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

**Band:** 20 (1930)

**Heft:** 25

**Rubrik:** 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:** 15.07.2025

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

# Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

## Pullover für 6jährigen Knaben in tunesischer Häkelarbeit.

Material: 2 Knäuel Strickgarn H. C. Nr. 30/8 cl. 992 jaspé,
1 Knäuel Strickgarn H. C. Nr. 30/8 cl. 910 grau,
1 Knäuel Strickgarn H. C. Nr. 30/8 cl. 905 rot,
1 Knäuel Strickgarn H. C. Nr. 30/8 cl. 906 grün.

Ausführung: Man beginnt am untern Rand des Rückenteils mit einem Anschlag von 110 Maschen und häkelt 10 Reihen in Jaspé, dann je eine Reihe grün, grau, rot, grau, grün, jaspé, rot, jaspé, grün usw Nach 30 cm werden auf jeder Seite 6 Maschen abgenommen für das Armloch. Nun häkelt man noch 30 Reihen und nimmt dann auf jeder Seite ab für die Achsel, in 4 Reihen

je 7 Maschen. Das Vorderteil arbeitet man gleich bis zu 26 cm. Dann beginnt man den Halsausschnitt. Bei jeder zweiten Reihe wird auf der Halsseite 1 Masche abgenommen bis noch 30 Maschen für die Achsel sind, arbeitet bis zur gleichen Höhe wie der Rücken und häkelt die Achseln zusammen.

Den Aermel beginnt man vorn mit 60 Maschen. Nach 15 Reihen nimmt man auf jeder Seite eine Masche auf, dann nach jeder 5. Reihe, bis 84 Maschen sind. Bei 32 cm nimmt man auf jeder Seite 4 Maschen ab, dann 7 Reihen je 2 Maschen, 2 Reihen je 5 Maschen, dann abketten. Vorn am Aermel häkelt man als Abschluß von jeder Farbe eine Reihe feste Maschen. Auch der Halsausschnitt wird mit vier Reihen festen Maschen mit jaspé fertig gearbeitet.

## Für die heißen Sommermonate.

Im Sommer ist die Erhaltung der Lebensmittel in frischem Zustande nicht immer leicht. Gar schnell wird bei Speisen und Zutaten der Geschmack durch Einwirkung von Sonne und heißer Luft beeinträchtigt. Schon durch frühzeitigen Einkauf von Fisch, Fleisch, Obst und Gemüsen in den kühlen Morgenstunden kann man Frische und Haltbarkeit der Lebensmittel erhalten, besonders wenn man Fische oder Fleisch gleich in saubere weiße Tücher legt beim Einkauf, die mit Pergamentpapier ausgelegt werden, das man vorher in alkoholische Salizyllösung tauchte (1 Achtelliter Alkohol und 3 Gramm Salizylsäure) und dann trocknete. Durch diese Maßregel verhindert man das Eindringen der ersten Fäulniskeime. Obst und Gemüse aber sollte man stets in Deckelkörben holen, die, wenn möglich, innen mit frischen, trockenen Weinblättern ausgelegt werden, damit die Sonnenstrahlen nicht direkt eindringen. Im Hause müssen Obst und Gemüse sofort in einen dunkeln, trockenen Raum gebracht werden. Sie behalten ihren Wohlgeschmack, wenn ein feuchtes, großes Tuch darüber gespannt wird. Gilt es, Fleisch längere Zeit frisch zu erhalten, bestreicht man es von allen Seiten gut mit Weinessig, schlägt es in ein mit etwas Weinessig durchtränktes Wolltuch und hängt es freischwebend in Zugluft in einem dunkeln, kühlen Raume auf. Will man Geflügel aufheben, ist es am zweckmäßigsten, es nur von Bauch- oder Rückenfedern zu befreien, während die übrigen Federn sitzen bleiben, die Eingeweide müssen mit einem Drahthäckchen behutsam herausgezogen werden. Fische dürfen in den heißen Sommermonaten überhaupt nicht aufbewahrt werden, nichts verfällt so rasch in Zersetzung wie getötete Fische. Auch Speisereste müssen so rasch wie möglich verbraucht werden. Müssen sie aber aus irgend einem Grunde einige Tage aufbewahrt werden, empfiehlt es sich, sie sofort nach der Mahlzeit kurz noch einmal zu erhitzen, in ein vorher erhitztes Glas zu füllen und nun so rasch wie möglich zu verschließen. Das geschieht rasch und einfach, wenn man den Gummiring auf das Glas legt, in den Glasdeckes etwas Alkohol tröpfelt, ihn anzündet und dann den Glasdeckel fest aufdrückt. — Brühen jeglicher Art halten sich ohne sauer zu werden, wenn sie so heiß wie möglich in eine vorher mit kochend heißem Wasser ausgespülte, starke Flasche gefüllt werden. Als Verschluß steckt man einen **dreifingerbreiten** Wattepfropfen gut ein. An kühlem Orte aufbewahrt, halten sich die Brühen mehrere Tage gut, wenn sie keinerlei Einlagen haben. — Milch bleibt am sichersten gut, wenn sie gleich nach Empfang gekocht und dann in kaltes Wasser gestellt wird. Den Topf mit roher Milch stellt man in den kühlen Keller oder in eine große Schüssel, die durch schwach laufendes Wasser kühl gehalten wird. — Butter legt man in einen Teller mit frischem Wasser, stülpt einen mit Wasser vollgesogenen Blumentopf darüber, verstopft dessen Loch mit Salizylwatte und erneuert das Wasser von Zeit zu Zeit. In heißen Tagen sollen alle Lebensmittel vor Fliegen geschützt werden, nichts darf unbedeckt herum stehen. Frisches Fleisch reibt man mit grünem Estragon ein. Küchenfenster bleiben über Nacht offen. Hält man sich nicht in der Küche auf, schließt man die Fensterläden oder verdunkelt den Raum auf andere Weise. Er.

