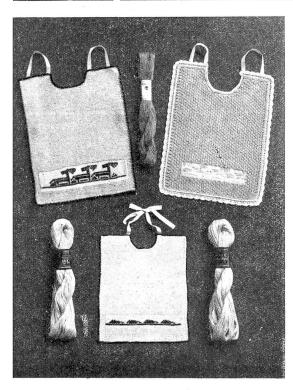
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

Download PDF: 09.12.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE



Handarbeiten

Unsern Leserinnen zeigen wir heute 3 rei= Unsern Leserinnen zeigen wir heute 3 reizende Kinderläßchen, die sich ohne viele Kosten ansertigen lassen. Man verwendet dazu 1 Knäuel Stridgarn H.C. Nr. 7/3 oder eine Strange Stridgarn Bambina H.C. Je nach Belieben kann weiß oder sonst eine helse Farbe gewählt werden. Für die Breite rechnet man einen Anschlag von 85 Maschen, höhe nach Belieben, zirta 100 Radeln dis zum Hälschen. Dann in der Mitte 13 Maschen abketten und mit den übrigen Maschen 15 Radeln weiter striden. Um die Kundung zu erhalten, wers ftriden. Um die Rundung zu erhalten, wersehen zu beiden Seiten während 8 Nadeln die zweite und dritte Masche zusammengenommen. Die Lähchen werden mit einem Kreuzstichnusser verziert. In den Handarbeitsbüchlein der Bibl. H.C. finden Sie eine Külle von passenden Kreuzstichmotiven. Die Partie, in welche das Muster eingestidt wird, soll auf der rechten Seite ganz glatt gestrickt sein. Um das ganze Lähchen wird ein einfaches Spihchen in einer passenden Farbe gehätelt.

Häusliche Ratschläge

Wie lagt fich die Echtheit des Sonigs prufen?

Wie läßt sich die Echtheit des Honigs prüsen?
Sonigfälschungen sind nicht immer leicht zu
erkennen. Farbe und Geschmack können irreführen. Ein ziemlich verläßliches Mittel ist die Weingeistprobe. Man versetze einen Löffel des zu prüsenden Honigs mit der Löffeln reinem Weingeist, schüttle die Mischung tüchtig durckeinander und lasse seinige Stunden ruhig stehen. Vildet sich nach dieser Zeit ein Voden-lath, so ist der Honig verfälscht, denn reiner Honig söst sich in Spiritus ganz auf. E.R.

Das Salz im Saushalt.

Daß dieses allgemein bekannte, unentbehr-liche Gewurg sehr verschiedenartigen Rugen hat, ist mandem noch fremb. Als Beilmittel ist es jum Beifpiel burchaus nicht zu verachten. Gine

schwache Lösung Salzwasser bewährt sich als gutes Gurgesnittel und mil-des Mundwasser. Wenn man auf Brandblasen (nicht auf offene Wunden) Del streicht und Salz darüber streit, lindert dies ebenso den Schmerz, wie eine starke Salzlösung bei Bienenstichen. — Eine Kerzenssamme, die rings um den Docht mit Salz unstreut ist, bremnt voll-tommen ruhig und sehr sparsam, so daß sie als Nachtlicht dienen kann. Rost am Bügeseisen putt man mit Salz ab, schmutige Ränder an der Washisch verschwinden sofort, wenn man sie mit feuchtem Salzabreibt. Eine Mischung von Salmiat und Salz bewährt sich als vorzügliches Fledenmittel bei verschiebenen Stoffen. Zitronensaft, mit Salz vermengt, dient zum Aus-reiben von Rostsseden. Schwarze Stoffe sollte man stets in Salzwasser pinte nut seins in Satz-wasser reinigen, wie auch bunte Stik-fereien, mit Satzwasser gewaschen, ein bessers Aussehen gewinnen. Del mit feingepulvertem Satz ist ein gu-tes Reinigungsmittel für gebeizte tes Keinigungsnittel für gebeigte Möbel, besonders wenn man diese Masse turze Zeit einwirten läßt. Spamsachen, Körbe und Füßbodensmatten scheuert man mit starter Salzlösung. Ein aus Mehl, Salz und Essig gemischer Teig scheuert Messing und Kupfer vorzüglich, nur muß man wiederholt nachspillen und rechan reiben. Ist eine Ranne durch

sofort gut troden reiben. Ift eine Pfanne durch angebrannte Speisen unbrauchbar geworden, tocht man datin startes Salzwasser auf, deck zu und läßt es erkalten. Das Angesessene wird sich dann leicht entsernen lassen.

Sals darf nie in Metallgefäßen ausbewahrt werden, ein Porzellan- oder Glastopf ist am vorteilhaftesten. E.R.

Für die Küche

Pilznubeln. Schöne Steinpilze werden gerüstet, in Streifen geschnitten, gewaschen und mit gehadter Zwiebel in genügend Butter geschmort. Nach ½ Std. gibt man wenig Mehl, Salz, Pseiser und mit Wasser glattgerührtes Tomatenpüree dazu, läßt alles eine weitere Vertelstunde dämpfen und richtet dann auf gefochte Rudeln an.

