# Frau und Haus

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **16 (1926)**

Heft 42

PDF erstellt am: **02.06.2024**

**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.

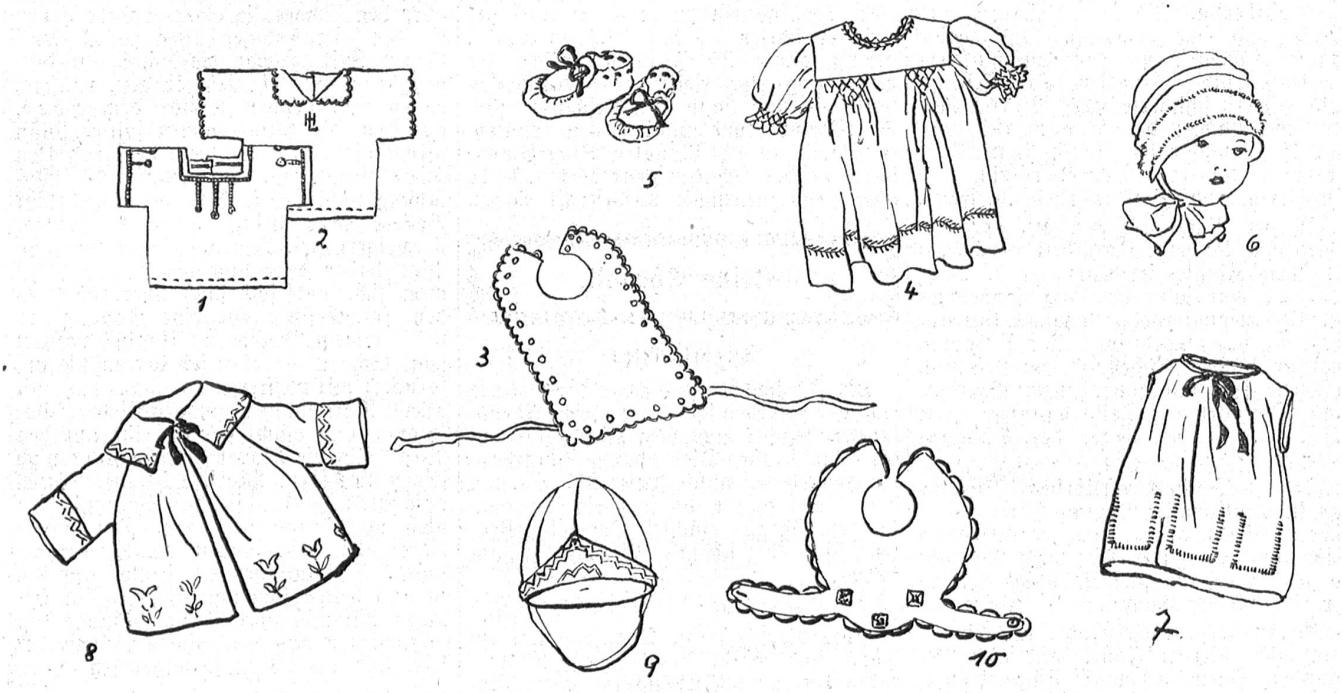
**Haftungsausschluss**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**

# * Frau und Haus *




**Für die Allerkleinsten.**

1. Erstlingshemdchen aus weißem Batiste, mit Hohlsäumchen garniert, durch ein festoniertes Börtchen begrenzt.
2. Handfestoniertes Erstlingshemdchen mit Monogramm.
3. Lätzchen mit Feston und gestickten Punkten garniert.
4. Bébékleid aus weißem Crêpe de chine mit Baumstichen verziert.
5. Bébéschuhe aus weißem Piqué mit Banddurchzug.
6. Häubchen aus weißem Tuch, Schwanenpelz ziert die kleine Krempe.
7. Röcklein aus Rosaleinen mit Handhohlsäumen und Samtbändchen.
8. Weißes Ausgehjäckchen aus Velours de laine. Einfache Verzierungen aus Vorstichen.
9. Dazu passendes Häubchen aus sechs Teilen zusammengesetzt.
10. Piquélätzchen mit großem Feston.

## Rezepte.

(Aus: „Fliegende Kochbücherei, Verlag Orell Füßli, Zürich.)

### Französische Omelette.

5 Eigelb werden mit 80 g Mehl und dem nötigen Salz gut verrührt, der steife Schnee der Eiweiß und 1/2 1 Schlagsahne darunter gezogen. Inzwischen schmilzt man die notige Butter in einer Pfanne, schüttet die Teigmasse hinein, stellt sie in einen mäßig heißen Ofen und läßt die Omelette in 10 Minuten Farbe nehmen. Wenn die Omelette goldgelb gebacken, füllt man sie, klappt die Hälfte beim Anrichten auf der heißen Schüssel über, und besiebt sie mit Käse. Zur Füllung eignen sich kleine Ragouts in dick gehaltenen Saucen, wie Geflügelresten, Pilze, Kalbsmilch, Zunge oder Braten-, Champignons-, Morchelnhachée, kurz gekochte feine Gemüse; die übrige Sauce wird dazu gereicht.

