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

Band: 18 (1928)

Heft: 33 [i.e. 32]

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

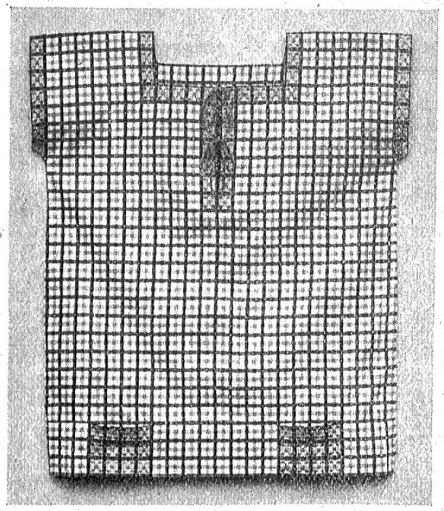
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media 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

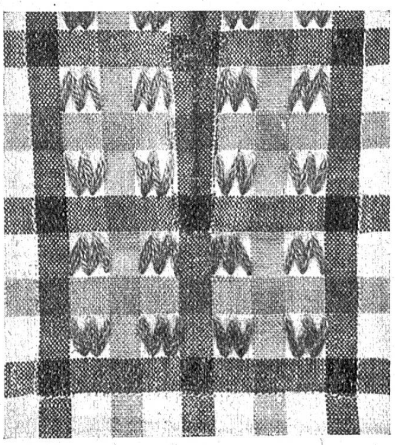


Blusen mit Handarbeit ausgeschmückt.

Von Luise Bänninger.

Als Wander- und Sportblusen, als Feriengewandung sind die beiden Blusen bestimmt.

Zu der kleidsamen Mädchenbluse in Kimonoform wurde Baumwollzephir verarbeitet, rosa und schwarz kariert. Mit waschechtem teilbarem Garn in demselben Rosaton ist der einfache doch wirkungsvolle Schmuck eingenäht, am kurzen angeschnittenen Aermelchen, rund um den eckigen Halsausschnitt und als Begleitung der Schlitzöffnung ebenso an den kleinen Taschen, die in dem nach außen umgelegten Saumteil der Bluse offengelassen sind. —



Praktische Ratschläge.

Zur Pflege unserer Garderobe.

Helle und dunkle Filzhüte, sowie die Kragen von Herrenmänteln etc., reinigt man mit Hilfe einer Lösung von 10 Teilen Salmiakgeist, 10 Teilen Alkohol und 3 Teilen Kochsalz. Mit einem Lappen trägt man diese Mischung auf und reibt tüchtig nach einer Richtung hin.

*

Flecken von Harz oder Firnis lassen sich durch Einreiben von erwärmtem Terpentinöl entfernen.

*

Die moderne farbige Wäsche wird am vorteilhaftesten mit Bohnenwasser gewaschen. Trokkene, weiße Böhnli kocht man in 5 Liter Wasser weich, gießt ab, fügt eine Messerspitze Borax bei und verwendet das Waschwasser lauwarm.

*

Glänzig gewordene Woll- oder Kammgarnstoffe reibt man mit einer Mischung aus Wasser, Salmiak und Spiritus zu gleichen Teilen kräftig ab und hält dann den Stoff einige Zeit über Wasserdampf.

*

Zur Reinigung von Gummimänteln empfiehlt sich verdünnter Salmiakgeist, mit dem man den Mantel gründlich abreibt.

*

Helle Lederschuhe reinigt man mit Zitronensaft. Man trägt diesen gleichmäßig auf und reibt dann mit wollenem Lappen nach, bis alle Feuchtigkeit verschwunden ist.

*

Rostflecken verschwinden aus Wäsche, wenn man sie mit Wasser anfeuchtet, mit Zitronensaft bestreicht und an greller Sonne trocknet. Je älter der Rostfleck, desto öfter muß dies wiederholt werden.

*

Kaffeeflecken in weißen Stoffen verschwinden durch tüchtiges Auswaschen in heißem Salzwasser. Sind die Flecke in farbigem Stoff, überstreicht man sie mit Salmiak, dem einige Tropfen Glyzerin beigefügt wurden und wäscht lauwarm aus.

*

Grasflecke wäscht man sofort mit Seifenwasser. In hartnäckigen Fällen hält man sie über Schwefeldämpfe. Farbige Stoffe wäscht man in diesem Fall mit verdünntem Salmiakgeist oder Sodawasser.

*

Zur Reinigung von wildledernen Handtaschen, Gürteln etc., macht man einen Benzinmagnesiabrei, streicht ihn auf das Leder, läßt trocknen und bürstet ab.

*

Seidene Strümpfe legt man zum Waschen 2 Stunden in kaltes Wasser, in dem 50 Gramm Borax aufgelöst wurden. Dann drückt man sie leicht aus, reibt sie sorgfältig mit Gallseife in lauwarmem Wasser, spült gründlich, läßt sie halb trocknen und bügelt sie auf der linken Seite. Rf.

