

Frau und Haus

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **22 (1932)**

Heft 43

PDF erstellt am: **21.09.2024**

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

Praktische Ratschläge

Pilzvergiftung.

Die schädliche Wirkung des Genusses giftiger Pilze äußert sich gewöhnlich nach ein bis vier Stunden. Auf Schmerzen in den Gliedern, in Magen und Darm folgt Erbrechen, die Schmerzen steigern sich, starkes Durstgefühl, Herzklopfen und Ohnmachtsanfälle stellen sich ein, bis endlich unter der Abnahme der Herzaktivität und heftigen Krämpfen der Tod eintritt. Bei einigen Pilzen, z. B. dem Knollenblätterschwamm, äußert sich die Giftwirkung erst nach 8—40 Stunden, wobei die Aussicht auf Hilfe wegen der bereits erfolgten allgemeinen Vergiftung erheblich verringert ist. Als wirksamste Hilfeleistung in solchen Fällen ist die Entleerung des Magens wie auch des Darmes anzusehen, da hierdurch der größte Teil der Giftstoffe entfernt wird.

Einem versalzenen Braten das Salz zu entnehmen.

Nicht nur verlebte Köchinnen versalzen einmal einen Braten, das kann auch andern passieren. Nun ist er deshalb aber noch nicht ungenießbar geworden, man muß nur zeitig genug eingreifen. Ein großes, lauberes Tuch wird in klarem Wasser getaucht, dann drückt man es aus und legt es zwei- bis dreifach auf den Braten, streut etwas Salz darüber und bedeckt es mit einem Deckel. Nach etwa einer halben Stunde wird das Tuch entfernt, und man wird das überschüssige Salz in kleinen Kristallen auf der unteren Seite des Tuches finden. Ein Mittel, das gewiß einfach anzuwenden ist.

Koch-Rezepte

Kürbis, in Essig und Zucker eingemacht.

In Essig und Zucker eingemacht, ist der Kürbis sehr haltbar und kann im Winter gute Dienste leisten. Man schält zwei Kilo Kürbis. Das weiche innere Mark wird herausgeschabt, da es sich nicht zur Konserverierung eignet. Das feste Kürbisfleisch wird in Stücke geschnitten von ungefähr drei Zentimeter Länge und mit einem Kilo Zucker und $\frac{1}{4}$ Liter Weinessig einige Minuten lang gekocht. Sehr empfehlenswert ist es, zur Verbesserung des Geschmades ein wenig Zimmt oder Ingwer mitzukochen. Es ist das Eigenartige am Kürbis, daß er an sich eigentlich ganz geschmacklos ist, aber von den Ingredienzien, die mitgekocht werden, den Wohlgeschmack annimmt. Sobald die Kürbisstücke kurz aufgeköcht haben, werden sie mit dem Schaumlöffel aus der Zuckerslösung genommen. Die Lösung selbst wird noch so lange gekocht, bis der Saft Sirupdick hat. Dann werden die weichgekochten Kürbisstücke in ein Glas gelegt, und sobald der dicke Saft etwas abgekühlt ist, wird er darüber gegossen.

Gefüllte Gurken. Fünf kurze, dicke Gurken werden geschält, halbiert und ausgehöhlt. 3 kleine Brötchen (Weggli) werden in große Würfel geschnitten, in heißer Milch eingeweicht, gut ausgebrüht und mit gehackter Peterfille 50 Gramm geriebenem Käse, 1 Ei und etwas Salz, Pfeffer und Mustat vermischt. Diese Fülle gibt man in die Gurken, klappt sie wieder zusammen, bindet sie zu und schmort sie in Butter mit einer Tasse Fleischbrühe weich. Dann hebt man die Gurken heraus, löst die Fäden, kocht die Sauce mit etwas Rahm auf und gibt sie über die Gurken.

Anstatt der Brotfülle kann man eine Farce aus gehacktem Fleisch, gewiegter Zwiebel, 1 Ei, Gewürz und wenig Brotsamen verwenden.

Zitronen-Kaltschale. $\frac{1}{2}$ Liter Wasser wird mit $\frac{1}{2}$ Flasche Weiß- oder Apfelwein und 150 Gramm Zucker aufgeköcht. Drei Eigelb und $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl werden in kaltem Wasser verrührt und in den kochendheißen Wein gegossen. Man gibt diese Mischung durch ein Sieb, tut die abgeriebene Schale und den Saft einer Zitrone hinzu und stellt sie kalt.

Dall-Fludding. 30 Gramm Gelatine werden mit etwas Wasser aufgeköcht, durchgekocht, durch ein Sieb gegossen und, sobald ausgekühlt, mit $\frac{1}{4}$ Liter Fruchtensaft und dem Schnee von drei Eiern vermischt, in eine Form gefüllt und kaltgestellt.

Himmelspeise. Ein Liter Sahne oder Vollmilch werden mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, etwas Vanille und drei gehäuften Eßlöffeln Mehl aufgeköcht, sechs Eigelb, mit etwas Wasser verrührt, quirlt man dazu, schlägt die heiße Creme auf dem Feuer und gießt sie auf geschmortes Obst.

Weinflammeri. $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein (Apfelwein), Saft und Schale einer Zitrone, 150 Gramm Zucker und etwas Salz werden aufgeköcht. 80 Gramm Mondamin, mit drei Eigelb und etwas Wasser glatt gerührt, werden dazu getan, durchgekocht,

dann wird der Schnee von 3 Eiern darunter gezogen, die Masse noch einmal aufgeköcht und in eine gepülte Form zum Erkalten gegossen.

