

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): **27 (1937)**

Heft 20

PDF erstellt am: **18.04.2024**

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

Auffrischen von Reisekörben und -Koffern.

Früh genug vor Beginn der Reisezeit, sollte man die Koffern und Reisetörbe, Taschen und Rucksäcke gründlich nach etwaigen Schäden untersuchen, damit nicht im letzten Augenblick, wenn man sonst alle Hände voll zu tun hat, Reparaturen vorgenommen werden müssen. Noch richtiger ist es, die Koffer usw. nach jeder Reise nachzusehen, und sie in tadellosem Zustande wegzustellen. Häufig bedürfen Koffer und Körbe nur einer Auffrischung, die man selbst bemerkstelligen kann. Bei Lederkoffern entferne man vorerst die etwa noch anhaftenden Bahn- und Hotelzettel durch Abwaschen mit warmem Wasser, danach die Flecken und Schmutzstreifen mit einem Lappchen, das mit Benzin immer wieder befeuchtet wird. Sämtliche Leder- teile werden mit einer guten, der Farbe entsprechenden Schuhcreme recht gleich- mäßig und nicht zu dick eingerieben und mit einem großen, weichen Woll- oder Samtlappen poliert. Reisetörbe, die immer noch häufig gebraucht werden, wenn die ganze Familie ins Ferienhäuschen zieht, müssen, wenn sie sehr verstaubt und schmutzig sind, mit heißer Seifen- und Sodalaugung geschwungen und nachher sehr gründlich, am besten in Zugluft und Sonne, getrocknet werden. Haben die Körbe keine derartige Wäsche nötig, sollte man sie auf alle Fälle gut anfeuchten, damit das durch langes Stehen trocken und spröde gewor- dene Rohrgeflecht geschmeidig wird, was am besten mittels eines Zerstäubers ge- schieht. Verfümt man diese kleine Vor- sichtsmaßregel, so rächt sich das durch Brechen des Rohrgeflechtes beim Trans- port auf der Reise. Bei großen Körben prüfe man besonders auch die am Boden befindlichen Holzleisten, die sich verhält- nismäßig rasch abnutzen, sie müssen immer sogleich repariert werden. Hat auch die Farbe der Reisetörbe gelitten, können sie mit Lackfarbe aufgefrischt werden, wie man sie zum Lackieren der Veranda Möbel ver- wendet. Sehr mitgenommene, weitgereifte Körbe bestreicht man am besten gleich- mäßig mit einem hübschen Goldbraun. Hartgewordene Lederriemen, die in diesem Zustande leicht brechen, bestreiche man ziemlich dick mit Lederfett, wodurch sie wieder weich und schmiegsam werden. Rucksäcke können gewaschen werden, nur müssen sie sehr rasch und gründlich trock- nen. Durchgeschwemmte oder schlecht be- festigte Riemen müssen gleich in Stand gesetzt werden; ein zerrissener Rucksack- riemen kann eine schöne Bergfahrt emp-

findlich stören. Badetaschen reibt man mit einer Mischung von Milch und Wasser ab und trocknet mit einem weichen Tuch nach, das gilt natürlich für Wachtuchtaschen. Segeltuchtaschen klopft man gut aus, bür- stet sie und läßt sie gut auslüften. E. R.

Allerlei gute Rezepte.

Fleischschüssel für heiße Tage.

Ein Schweinefilet brätet man auf ge- wohnter Weise und läßt es erkalten. Es wird in gleichmäßige Scheiben geschnitten und hübsch auf eine längliche Platte ge- legt. Nun bereitet man Tomaten-, Blu- mentohl-, Gurken- und Bohnensalat, jedes für sich und gibt die Salate abwechselnd um das Fleisch. Zwischen hinein legt man Senf- oder Essiggurken, garniert mit Zwie- belscheiben und Büschensardellen und reicht eine Kräutermayonnaise dazu.

Huhn mit Champignons.

