Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 28 (1938)

Heft: 42

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.

Zum Entfernen von Fettflecken aus Sei= de, Bapier usw nimmt man Pfeiffenerde.

Von Obst oder Beeren beschmutte Sande reinigt man mit Weinsteinsäure.

Mäuse lassen sich leicht fangen, wenn man Rosenholzöl an den Röder streicht.

Schmutige und verrufte Teppiche beftreut man did mit Sals und bürftet fie dann gründlich ab.

Brüchiger Linoleum reibt man mit einer Mischung von Del und Effig ab.

in Salz legt.

Will man Spigen, Voile oder Vorhänge ftärken, rührt man die Stärke nicht mit Baffer, fondern mit Milch an.

Bettfiffen und Federbetten laffen feine Federn durch, wenn man den Ueberzug ftärft und beidfeitig bügelt.

Mit Tinte beflecter Stoff legt man in Rochwaffer von weißen Böhnli.

Die Luft in Krankenzimmern läßt sich verbeffern, wenn man Wachholderbeeren an eine Nadel aufspießt und über einer Kerze verbrennt.

Meffing wird wie neu, wenn man es in die Brühe von Sauerkohl einlegt oder mit einer Mischung diefer Brühe und Ufche

Runftfeide wird immer in gang trodenem Zuftande und nur auf der linken Seite gebügelt. Das Eifen darf auch nicht zu beiß sein. E. R.

Der letztjährige Filzhut wird aufgefrischt.

Auch der bestübersommerte Filzhut will uns nicht mehr recht gefallen, wenn er bervorgenommen wird. Er hat Aniffe und Beulen erhalten, die sein Aussehen beeinträchtigen. Um diesem Mangel abzuhelfen, legt man einen Kochdeckel auf eine Bas= flamme, befeuchtet ein sauberes, weißes Tuch, rollt es zu einer Burst zusammen und bindet die beiden Enden zusammen, damit ein Griff entsteht. Nun legt man das Tuch auf den heißen Deckel, läßt es zischen und dampfen und fährt dann damit über die verbeulte Stelle des Hutes. Dabei drückt man leicht mit der hand das feuchte Tuch an den Filz. Es muß immer wieder befeuchtet und erhitt werden. Man muß das Tuch einige Minuten ruhig auf dem Filz liegen laffen, damit die Wärme nicht verdunftet. Auf diese Weise kann der hut prächtig aufgefrischt werden. Borber hat man das Band oder die Garnitur entfernt und alle Fäden ausgezupft. Wenn der hut wieder gut aussieht, kann er nun neu garzierliche Feder können Wunder wirken. Ein Schleier, der leicht über den Hutrand gelegt wird, sieht sehr nett aus und deckt allfällige Mängel auf beste Weise. E.

Der Garten im Oktober.

Wenn die Tage fürzer werden, das Laub fällt und die erften Nachtfröfte fich einstellen, dann dentt der Gartenfreund an den nabenden Winter und trifft seine Borbereitungen. Dazu gehört das Einwin= tern des Gemüses. Ehe man es aber in den Reller bringt, soll es gründlich gereinigt und von allen schlechten Blättern befreit werden. Burzelgemüse, also Karotten und Mohrrüben werden am besten in reinem Sand im Keller eingeschlagen. Rosen=, Grün= Krauskohl, Meerrettich, oder Schwarzwurzeln und Wintersalat bleiben Angeschnittene Zitronen halten längere im Freien. Auch Petersilie kann man im Zeit, wenn man sie mit der Schnittsläche freien Land lassen, muß sie aber bei strenger Ralte mit Laub deden. Alle abge= räumten Gemüsebeete werden möglichst tief umgegraben, damit der Frost tief eindringen und das Erdreich lodern fann. Topfpflanzen, die ohne Topf im Freien gestanden haben, sett man nun in Töpfe, läßt fie einige Tage draußen fteben und stellt sie dann in fühle, helle, frostfreie Räume. Die Zimmerpflanzen werden nur noch wenig gegoffen, eine Ausnahme bilden nur diejenigen Stöde, die Blüten-knofpen zeigen. Bei mildem Better laffe man möglichst frische Luft in die Zimmer Ueberwinterungsräume, was zum Gedeihen der Pflanzen beiträgt. Sind Anzeichen für Nachtfrost vorhanden, wird der Blumenfreund Dahlien, Gladiolen und andere Blumen schneiden, damit er sich noch im Zimmer daran erfreuen kann. Die Dahlienknollen, ebenso die Begonien müs= fen dann bald aus der Erde gehoben, geputt und in den Reller gebracht werden. Es ist noch Zeit Tulpen und Hnazinthen zu fteden, auch Stiefmütterchen tonnen gepflanzt werden. Die Gartengeräte werden nachgesehen, gründlich gereinigt und vor Roft geschütt. Reparaturen an Gießtannen, Rechen usw. muffen jest vorgenom= men werden. Der Gartenschlauch erhält fei= nen Plat in einem frostfreien Raum und zwar muß er lose aufgehängt werden. Das dürre Laub muß regelmäßig aus dem Garten entfernt werden, damit er auch im Winter gepflegt aussieht. Die Gartenmöbel werden eingewintert und vorher von Regen= und Staubspuren befreit. Man deckt sie am besten mit Tüchern zu. Auch hier werden allfällige Reparaturen ausge= führt. Wenn alles vorgerichtet und geordnet ift, können wir getroft den Winter abwarten und uns schon jekt auf die ersten Boten des nächstjährigen Frühjahrs freu-

