

Frau und Haus

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **21 (1931)**

Heft 25

PDF erstellt am: **28.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

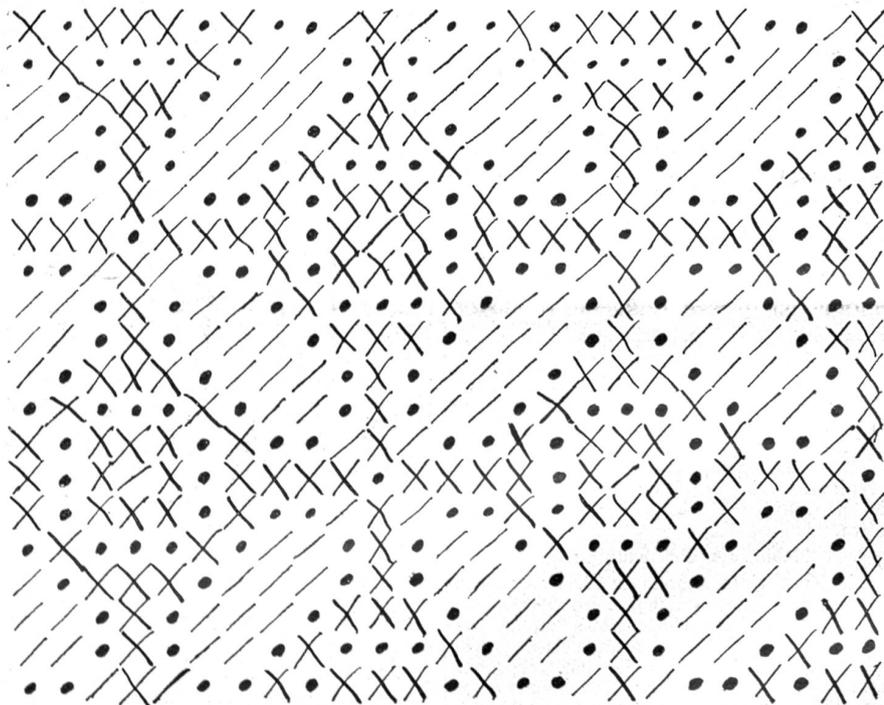
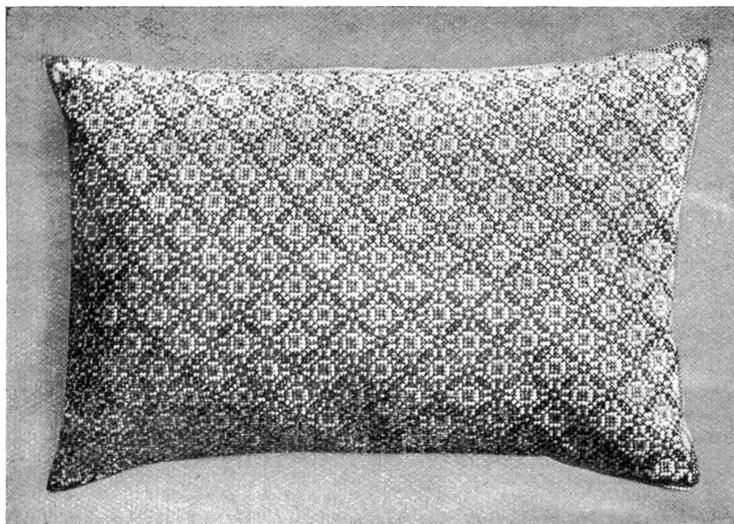
Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Handarbeiten.

Nachstehend finden unsere Leserinnen ein reizendes Sophakissen, das zufolge seiner Einfachheit und Ge- diegenheit sehr appa-rt wirkt. Nicht nur zur Aus- schmückung des Wohnzimmers soll es dienen, sondern auch für den täglichen Gebrauch. Kohleinenstoff oder sonst ein Material, das sich für Kreuzsticharbeiten eignet, verwendet man zur Anfertigung dieses Kissens. Anhand der nachstehenden Zeichnung läßt sich das Kreuzstichmuster sehr leicht ausführen. Als Stic- material gebraucht man die garantiert wasch- und lichtechten H. C. Perl- oder Floregarne, die schwei- zerischen Ursprungs sind. Für das Originalkissen wurde folgendes Material verwendet:

Perlgarn H. C. Nr. 8, je drei Knäuel Goldgelb- Faune-bronze 515 und 517, und 1 Knäuel Schwarz- Noir 408.



Schema zum Sofakissen, mit Farbenerklärung.
X = 515, o = 517, / = 408

Sür die Küche

Zur Kirschzeit.

