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

Band: 17 (1927)

Heft: 33

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

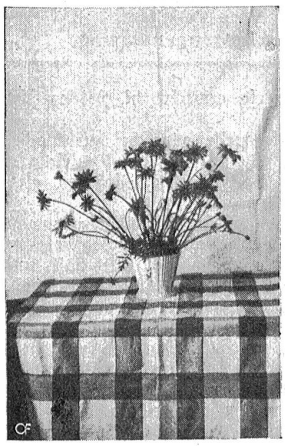
Download PDF: 31.07.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

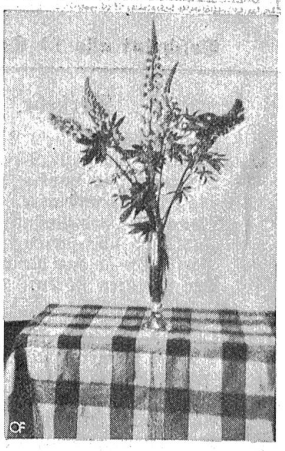
Blumen im Haus.



Rote Marguerite in Fayence-Vase.

Es ist eine erfreuliche Tatsache, daß die Blume den Weg ins Haus gefunden hat, und zwar in einer Weise, die mehr und mehr nicht nur guten Geschmack, sondern selbst künstlerisches Empfinden verrät. Es betrifft dies sowohl die Auswahl der Blumen als auch der Töpfe und Vasen. Mit Grauen denkt man an jene korbgeflochtenen Schiffe und Wagen zurück, an die Schrecken der Drahtblumen und künstlichen Blattpflanzen, an die kitschigen Nippes und die unmöglichen Buketts mit Papiermanchetten. Wie reizvoller ist doch ein frischer Strauß von Kornblumen und Mohn in der einfachen hohen Vase oder ein Büschel leuchtenden Enzians im flachen Kelchglase!

Glücklicherweise ist man davon abgekommen, die Seltenheit einer Blume zu hoch einzuschätzen. Ein künstlich gezüchtetes Chrysanthemum, eine tropische Orchidee mag am geeigneten Orte unsere Bewunderung herausfordern, an anderer Stelle leistet aber eine Vase mit rotem Wiesenklee, ein Glas mit Margueriten bessere Dienste. Die heimatlichen Blumen sind sogar in den meisten Fällen vorzuziehen.



Lupinus, weil langstielig in hoher Kristallvase.

Welche Schönheiten bergen doch ein paar Schwertlilienstengel, die man selbst im Moor gebrochen hat, eine Hand voll gelber Sumpfdotterblumen, wilde Rosen, Primeln, Glockenblumen, die Schneeglöckchen und Krokus, alle Potentillaarten, ja selbst das sogenannte „Unkraut", die Gräser und Moose. Natürlich gehören auch die Gartenblumen hieher, vorab die edle Rose, das Löwenmaul, die Nelke — doch denke man daran, daß die „gefüllten", d. h. die gezüchteten Blüten nicht unbedingt die schönsten sind.

Es gehört eben auch zur Schönheit einer Pflanze, daß man sieht, wie sie gewachsen ist, daß man die Konstruktion der Zweige, die Form der Blätter und ihre Entwicklung aus dem Stengel verfolgen kann. Der zierliche Stiel, der feine Blumenschaft soll nicht in einer hohen, undurchsichtigen Vase verborgen werden. Die unmöglichsten Formen und Farben sollen nicht im gleichen Strauß nebeneinanderstecken.

Feldblumen, auf gleichem Boden gewachsen, haben etwas Verwandtes unter sich, ebenso Gartenblumen, Sumpfblumen usw. Die Arten verschiedener Milieus widerstreben einander. Die Natur ist immer der größte Künstler, denn es gibt keine Blume, die farbig nicht wunderschön zu dem Grün ihrer Blätter gestimmt erschiene.

Einfachheit in der Zusammenstellung wie auch in der Wahl der Vase zeugt vom besten Geschmack. W.H.

Die Zwiebel im Haushalt.

Die Zwiebel spielt im Haushalt eine große Bedeutung. Das alte Sprichwort: „Wer Zwiebeln ißt, kennt des Doktors Hausnummer nicht", hat viel für sich. Besondere Zwiebelgerichte werden nun allerdings nicht von jedermann vertragen oder genossen. Rohe Zwiebeln haben nach alter Erfahrung einen großen Heil- und Gesundheitswert, der besonders bei Darmkatarrh, Diarrhöe und Ruhr in Erscheinung tritt. Sie veranlassen den Magen zur vermehrten Absonderung von Verdauungssäften, so daß die Speisen besser verdaut werden. Im Darm geht dann nichts mehr in schädigende Fäulnis über. Vollwertige Magensäfte und Magensäure ist auch viel eher imstande, im Magendarmkanal schädliche Krankheitserreger abzutöten. Ruhrkranken mischt man feingeschnittene rohe Zwiebeln unter den Kartoffelstock. Die Heilung wird eine viel raschere sein. Im gekochten Zustand allerdings büßen die Zwiebeln einen großen Teil ihres Heilwertes ein. Wichtig sind die Zwiebeln auch für Nierenkranke, während nervöse Personen rohe Zwiebeln nicht immer vertragen. Als Hustenmittel ist Zwiebelsaft längst geschätzt Ein gutes Hustenmittel erhält man, wenn man eine größere Zwiebel, der man oben einen Deckel abschnitt, aushöhlt und die Höhlung mit pulverisiertem Kandiszucker füllt. Nach drei Tagen ist der Zucker aufgelöst, die Flüssigkeit vom Zwiebelsaft durchtränkt. Täglich genießt man einen Teelöffel voll. Die gleiche Zwiebel kann nochmals mit Kandiszucker gefüllt werden.