Bananen-Creme. 6—8 Bananen werden geschält, durch ein Sieb gestrichen und mit 40 Gramm Zucker, Saft von zwei Apfelsinen und zwei Eßlöffel Arrak vermischt. Zwölf Gramm heißgelöste Gelatine werden darunter gemischt und die Speise zum Erkalten gestellt. $\frac{1}{4}$ Liter Schlagahne wird in die kalte, dickflüssige Masse gerührt, die man in einer Glasschale zum Anrichten erstarren läßt.

Essigbirnen. 1 Kilogramm noch etwas harte Birnen halbieren, schälen, das Kernhaus entfernen und in mit Zitronensaft gereinigtes Wasser legen, welches die Birnen vollständig bedecken soll. Zu dieser Masse rechnet man 500 Gramm Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Essig, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, Gewürznelken, Zimt und kocht dies 2—3mal auf. Jetzt kommen die geschälten Birnen hinein, die so lange kochen, bis sie weich sind, ohne zu zerfallen. Sie werden in ein Glas gelegt. Dem Zuckersaft, der noch etwas kochen soll, fügt man beim letzten Aufwallen etwas Gelatine bei, gießt ihn über die Birnen und läßt sie vollständig erkalten, bevor man sie verbindet. Ist zu wenig Zuckerkraft, so muß kochendes Zuckerswasser nachgegossen werden, denn stehen die Birnen über dem Zucker, so werden sie braun.

Freizeit-Beschäftigung.

Der Bär auf der Schaukel.

Dieser niedliche Bär auf der Schaukel wird das Entzücken jedes kleinen Kindes sein. Man befestigt ihn an seinem Wagen oder Bett gerade in Reichweite. Zu seiner Anfertigung braucht man ungefähr 15 g vierfädige Wolle, in weiß, rosa oder hellblau, etwas Band, etwas schwarze Wolle und Watte.

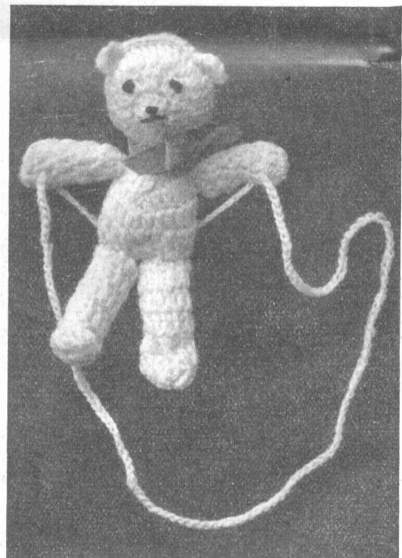
Nachstehend bedeutet: L = Luftmasche, f. M. = feste Masche, St. = Stäbchen.

Körper: Mit einem mittelstarken beinernen Häfelhaken macht man 20 L, dann in jede 1 St. und häfelt die Enden zusammen. Nun folgen noch 4 Runden St. Zum Beginn jeder Runde macht man 2 L. Nachdem man 5 Runden St. hat, reißt man den Faden ab.

Kopf: 1. Runde: Mache 2 L. und verbinde sie durch Durchziehen des Fadens. In diesen kleinen Kreis arbeite 10 St. Beginne jede neue Runde mit 2 L. — 2. Runde: 2 St. in jedes St. der vorhergehenden Runde. — 3. Runde: 2 St. in jedes Stäbchen der vorigen Runde, außer den letzten 5 Maschen. In diese letzten 5 Maschen 5 f. M. Sie bilden das Kinn des Bären. — 4. Runde: Gleich wie die 3. Runde. — 5. Runde: Nun beginnt man mit Abnehmen, indem man in jede zweite Masche 1 St. arbeitet und in jede f. M. wieder 1 f. M. — 6. Runde: gleich wie 5. Runde. Nun reißt man den Faden ab, aber schließt das Loch erst, wenn der Kopf gestopft ist mit der Watte.

Ohren: Man legt den Kopf flach zusammen. Angefangen hatte man bei der Schnauze des Bären und aufgehört am Hinterkopf. Die festen Maschen bilden das Kinn. Man sieht also, in welcher Richtung ungefähr die Ohren sitzen sollten. Man befestigt also den Faden an der weitesten Runde, arbeitet dicht nebeneinander 4 St. und zieht den Faden durch die Runde, um dem Ohr die rechte Form zu geben. Dann arbeitet man mit Kettenmaschen über den Kopf nach dem Platz hin, wo das andere Ohr sein soll und macht es genau wie das erste.

Arme: 8 L. vereinigt man zu einem Kreis. In jede L. arbeitet man ein St. Im ganzen fünf Runden.



Beine: 10 L. werden zu einem Kreis vereinigt. In jede L. kommt 1 St., im ganzen 7 Runden. Die Füße bildet man, indem man die untersten 2 Runden umbiegt und mit einer Nähnadel etwas anheftet.

Schaukel: 200 L.

Ist alles fertig gehäkelt, so stopft man die Teile nicht zu fest mit Watte aus und näht sie oben und unten zusammen. Auch das Loch im Hinterkopf wird sorgfältig zugestopft. Dann befestigt man den Kopf am Körper, wo die festen Maschen anfangen und wickelt einige Male den Faden um den Hals herum, um ihn steifer zu machen. Mit schwarzer Wolle näht man Augen und Nase ein, befestigt Arme und Beine, bindet das Band um den Hals zur Schleife und zieht die Luftmaschenkette durch die Hände und Rückseite der Beine. G. R.