Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 28 (1938)
Heft: 38

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: 31.07.2025

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

Die Seite der Frau

Die Behandlung der Amaryllis.

Die Amaryllis ist eines der schönsten und zugleich anspruchslosesten Zwiebelgewächse, das aus dem südlichsten Afrika zu uns gekommen ist. Der edle Blumenbau und die reinen Farbtöne machen die Amaryllis zu einer äußerst dekorativen Zimmerpflanze. Wenn sie auch anspruchslos ist, so hat sie doch ihre Eigenheiten, die berücksichtigt werden müssen, wenn man die Amaryllis jedes Jahr zum Blühen bringen will. Vor allem darf nie ein zu großer Topf genommen werden; er muß ferner einen sehr guten Wasserabzug haben. Während des Wachstums muß fleißig, während der Ruhezeit umso sparsamer gegossen werden. Die Amaryllis liebt schwere Erde, sie besteht am besten aus Rasenerde, grober Laub- oder Walderde und etwas verrottetem Kuhmist. Was das Versetzen anbelangt, so genügt es, alle 2—3 Jahre der Amaryllis einen neuen Topf und neue Erde zu geben. Im August haben die Amaryllis das Wachstum abgeschlossen, man beginnt daher, den Pflanzen im September das Wasser zu entziehen, jedoch nur allmählich. Jedenfalls dürfen die Töpfe nicht derart austrocknen, daß die fleischigen Wurzeln einschrumpfen. An zu großer Trockenheit werden allerdings selten Amaryllis zugrunde gehen, wohl aber an zu großer Nässe. Einige Wochen später werden die schlechten Blätter entfernt. Die Knospen erscheinen schon früh im Frühling. Sobald das Wachstum beginnt, ist wieder mäßig zu gießen. Im März bis Mai blühen die am Fenster gepflegten Amaryllis. Stellt man dagegen Amaryllis in der Nähe eines Ofens auf oder direkt auf einen nicht zu warm werdenden Kachelofen, bis sich die Knospe zeigt, blühen sie wenn sie recht hell gestellt und tüchtig gegossen werden, bedeutend früher. — Wer sich an diese Fingerzeige hält, wird sich jedes Jahr über blühende Amaryllis freuen können. R.

Gegen rauhe Hände

Rauhe Hände schmiert man abends mit Glyzerin oder Borcrème ein. Es ist ratsam, darüber ein paar alte Handschuhe anzuziehen. Man kann sich auch eine Salbe bereiten, indem zu einem Löffel Leinöl so lange gesiebte Kohlenasche gegeben wird, bis die Masse ein weicher Teig geworden ist, den man einreibt. Die Asche scheuert alle abstehenden Hautteilchen ab, während das Leinöl in die Haut eindringt und sie geschmeidig macht. Nachher bürstet man die Hände mit warmem Wasser und Seife ab. Diese Aschensalbe hat den Vorteil, sehr billig und sparsam im Gebrauch zu sein. Sie war schon unsern Großmüttern bekannt. E.

Für die Küche

Die Verwendung von Fleischresten.

Fleischtätschli.

Gewiegte Braten- und andere Reste werden mit 1 Löffel Mehl überstäubt, mit 2 Löffel Brosamen, etwas gehackter Petersilie, wenig Rahm oder Bouillon, Gewürz und 1—2 Eiern vermengt. Dann läßt man in flacher Pfanne Fett heiß werden, gibt löffelweise von der Fleischmasse hinein und bratet sie zu mittelgroßen, flachen Kroquetten, die beidseitig recht kunsperig sein müssen.

Schweinefleischreste mit Sauce.

Uebriggebliebenes Schweinefleisch schneidet man in gleichmäßige Scheiben. Dann bratet man eine Handvoll Perlzwiebelchen in reichlich Fett bräunlich, röstet 2—3 Eßlöffel Mehl darin und verkocht dies mit 1 Glase rotem Wein und 1 Tasse Bouillonwürfelbrühe zu einer sämigen, gutgewürzten Sauce, der man nach Belieben Thymian beifügen kann. In dieser Sauce läßt man das Fleisch heiß werden, ohne daß es zum Kochen kommt und serviert es mit Kartoffelbrei.

Schaffleischreste mit Gurken.

Schaffleischreste und 2—3 saure, eingemachte Gurken schneidet man in Streifen. Dann dämpft man 2 Löffel Mehl in eigroß Butter, gibt eine Handvoll gehackte Zwiebeln, Salzwasser, Bratensauce und eine Prise Ingwer dazu und verkocht alles zu einer schönen Sauce. Gurken und Fleisch gibt man hinein, würzt mit etwas Essig und richtet nach einigen Minuten an. Das Gericht wird zu Salzkartoffeln gereicht.

Tomatengericht mit Kalbfleischresten.