Rartoffeln und Bilge. Gerüstete Bilge, gleich welcher Art, werden roh gewiegt und in Butter gedampft. In der Schale gefochte Rartoffeln werden noch warm geschält und in Scheiben geschnitten. Den Boben einer gebutterten Form belegt man mit Kartoffeln, gebutterten Form belegt man mit Kartoffein, gibt die gut gewürzten Pilze darauf und deckt wieder mit Kartoffeln. 2 Eier schlägt man mit 1 Tasse saurem Rahm, Schnittsauch und Salz gießt dies über die mit Butterstückschen belegten Kartoffeln und bäckt das Gericht im Ofen 20—30 Min.

Allerlei aus Tomaten.

Räsetomaten. In Scheibchen geschnitztener Käse wird mit 1—2 Eiern, gehadten Kräutern und 2—3 Löffeln Mild, vermengt, in ausgehöhlte Tomaten gefüllt und diese ½ Std. nebeneinander in gebutterter Horm gebaden.

Tomatenauflauf. Beliebige, gerüstete Pilze werden in Butter geschmort, gewürzt und mit einigen Löffeln gewiegten Fleischresten oder gewiegten Schinken vermengt. In eine gebutterte Form schinken warmengt. In eine gematenschen, streut die Pilze dazwischen, segt

Butterstüdchen obenauf und badt den Auflauf im Dfen 20-30 Minuten.

Rote Kartoffeln. In kleine Würfelchen geschnittene, rohe Kartoffeln werden in Salzwasser 1/4. Std. gekocht. Unterdessen dräumt nan eine gehacht Zwiedel in Butter, gibt 3-4 verschnittene Tomaten, Salz, Muskat und 1 kleine Tasse Bouillonwürfelbrühe dazu und kocht alles 20 Minuten. Die Tomatensauer wird passiert und zusammen mit den Kartoffelstüdchen nochmals aufgel Brühe muß ziemlich einkochen. aufgekocht.

Neuer Tomaten falat. Fein geschnittene Tomaten werden mit geriebenen Zwiebeln, gehadten Kräutern und gemahlenen Baum-nussen vermengt. Man zieht eine schöne Mayonaife darunter und garniert mit Cornichons.

Gefüllte Tomaten. Halbierte, ausgehöhlte Tomaten werden 5 Minuten ungefüllt in ben heißen Ofen gestellt. Dann füllt man sie mit einem feinen Milfenragout (wie zu Milfenpastethen) und stell sie nochmals tuze Zeit in den Ofen. Man kann vor dem Auftragen das Ragout mit glühender Schausel bräunen.

Melonen und Rurbiffe in ber Ruche.

Melonenkompott. Die geschälte, längliche Stüde geschnittene Melone wird in einer Mischung von Wasser, Wein, Zuder und Zitronenscheiben weich gekocht und mit dem ziemlich eingelochten Saft angerichtet.

Mesonenkorb. Aus einer großen, ganz Eine bestehn Mosone söst man das Kernreifen halben Melone löst man das Kern-haus und die feinen Fasern und füllt sie mit allerlei rohen, in Würfelden geschnittenen und mit gesühren Wein vermengten Früchten. Man stellt die Melone auf eine mit Weinblättem ausgelegte Platte und schneidet, beim Seransnehmen der Früchte, ein beliebig großes Stud Melonenfleisch los.

Melonensteisch los.

Einmachen von Melonen. Die geschälte, halbierte, von den Kernen befreite Melone wird in Stüde geschnitten und 24 Stunden in Essig gelegt. Dann ninmt man sie heraus, legt sie wiederum 24 Stunden in seinen Inder und gibt dann den dabei entstandenen Sast aufs Kener. Nach dem Abschäumen gibt man die Melonenstide, Zintstüde, Zitronenschale, eingemachten Ingwer und einige gestöpfte Gewürznelken hinein und boch die Kruchtsüde, werden der Studt wird allein die eingestocht und über die Melonenstüde gegossen, die tocht und über die Mesonenstüde gegossen, die man sagenweise mit etwas Ingwerstüden in Gläser geschichtet hat. Gut verschlossen halten die Mesonen sehr gut.

Rürbissalat. Jarte, geschälte Kürbise werden mit einem Löffel Kümnnes in Salzwasser ziemlich weich gesocht. Nach dem Austühlen scheibchen und vermengt sie mit Jitronensaft und Del.

Rurbistuchen. Ginen fleineren Rurbis Mürbiskuchen. Einen kleineren Kutobat man vorgerichtet und mit wenig Wasser zu Brei gekocht. Man läht ihn über Rachauf einem Haarsteb abtropfen. Ein Kuchenblech wird mit Teig ausgelegt. Darauf gibt man dem Kürbisdrei, den man mit 2—3 Eigeld, 4 Ehlöffeln Zuder, 4 Ehlöffeln Rachn, Vanillezuder und den zu Schnee geschlagenen Siweiß vermengt hat. In starker Sitze wird der Kuchen gebacken. der Ruchen gebaden.

Rürbissupen gevacen.
Rürbissleisch kocht man in schwachem Salzwasser weich und preßtzie dann zu Brei. Dieser breitgen Suppe fügt man glatt gerührtes Kartoffelmehl, eine große Tasse Milch und ein Stückhen Butter bei, tocht sie 1/2 Stb. und richtet sie über geröstete Brotwürfel an. E.R.