### Omelette soufflée.

1/4 Pfund Butter, 1/4 Pfund fein gestoßener Zucker, das Gelbe von 8 Eiern, etwas auf Zucker abgeriebene Zitronenschale und den Saft von 2 Zitronen gibt man in eine Kasserolle und schlägt die Masse auf gelindem Feuer, bis sie sich verdickt, zieht das Geschirr zurück und fährt mit Rühren fort, bis das Ganze abgekühlt ist. Nachdem dies geschehen, rührt man das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß dazu und füllt die Mischung in eine gut mit Butter ausgestrichene Form, setzt diese in eine mit etwa drei Finger hoch mit kochendem Wasser gefüllte Kasserolle und läßt die Omelette in 1/2 bis 3/4 Stunden im Ofen gar werden. Sollte sie sich bräunen, so bedecke man sie oben mit Papier und gebe eine Fruchtsauce dazu.

### Omelette soufflée aux confitures.

100 g Zucker, auf den man die Schale einer Zitrone abgerieben hat, werden gestoßen, fein gesiebt, mit dem Gelben von 6 Eiern und dem Saft der Zitrone schaumig geschlagen, zuletzt mit dem steifen Schnee der Eiweiß vermischt. Auf ganz gelindem Feuer läßt man nun in einer Eierkuchenpfanne Butter heiß werden und bäckt einige Löffel voll von der obigen Masse auf beiden Seiten goldgelb, schüttet die fertige Omelette auf eine Schüssel, bestreicht sie mit beliebiger Obst-Marmelade, bäckt in gleicher Weise eine zweite Omelette und fährt mit dem wechselnden Aufschichten von Konfitüre und Omelette fort, bis die Masse verbraucht ist. Die oberste Omelette beträufelt man mit Zitronensaft, bepudert sie mit Zucker und läßt die Schüssel im Ofen recht heiß werden.

### Caramelpudding.

(Feine süße Speise, kann warm oder kalt genossen werden.) Für 5 Personen.

Für eine Puddingform gewöhnlicher Größe werden 3 große Eßlöffel Zucker gebrannt, bis derselbe leicht zu rauchen beginnt. Dann wird er rasch mit 2 Eßlöffel kaltem Wasser abgelöscht. Die braune Sauce (Caramel) wird noch heiß in die Puddingform gegossen und darin hin und her fließen gelassen, damit die Wände bis fast zur halben Höhe mit Zucker beklebt sind. Jetzt werden 4 große Eier mit einer Prise Salz und einem Päckchen Vanillezucker tüchtig verklopft, bis sie schaumig sind und alsdann mit 1/2 Liter Vollmilch, der man vorher 80 Gramm Zucker und einen gehäuften Eßlöffel Paidol beimengte, unter stetem Schlagen vermischt. Beim Einfüllen in die Form muß man beachten, daß Zucker und Paidol nicht etwa unten sitzen bleiben. Man schließt die Form gut und kocht sie volle 75 Minuten im Wasserbad. Erst nach einigen Minuten stürzen. Wenn vom Caramel in der Form zurückbleibt, muß man ihn mit 1—2 Eßlöffel Rhum oder Cognac auflösen und über den Pudding schütten.

## Praktische Ratschläge.

### Pflege der Zimmerpflanzen.

Warme trockene Luft in den Wohnräumen erzeugt bei Zimmerpflanzen verschiedene Schädlinge. Häufige Waschungen der Blätter, natürlich auch der Unterseiten, vertreibt allfällig sich einnistende Schmarotzer. Zum Abwaschen dient eine handwarme Schmierseifenlauge, die mit etwas Tabakbrühe vermischt wird. Diese Brühe stellt man durch Uebergießen von Zigarrenstummeln mit kochendem Wasser her. Besteht die Belaubung aus vielen kleinen Blättern, so muß man die Pflanze mit der Lauge spritzen. Man hält den Pflanzentopf schief über den Küchenablauf und begieße sie so, daß Ober- und Unterseite bespritzt werden. Die Seifenlauge soll nicht in die Erde ablaufen, sie schadet den Wurzeln.

### Einfache Hausmittel.

Brandsalbe, 60 g Leinöl werden mit 15 g geschmolzenem Wachs vermischt. Unter die fast erkaltete Masse wird noch ein Eidotter gerührt.

Brandwunden, die mit Eiweiß überzogen wurden, heilen sehr gut. Der Ueberzug von Eiweiß, der schnell trocknet, schützt die Wunde vor Unreinigkeiten.

Feigen sind ein beliebtes Abführmittel.


Ihr Feigenkaffee ist wirklich der beste

Kaffeezusatz, was uns längere Erfahrung gelehrt hat. Wir möchten ihn allen Leuten bestens empfehlen.

Frau Böhlen in G. 43

SYKOS

Ladenpreise: SYKOS 0.50, VIRGO 1.50, NAGO, Olten