Zwei junge Hühner werden gereinigt, ausgenommen und jedes in vier Teile ge- schnitten. Sie werden mit gehackter Peter- silie, Salz und gehackten Schalotten be- streut und in Del oder Butter gebacken. Man bestäubt die Hühner mit Mehl und gibt 3—4 Löffel Tomatenpüree dazu, das mit rotem Wein angerührt wurde. Wenn das Fleisch bald weich ist, fügt man einen Teller voll gerüstete, halbierte Champi- gnons bei und dampft alles noch ca. 20 Minuten.

Berbedte Eier.

4 Eigelb werden verquirlt und mit 2 Teelöffeln Kapern, einigen gehackten Bü- chsensardellen, Schnittlauch, einer Prise Pa- prika und den schaumiggeschlagenen Eiweiß vermengt. In eine mit Butter gut bestrich- ene Form schlägt man sorgfältig 5 Eier, so daß eines neben dem andern liegt, überfüllt sie mit der Eiermasse und bäckt die Speise 10 Minuten im heißen Ofen. Die Eier werden mit grünem Salat ser- viert.

Bananenreis.

200 gr bester Reis wird mit Zucker, Apfelwein und wenig Wasser weichgekocht und mit etwas Zitronensaft gewürzt. Dann schneidet man 3—4 Bananen in Scheib- chen, mengt sie unter den Reis, füllt ihn in ausgespülte, große Tassen und läßt ihn erkalten. Der Reis wird gestürzt und mit Himbeer- oder Weinsauce serviert.

Rohlggericht.

In Würfel geschnittenes, mageres Kind- fleisch brätet man mit reichlich Zwiebel- scheiben und dem nötigen Salz in Fett schön an. Unterdeß brüht man verles- senen Wirfingtohl in Salzwasser einige Minuten, gießt das Wasser ab und gibt den Rohl zum Fleisch. Gut zugedeckt schmort man alles zusammen noch ½ Stunde. Sollte das Gericht zu trocken sein, gibt man löffelweise Rohlbrühwasser dazu. Man kann 2—3 verschnittene Tomaten mitkochen lassen.

Rhabarber-Kaltshale.

Zarte Rhabarberstengel werden unge- geschält in Stücke geschnitten und in Zucker- wasser, dem etwas Zitronenschale beige- fügt wurde, weichgekocht. Man streicht den Rhabarber durch ein Haarsieb, kocht ihn mit etwas Milch nochmals auf, zieht ihn vom Feuer und verquirlt ihn mit 1—2 Eigelb. Man richtet über einige zerbröckel- te Zwieback oder Haselnußmakronen an. E. R.

* * *

Bern in Blumen.



Schon der Gedanke an die herrlichen Blu- men-Farben erfüllt das Herz mit monni- ger Freude. Bald sind wir nun so weit. Die Bundesstadt wird von nah und fern riesigen Besuch erhalten.

Liebe Frauen und Töchter wollt Ihr dem Fest die Krone aufsetzen, dann er- scheint in unseren farbenprächtigen Ber- ner-Trachten, es soll ja eine Werbung sein für unser schönes Bern.

Eure Mitwirkung dürfte unendlich viel beitragen am Erfolg mitzubelfen.

Also auf zum Blumenfest
aber „in der Berner-Tracht“.

* * *

Das Veilchen.

Ich dufte gern in eines Mägdleins Glas,
Der Frühlingsbote bei der Menschenblüte,
Die Himmelshuld in meinem Auge las
Und Erdensehnsucht, die verborgen glühte.

Ich küsse heimlich Mägdleins weiße Hand,
Mein Odem bleibt ihr lange noch
verbunden,

Und äuge still ins kleine Märchenland
Der Mädchenstube, wo ich heimgefunden.
Walter Dietiker.

Autofahrunterricht
u. Theorie a. elektr. ge-
triebenen, vollständig
geschnittenen Demon-
strations-Chassis erteilt
S. URWYLER
BERN - Staatl.
konz. Fahrlehrer.
Ob. Villottentmat-
strasse 50
Tel. 22.993

LOCARNO HOTEL PESTALOZZIHOFF

Das heimelige alkoholfreie Familienhotel. Zimmer v. Fr. 2.50, Pension v. Fr. 7.— an. Familie Maurer.