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

Band: 25 (1935)

Heft: 14

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: 09.12.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Trinkliedli.

Trink, Buebli gschwind!
Vorusse gaht dr Wind,
Vorusse rägnet's lys und grau,
Und alli Blüemli trinked au.
Trink, Buebli, gschwind!

Trink, Buebli, fescht!
Es tröpfelet vo de-n-Escht,
Und jedes Tröpfli hilft am Aend,
Daß alli Tierli z'trinke händ.
Trink, Buebli, fescht!

Trink, Buebli, trink,
So wirsch du groß und flink,
Chasch spile mit de Tierli au
Und mit de Blüemeli rot und blau.
Trink, Buebli, trink!

Hanneliese Hinderberger-Baumann.
(Eltern-Zeitschrift.)

Häusliche Ratschläge

Oesterlicher Tischschmuck.

Ob nun Gäste zum Osteressen erwartet werden, oder ob die Familie unter sich bleibt, immer wird ein festlicher, sinniger Tischschmuck große Freude machen. Wenn Ostern so spät ist wie dieses Jahr, bietet uns die Natur schon Blüten und Ranken und Blätter genug, wir sind zum Verzieren unseres Tisches nicht einmal auf die käuflichen Kinder des Südens angewiesen.

Es wird den Kindern eine besondere Freude sein, in Wald und Feld zu ziehen, um der Mutter das Gewünschte zu besorgen. Man darf nicht wahllos pflücken, sondern schon den Plan des Tafelschmuckes festgelegt haben. Ganz besonders frühlingshaft sehen die Waldanemonen aus. Erst am Nachmittag vor Ostern pflückt man nicht zu voll erblühte Blumen und stellt sie dann in eine große, weite, nicht zu hohe Blumenvase ein. Wenn dann in diesem großen Anemonenstrauß noch ein paar lustige, kleine, gelbe Wollkücken herumklettern, werden besonders die Kinder entzückt sein vom Schmuck des Ostertisches. Ebenso hübsch machen sich Schneeglöckchen, Veilchen, Leberblümchen und Primeln. Man stellt sie in kleine Glasvasen ein, in Ermangelung von solchen nimmt man ausnahmsweise kleine Likörgläser und stellt vor jedes Gedeck einen dieser kleinen, bunten Sträuße. Die Kinder haben vielleicht eigenhändig lustige Tischkarten verfertigt und diese werden nun in die Blumen gesteckt. Ganz osterhaft wirken die aus ausgeblasenen Eiern hergestellten Blumenbehälter. Man sammelt dazu schon ein paar Tage vorher genügend Eierschalen, die nicht auf gewohnte Weise aufgebrochen wurden, sondern nur kleine Oeffnungen erhielten, durch die man den Inhalt ausfließen ließ. Diese gewaschenen Schalen werden dann ganz sorgfältig bemalt, sei es mit Schattenrissen, bunten Blumen, Karrikaturen, Namen ꝛc. Die Oeffnung wird genügend vergrößert, damit in das mit Wasser gefüllte Ei Blumen eingestellt werden können. Weil nun diese Behälter stehen müssen, bringt man unten 3 kleine Kügelchen an aus Modellierlehm, die als Füßchen dienen. Auf ähnliche Weise können wir aus dickschaligen, halbierten, vorsichtig ausgehöhlten Orangen Blumenbehälter fabrizieren. Wir füllen sie dann mit feuchtem Moos und bestecken sie mit Schneeglöckchen und kleinen Kätzchenzweigen. Lustige Tischkartenhalter ergeben die bekannten bunten Seifeneier. Mit scharfem Messer oder Draht machen wir einen Einschnitt, in den das Kärtchen mit dem Namen eingesteckt wird. Das Ei selber legen wir auf eine Efeuranke oder in ein Nestchen aus Moos. Wenn der Tisch groß genug ist — Tischschmuck darf nie platzraubend und störend sein, — winden wir einen Frühlingskranz aus Efeu, Buchengrün und Mimosen, der mit kleinen Veilchensträußen besteckt wird. Der Kranz wird in runder oder ovaler Form auf die Tischmitte gelegt. Ist der Tisch aber klein, hängen wir einen solchen Kranz mit Hilfe von Seidenbändern geschickt an der Lampe auf. Besonders die Jugend freut sich, wenn wir ein Regiment Schokoladehasen als Tischdekoration verwenden, die neben allerlei Frühlingsblumen sehr hübsch aussehen. Erna.

Nützliche Winke für die Reinigung von Fenstern, Spiegeln, Auffrischen von Rahmen, Möbeln ꝛc.

Ein gutes Fenster- oder Spiegelglas läßt sich in der Regel leicht reinigen. Man wäscht es vorerst mittelst eines in klarem Wasser ausgedrückten Schwammes sauber ab, und trocknet mit gutem Fensterleder kräftig nach, bis es hell ist. Sollte man nicht im Besitz eines Fensterleders sein, so genügt zum Abwaschen auch ein Lappen, zum Nachtrocknen ein leinenes Tuch. Bei fettigem Glas gibt man dem Wasser etwas Salmiak bei; Fliegenschmutz und Rauchspuren entferne man mit einer Spirituszugabe. Sehr staubige Fenster sind mit angefeuchteter Schlemmkreide zu putzen, worauf sie, wie üblich, gereinigt werden. Ist das Glas sehr verschmutzt, so kann man dem Wasser etwas Salzsäure zusetzen. Oft wird der Fehler gemacht, daß man die Scheiben, wenn gerade die Sonne darauf scheint, reinigt. Dadurch werden sie blind und können erst wieder durch in kaltes Wasser gelauchte Brennesseln blank gerieben werden. Diese Prozedur bedarf einer mehrmaligen Wiederholung, um das gewünschte Resultat zu erzielen.