Auflauf von Weichselkirsch en. 200 Gramm altbadenes Weißbrot ohne Rinde wird 1 Std. in Milch eingeweicht und auf kleinem Feuer zu einem Brei gerührt. Dann rührt man 2 Löffel Butter zu Rahm, fügt 2-3 Eigelb, 2-3 Löffel gewiegte Mandeln, etwas gehackte Zitronenschale, 3-4 Löffel Zuder, das Brot, einen Teller voll ausgesteinte Weichselkirsch en und die steifgeschlagenen Eiweiß bei, füllt in eine gebutterte Form und läßt die Speise 1 Std. baden.

Kirschenspeise. Ein Teller voll schwarze Kirsch en werden ausgesteint und mit Zuder be- streut. Dann macht man aus 30 Gramm schau-

mig gerührter Butter, 2 Eigelb, 25 Gramm Zuder, 80 Gramm Mehl und dem nötigen Rahm oder Milch einen geschmeidigen Teig. Eine gebutterte Form füllt man nun lagenweise mit Teig und Kirsch en und bäckt ca. 1 Std. im Ofen. Eine Viertelstunde vor dem An- richten überzieht man die oberste Teiglage mit den schaumig geschlagenen, gesüßten Eiweiß und läßt sie im Ofen bräunen.

Kirschenklöße. 1 Pfd. ausgesteinte Kirsch en werden mit Zuder und Zitronenschale weich gekocht und auskühlen gelassen. Dann rührt man ein kleines Stück Butter, 3-4 Eier und so viel geriebenes Brot dazu, daß ein haltbarer Teig entsteht. Man sticht nun Klösch en davon, kocht sie 5-10 Minuten in schwach gesalzenem Wasser, richtet sie an und serviert eine Schaum- oder Vanillesauce dazu.

Kirsch enbrötchen. 5-6 altgebade- ne Brötchen (Weggli) werden halbiert, abgerieben

und ausgehöhlt. Dann bäckt man sie in Fett schwimmend knusperig, stellt sie nebeneinander auf eine erwärmte Platte und füllt sie mit entfeinten, mit Zuder gekochten Kirsch en.

Kirsch enomelette Man bereitet eine ziemlich große Portion Omelettenteig. Von der Hälfte gibt man in heiße Butter, legt aus- gesteinte Kirsch en darauf, gibt den Rest des Teigs darüber und bäckt nun davon eine große Omelette, die mit Zuder bestreut recht heiß serviert wird.

Kirsch enkaltschale. Ein Teller voll entfeinte Kirsch en werden mit 1 Liter Wasser und nach Belieben 2-3 Nelken recht weich gekocht und durch ein Sieb gerieben. Nach dem Erkalten fügt man geriebene Zwiebäde, einige Löffel roten Wein und genügend Zuder bei und serviert. E. R.

Erzähl für einen Eisschrant.

In Ermangelung eines wirklichen Eisschrantes kann man leicht einen solchen improvisieren, wenn man dazu einen Fliegenschrant benutzt und in dessen unterstes Gefach ein Stück Eis auf einen Teller legt, welcher von einem Stück Flanell bedeckt wird. Die vom Eis ausstrahlende Kühle wird sich alsbald dem ganzen Schrant und den darin aufbewahrten Ewaren mitteilen. Man muß jedoch acht haben, die Ewaren nie warm in den Schrant zu stellen, da die sich entwickelten Dünste eine unangünstige Wirkung auf die übrigen vorhandenen Lebensmittel haben. Damit die Kühle recht lange in dem Schrant verbleibt und nicht ausströmt, empfiehlt es sich, die Gaze- oder Drahtwände des Fliegenschran- tes mit Flanell oder grobem Tuch fest und dicht anliegend zu behängen. Das Stück Eis im Fliegenschrant hält sich ebenso lange wie in einem gewöhnlichen Eisschrant. Selbstverständlich muß der Fliegen- schrant immer an der Kühle stehen. Er.

Millrise Kartoffel-Suppe für 6 Personen.

Man röste eine kleine geschnittene Zwiebel in Butter oder Fett recht braun, gebe 2 Kar- toffeln, eine Stange Lauch, etwas Sellerie, Petersilie und gelbe Rüben, alles ebenfalls fein geschnitten und eine gehäufte Tasse Millrise hinzu. — Dieses alles röste man mit an, fülle 2 Liter Wasser auf, läßt das Ganze eine halbe Stunde gut kochen, bis alles weich ist, und gibt dann Pfeffer und Salz sowie etwas Fleisch- extrakt hinzu. — Die Suppe ist so wohl- schmedend und kräftig wie Fleischbrühe. —