Die Seite der Frau

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **28 (1938)**

Heft 52

PDF erstellt am: **22.05.2024**

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

Die Seite der Frau

Das Reinigen von Teppichen.

Kleinere gewebte Teppiche, namentlich Bettvorlagen und dergleichen, werden oft quer in der Mitte weich und unanschaulich, und es bildet sich hier eine hochstehende Falte, wobei die Gewebefäden der linken Seite meist durchgerissen und wie gebrochen erscheinen. Die Ursache dieses Uebelstandes ist beim Reinigen der Teppiche zu suchen, und zwar ist die Art des Klopfens schuld. Gewöhnlich werden sie in ihrer Mitte über die zum Klopfen bestimmte Stange gehängt, an beiden herabhängenden Enden gefaßt und dann mit dem Teppichklopfer bearbeitet. Hierin liegt der Fehler, denn durch das gleichzeitige Zerren und Klopfen werden die Gewebefäden in der Mitte nach und nach brüchig und ausgezogen. Um dies zu verhüten, dürfen kleine Teppiche überhaupt nicht mit dem Klopfer in Berührung kommen; es genügt schon, sie tüchtig auszuschlagen, wobei man sie einmal am schmalen, dann am breiten Rand faßt und dann glatt liegend gründlich bürstet. Größere Teppiche müssen natürlich von Zeit zu Zeit geklopft werden. Dabei ist nun zu beachten, daß man sie während dem Klopfen nie straff spannt, so daß das Stück über der Stange locker liegt und nicht ausgerissen wird. Ein solcher Teppich darf auch nicht jedesmal gleich übergehängt werden, so daß nicht immer dieselbe Stelle auf der Stange liegt. Um die Falte oder weiche Stelle fortzubringen, die im Lauf der Jahre in der Teppichmitte entstanden ist, durchfeuchtet man sie von links gründlich mit reinem Wasser. Nach dem Trockenwerden haben sich die Fäden zusammengezogen, und die weiche Stelle ist wieder hart geworden. Will man größere Teppiche entstauben, bewährt sich immer wieder das gebrauchte Schwarzteekraut. Es wird gleichmäßig über den Teppich verteilt und nach einiger Zeit weggebürstet. Ein viel idealeres Reinigungsmittel ist der trockene, weiche Schnee. Man legt den Teppich glatt darauf und klopft ihn gut aus. Die beste Reinigungsmethode für alle Arten von Teppichen ist und bleibt aber der Staubsauger. Auch er schließt aber eine zeitweilige Schneereinigung nicht aus. R.

Klebemittel für Porzellan.

Eine Art Fischleim zum Kitten von zerbrochenem Porzellan stellt man sich wie folgt her: Etwa 2 Eßlöffel Essig kocht man in einem kleinen Gefäß auf und löst drei Blatt weiße Gelatine darin auf. Der Leim ist sofort gebrauchsfertig. Man bewahrt ihn in einem kleinen Fläschchen auf. Hartgewordenen Leim kann man wieder flüssig machen, indem man die Flasche in heißes Wasser stellt. E.

Trübe Fensterscheiben.

Um trüben und farbig schimmernden Fensterscheiben ihre ursprüngliche Klarheit wieder zu geben, reibe man sie mit fein pulverisiertem Bimsstein ab, putze mit einem weichen, mit Leinöl getränkten Tuch, trockne mit einem Leder und spüle mit reinem Wasser nach, bis die Scheiben die gewünschte Klarheit haben.

Was soll ich am Neujahrstag kochen?

8 passende Vorschläge.

1. Bouillon mit Ei. — Champignonschnitten mit Rahmsauce. — Poulet, Bratkartöffelchen, Endivien- und Bohnensalat. — Vermicelles.

2. Hors-d'oeuvre. — Fideesuppe. — Gefüllte Kalbsrollen, verdämpfter Kohl, Kartoffelstock, Randensalat. — Meringues.

3. Einlaufsuppe. — Spargeln mit holländischer Sauce — Hasenbraten, Rotkabis, gebackene Kartoffelstengelchen, Apfelpurée. — Kaffeeglace.

4. Grape-fruits. — Pilzomeletten. — Rehpfeffer, Spätzli, Endiviensalat. — Coupe Melba.

5. Goldwürfelsuppe. — Filets de sole mit Weinsauce, Salzkartoffeln. — Holsteinschnitzel, Erbsli und Karotten. — Pudding diplomate.