Bilder- oder Spiegelrahmen reibe man leicht mit einem öligen Wollläppchen ab, zuletzt mit Musselin oder weicher Seide.

Für die Reinigung von Gipsfiguren stelle man eine dünne Flüssigkeit aus weichem Wasser, gelöschtem Kalk und hellem, dünnem Pergamentleim her. Die Masse wird eine Viertelstunde lang gut verrührt. Sodann befestigt man die Figur an einem Faden oder einer Schnur, hänge sie eine Viertelstunde lang in das Kalkwasser und hernach zum Trocknen auf. In einer Tasse Wasser löse man ein kleines Stückchen Alaun und bestreiche die Figur nach dem Trocknen damit.

Bei Alabaster kocht man Weizenstärke dick ein streicht sie darauf und bürstet sie nach dem Eintrocknen tüchtig ab. Dadurch wird der Alabaster wieder sauber und glänzend.

Möbel und Wachstücher werden mit einem feuchten Fensterleder gesäubert. Zuweilen reibt man sie auch mit Oel ein, streut Mehl darauf, um damit ein Zuviel aufzusaugen. Ist die Politur da und dort matt, so bestreicht man sie mit einer Mischung aus 2 Teilen Olivenöl und 1 Teil Terpentinspiritus, um ihr wieder zum alten Glanz zu verhelfen. Bei einer allgemeinen Reinigung können die Möbel mit Politur gänzlich aufgefrischt werden, wodurch sie wie neu aussehen. Isolde Rogorsch.

Für die Küche

Spinat auf verschiedene Art.

Französischer Spinat. In Salzwasser gekochter Spinat wird gewiegt und mit geschmolzener, glatt gerührter Butter, 2—3 fein zerdrückten, hartgekochten Eigelb, etwas Salz und Muskat, 2—3 Löffeln Bratensauce oder Fleischbrühe und 1 Löffelchen geriebenem Käse tüchtig vermengt. Alles zusammen wird auf kleinem Feuer unter öfterem Rühren erhitzt.

Spinatröllchen. Spinat wird roh gehackt, in Butter gedämpft und mit eingeweichtem ausgedrücktem Weißbrot, 2—3 Eiern, Salz, Muskat und etwas Brosamen gut vermengt. Mit Hilfe von Mehl formt man aus der Masse fingerdicke Röllchen, wendet sie in Ei und Brosamen und bäckt sie in heißem Fett schwimmend knusperig.

Spinatsalat. Erlesener Spinat wird kurz in wenig Salzwasser gekocht, abgegossen und grob gehackt. Dann vermengt man ihn mit Thymianblättchen, gehacktem Eiweiß, einer Salatsauce und bestreut ihn mit den gehackten Eigelb.

Spinat mit Reis. Gewaschener Reis wird mit einem Teller voll gebrühtem, gehacktem Spinat, gewiegten Zwiebeln und genügend Bouillonwürfelbrühe weich gekocht. Man füllt ihn in eine gebutterte Form, streut Butterstückchen und geriebenen Käse darüber und läßt das Gericht im Ofen überbacken.

Spinatpudding. 1 kg Spinat wird gekocht und gewiegt und mit einer Kalbsniere vermengt, die einige Minuten gekocht und mit einer Zwiebel durch die Maschine getrieben wurde. Nun fügt man 1 Ei, 1 eingeweichtes, ausgedrücktes Brötchen (Weggli), Salz, Pfeffer, etwas geschmolzene Butter und wenig Fleischextrakt bei, füllt die Masse in eine gebutterte, mit Mehl ausgestreute Puddingform, verschließt diese gut und stellt sie 1 Stunde in kochendes Wasser. Der Pudding wird gestürzt, mit gebratenen Kartöffelchen umlegt und mit pikanter Buttersauce serviert. E. R.

Küchengeheimnisse.

Jede Suppe wird schmackhafter, wenn man sie über geriebenen Käse anrichtet.

*

Hält man beim Schälen die Zwiebel unter laufendes Wasser, schmerzen die Augen nicht.

*

Milchreis wird besser, wenn man ihn vor dem Anrichten mit einem ganz steif geschlagenen Eiweiß vermengt.

*

Blumenkohl und Schwarzwurzeln bleiben weiß, wenn man dem Spül- und Brühwasser etwas Milch beifügt.

*

Bratensauce wird sämig, wenn man das Bratenfett mit einer Mischung von wenig Mehl, Milch, Salz und Zitronensaft verkocht.

*

Eierschnee wird schneller fest, wenn man eine Prise Salz oder Zucker oder ganz wenig kaltes Wasser beifügt.

*

Weinbeeren und Rosinen sinken im Torteneteig nicht unter, wenn sie zuerst in Mehl gewendet werden.

*

Gesprungene Eier laufen beim Kochen nicht aus, wenn dem Wasser etwas Essig beigefügt wird.

*

Heiße oder warme Speisen dürfen nie in den Eisschrank gestellt werden.

*

Gemüsereste behalten ihren guten Geschmack, wenn sie im Wasserbad aufgewärmt werden.

*

Butter wird müheloser schaumig gerührt, wenn sie vorher geschmolzen wird.

*

Geronnene Mayonaise läßt sich retten, wenn man ihr tropfenweise kaltes Wasser beirührt oder sie langsam einem frischen Eigelb beifügt. E. R.