

Die Seite für Frau und Haus

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **24 (1934)**

Heft 36

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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.

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten.

Gestreifter Teppich. Gr. 52 × 100 cm.

Material: Teppichgarn S. C. garantiert hoch- und lichtecht.

- 4 Strangen à 100 Gr. roh;
- 3 Strangen à 100 Gr. blau 2122;
- 2 Strangen à 100 Gr. beige 2104.
- 1 passende Häkelnadel.

Ausführung:

Mit Teppichgarn S. C. werden 73 Luftmaschen angeschlagen. Zurückgehend 1 feste Masche in die drittletzte Luftmasche, 1 Luftmasche, 1 Masche übergehen, 1 feste Masche in die nächstfolgende Masche, 1 Luftmasche, 1 Masche übergehen, 1 feste Masche in die nächstfolgende Masche, usw. bis ans Ende der Luftmaschenteile. Wenden, 2 Luftmaschen.

2. Tour: 1 feste Masche in den Luftmaschenbogen der vorhergehenden Reihe, 1 Luftmasche, 1 feste Masche in den nächstliegenden Luftmaschenbogen der vorhergehenden Reihe usw.

Auf diese Weise arbeitet man, hin- und hergehend, 12 Reihen blau, 8 Reihen beige, 2 Reihen roh, 5 Reihen blau, 3 Reihen beige, soweit die bunte Borte. Das unte Mittelstück wird in 49 Reihen roh gearbeitet.

Nun beginnt wieder des Streifenmuster, aber in zurückgehender Folge, beginnend mit 3 Reihen beige, 5 Reihen blau usw.

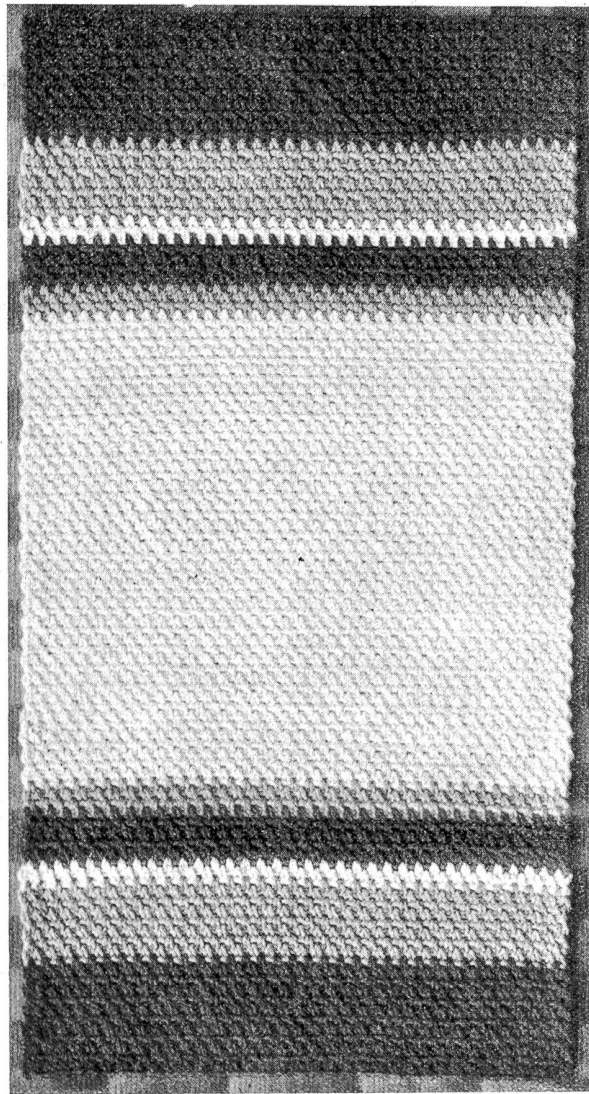
Für das Modell sind die vorstehend notierten Farben verwendet worden. Andere schöne Farbenzusammenstellungen sind folgende:

- Grund: hellgrau 2149; roh 2101; elfenbein 2137.
- Rand: hellblau 2121; reseda 2151; moosgrün 2147.
- Streifen: gelb 2139; kupfer 2145; citron 2138.

Sehr hübsch wirkt auch folgende Farbenzusammenstellung:

- Grundfarbe: citron 2138;
- Rand: hellgelb 2137.

- Streifen: grün 2147 und ganz wenig schwarz.



Strickmuster gestreifter Teppich.

Für die Küche.

Feine Apfelfcreme.

Gute Äpfel werden geschält, halbiert und mit Zucker, Weißwein, Zimt und Zitronensaft weich gekocht. Dann füllt man eine tiefe Schüssel mit Biskuits, feuchtet diese mit Arrak oder Rum an und gibt das erkaltete Kompott darauf. Nun macht man aus einem halben Liter süßer Sahne oder fetter Milch, etwas feingeschnittener Vanille, Zucker nach Geschmack, 4 Eidottern, nach Belieben auch dem abgeriebenen Gelben, 1–2 Blatt Gelatine und dem zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß eine gute Vanillecreme, die nun über das Ganze gegeben wird. Hat man keine Äpfel, so lassen sich auch andere geschmorte Früchte verwenden.