## Zur Kirschenzeit.

Kirschensuppe. Schwarze und rote Kirschen zu gleichen Teilen kocht man mit dem nötigen Zucker und knapp bedeckt mit Wasser weich. 10 Minuten vor dem Anrichten rührt man etwas glattgerührtes Maizena dazu. In eine große Porzellanschale gibt man kleine, geröstete Brotwürfelchen und richtet die Suppe darauf an. Sie wird warm gegessen.

Kirschenmus. 1 Pfund schwarze, gewaschene, natürlich entstielte Kirschen kocht man mit 2 Eßlöffeln geläutertem Zucker, 1 Stange Zimt und etwas Wasser recht weich. Dann zerdrückt man die Früchte mit der Gabel, rührt 2 Eßlöffel glattgerührtes Mehl und einige Löffel roten Wein dazu und kocht die Suppe eine weitere Viertelstunde. Dann rührt man sie durch ein Haarsieb und richtet über geröstete Brotwürfel an. Kann warm oder kalt gegessen werden.

Kirschenstrudel. Ein Teig von 1/2 Pfund Weizenmehl, 35 Gramm Butter, 2 Eiern und einer knappen Tasse lauem Wasser wird gut durchgeknettet und dann 1 Std. an guter Wärme zugedeckt stehen gelassen. Dann rollt man den Teig aus, zieht ihn mit den Fingern noch nach allen Seiten dünn aus, ohne daß er zerreißt und bestreicht ihn mit Butter. Dann legt man gezuckerte, ausgesteinte Kirschen nebeneinander darauf, rollt den Teig zu einer langen Rolle auf und gibt ihn schneckenförmig auf ein gebuttertes Blech. Unter öfterem Bestreichen mit Butter bäckt man den Strudel goldgelb.

Kirschenkaltschale. 1 Teller voll saure Kirschen werden entsteint, 1/4 Std. mit Zucker und 1/2 Liter Wasser gekocht, durch ein Sieb getrieben und mit 4—6 geriebenen Makkaronli vermengt. Dann läßt man die Kirschenmasse erkalten und serviert sie mit leicht gezuckertem Rahm und ganzen Kirchen garniert.

Kirschenauflauf. 200 Gramm altes Weißbrot ohne Rinde wird in Milch eingeweicht und auf kleinem Feuer zu Brei gerührt. Dann reibt man 1 Löffel Butter zu Rahm, fügt 3—4 Eigelb, einige Löffel gewiegte Mandeln, 2 Löffel Zucker, die Brotmasse, den steifen Eiweißschnee und 1/2 Pfund gezuckerte, entsteinte Weichselkirschen bei, füllt in eine gebutterte Form und läßt bräunlich backen.

Kirschenomeletten. Aus Mehl, Milch, etwas Salz, 4—5 Eigelb und dem geschlagenen Eiweiß macht man einen Omelettenteig und fügt einen gestrichenen Teller voll entsteinte, gezuckerte Kirschen bei. Aus diesem Teig bäckt man eine große, knusperige Omelette und bestreut sie mit Zucker.

Kirschenbrötchen. Gestrige kleine Brötchen werden halbiert, ausgehöhlt und in heißem Fett schwimmend gebacken. Unterdessen hat man entsteinte Kirschen mit Zucker und Wasser recht weich gekocht. Die Brötchen stellt man auf eine große erwärmte Platte nebeneinander, füllt sie mit den Kirschen und gießt den Saft darüber. E. R.

**Bouillon mit Ei u. Knorr-Fleischbrühwürfel.**

1 Tasse Fleischbrühe oder 1 Tasse Wasser und 1 Knorr-Fleischbrühwürfel, 1 Ei. Zum Würzen: Petersilie, ein Stückchen süße Butter.

Das Wasser wird mit dem Bouillon-Würfel zum Kochen gebracht, das Ei in der Tasse sehr gut verklopft und unter Umrühren in die kochende Flüssigkeit gegeben, die man nur noch gerade vors Kochen kommen lassen darf.