

**Zeitschrift:** Die Berner Woche

**Band:** 28 (1938)

**Heft:** 52

**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:** 13.01.2026

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

# DIE SEITE DER FRAU

## Das Reinigen von Teppichen.

Kleinere gewebte Teppiche, namentlich Bettvorlagen und dergleichen, werden oft quer in der Mitte weich und unanschaulich, und es bildet sich hier eine hochstehende Falte, wobei die Gewebefäden der linken Seite meist durchgerissen und wie gebrochen erscheinen. Die Ursache dieses Nebelstandes ist beim Reinigen der Teppiche zu suchen, und zwar ist die Art des Klopfens schuld. Gewöhnlich werden sie in ihrer Mitte über die zum Klopfen bestimmte Stange gehängt, an beiden herabhängenden Enden gefasst und dann mit dem Teppichklopfen bearbeitet. Hierin liegt der Fehler, denn durch das gleichzeitige Zerrren und Klopfen werden die Gewebefäden in der Mitte nach und nach brüchig und ausgezogen. Um dies zu verhüten, dürfen kleine Teppiche überhaupt nicht mit dem Klopfen in Berührung kommen; es genügt schon, sie tüchtig auszuschlagen, wobei man sie einmal am schmalen, dann am breiten Rand fährt und dann glatt liegend gründlich bürstet. Größere Teppiche müssen natürlich von Zeit zu Zeit geklopft werden. Dabei ist nun zu beachten, daß man sie während dem Klopfen nie straff spannt, so daß das Stück über der Stange locker liegt und nicht ausgerissen wird. Ein solcher Teppich darf auch nicht jedesmal gleich übergehängt werden, so daß nicht immer dieselbe Stelle auf der Stange liegt. Um die Falte oder weiche Stelle fortzubringen, die im Lauf der Jahre in der Teppichmitte entstanden ist, durchfeuchtet man sie von links gründlich mit reinem Wasser. Nach dem Trockenwerden haben sich die Fäden zusammengezogen, und die weiche Stelle ist wieder hart geworden. Will man größere Teppiche entstauben, bewährt sich immer wieder das gebrauchte Schwarzeekraut. Es wird gleichmäßig über den Teppich verteilt und nach einiger Zeit weggebürstet. Ein viel idealeres Reinigungsmittel ist der trockene, weiche Schnee. Man legt den Teppich glatt darauf und klopft ihn gut aus. Die beste Reinigungsmethode für alle Arten von Teppichen ist und bleibt aber der Staubsauger. Auch er schließt aber eine zeitweilige Schneereinigung nicht aus.

R.

## Klebemittel für Porzellan.

Eine Art Fischleim zum Kitten von zerbrochenem Porzellan stellt man sich wie folgt her: Etwa 2 Eßlöffel Essig kocht man in einem kleinen Gefäß auf und löst drei Blatt weiße Gelatine darin auf. Der Leim ist sofort gebräuchsfertig. Man bewahrt ihn in einem kleinen Fläschchen auf. Hartgewordenen Leim kann man wieder flüssig machen, indem man die Flasche in heißes Wasser stellt.

E.

## Trübe Fensterscheiben.

Um trüben und farbig schimmernden Fensterscheiben ihre ursprüngliche Klarheit wieder zu geben, reibe man sie mit fein

pulverisiertem Bimsstein ab, puze mit einem weichen, mit Leinöl getränkten Tuch, trockne mit einem Leder und spüle mit reinem Wasser nach, bis die Scheiben die gewünschte Klarheit haben.

## Was soll ich am Neujahrstag kochen?

### 8 passende Vorschläge.

1. Bouillon mit Gi. — Champignon-schnitten mit Rahmsauce. — Poulet, Bratkartoffelchen, Endivien- und Bohnensalat. — Vermicelles.

2. Hors-d'oeuvre. — Fideesuppe. — Gefüllte Kalbsrollen, verdämpfter Kohl, Kartoffelstock, Randensalat. — Meringues.

3. Einlaufsuppe. — Spargeln mit holländischer Sauce — Hafensbraten, Kartoffelbis, gebackene Kartoffelstengelchen, Apfelpurée. — Kaffeeplatte.

4. Grape-fruits. — Pilzomelettes. — Rehpfeffer, Spätzli, Endivien-salat. — Coupe Melba.

5. Goldwürfelsuppe. — Filets de sole mit Weinsauce, Salzkartoffeln. — Holsteinschnitzel, Erbsli und Karotten. — Pudding diplomate.