In eine feuerfeste Form schichtet man lagenweise in Scheiben geschnittenes Kalbfleisch und gesalzene Tomatenscheiben, streut etwas Paniermehl und Butterstückchen dazwischen, übergießt zuletzt alles mit 2 verquirlten Eiern und läßt die Speise im Ofen überbacken. Sie paßt zu Käsereis oder Nudeln.

Risotto mit Fleischresten.

Erlesener Reis wird mit gehackter Zwiebel in Butter leicht gebräunt und mit Salzwasser oder Bouillon langsam weich gekocht. Allerlei Fleisch- oder Wurstreste schneidet man in Würfelchen, bratet sie mit Speckwürfeln leicht an und fügt sie dann nebst einem Büchschen Tomatenpürée dem Reis bei. Alles wird tüchtig verrührt und nach 10 Min. angerichtet. Der bergförmig angerichtete Reis wird mit Reibkäse überstreut und zu gedämpften Bohnen serviert.

Fleischreste im Omelettenteig.

Dünngeschnittene, verschiedene Fleischreste wendet man in einem Omelettenoder Backteig und bäckt sie in Fett schwimmend bräunlich. Sie werden zu Lattich, Spinat oder Salat auf den Tisch gegeben.

Fleischsalat.

Reste von gesottenem Rindfleisch und beliebige Bratenreste schneidet man in feine Scheibchen und vermischt sie mit dünn geschnittenen Tomaten, 2—3 gehackten Eiern und einer pikanten Mayonnaise. Man garniert mit Eiervierteln und Cornichons. E. R.

Ein paar Eimachrezepte.

Geschälte, eingekochte Zwetschgen.

Schöne, nicht zu reife Zwetschgen werden mit kochendem Wasser übergossen, einige Minuten zugedeckt stehen gelassen und dann abgehäutet. Auf ½ kg Zwetschgen werden 250 g Zucker zum Faden gekocht, gut abgeschäumt, die Zwetschgen dazugegeben und unter fleißigem Rütteln an der Pfanne einige Minuten gedünstet. Dann hebt man die Früchte mit einer Schaumkelle heraus und füllt sie sofort in einen einwandfrei sauberen Topf. Der Saft wird für sich noch etwas eingekocht, erkalten gelassen und über die Zwetschgen gegeben. Den folgenden Tag gießt man den Saft wieder ab, kocht ihn zum starken Faden ein und gießt ihn erkaltet wieder über die Früchte. Wenn alles ganz erkaltet ist, legt man ein in Rhum getränktes Papier über die Zwetschgen und verschließt luftdicht mit Pergament.

Süßsaure Schalotten.

100 Stück möglichst gleichgroße Schalotten werden geschält. Dann kocht man ¼ l Essig mit wenig Muskat, 20 Nelken (in ein Läppchen gebunden) und einer Prise Salz, sowie eigroß Zucker auf, kocht die Schalotten darin 15 Min. und füllt sie in kleine Gläser. Diese Schalotten bilden eine angenehme Beigabe zu gesottenem Rindfleisch und Schweinsbraten.

Cornichons.

Kleine, glatte Gurken befreit man von den Stielen und reibt sie mit einem groben Tuch und Salz ab. Man legt sie dann in einen Steintopf und kocht Essig, kleine Zwiebeln, etwas schwarzen Pfeffer, wenig Knoblauch, ein Sträußchen Estragon auf, und gießt ihn über die Gurken, bis er sie ganz bedeckt und schließt dann den Topf zu. Am andern Tag kocht man den Essig wieder auf, gibt ihn kochendheiß an die Gurken, wiederholt dies am dritten Tag und kocht am vierten Tag alles, auch die Gurken, wieder auf. Nun füllt man alles in nicht zu große Gläser, läßt erkalten und gießt auf jedes Glas einige Löffel Olivenöl. Nun werden die Gläser luftdicht verschlossen.

Preiselbeeren in Essig.

Gut erlesene Preiselbeeren legt man über Nacht in kaltes Wasser und läßt sie dann auf einem Sieb gut vertropfen. Zu 3 kg Beeren werden 1 Liter Essig und 1½ kg Zucker zum Faden gekocht und die Beeren darin 15—20 Min. gekocht. Sie werden in einen Steintopf gefüllt, nach gänzlichem Erkalten mit einem Teller beschwert und mit Pergamentpapier zugebunden.

Sterilisierte Birnen.

Die geschälten, am Stiel gekürzten Birnen werden halbiert, vom Kernhaus befreit und sofort in Zitronenwasser gelegt, damit sie weiß bleiben. Dann schichtet man die Früchte in Gläser, überfüllt sie mit einer kalten Zuckerlösung von 600 g Zucker auf 1 Liter Wasser und sterilisiert sie während 20 Min. bei 90 Grad C im Apparat.