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

Kunst

**Band:** 27 (1937)

Heft: 20

**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:** 13.12.2025

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

# Die Seite für Frau und Haus

Handarbeiten, Erziehungsfragen, Praktische Ratschläge, Küchenrezepte

Auffrischen von Reisekörben und -Koffern.

Früh genug vor Beginn der Reifezeit, follte man die Roffern und Reisetörbe, Taschen und Rucksäcke gründlich nach et= waigen Schäden untersuchen, damit nicht im letten Augenblick, wenn man fonft alle Allerlei gute Rezepte. Hände voll zu tun hat, Reparaturen vorgenommen werden muffen. Noch richtiger ist es, die Koffer usw. nach jeder Reise nachzusehen, und sie in tadellosem Zu-stande wegzustellen. Häusig bedürfen Koffer und Körbe nur einer Auffrischung, die man selbst bewerkstelligen kann. Bei Le= derkoffern entferne man vorerst die etwa noch anhaftenden Bahn= und Hotelzettel durch Abwaschen mit warmem Waffer, danach die Fleden und Schmukstreifen mit einem Läppchen, das mit Bengin immer wieder befeuchtet wird. Sämtliche Lederteile werden mit einer guten, der Farbe entsprechenden Schuhcrème recht gleich= mäßig und nicht zu dick eingerieben und mit einem großen, weichen Wolf- oder Samtlappen poliert. Reisekörbe, die immer noch häufig gebraucht werden, wenn die ganze Familie ins Ferienhäuschen zieht, müssen, wenn sie sehr verstaubt und schmuzig sind, mit heißer Seisen- und Sodalauge gescheuert und nachher sehr gründlich, am besten in Zugluft und Sonne, getrocknet werden. Haben die Körbe keine derartige Wäsche nötig, sollte man sie auf alle Fälle gut anseuchten, damit das durch langes Stehen trocken und spröde gewordene Rohrgeflecht geschmeidig wird, was am beften mittels eines Zerftäubers geschieht. Verfäumt man diese kleine Vorfichtsmaßregel, so rächt sich das durch Brechen des Rohrgeflechts beim Trans= port auf der Reise. Bei großen Körben prüse man besonders auch die am Boden befindlichen Holzleisten, die fich verhältnismäßig rasch abnuten, sie müssen immer sogleich repariert werden. Hat auch die Farbe der Reisekörbe gelitten, können fie mit Lackfarbe aufgefrischt werden, wie man fie zum Lackieren der Berandamöbel verwendet. Sehr mitgenommene, weitgereifte Rörbe bestreicht man am besten gleich= mäßig mit einem hübschen Goldbraun. Hartgewordene Lederriemen, die in diesem Ruftande leicht brechen, beftreiche man ziemlich dick mit Lederfett, wodurch sie wieder weich und schmiegsam werden. Rudfäde fönnen gewaschen werden, nur muffen fie fehr rasch und gründlich trod-Durchgescheuerte oder schlecht befestigte Riemen müffen gleich in Stand gesetzt werden; ein zerrissener Rucksack-riemen kann eine schöne Bergfahrt emp-

Autofahrunterricht u. Theorie a. elektr. ge-triebenen, vollständig geschnittenen Demon-strations-Chassis erteilt S. URWYLER BERN – Staatl. konz. Fahrlehrer. Ob. Villettenmatt-strasse 56 Tel. 22.993 findlich stören. Badetaschen reibt man mit einer Mischung von Milch und Waffer ab und trodnet mit einem weichen Tuch nach, das gilt natürlich für Wachstuchtaschen. wasser, dem etwas Zitronenschale beige-Segeltuchtaschen flopft man gut aus, bür= ftet fie und läßt fie gut auslüften. E. R.

Fleischichuffel für heiße Tage.

Ein Schweinefilet bratet man auf gewohnte Weise und läßt es erkalten. wird in gleichmäßige Scheiben geschnitten und hübsch auf eine längliche Platte gelegt. Nun bereitet man Tomaten-, Blu- Bern in Blumen. menkohl-, Gurken- und Bohnensalat, jedes für sich und gibt die Salate abwechselnd um das Fleisch. Zwischenhinein legt man Senf- oder Effiggurten, garniert mit Zwiebelicheiben und Büchsenfardellen und reicht eine Kräutermanonnaise dazu.