6. Bouillon in Tassen. — Zunge mit Kapernsauce, Kartoffelstock, Selleriesalat. — Gefüllte Ente mit Kastanien, Rosenkohl mit Sauce, verschiedene Salate. — Himbeerchaum in Gläsern.

7. Fischmayonnaise. — Gebratenes Ochsfilet, verdämpfte Bohnen, Bratkartoffeln. — Laubengragout, Kartoffelstock und gemischter Salat. — Brennende Omeletten.

8. Ochsenschwanzsuppe. — Schwarzwurzeln im Brotteig und Mayonnaise. — Salm im Ofen, Salzkartoffeln und Endivien-salat. — Schinken im Brotteig, Erbsli und Blumenkohl. — Eiskaffee. R.

## Allerlei Gutes für die Festtage.

### Lebergericht.

1 Pfds. Kalbsleber wird in gleichmäßige, kleine Scheiben geschnitten (etwa in der Größe eines Fünfliers). Frische, geröstete, in Scheiben geschnittene Champignons schmort man mit 1 gehackten Zwiebel in genügend Butter  $\frac{1}{4}$  Std., würzt mit etwas Salz und Pfeffer und gibt die Leber hinzu. Alles wird zugedeckt knapp 10 Min. gekocht, mit 2–3 Löffelchen Weißwein verrührt und auf gebackene Weißbrotscheiben angerichtet. Als Beilage gibt man grünen Salat.

### Rinderrollen.

Man schneidet schönes, mageres Rindfleisch in ziemlich dünne, gleichmäßige Scheiben, klopft sie gut und bestreicht sie mit folgender Fülle: Ein großes Stück frische Butter röhrt man zu Rahm, gibt Salz, Pfeffer, 1 Löffel Sardellenpaste (überall erhältlich) und 1–2 Löffel Reibbrot dazu. Auf die bestrichenen Fleischscheiben legt man je ein Stäbchen Speck,

wickelt das Fleisch zu Rollen und umbindet diese mit weißem Faden. Die Fleischrollen werden in heißem Fett angebraten und mit einer Handvoll gereinigten, verschnittenen Pilzen, 1 Zwiebel, wenig Kümmel und einigen Löffeln Fleischbrühe oder Salzwasser 1 Std. geschmort. Man richtet die Rollen an, entfernt die Fäden und gibt die kochendheiße Sauce darüber.

### Garnierte Koteletten.

Gut geklopfte Kalbs- und Schweinstoeteletten werden gesalzen, gepfeffert und auf gewohnte Weise in genügend Fett gebraten. Man legt sie auf eine erwärmte Platte, gibt auf jede Kotelette ein Spiegelei, kocht das Bratenfett mit etwas verdünntem Tomatenpürée auf und gießt es über die Koteletten. Sie werden zu Bratkartoffeln und Gemüse serviert.

### Risottoschüssel.

Mit einer gehackten Zwiebel werden 2 Tassen erlebener Reis in Butter gelb gedämpft und mit 1 Liter Salzwasser oder Bouillonwürfelbrühe ganz langsam weich gekocht. Dann bräunt man Speckwürfchen, gibt in Scheiben geschnittenen Schinken oder Wurstwürfchen dazu, mischt das Fleisch unter den Reis und fügt einige Löffel Tomatenpuree bei. Alles wird gut untereinander gerührt, angerichtet und mit geriebenem Käse überstreut.

### Makosalat.

Geschälte Sellerieknoten werden in Scheiben geschnitten und Kartoffeln in der Schale gekocht. Die Selleriescheiben kocht man in Salzwasser weich. In eine Schüssel gibt man lagenweise Sellerie- und Kartoffelscheiben, streicht Mayonnaise dazwischen, überzieht den Salat mit Mayonnaise und garniert mit entkernten Oliven und Eiervierteln.

E. R.

\* \* \*

### Befinnliches.

Lieblosigkeit prunkt gern mit Wahrheitsliebe.

Wer wachsweich ist, kann leicht kleben bleiben.

Man ist nie zorniger auf einen andern, als wenn man fühlt, daß man sich selber zürnen sollte.

Wer schnell vorwärts kommen will, darf nicht viel rückwärts schauen.

Von der Hoffnung reden nur die verächtlich, welche sie mit ihren kindischen Wünschen verwechseln.

Ich will lieber für eine Last keine Kraft, als für eine Kraft keine Last haben. Wer gute Menschen liebt, kann wenigstens nicht ganz verdorben sein.

Es ist ein Fehler zu denken, das Leben schulde uns etwas. Wir sollen etwas hereinlegen; es ist ein Kapital, das wir verzinsen müssen. Nur was wir herauschlagen, das haben wir.