

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: 23.02.2026

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

DIE SEITE DER FRAU

Ein paar gute Ratschläge.

Zum Entfernen von Fettslecken aus Seide, Papier usw nimmt man Pfeiffenerde.

Von Obst oder Beeren beschmutzte Hände reinigt man mit Weinstein säure.

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

Schmutzige und verrostete Teppiche bestreut man dick mit Salz und bürstet sie dann gründlich ab.

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

Angeschnittene Zitronen halten längere Zeit, wenn man sie mit der Schnittfläche in Salz legt.

Will man Spiesen, Voile oder Vorhänge stärken, röhrt man die Stärke nicht mit Wasser, sondern mit Milch an.

Bettkissen und Federbetten lassen keine Federn durch, wenn man den Ueberzug stärkt und beidseitig bügelt.

Mit Tinte besleckter Stoff legt man in Kochwasser von weißen Böhnli.

Die Luft in Krankenzimmern lässt sich verbessern, wenn man Wachholderbeeren an eine Nadel auffpießt und über einer Kerze verbrennt.

Messing wird wie neu, wenn man es in die Brühe von Sauerkohl einlegt oder mit einer Mischung dieser Brühe und Asche putzt.

Kunstseide wird immer in ganz trockenem Zustande und nur auf der linken Seite gebügelt. Das Eisen darf auch nicht zu heiß sein.

E. R.

Der letzjährige Filzhut wird aufgefrischt.

Auch der bestübersommerte Filzhut will uns nicht mehr recht gefallen, wenn er hervorgenommen wird. Er hat Kniffe und Beulen erhalten, die sein Aussehen beeinträchtigen. Um diesem Mangel abzuhelpfen, legt man einen Kochdeckel auf eine Gasflamme, befeuchtet ein sauberes, weißes Tuch, rollt es zu einer Wurst 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 erhitzt werden. Man muss das Tuch einige Minuten ruhig auf dem Filz liegen lassen, damit die Wärme nicht verdunstet. Auf diese Weise kann der Hut prächtig aufgefrischt werden. Vorher hat man das Band oder die Garnitur entfernt und alle Fäden ausgezupft. Wenn der Hut wieder gut aussieht, kann er nun neu garniert werden. Ein hübsches Band oder eine zierliche 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 kürzer werden, das Laub fällt und die ersten Nachtfröste sich einstellen, dann denkt der Gartenfreund an den nahenden Winter und trifft seine Vorbereitungen. Dazu gehört das Einwinteren des Gemüses. Ehe man es aber in den Keller bringt, soll es gründlich gereinigt und von allen schlechten Blättern befreit werden. Wurzelgemüse, also Karotten und Mohrrüben werden am besten in reinem Sand im Keller eingeschlagen. Rosen-, Grün- oder Krauskohl, Meerrettich, Schwarzwurzeln und Winterfenchel bleiben im Freien. Auch Petersilie kann man im freien Land lassen, muß sie aber bei starker Kälte mit Laub decken. Alle abgeräumten Gemüsebeete werden möglichst tief umgegraben, damit der Frost tief eindringen und das Erdreich lockern kann. Topfpflanzen, die ohne Topf im Freien gestanden haben, setzt man nun in Töpfe, lässt sie einige Tage draußen stehen und stellt sie dann in kühle, helle, frostfreie Räume. Die Zimmerpflanzen werden nur noch wenig gegossen, eine Ausnahme bilden nur diejenigen Stöcke, die Blütenknospen zeigen. Bei mildem Wetter lasse man möglichst frische Luft in die Zimmer und Ueberwinterungsräume, was sehr 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 müssen dann bald aus der Erde gehoben, geputzt und in den Keller gebracht werden. Es ist noch Zeit Tulpen und Hyazinthen zu stecken, auch Stiefmütterchen können gepflanzt werden. Die Gartengeräte werden nachgeschen, gründlich gereinigt und vor Frost geschützt. Reparaturen an Gießkannen, Rechen usw. müssen jetzt vorgenommen werden. Der Gartenschlauch erhält seinen Platz 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 eingewinternt und vorher von Regen- und Staubsprüren befreit. Man deckt sie am besten mit Tüchern zu. Auch hier werden allfällige Reparaturen ausgeführt. Wenn alles vorgerichtet und geordnet ist, können wir getrost den Winter abwarten und uns schon jetzt auf die ersten Boten des nächstjährigen Frühjahrs freuen.

R. R.

Kalbsrollen.

Mageres Kalbfleisch lässt man in dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden. Dann röhrt man 100 g Schinken (gehackt) mit 2—3 Löffeln Rahm, 2 Eigelb, Salz, Pfeffer, weicher Butter und 2—3 Löffel Brotsamen zu einem Brei, streicht ihn auf die Fleischscheiben, rollt sie auf, bindet sie mit weitem Faden zusammen und bratet sie 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 Petersilie und geschnittenen Tomaten und übergießt alles mit der Sauce.

Rosenkohl mit Kastanien.

Erlesener Rosenkohl wird in nicht zu viel Salzwasser $\frac{1}{4}$ Std. gekocht und auf ein Sieb gegeben. Dann schneidet man einen Teller voll schöne Kastanien rings herum ein, kocht sie in Wasser mit ganz wenig Butter weich und schält sie sorgfältig. In heißer Butter dämpft man 1 kleine, verchnittene Zwiebel, gibt den Rosenkohl und die Kastanien dazu, verröhrt alles, ohne daß das Gemüse zerfällt, würzt mit etwas Fleischherztrakt und Muskat und düstet alles zugedeckt 10—15 Minuten. Der Rosenkohl wird bergförmig angerichtet und mit bleistiftdünnen, gebackenen Kartoffelstäbchen umlegt.

Gurkenfusalat mit Kräutern.

Eine große, geschälte Gurke wird mit dem Küstmesser blattdünn geschnitten. In der Salatschüssel verröhrt man 1 Kaffee-löffel Senf mit allerlei gehackten Kräutern, Salz, Pfeffer, Del, Rahm und Zitronensaft. Gurke und Sauce werden gut miteinander vermengt.

Kaffeepudding.

Man bereitet $\frac{1}{2}$ l starken, schwarzen Kaffee, lässt 50 g Butter heiß werden, röhrt 150 g Mehl, den Kaffee, 125 g Zucker, etwas Vanillezucker, 4 Eigelb und zuletzt den Schnee von 4 Eiweiß dazu. Diese Masse füllt man in eine gebuttete, mit Mehl ausgestreute Puddingform und kocht sie 1 Std. im Wasserbad. Der behutsam gestürzte Pudding wird mit Vanillesauce oder sterilisierten Früchten eingearbeitet.

E. R.

Was ich meinen Gästen aufstelle.

Pilzsuppe.

Große, beliebige Pilze werden geputzt, gewaschen und nicht zu fein gehackt. Zu einem Teller Pilze lässt man groß Butter heiß werden, gibt die gehackten Pilze, etwas Salz und Pfeffer, sowie 2 Löffel gewiegte Petersilie dazu und düstet alles 10 Minuten unter öfterem Wenden. Nun gießt man 1½ Liter leichte Fleischbrühe

Schirme direkt vom Fabrikanten, grosse Auswahl und bescheidene Preise

Schirmfabrik LÜTHI

am Bahnhofplatz

Hotel Schweizerhoflaube, BERN