Wer rohe Zwiebeln allein nicht genießen kann, esse sie mit feinen Kässchnitten oder auf einem Butterbrot in feingeschnittenen Scheibchen.

In der Küche braucht man die Zwiebel als Würzmittel, indirekt indes auch, um die Speisen verdaulicher und bekömmlicher zu machen. Erbsensuppe wird z. B. durch Zwiebelzusatz viel verdaulicher. Untersuchungen haben ergeben, daß ein ohne Zwiebeln gekochtes Fleischstück beispielsweise fünf Nährwerteinheiten besitzt, mit Zwiebeln gekocht aber acht.

Mit Zwiebelsaft reibt man gelb gewordene Klaviertasten oder andere Elfenbeinsachen ab, um sie wieder reinweiß zu machen. Mit Watte oder Wolle wird nachpoliert. Lackleder teile reinigt man vorteilhaft mit Zwiebeln. Ranzige Butter und ranziges Fett kocht man mit einer zerschnittenen Zwiebel auf, um sie wieder brauchbar zu machen. „Welcher mit Zwobeln strichet die kale stet, machet da selbest Haare wachsen", sagt ein altes Rezept. So wären also die Zwiebeln auch gegen Kahlköpfigkeit gut. —v—

Das Trocknen der Pilze.

Pilze werden bei uns mit Recht geschätzt. Um im Winter solche bei der Bereitung von schmackhaften Sorten verwenden zu können, trocknet man sie auch häufig, besonders die wertvollen Sorten wie Champignons, Steinpilze, Mousserons. Aber auch die Pfefferlinge, die Totentrompete, der Perasolpilz, der Gelbling u. a. können mit Vorteil getrocknet werden. Zum Trocknen verwende man nur junge Pilze mit gesundem, festem Fleisch. Zuerst werden diese gründlich gewaschen, wobei man die anhaftenden Schmutzteilchen und die Moose entfernt. Nun rüstet man die Pilze für das Trocknen zu. Man kann sie unzerschnitten oder zerschnitten trocknen. Die nicht zerschnittenen Pilze trocknet man im Interesse einer gleichmäßigen Behandlung am besten für sich. Beim Zerschneiden sollte man nach Möglichkeit gleich große Pilzstücke schneiden, damit alle Stücke ungefähr zur gleichen Zeit trocken werden. Man schneidet Würfel oder Streifen. Die Oberhaut von Hut und Strunk, die Lamellen und Röhren entfernt man am besten. Morcheln reinigt man nur, aber trocknet sie unzerteilt. Vielfach besteht die Meinung, Pilze, die getrocknet werden sollen, müßten gedämpft oder blanchiert werden. Das ist unrichtig. Man trocknet auf dem warmen Ofen, auf dem Herd oder in besonderen Trockenapparaten, aber auch im Freien, nur dauert dies meist zu lange und erfährt bei ungünstiger Witterung manchen Unterbruch. Im Freien getrocknete Pilze sind aber in der Qualität besser. Sehr gute Resultate erzielt man mit dem Trocknen auf dem Dachboden bei heißer Witterung. Trockenpilze sollten die Naturfarbe behalten. Nach der Trocknung lasse man die Pilze noch einen Tag oder zwei an der frischen Luft liegen, bevor man sie in Kisten verpackt. —t.

Der elektrische Toaster.

Als Toasten oder Bähen von Brotschnitten bezeichnet man das trockene Rösten von Brot, das in diesem Zustande außerordentlich leicht verdaulich und daher dem Magen sehr zuträglich und bekömmlich ist. In einzelnen Ländern, besonders in Amerika und England, fehlen die gebähten Brotschnitten nur selten auf dem Morgen- und Abendtisch. Unser schwer verdauliches Brot mit wenig Mühe unserm Magen zuträglich zu machen, dürfte für uns von ebenso großem Nutzen sein wie für irgendein anderes Volk. Früher war die Zubereitung von Röstbrot sehr umständlich, weil man dazu einen Glührost benötigte. Heute übernimmt der „Elektrische Toaster" die ganze Arbeit, ein hübscher elektrischer Apparat, der an jedem Steckkontakt angeschlossen werden kann und einfach auf den gedeckten Tisch gestellt wird. So kann man die Brotschnitten ohne Mühe und auf die bequemste Art rösten. Der Stromverbrauch entspricht ungefähr 450 Watt, d. h. die Betriebskosten betragen, wenn man den Apparat an das Lichtnetz anschließt, pro Mahlzeit 5—7 Rappen, sind also außerordentlich gering. Auch in unserm Lande wird die leichte Verdaulichkeit des gerösteten Brotes immer mehr gewürdigt; es findet daher nicht nur in der Krankenküche, sondern auch zum Garnieren von allerhand Platten reichlich Verwendung. P. K.