Suhn mit Champignons.

Zwei junge Hühner werden gereinigt, ausgenommen und jedes in vier Teile geschnitten. Sie werden mit gehactter Beterfilie, Salz und gehackten Schalotten be-ftreut und in Del oder Butter gebacken. Man bestäubt die Sühner mit Mehl und gibt 3—4 Löffel Tomatenpürée dazu, das mit rotem Wein angerührt wurde. Wenn das Fleisch bald weich ist, fügt man einen Teller voll gerüftete, halbierte Champi-gnons bei und dämpst alles noch ca. 20 Minuten.

Berdedte Gier.

4 Eigelb werden verquirst und mit 2 Teelöffeln Rapern, einigen gehadten Buchfensardellen, Schnittlauch, einer Brife Baprifa und den schaumiggeschlagenen Eiweiß vermengt. In eine mit Butter aut bestrichene Form schlägt man sorgfältig 5 Eier, so daß eines neben dem andern liegt, überfüllt sie mit der Eiermasse und bäckt die Speise 10 Minuten im heißen Ofen. Die Eier werden mit grünem Salat ferviert.

Bananenreis.

200 gr befter Reis wird mit Buder, beitragen am Erfolg mitzubelfen. Apfelwein und wenig Waffer weichgefocht und mit etwas Zitronensaft gewürzt. Dann schneidet man 3-4 Bananen in Scheib= chen, mengt sie unter den Reis, füllt ihn in ausgespülte, große Tassen und läßt ihn erkalten. Der Reis wird gestürzt und mit himbeer= oder Weinsauce serviert.

Rohlgericht.

In Würfel geschnittenes, mageres Kind= fleisch bratet man mit reichlich Zwiebelscheiben und dem nötigen Salz in Fett schön an. Unterdessen brüht man verle= fenen Wirfingkohl in Salzwaffer einige Minuten, gießt das Wasser ab und gibt den Kohl zum Fleisch. Gut zugedeckt schmort man alles zusammen noch 1/2 Stunde. Sollte das Gericht zu trocken sein, gibt man löffelweise Kohlbrühwaffer dazu. Man tann 2—3 verschnittene Tomaten mitkochen laffen.

Rhabarber-Raltichale.

Barte Rhabarberftengel werden ungegeschält in Stücke geschnitten und in Buderfügt wurde, weichgekocht. Man streicht den Rhabarber durch ein Haarsieb, tocht ibn mit etwas Milch nochmals auf, zieht ihn vom Feuer und verquirlt ihn mit 1-2 Eigelb. Man richtet über einige zerbröckelte Zwieback oder Hafelnugmakrönli an.



Schon der Gedante an die herrlichen Blumen-Farben erfüllt das Herz mit wonniger Freude. Bald find wir nun fo weit. Die Bundesstadt wird von nah und fern riefigen Besuch erhalten.

Liebe Frauen und Töchter wollt Ihr dem Fest die Rrone auffegen, dann erscheint in unseren farbenprächtigen Berner-Trachten, es soll ja eine Werbung sein für unser schönes Bern.

Eure Mitwirfung dürfte unendlich viel Also auf zum Blumenfest

aber "in der Berner=Tracht".

Das Veilchen.

Ich dufte gern in eines Mägdleins Glas, Der Frühlingsbote bei der Menschenblüte, Die Himmelshuld in meinem Auge las Und Erdensehnsucht, die verborgen glübte.

Ich fuffe heimlich Mägdleins weiße Hand, Mein Odem bleibt ihr lange noch

perbunden,

Und äuge still ins kleine Märchenland Der Mädchenstube, wo ich beimgefunden. Walter Dietiter.

## LOCARNO HOTEL PESTALOZZIHOF

Das helmelige alkoholfreie Familienhotel. Zimmer v. Fr. 2.50, Pension v. Fr. 7.— an. Familie Maurer.