Äpfel im Reizand.

In Viertel geschnittene, geschälte Äpfel kocht man mit Zucker und einigen Löffeln Johannisbeergelee weich. 2 Tassen gewaschener Reis wird in Milch mit Zucker und einem Stück Butter zu Brei gekocht, den man mit etwas gehackter Zitronenschale und 2–3 Eigelb ver-

mengt. Der Reisbrei wird in eine ausgespülte Ringform gepreßt, gestürzt und mit den Äpfeln gefüllt. Das Gericht kann warm oder kalt gegessen werden.

Äpfelauslauf.

In eine gebutterte Form gibt man lagenweise dünne, altbackene Brotscheibchen und gezuckerte, verchnittene Äpfel. Wenn die Form voll ist, gießt man eine Tasse heißes Zuckersirup über die letzte Brotschicht, streut Butterwürfelchen darauf und bäckt den Auslauf im Ofen eine gute halbe Stunde.

Rohes Apfelsalat.

Geschälte Äpfel werden in blatt dünne Scheibchen geschnitten und mit verdünntem Zitronensaft übergossen. Man streut genügend Zucker darüber und serviert den Salat nach 2 Stunden mit Zwiebad.

Brotäpfel.

Mitteltroße, festfleischige Äpfel werden geschält, das Kernhaus herausgebohrt und die Öffnung mit Zucker gefüllt. Man stellt die Äpfel auf ein gebuttertes Blech, legt auf jede

Frucht ein Butterwürfelchen und stellt sie 1/2 Stunde in den heißen Ofen. Die Äpfel werden auf eine Platte gestellt, mit gerösteten Brotschnitten umlegt und mit einer Vanillecreme serviert.

Äpfel mit Nudeln.

In eine gebutterte Form schichtet man abwechselnd weichgekochte Nudeln und in Zucker geschmorte Äpfel, dann gießt man 2 mit Milch verquirlte Eier darüber und bäckt die Speise im Ofen bräunlich.

Gebakenes Apfelmompott.

Geschälte, halbierte, vom Kernhaus befreite Äpfel werden mit Zucker und wenig Wasser zu Mus gekocht und mit Aprikosenkonfitüre vermengt. Dann schlägt man 3 Eiweiß mit Zucker zu Schaum, fügt ein Tellerchen voll gemahlene Mandeln bei und streicht diese Masse über das in eine gebutterte Form gegebene Apfelmus. Im Ofen wird die Speise überbadet und warm oder kalt gegessen. En.

Fondue.

Streiche ein könernes Fondueöpfchen mit Speck und einer Knoblauchzehe aus. Gieße eine Flasche weißen Wein hinein (Walliser oder Maadtländer). Ein Pfund junger, fetter Emmentalerkäse wird klein geschnitten und dazugegeben, eine Prise Mehl darüber, das Ganze unter gleichmäßigem Rühren auf kleinem Feuer, am besten auf glimmenden Holzkohlen, erhitzt, bis sich alles zu sanfter, feiner Masse verbindet. Das Fondue steigt im Topf hoch, der kommt nun mitten auf den Tisch und wird durch eine Spiritusflamme ständig heiß gehalten. Während des Kochens schneidet sich ein jeder, der an dem Mahle mithalten will, sein Weißbrot in kleine Stücke, und nachdem noch mit einem Glas Käse dem Gericht der letzte Segen gegeben, taucht jeder die Gabel mit einem Bissen Brot in die Masse und, mit Zunge, Gaumen und Nase genießend, wird der Topf leer getunkt.

Praktische Ratschläge.

Mittel gegen Handschweiß. Je 7,5 Gramm Borax und Salizylsäure und 2 Gramm Borfäure löst man in einer Mischung von 30 Gramm Glycerin und Spiritus. Mit dieser Lösung reibt man zweimal täglich die Hände ein.

Bei Heiserkeit und Hals schmerzen haben sich Gurgelungen mit Glycerinwasser gut bewährt. Hierzu verrührt man einen Teelöffel voll Glycerin mit einem Glas lauem Wassers. Das Gurgeln ist alle zwei Stunden vorzunehmen.

Gegen Gallensteinbeschwerden nimmt man löffelweise gutes Olivenöl ein und kocht mit Del anstatt mit Butter.

Starke Blutungen, von Wunden herrührend, werden gestillt durch Aufpressen von Watte, die in heißes Wasser getaucht wurde.

Gegen das lästige „Absterben“ der Finger, wie es bei falscher Blutzirkulation vorkommt, empfiehlt man tüchtiges Frottieren der Finger, an den Spitzen beginnend, mit Franzbranntwein oder Ameisenspiritus.