6. Bouillon in Tassen. — Zunge mit Kapernsauce, Kartoffelstock, Selleriesalat. — Gefüllte Ente mit Kastanien, Rosenkohl mit Sauce, verschiedene Salate. — Himbeerschaum in Gläsern.

7. Fischmayonnaise. — Gebratenes Ochsenfilet, verdämpfte, sterilisierte Bohnen, Bratkartoffeln. — Taubenragout, Kartoffelstock und gemischter Salat. — Brennende Omeletten.

8. Ochsenschwanzsuppe. — Schwarzwurzeln im Backteig und Mayonnaise. — Salm im Ofen, Salzkartoffeln und Endiviensalat. — Schinken im Brotteig, Erbsli und Blumenkohl. — Eiskaffee. R.

Allerlei Gutes für die Festtage.

Lebergericht.

1 Pfd. Kalbsleber wird in gleichmäßige, kleine Scheiben geschnitten (etwa in der Größe eines Fünflibers). Frische, gerüstete, in Scheiben geschnittene Champignons schmort man mit 1 gehackten Zwiebel in genügend Butter ¼ Std., würzt mit etwas Salz und Pfeffer und gibt die Leber hinzu. Alles wird zugedeckt knapp 10 Min. gekocht, mit 2—3 Löffelchen Weißwein verrührt und auf gebackene Weißbrotscheiben angerichtet. Als Beilage gibt man grünen Salat.

Rinderrollen.

Man schneidet schönes, mageres Rindfleisch in ziemlich dünne, gleichmäßige Scheiben, klopft sie gut und bestreicht sie mit folgender Fülle: Ein großes Stück frische Butter rührt man zu Rahm, gibt Salz, Pfeffer, 1 Löffel Sardellenpaste (überall erhältlich) und 1—2 Löffel Reibbrot dazu. Auf die bestrichenen Fleischscheiben legt man je ein Stäbchen Speck, wickelt das Fleisch zu Rollen und umbindet diese mit weißem Faden. Die Fleischrollen werden in heißem Fett angebraten und mit einer Handvoll gereinigten, verschnittenen Pilzen, 1 Zwiebel, wenig Kümmel und einigen Löffeln Fleischbrühe oder Salzwasser 1 Std. geschmort. Man richtet die Rollen an, entfernt die Fäden und gibt die kochendheiße Sauce darüber.

Garnierte Koteletten.

Gut geklopfte Kalbs- und Schweinskoteletten werden gesalzen, gepfeffert und auf gewohnte Weise in genügend Fett gebraten. Man legt sie auf eine erwärmte Platte, gibt auf jede Kotelette ein Spiegelei, kocht das Bratenfett mit etwas verdünntem Tomatenpürée auf und gießt es über die Koteletten. Sie werden zu Bratkartoffeln und Gemüse serviert.

Risottoschüssel.

Mit einer gehackten Zwiebel werden 2 Tassen erlesener Reis in Butter gelb gedämpft und mit 1 Liter Salzwasser oder Bouillonwürfelbrühe ganz langsam weich gekocht. Dann bräunt man Speckwürfelchen, gibt in Scheibchen geschnittenen Schinken oder Wurstwürfelchen dazu, mengt das Fleisch unter den Reis und fügt einige Löffel Tomatenpuree bei. Alles wird gut untereinander gerührt, angerichtet und mit geriebenem Käse überstreut.

Mikadosalat.

Geschälte Sellerieknollen werden in Scheiben geschnitten und Kartoffeln in der Schale gekocht. Die Selleriescheiben kocht man in Salzwasser weich. In eine Schüssel gibt man lagenweise Sellerie- und Kartoffelscheiben, streicht Mayonnaise dazwischen, überzieht den Salat mit Mayonnaise und garniert mit entkernten Oliven und Eiervierteln. E. R.

* * *

Besinnliches.

Lieblosigkeit prunkt gern mit Wahrheitsliebe.

Wer wachsweich ist, kann leicht kleben bleiben.

Man ist nie zorniger auf einen andern, als wenn man fühlt, daß man sich selber zürnen sollte.

Wer schnell vorwärts kommen will, darf nicht viel rückwärts schauen.

Von der Hoffnung reden nur die verächtlich, welche sie mit ihren kindischen Wünschen verwechseln.

Ich will lieber für eine Last keine Kraft, als für eine Kraft keine Last haben.

Wer gute Menschen liebt, kann wenigstens nicht ganz verdorben sein.

Es ist ein Fehler zu denken, das Leben schulde uns etwas. Wir sollen etwas hineinlegen; es ist ein Kapital, das wir verzinsen müssen. Nur was wir herausschlagen, das haben wir.