

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 24 (1934)
Heft: 36

Rubrik: Die Seite für Frau und Haus

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.05.2025

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

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 Luftmaschenkette. 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.

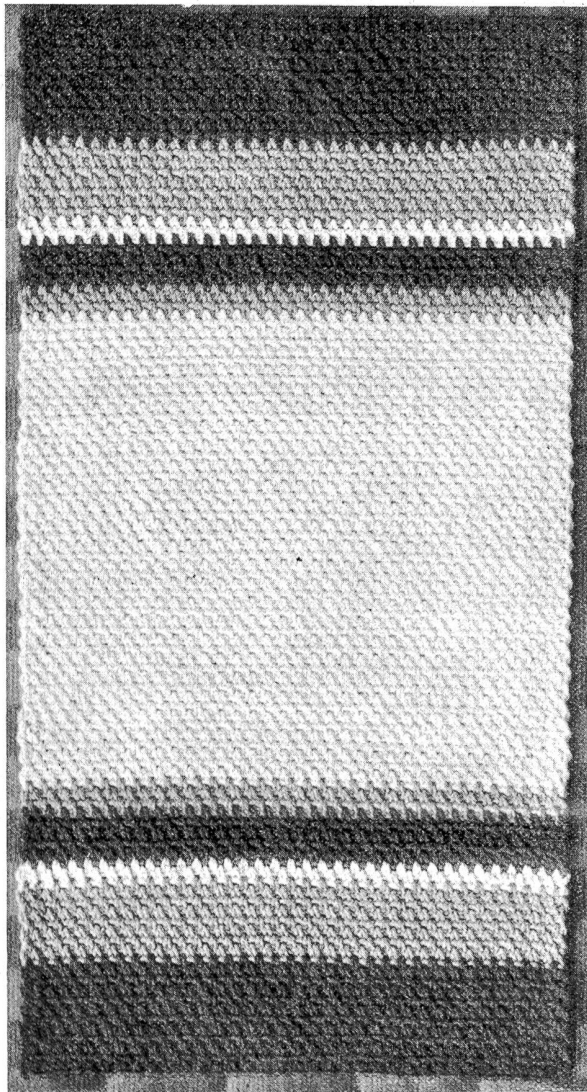
Streifen: gelb 2139; kupfer 2145; citron 2138.

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 Apfelsauce.

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 feingehackter 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 Reibrei 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, altbadene Brotscheibchen und gezuckerte, verschnittene Äpfel. Wenn die Form voll ist, gießt man eine Tasse heißes Zuckerwasser über die letzte Brotschicht, streut Butterwürfelchen darauf und bakt den Auslauf im Ofen eine gute halbe Stunde.

Rohr 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.

Bratapfel.

Mittelgroße, 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 bakt die Speise im Ofen bräunlich.

Gebadenes Apfelmus.

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 überbacken und warm oder kalt gegessen. En.

Fondue.

Streiche ein tönernes 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 Risch 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 Borsäure löst man in einer Mischung von 30 Gramm Glycerin und Spiritus. Mit dieser Lösung reibt man zweimal täglich die Hände ein.

Bei Heiserkeit und Halsschmerzen 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 Auspressen 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 Ameisenspirit.