Rohe Kartoffelschalen als Reinigungsmittel.

Frische Kartoffelschalen eignen sich vorzüglich zur Reinigung von allerlei Gegenständen. Von Fliegen beschmutzte Scheiben reibt man mit Leichtigkeit mit solchen Schalen klar. — Schmutzige Flaschen oder Blumenvasen lassen sich ebenfalls mit Hilfe von Kartoffelschalen reinigen. Man schneidet diese klein, füllt sie ungefähr halbvoll in das Gefäß, gießt kaltes Wasser darauf, schüttelt tüchtig und entfernt Schalen und Wasser. Man spült dann mit warmem Wasser nach. Auf Linoleum und Marmor lassen sich Schmutzflecke mit Kartoffelschalen ausreiben, wenn man nachher mit Seifenwasser spült. Durch Schälen von Schwarzwurzeln, Rüben, Kartoffeln usw. schmutzig gewordene Hände reibt man mit Kartoffelschalen (natürlich immer mit dem weißen Innern) gründlich ab und wäscht erst nachher mit Seife und Wasser. E. R.

Küchen-Rezepte

Pilzrezepte.

Pilze in Tomaten. Große, feste Tomaten werden halbiert, ausgehöhlt und gesalzen. Dann schmort man gerüstete Eierpilze oder Reizker in Butter und verschnittener Zwiebel weich, stäubt 1 Löffel Mehl darüber und gibt gesiebten Tomatensaft (vom Innern der ausgehöhlten Früchte gewonnen), sowie Salz und Pfeffer darüber. Verrührt und aufgekocht füllt man die Pilze in die Tomaten, stellt diese nebeneinander in eine gebutterte Kasserolle und schmort sie 20 Minuten. Mit Petersilie bestreut richtet man vorsichtig an.

Morcheln mit Spargeln. In warmem Wasser wiederholt gereinigte Morcheln schmort man in Butter und 1 Tasse Fleischbrühe weich, würzt, zieht sie vom Feuer und verrührt die Sauce mit 2 Eigelb. Unterdessen hat man zarten Spargel weichgekocht, läßt vertropfen und legt ihn in die Mitte einer tiefen Platte. Die Morcheln gießt man darüber und garniert mit Eier- oder Tomatenscheiben.

Gefüllte Steinpilze. Schöne Steinpilze werden gerüstet, ohne den Strunk abzuschneiden. Dann bereitet man aus gewiegten Kalbfleischresten, Gewürz, Petersilie, verschnittener Zwiebel, Butter und einigen Löffeln Fleischbrühe eine Fülle, drückt von dieser rund um den Strunk in den Pilzhut und stellt die Pilze (Strunk nach oben) in eine reichlich gebutterte Bratpfanne. Man serviert dazu eine Tomaten-, Rahm- oder Zwiebelsauce.

Pilze im Reisrand. Eierpilze werden gereinigt und mit gewiegter Zwiebel, Salz und 1 Löffel glattgerührtem Tomatenpurée in Butter weichgeschmort. Unterdessen kocht man guten Reis weich, vermengt ihn mit Reibkäse und Butter, gibt ihn in eine Ringform, stürzt ihn auf eine Platte und richtet in die Mitte die Pilze an.

Pilze als Omelettenfülle. Aus wenig Mehl, Milch, Salz und 4—5 Eiern bereitet man 2 Omeletten. Die erste wird angerichtet, mit in Butter, Gewürz und gehackter Zwiebel geschmorten Pilzen belegt und mit der zweiten Omelette gedeckt. Diese wird mit Petersilie bestreut.

Geschmorte Gans mit Steinpilzen. Eine junge Gans wird 1½ Stunde in wenig Wasser geschmort. Dann gibt man ¼ Flasche dunklen Portwein, Gewürz und 1 Pfund frische, verschnittene Steinpilze dazu und dämpft alles weich. Man richtet dann die Gans an. Verdickt die Pilze mit 1 Löffelchen Mehl und gießt sie rund um das Fleisch. E. R.

Kentaur-Kraftsuppe.

Zubereitung: 100 Gramm kleingeschnittener Ochsenschwanz wird mit etwas Fett sorgfältig überbraten, dann fügt man kleingeschnittenes Gemüse, wie Sellerie, Lauch, Rübli, Zwiebel und pro Person je ein Löffel Kentaur-Haferflocken bei, dämpft alles gut durch, und gibt es in 1½ Liter Wasser, kocht eine Stunde, würzt, passiert, und richtet über Goldwürfeli an.

Goldwürfeli: Kleine Brot- oder Weggliwürfeli werden durch verklopftes Ei gezogen und und schwimmend im Fett goldgelb gebacken.