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

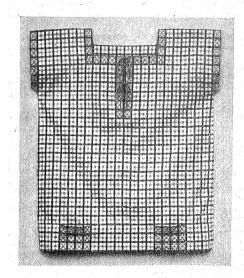
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

Download PDF: 02.12.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

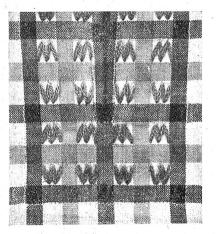


Blufen mit Handarbeit ausgeschmückt. Bon Luise Banninger.

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

Zu der kleidsamen Mädchenbluse in Kimonosorm wurde Baumwollzephir verarbeitet, rosa und schwarz kariert. Mit waschechtem teilbarem Garn in demselben Rosaton ist der einsache doch wirkungs-volle Schmuck eingenäht, am kurzen angeschnittenen Acrmelchen, rund um den eckigen Halsansschnitt und als Begleitung der Schlitzöffnung ebenso an den kleinen

Taschen, die in dem nach außen umgelegten Saumteil der Bluse offensgelassen sind. —



Praktijche Ratjchläge.

Bur Pflege unferer Garberobe.

Helle und dunkle Filzhüte, sowie die Kragen von Herrenmänteln etc., reinigt man mit Hilfe einer Lössung von 10 Teilen Salmiakseist, 10 Teilen Andsalz. Mit einem Lappen trägt man diese Mischung auf und reibt tüchtig nach einer Richtung hin.

Fleden von Sarz oder Firnis lassen sich durch Einreiben von erwärmtem Terpentinöl entsernen.

Die moderne farbige Wäsche wird am vorteilhaftesten mit Bohnenwasser gewaschen. Troketene, weiße Böhnli tocht man in 5 Liter Wasser weich, gießt ab, fügt eine Messerspie Bosrax bei und verwendet das Waschwasser lauswarm

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

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

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

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

Raffeefleden in weißen Stoffen verschwinden durch tüchtiges Auswaschen in heißem Salzwasser. Sind die Flede in farbigem Stoff, überstreicht man sie mit Salmiat, dem einige Aropsen Glyzerin beigefügt wurden und wäscht lauwarm aus.

Grasflede wäscht man sofort mit Seifenseinander in eine gebut wasser. In hartnädigen Fällen halt man sie schwefeldampse. Farbige Stoffe wäscht richtet man vorsichtig an.

man in diesem Fall mit verdünntem Salmiakgeist ober Sodawasser.

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

Seidene Strümpfe legt man zum Waschen 2 Stunden in kalkes Wasser, in dem 50 Gramm Borax aufgelöst wurden. Dann drüdt man ste leicht aus, reibt sie sorgfältig mit Gallseise in lauwarmen Wasser, spült gründlich, lätzt sie balb trodnen und bügelt sie auf der linken Seite.

Rohe Kartoffelichalen als Reinigungsmittel.

Müchen=Rezepte

Bilze in Tomaten. Große, feste Tomaten werden halbiert, ausgehöhlt und gesalzen. Dann schmort man gerüstete Eierpilze oder Reizfer in Butter und verschnittener Zwiedel weich, stäubt 1 Löffel Mehl darüber und gibt gesiedten Tomatensaft (vom Innern der ausgehöhlten Früchte gewonnen), sowie Salz und Pfeffer darüber. Berrührt und aufgetocht füllt man die Bilze in die Tomaten, stellt diese nedeneinander in eine gedutterte Kasserolle und schmort sie 20 Minuten. Mit Petersilie bestreut richtet man porsichtig au.

Morcheln mit Spargeln. In warnem 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, läht vertropsen und legt ihn in die Mitte einer tiesen Platte. Die Morcheln gieht man darüber und garniert mit Eier- oder Tomatenscheiben.

Gefüllte Steinpilze. Schöne Steinpilze werden gerüftet, ohne den Strunt abzuschneiden. Dann bereitet man aus gewiegten Kalbfleischreiten, Gewürz, Peterfilie, verschnitztener Zwiebel, Butter und einigen Löffeln Fleischrüße eine Fülle, drüdt von dieser rund um den Strunt in den Pilzhut und stellt die Pilze (Strunt nach oben) in eine reichlich gebutterte Bratpfanne. Man serviert dazu eine Tomatens, Rahms oder Zwiebelsauce.

Pilze im Reisrand. Eierpilze werden gereinigt und mit gewiegter Zwiebel, Salz und 1 Löffel glattgerührtem Tomatenpurée in Butter weichgeschmort. Unterdessen nicht 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.

Bilze als Omelettenfülle. Aus wenig Mehl, Milch, Salz und 4—5 Giern bereitet man 2 Omeletten. Die erste wird ansgerichtet, mit in Butter, Gewürz und gehadter Zwiebel geschworten Pilzen belegt und mit der zweiten Omelette gededt. Diese wird mit Peterssiele bestreut.

Geschmorte Gans mit Steinpilszen. Eine junge Gans wird $1\frac{1}{2}$ Stunde in wenig Wasser geschmort. Dann gibt man $\frac{1}{4}$ Flasse, dunkten Portwein, Gewürz und 1 Pfund frische, verschnittene Steinpilze dazu und dampft alles weich. Man richtet dann die Gans an. Berdidt die Pilze mit 1 Löffelchen Mehl und gießt sie rund um das Fleisch. E.R.

Rentaur=Rraftfuppe.

Bubereitung: 100 Gramm kleingeschnittener Ochsenschwanz wird mit etwas Fett sorgfältig überbraten, dann sügt man kleingeschnittenes Gemüse, wie Sellerie, Lauch, Kübli, Zwiebel und pro Person je ein Lössel Rentaur-Haferslocken bei, dämpft alles gut durch, und gibt es in 1½ Liter Wasser, kocht eine Stunde, würzt, passert, und richtet über Goldwürsels an.

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