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

Band: 23 (1933)

Heft: 36

Rubrik: Die Seite für 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: 26.12.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Ratschläge

Tips zur Silberpflege.

Von C. W. A. Pasewaldt.

Im August-Heft der „Neuen Hauswirtschaft", auf die wir bereits des öftern hingewiesen, ist ein Artikel unter obiger Aufschrift erschienen. Um den gediegenen Gehalt der Zeitschrift zu dokumentieren, bescheren wir unsern Lesern einen kurzen Ausschnitt.

Silber das ruhig liegt, beschlägt, bekommt schwarze und braune Flecken. Es oxydiert. Das beste Mittel, Silber rein zu halten, wäre also, es möglichst oft zu gebrauchen. Weil aber die Bestände meist größer sind als der tägliche Bedarf, muß das „ruhende" Silber von Zeit zu Zeit gereinigt werden.

Im allgemeinen schadet die Oxydation dem Silber nicht viel: Es gibt jedoch Fälle, die zu denken geben: Eine Hausfrau legte gut versilberte Bestecke, durch Gummibänder zusammengehalten, beiseite. Nach einigen Wochen bemerkte sie zu ihrem Schrecken, daß das Silber unter dem Gummiband vollständig durchgefressen war. Sie wußte nicht, daß der Schwefel, der zum Vulkanisieren des Gummis verwendet wird, mit dem Silber eine außerordentlich kräftige Oxydation eingeht.

Eine andere Hausfrau wickelte ihr gut gereinigtes Silber in Papier und stellte nach einigen Stunden durch Zufall fest, daß es in dieser kurzen Zeit schon dunkelbraun angelaufen war. Die meisten Papiere werden mit Chlor gebleicht, enthalten also gewisse Mengen Chlor. Chlor geht aber mit Silber eine innige Verbindung ein, die zur schnellen Oxydation der Silberoberfläche führt. Man sollte deshalb zum Einpacken und Aufbewahren des Silbers Flanelläpchen verwenden.

Um Silber gut zu reinigen, darf es nicht mit heißem Wasser und Soda — oder noch schärferen Mitteln — bearbeitet werden, denn Soda entfettet stark. Das jeder Schutzschicht entblößte Metall unterliegt der Oxydation stärker als zuvor. Die beste Reinigungsart dürfte wohl die elektrolytische sein; sie spart Zeit, greift das Silber in keiner Weise an und ist besonders dann am Platze, wenn größere Silbermengen gereinigt werden sollen.

In einem großen Emailtopf wird Wasser zum Kochen gebracht. In das kochende Wasser wird ein Aluminium-Topfdeckel oder ein ähnlich geformter Gegenstand, der eine möglichst große Oberfläche haben soll, versenkt. Dann wird in das Wasser pro Liter je ein Teelöffel voll doppeltkohlensaures Natron und gewöhnliches Kochsalz gegeben. Das zu reinigende Silber kommt in das siedende Wasser und zwar so, daß jedes Stück den Aluminiumgegenstand berührt. Das Wasser muß fortwährend kochen, weil die elektrochemische Reaktion nur bei Siedehitze vor sich geht. Nach drei bis fünf Minuten wird das Silber mit zwei Kochlöffeln herausgenommen und in ein bereitstehendes Gefäß mit warmem Seifenwasser gelegt. Danach wird es in klarem Wasser gespült, abgetrocknet und mit einem Flanell-Lappen glänzend gerieben. Das Aluminium ist nach dieser Silberreinigung angelaufen; Silberverlust tritt durch diese „chemische" Reinigung nicht ein. Man soll sich aber davor hüten, auf diese Weise durch Oxydation verziertes (Tulasilber oder ähnliches) Material säubern zu wollen; es würde auch die zur Verzierung aufgebrachte Oxydation verschwinden.

Vereinfacht läßt sich diese Methode auch beim täglichen Abwaschen verwenden: Man stellt in die Nähe des Abwaschbeckens einen Aluminiumtopf mit derselben kochenden Lösung wie oben. Alles fleckige Silber kommt in diesen Topf und kann nach wenigen Minuten völlig gereinigt herausgenommen werden. Flecken durch Säure, Essig usw. verursacht, sollen sofort entfernt werden, weil sich sonst die Säure einfrißt und nur schwer wieder herauszubringen ist.

Handarbeiten

Jäckchen in tunesischer Häkelarbeit.

Ausführung der Häkelarbeit: Material: 100 g rosenrote und 100 g resedagrüne Schaffhauser Dekatie-Wolle vierfach und Nadel Nr. 3½. Das Jäckchen ist im Zusammenhange im tunesischen Stäbchenstich zu häkeln und am untern Rande des linken Vorderteils rosenrot zu beginnen (am Modell 35 Luftmaschen). Es folgen je eine Tour, bestehend aus einer hin- und einer zurückgehenden Reihe: rosenrot, resedagrün, rosenrot, resedagrün,

