Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 28 (1938)

Heft: 32

Rubrik: Die Seite der Frau

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: 19.11.2025

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

Die Seite der Frau

Ein paar gute Ratschläge

Schmutige Teppiche bestreut man mit Salz und bürftet fie nach einiger Zeit gründlich ab.

Leinen wird nicht gelb, auch wenn es lange aufbewahrt wird, sobald man es in blaues Papier einwickelt.

Boile, Tüll, Spigenstoff usw. lassen sich gut stärken, wenn man die Stärke mit Milch verrührt.

Wachstuch reinigt man mit Hilfe von Betrol. Es wird tropfenweise verteilt, gut verrieben und mit frischem, mit Milch vermischtem Wasser gespült. Mit einem trockenen Lappen wird zuletzt das Wachstuch poliert.

Mit Tinte beschmutte Wäsche legt man in das Rochwaffer von weißen Böhnli.

Geflochtene Stuhlfige, Körbe, Strohmat= ten usw. werden wieder fauber, wenn man fie mit startem, warmem Salzwaffer abbürftet und dann in Zugluft trodnen läft.

Trübes Glas wird fauber und hell, wenn Zur Pilzzeit mit Salmiakwaffer gründlich gespült wird.

Unansehnliche Aluminiumpfannen werden wie neu, wenn man Rhabarberwaffer mit einer Mefferspite Natron darin focht, nach einiger Zeit abgießt, austrochnet und

Rostfleden vertilgt man aus Basche, wenn sie mit Zitronensaft beträufelt und an die pralle Sonne gelegt werden. Man muß die Prozedur bei älteren Flecken wiederholen.

Delfarbe läßt sich aufbewahren, wenn sie zweifingerhoch mit Wasser bedeckt wird.

Instandhalten der Nähmaschine

Wenn die Maschine in gutem Zustand bleiben soll, muß sie öfters gereinigt wer-den. Zunächst entsernt man das Schifschen aus der Maschine. Nun wird mittels eines fleinen Kännchens reines Betroleum in die Löcher und alle reibenden Teile oben und unten in die Maschine geträufelt und diese furg in Bewegung gefett. Ift dies gesche= ben, so wischt man die Teile mit einem Läppchen forgfältig ab, bis fie gang rein und trocken sind. Darauf werden sie mit gutem Maschinenöl eingefettet. Sat die Maschine einen Triebriemen, reinigt man den angesetzten Schmutz ebenfalls mit Petro= leum und bringt ihn wieder an die Ma= schine. Man sett das Schiffchen wieder ein und bringt die Maschine rasch in Bewegung. Alles überflüffige Fett wird dabei forgfältig entfernt.

Wie werden Handschuhe angezogen?

Unfere Handschuhe find fehr oft schad= haft und unbrauchbar, weil sie nicht sorg-fältig an= und ausgezogen werden. Der dur Daumenwurzel, Hierauf ziehe man die Salat.

Finger unter Freilassung des Daumens hinauf, ohne jedoch den Handschuh zwi= schen den Fingern herunterzustreifen. Der Daumen ist vorsichtig nachzuziehen, wenn der Handschuh bereits an den übrigen Fingern gut fist. Man ziehe niemals an Knopf= und Knopflochseiten, sondern am Saumteil des Handschuhs, und auch nur dann, wenn alle Finger aufgezogen find. Diese Regeln gelten vor allem für Lederhandschuhe, sollten aber auch bei Hand-schuhen aus anderem Material beachtet werden. — Man verlange ferner niemals eine kleinere Nummer, als man braucht und lasse die Handschuhe nicht zu schmutzig werden, bevor man fie sachgemäß reinigt. Wer diese Ratschläge befolgt, wird selten über zerriffene und unansehnliche Sand= schuhe zu klagen haben. Er.

Für die Küche

Bilggemüfe.

Beliebige Pilze werden gerüftet, gemaschen, wenn nötig verschnitten und mit ei= nem großen Stück Butter und einer verschnitzenen Zwiebel zugedeckt geschmort. Wenn die Bilze weich sind, fügt man ets was mit Rahm oder Milch glattgerührtes Mehl, Salz und Pfeffer bei, kocht alles noch einige Minuten und richtet an. Makfaroni, Reis oder Kartoffelspeisen paffen dazu.

Steinpilze mit Rührei.

Die gut gereinigten Steinpilze schneidet man in Scheiben und dünstet sie mit Butter und Rahm weich. Sie werden mit etwas Salz und Zitronensaft gewürzt, bergförmig angerichtet, mit lockerem Rühr= ei umlegt und mit allerlei in Butter ge= dämpften, gehadten Kräutern überftreut. Man serviert dazu kaltes Fleisch.