Was ich meinen Gästen aufstelle.

Bilgfuppe.

Große, beliebige Bilge merden geputt, gewaschen und nicht zu sein gehackt. Zu einem Teller Pilze läßt man eigroß Butniert werden. Ein hübsches Band oder eine ter heiß werden, gibt die gehackten Pilze, zierliche Feder können Wunder wirken. etwas Salz und Pfeffer, sowie 2 Löffel gewiegte Petersilie dazu und dünstet alles 10 Minuten unter öfterem Wenden. Run gießt man 11/4 Liter leichte Fleischbrühe

dazu, verdickt die Suppe mit geröstetem Mehl, verdünnt mit 1 Tasse Wasser und tocht alles nochmals 30 Minuten. In der Suppenschüffel verrührt man 1 Eigelb und fleine geröftete Brotwürfelchen mit wenig Milch und richtet dann die Suppe, fleifig rührend, darüber an.

Ralbsrollen.

Mageres Kalbfleisch läßt man in dunne, gleichmäßige Scheiben schneiden. Dann rührt man 100 g Schinken (gehackt) mit 2—3 Löffeln Rahm, 2 Eigelb, Salz, Pfeffer, weicher Butter und 2—3 Löffel Brosamen zu einem Brei, streicht ihn auf die Fleischscheiben, rollt fie auf, bindet fie mit weißem Faden zusammen und bratet fie mit einigen Scheiben Speck in heißem Fett leicht an. Man gießt 1 Tasse Fleischbrühe dazu und schmort nun das Fleisch recht weich. Man entfernt die Fäden, legt die Rollen zierlich auf eine längliche Platte, garniert mit Beterfilie und geschmorten Tomaten und übergießt alles mit der Sauce.

Rosentohl mit Rastanien.

Erlesener Rosentohl wird in nicht zu viel Salzwaffer ¼ Std. gekocht und auf ein Sieb gegeben. Dann schneidet man einen Teller voll schöne Kastanien rings herum ein, tocht sie in Wasser mit gang wenig Butter weich und schält fie forgfältig. In heißer Butter dämpft man 1 kleine, verschnittene Zwiebel, gibt den Rosenkohl und die Kastanien dazu, verrührt alles, ohne daß das Gemüse zerfällt, würzt mit etwas Fleischertraft und Mustat und dünstet alles zugedect 10-15 Minuten. Der Rofentohl wird bergförmig angerichtet und mit bleistiftdunnen, gebadenen Kartoffelftengelchen umlegt.

Gurfenfalat mit Kräutern.

Eine große, geschälte Gurte wird mit dem Ruftmeffer blattdunn geschnitten. In der Salatschüffel verrührt man 1 Raffeelöffel Senf mit allerlei gehackten Kräutern, Salz, Pfeffer, Del, Rahm und Zitronen faft. Gurke und Sauce werden gut miteinander vermengt.

Raffeepudding.

Man bereitet ½ l starken, schwarzen Kaffee, läßt 50 g Butter heiß werden, rührt 150 g Mehl, den Kaffee, 125 g Juf-ter, etwas Banillezucker, 4 Eigelb und Ju-leßt den Schnee von 4 Eiweiß dazu. Diese Masse füllt man in eine gebutterte, mit Mehl ausgestreute Buddingform und kocht fie 1 Std. im Wafferbad. Der behutsam gestürzte Budding wird mit Banillesauce oder sterilisierten Früchten eingerahmt.

Schirme direkt vom Fabrikanten grosse Auswahl und bescheidene Preise

Schirmfabrik LUTHI

am Bahnhofplatz Hotel Schweizerhoflaube, BERN