dann fortlaufend rosenrot. Dem Schnitt entsprechend sind für die Aermel Luftmaschen neu anzuhäkeln (am Modell je 30 Luftmaschen). Den Halsausschnitt bildet man nach dem Schnitt durch Einrücken der Touren. Für den Nackenrand verlängert man die Touren wieder dem Schnitt entsprechend und häkelt entsprechend viel Luftmaschen neu an. Dann häkelt man den rechten Vorderteil entgegengesetzt wie den linken und vollendet den Rücken im Zusammenhange. Dabei sind die Aermelmaschen stehen zu lassen und am untern Rückenrande die farbigen Touren einzuarbeiten. Die Vorderränder und den Halsrand behäkelt man mit einer Tour, den linken Vorderrand noch mit 2 Touren rosenroter, fester Maschen. Den Halsrand behäkelt man für den Kragen mit je einer Tour rosenrot, resedagrün und rosenrot im Grundmuster. Für die Aermelaufschläge behäkelt man die untern Aermelränder mit je einer Tour rosenrot, resedagrün, rosenrot, resedagrün und rosenrot im Grundmuster. Nachdem man das Jäckchen zusammengenäht hat, umhäkelt man sämtliche Ränder mit einer Tour rosenroter, fester Maschen. Am rechten Vorderrand sind dabei 3 Luftmaschenösen, die mit festen Maschen zu behäkeln sind, einzuarbeiten. Dem linken Vorderrand näht man drei mit rosenroten, festen Maschen behäkelte Holzknöpfe an. Das Jäckchen kann oben je nach der Witterung offen oder geschlossen getragen werden.

Küchen-Rezepte

Allerlei aus Gurken.

Gurkensuppe. Die geschälte, entkernte Gurke wird in feine Scheibchen geschnitten, gesalzen und in wenig, aber sehr kräftiger Fleischbrühe ⅓ Std. geschmort. Dann rührt man 2 mit Milch recht glatt gerührte Löffel Mehl dazu, füllt mit Fleisch-, Knochen- oder Gemüsebrühe auf und richtet nach 20 Minuten über gehackte Petersilie und ein Eigelb an.

Gurken als Hors-d'oeuvre. Kleine, dicke Gurken werden geschält, der Länge nach halbiert, entkernt und ¼ Std. in Salzwasser gekocht. Die gut vertropften Gurkenschiffchen legt man 2 Std. in eine Marinade von Oel und Essig, legt sie dann sternförmig auf eine mit Kopfsalat ausgelegte Platte und füllt sie mit Bohnen-, Eier-, Tomaten-, Pilz-, Fisch-, Sellerie-, Wurst- oder Kartoffelsalat. Alle diese Salate werden mit reichlich Mayonnaise angemacht.

Gurken mit Schinken. In Scheibchen geschnittene Gurken werden ½ Std. mit einem Stück Butter, Salz und Pfeffer in 1—2 Tassen Milch geschmort. Unterdessen hackt man 200 Gramm gekochten Schinken. In eine gebutterte Form schichtet man abwechselnd Gurken und Schinken, bestreut die oberste Gurkenschicht mit Brosamen und Käse und bäckt den Auflauf im Ofen bräunlich. Man gibt Schalenkartoffeln dazu.

Gefüllte Gurken. Geschälte, halbierte Gurken werden entkernt und mit Essig beträufelt einige Zeit liegen gelassen. Dann bereitet man aus eingeweichtem, gut ausgedrücktem Weißbrot, gehackten Fleischresten, geschmorten, kleinen Pilzen, geschmolzener Butter, 2—3 Eiern, Salz und Muskat eine gute Farce, füllt damit die Gurkenhälften, klappt sie zusammen und bindet sie mit weißem Faden zu. In Butter bratet man nun die Gurken ringsherum bräunlich und schmort sie mit ½ Tasse Bouillonwürfelbrühe zugedeckt weich. Die Sauce wird nach dem Anrichten der Gurken mit etwas glattgerührtem Mehl und einer Handvoll Kapern aufgekocht und über die Gurken angerichtet.

Gurkensauce. Man bereitet aus Butter, Mehl, Fleischbrühe, Schalotten und 1 Lorbeerblatt eine säumige Sauce, fügt eine in kleine Würfelchen geschnittene Gurke bei, kocht alles ¾ Std. und serviert zu Rind-, Kalb- oder Schaffleisch.

Gurkentrank. Eine schöne, ja nicht bittere Gurke wird geschält, mit 2 Tassen Zucker bestreut, mit einer Flasche rotem Wein übergossen und einige Stunden stehen gelassen. Dann entfernt man die Gurke und vermengt den roten Wein mit 1—2 Flaschen Selterswasser.

E. R.

Schweinsfüße oder Schweinsohren mit Linsen.

500 Gramm Linsen, 15 Gramm (1 schwacher Eßlöffel) Mehl, 30 Gramm (schwach eigroß) Butter, ½ Zwiebel.

Die Linsen waschen, am Abend vorher einweichen und mit dem Einweichwasser, den Schweinsfüßen oder Ohren aufs Feuer setzen, salzen und annähernd weichkochen. Dann das Mehl mit der Butter braun rösten, die verwiegte Zwiegel ein wenig mitdünsten und mit etwas von dem Linsensud zu einer seimigen Sauce ablöschen. Die Linsen abgießen, mit obiger Sauce binden und noch vollständig weichkochen. Ein Güßchen Maggi's Würze vor dem Anrichten gut daruntergemengt, erhöht noch den Wohlgeschmack und die Bekömmlichkeit dieses Linsengerichtes. Für Liebhaber kann den Linsen auch etwas Essig und Zucker beigefügt werden.