Leberschnitzel mit Champignons.

Ralbsleber wird in blattdünne Scheibchen geschnitten, rasch in heißer Butter ge= braten, gewürzt und warmgehalten. Im zurückbleibenden Bratenfett dünftet man rasch einen Teller poll gerüstete, verschnit= tene Champignons, gießt wenig Fleischsbrühe dazu, erhitt die Leber rasch nochs mals mit den Pilzen und richtet an. Man fann dieses Ragout in einem Reisring zu Tisch geben oder über Nudeln anrichten.

Bilatoteletten.

300 g gerüftete Pilze werden einige Minuten in tochendem Salamaffer gebrüht, auf ein Sieb gegeben und dann gehadt. Sie werden nun mit eigroß ge= schmolzener Butter, einigen Löffeln Kahm oder Milch, wenig Brosamen, 2—3 Eiern und 2-3 Sardellenfilets (in Büchsen er= hältlich) vermischt. Die Maße muß gut zu-sammenhalten und wird ½ Std. stehen ge-Handschuh gehört zu den persönlichen Uten- lassen. Auf mehligem Brett formt man illien, die meistens nachlässig behandelt dann daraus längliche Koteletten und bra- werden. — Zunächst fasse man den Hand- tet sie in reichlich Fett beidseitig knusperig. louh am Saumteil und überschlage ihn bis Sie schmecken gut zu grünem Gemüse oder

Rilsfalat.

Borgerichtete, in Salzwasser gekochte, gut abgegoffene Pilze werden mit einer Salatsauce aus Senf, Zitronensaft, ge= hackten Kräutern und Rahm oder Del ver= mengt. Diefer Bilgfalat kann auch auf dun= nen, gebadenen Brotschnitten serviert werden, auch kann man ihn als Tomatenfülle für rohe, halbierte und ausgehöhlte Tomaten verwenden.

Pilapaftete.

Beliebige Bilge dämpft man, gewaschen und vorgerichtet, in Butter weich, gibt wenig Mehl, Rahm und Gewürz dazu und verkocht alles mit wenig Zitronensaft. Man zieht die Bilze vom Feuer, verrührt sie mit gehacttem Schinken und 2 Eigelb und füllt fie in eine große oder in kleine, heiße Blätterteigpasteten. E. R.

Laudjalat.

Einige Lauchstengel kocht man, ohne die grünen Blätter, in Salzwasser weich. Dann halbiert man die gut vertropften Stengel der Länge nach, legt sie auf eine längliche Schüssel und übergießt sie mit einer Salatsauce aus Senf, Zitronensaft, Del oder Rahm, wenig Salz und zwei hartgekochten, gehackten Eiern. Der Salat wird warm auf den Tisch gegeben. E.R.

Ein paar Einmachrezepte.

Uprifosentonfiture.

Man nimmt am besten reife und weiche Früchte, die sich leicht vom Rern lösen lasfen. Gut gereinigt und entkernt, legt man fie in geläuterten Zucker, von dem man 300 g auf 500 g Früchte rechnet, und läßt sie unter fortwährendem Rühren zu einem diden Brei tochen, der sich vom Löffel löft. Dann läßt man die Konfiture etwas abfühlen, füllt fie in Gläser und verschließt fie gut. Durch Eintauchen in heißes Wasser tann man die Aprikofen auch schälen, was aber feineswegs notwendig ift.

Stachelbeermus.

Zu 1 Pfd. ganz reifen, roten Stachelsbeeren braucht man 250 g Zuder, Zitros nenschale oder Zimt. Die von Stiel und Blume befreiten, gewaschenen Beeren wer= den mit einem filbernen Löffel zerdrückt, durch ein Sieb gerührt und mit dem Zuf-fer und wenig Wasser unter fortwährendem Rühren zu Mus gefocht, das ziemlich steif sein muß. Die Gewürze werden ent-fernt und das Mus in Gläser gefüllt. Falls es nach 8 Tagen etwas Waffer gezogen hat, wird es nochmals aufgekocht.

Birnen in Effig.

60 fleine, fuße Birnen merden geschält. die Stiele muffen daran bleiben, werden aber geschabt. Man legt fie sofort in Effigwaffer, damit fie weiß bleiben. Auf 3 Pfd. Birnen rechnet man 1 Pfd. Zuder und 1 Liter Essig, etwas ganzer Zimt und Nelfen. Die Butaten werden alle aufgefocht, die Birnen hineingegeben und in der Brühe weichgekocht. Man legt dann die Früchte in Gläser, kocht den Saft dicklich ein, gießt ihn darüber und kocht ihn nach 2 Tagen wieder auf. Erft dann werden die Gläfer verschloffen.