**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:** 15.11.2025

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

# DIE SEITE DER FRAU

# Das Reinigen von Teppiden.

Rleinere gewebte Teppiche, namentlich Bettvorlagen und dergleichen, werden oft quer in der Mitte weich und unanschaulich, und es bildet sich hier eine hochsteben= de Falte, mobei die Gewebefäden der linten Seite meift durchgerissen und wie ge= brochen erscheinen. Die Ursache dieses Uebelftandes ift beim Reinigen der Tep= piche zu suchen, und zwar ist die Art des Alopsens schuld. Gewöhnlich werden sie in ihrer Mitte über die zum Klopfen bestimm= te Stange gehängt, an beiden herabhängenden Enden gefaßt und dann mit dem Teppichklopfer bearbeitet. Hierin liegt der Fehler, denn durch das gleichzeitige Zer-ren und Mopfen werden die Gewebefäden in der Mitte nach und nach brüchig und ausgezogen. Um dies zu verhüten, dürfen fleine Teppiche überhaupt nicht mit dem Klopfer in Berührung tommen; es genügt schon, sie tüchtig auszuschlagen, wobei man fie einmal am schmalen, dann am breiten Rand faßt und dann glatt liegend gründlich bürstet. Größere Leppiche müssen na-türlich von Zeit zu Zeit geklopft werden. Dabei ift nun zu beachten, daß man fie während dem Rlopfen nie straff spannt, so daß das Stück über der Stange locker liegt und nicht ausgeriffen wird. Ein folcher Tep= pich darf auch nicht jedesmal gleich überge= hängt 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 3u= sammengezogen, und die weiche Stelle ist und nach einiger Zeit weggebürftet. Ein und Blumenkohl. — Eiskaffee. viel idealeres Reinigungsmittel ist der trodene, weiche Schnee. Man legt den Allerlei Gutes für die Festtage. Teppich glatt darauf und klopft ihn gut aus. Die beste Reinigungsmethode für alle Arten von Teppichen ist und bleibt 1 Pfd. Kalbsleber wird in gleichmäßige, aber der Staubsauger. Auch er schließt kleine Scheiben geschnitten (etwa in der aber eine zeitweilige Schneereinigung Größe eines Fünslibers). Frische, gerüstete, nicht aus.

# Rlebemittel für Porzellan.

Eine Art Fischleim zum Kitten von zer= zu. Alles wird zugedeckt fnapp 10 Min. brochenem Borzellan stellt man sich wie gefocht, mit 2—3 Löffelchen Weißwein folgt her: Etwa 2 Eßlöffel Effig kocht verrührt und auf gebackene Weißbrotscheis man in einem kleinen Gefäß auf und löst ben angerichtet. Als Beilage gibt man grüdrei Blatt weiße Gelatine darin auf. Der nen Salat. Leim ist sofort gebrauchsfertig. Man be-wahrt ihn in einem kleinen Fläschchen auf. Hartgewordenen Leim kann man wieder flüssig machen, indem man die Flasche in heißes Waffer ftellt.

# Trübe Fenftericheiben.

nem weichen, mit Leinöl getränkten Tuch, trodne mit einem Leder und spule mit reinem Waffer nach, bis die Scheiben die ge-wünschte Klarbeit haben.

# Was foll ich am Neujahrstag fochen?

#### 8 paffende Vorschläge.

- 1. Bouillon mit Ei. Champignon= schnitten mit Rahmsauce. - Boulet, Bratfartöffelchen, Endivien= und Bohnenfalat. - Vermicelles.
- 2. Hors=d'oeuvre. Fideesuppe. Be= füllte Kalbsrollen, verdämpfter Kohl, Kartoffelftod, Randenfalat. — Meringues.
- 3. Einlauffuppe. Spargeln mit holländischer Sauce — Hasenbraten, Rotka-bis, gebackene Kartoffelstengelchen, Apfelpurée. - Raffeeglace.
- 4. Grape-fruits. Pilzomeletten. -Rehpfeffer, Späyli, Endiviensalat. Coupe Melba.
- 5. Goldwürfelfuppe. Filets de fole mit Weinsauce, Salzkartoffeln. — Holsteinsschnitzel, Erbsli und Karotten. — Budding diplomate.
- 6. Bouillon in Tassen. Zunge mit Kapernsauce, Kartoffelstock, Selleriefalat. Gefüllte Ente mit Raftanien, Rofentohl mit Sauce, verschiedene Salate. Simbeerschaum in Gläfern.
- 7. Fischmanonnaise. Gebratenes Och= senfilet, verdämpste, sterilisierte Bohnen, Bratkartosseln. — Taubenragout, Kartos felftock und gemischter Salat. — Brennende Omeletten.

# Lebergerichi.

in Scheiben geschnittene Champignons schwarzt man mit 1 gehacten Zwiebel in genügend Butter ¼ Std., würzt mit etwas Salz und Pfeffer und gibt die Leber hin-

### Rinderrollen.

Man schneidet schönes, mageres Rindfleisch in ziemlich dünne, gleichmäßige Scheiben, flopft sie gut und bestreicht sie rübe Fensterscheiben.

rübe Tensterscheiben.

rübe Tensterscheiben.

rübe Tensterscheiben.

rübe Tensterscheiben.

rübe Tensterscheiben.

rübe Butter rübrt man zu Rahm, gibt Salz, Pfesser, 1 Löffel Sardellenpaste

lm trüben und farbig schimmernden (überall erbältlich) und 1—2 Löffel Keib-Fensterscheiben ihre ursprüngliche Klarheit brot dazu. Auf die bestrichenen Fleischwieder zu geben, reibe man fie mit fein icheiben legt man je ein Stäbchen Sped,

pulverisiertem Bimsstein ab, pute mit ei- wickelt das Fleisch zu Rollen und umbindet nem weichen, mit Leinöl getränkten Tuch, 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 Sto. geschmort. Wan richtet die Kollen an, entsernt die Fäden und gibt die kochendheiße Sauce darüber.

### Garnierte Koteletten.

Gut geklopfte Ralbs= und Schweinsto= teletten werden gefalgen, gepfeffert und auf gewohnte Weise in genügend Fett gebraten. Man legt fie auf eine erwärmte Platte, gibt auf jede Kotelette ein Spiegelei, kocht das Bratenfett mit etwas vervinntem Tomatenpiirée auf und gießt es über die Koteletten. Sie werden zu Bratkartoffeln und Gemüse serviert.

#### Rifottofdüffel.

Mit einer gehackten Zwiebel werden 2 Taffen erlesener Reis in Butter gelb gedämpft und mit 1 Liter Salzwaffer ober Bouillonwürfelbrühe ganz langsam weich gekocht. Dann bräunt man Speckwürfels den, gibt in Scheibchen geschnittenen Schinken oder Wurstwürfelchen dazu, mengt das Fleisch unter den Reis und fügt einige Löffel Tomatenpuree bei. Alles wird gut untereinander gerührt, angerichtet und mit geriebenem Käse überstreut.

Geschälte Sellerieknollen werden in Scheiben geschnitten und Kartoffeln in der Schale gekocht. Die Selleriescheiben kocht man in Salzwaffer weich. In eine Schüffel gibt man lagenweise Sellerie= und Kartoffelscheiben, streicht Mayonnaise dazmischen, überzieht den Salat mit Mayon-

## Befinnliches.

Lieblosigkeit pruntt gern mit Wahrheits= liebe.

Wer machsweich ist, kann leicht kleben bleiben.

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

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

Bon der Hoffnung reden nur die verächt-lich, welche sie mit ihren kindischen Bunschen verwechseln.

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

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