

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 29 (1939)

Heft: 28

Rubrik: Haus und Heim

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: 09.02.2026

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

Haus und Heim

Südfrüchte in unserer Küche

Bananenreis.

2—300 g Karolinenreis wird mit wenig Wasser und Apfelsaft langsam weichgekocht und mit Zucker und gewiegender Zitronenschale gewürzt. In dünne Scheibchen geschnittene Bananen mengt man unter den Reis füllt ihn in ausgespülte Tassen und läßt ihn erkalten. Die gestürzten Reisklöpfchen werden mit einer Himbeersauce serviert.

Gefüllte Bananen.

Aus großen, der Länge nach halbierten Bananen löst man das Fruchtfleisch und zerdrückt es mit der Gabel und wenig Zucker. Man mengt einige Löffel gemahlene Nüsse und 1 Löffelchen gewiegte Zitronenschale darunter. In jede Bananenhälfte gießt man etwas Himbeersaft und füllt dann die Mischung bergförmig wieder ein. Die Schüssel kann mit geschlagenem Rahm verziert werden.

Orangenbäckerei.

4—5 süße Orangen werden geschält, in Scheiben geschnitten und entkernt. 1 Tasse voll Haferflocken übergießt man mit warmer Milch und läßt erkalten. Nun schichtet man lagenweise Haferflocken und Orangen scheiben in eine Glasschale, streut Zucker und gemahlene Mandeln dazwischen, übergießt alles mit dem Saft von 2 Orangen und serviert nach einer Stunde.

Orangenbecher.

Quer verschlissene Orangen werden ausgehöhlten und die Ränder zackig geschnitten. Dann vermischt man das entfernte Orangenfleisch mit einigen Ananaswürfchen, wenig Zucker und etwas geschlagenem Rahm und füllt die Mischung in die Orangen hälften ein. Man verziert mit vertropften, sterilisierten Kirschen.

Bananenküchlein.

6 geschälte Bananen werden mit etwas weißem Wein zu Brei gekocht und gut verrührt. Die Masse wird mit 100 g Vanillezucker, 2—3 Eigelb, 30 g gemahlenen Mandeln, 60 g Mehl und einer Prise Salz vermischt. Zuletzt zieht man die schaumigen Eiweiß darunter. Aus der Masse bakt man löffelweise knusperige Küchlein in heißem Fett und beträufelt sie mit Zitronensaft.

Gefüllte Datteln.

Sorgfältig entsteinte Datteln füllt man mit einem Stiftchen Marzipan oder einer geschälten Mandel und wendet sie in Schokoladenpulver oder grobem Zucker.

E. R.

Wie pflückt man Rhabarber?

Die Ernte der Rhabarberstiele wird oft übertrieben, daß die Stauden erheblich geschwächt werden, zuweilen auch völlig eingehen. Am besten ist es, abwechselnd von Pflanzen zu ernten, so daß eine jede während des Jahres den größten Teil ihrer Blätter liefert. Dabei ist darauf zu sehen, daß der Pflanze jedesmal mindestens drei Blätter erhalten bleiben.

R.

Wie behandelt man Linoleum?

Linoleum erhält man glänzend und wie neu aussehend, wenn man es regelmäßig alle zwei bis drei Wochen mit einer Mischung aus gleichen Teilen Milch und Wasser abwäscht. Nach völligem Trocknen wischt man mit gewöhnlicher Bodenwachse. Jährlich drei bis viermal reibe man das Linoleum mit einer schwachen Lösung von Terpentinspiritus und aufgeweichtem Bienenwachs ab. Die Mischung ist feuergefährlich. Leinöl wird ebenso ab und zu verwendet, um das Linoleum gut zu erhalten. Vollständige Aufrischung erhält es durch die Behandlung mit einer Mischung aus 1 Teil Palmöl und 18 Teilen Paraffin. Jedes Linoleum wird täglich vom Staub befreit und mit der Blochbürste poliert.

Gr.

Vom Trinken

Im Wasser ist Heil, sagt ein uraltes Sprichwort. Wasser trinken ist aber nicht jedermann's Sache, und es können auch Gründe gegen das bare Wasser sprechen, möge dieses natürlich oder bearbeitet, gezuckert oder sonst gesüßt sein . . .

Die unangenehme Empfindung des Durstes röhrt her vom Austrocknen der oberflächlichen Hautschichten in Mund- und Nasenhöhle als Folge ungenügender Wasserzufuhr zu den Speicheldrüsen, deren Aufgabe es ist, eine befeuchtende und geschmeidig haltende Flüssigkeit abzugeben. Die Wirksamkeit eines Getränktes als durststillendes Mittel wird bestimmt durch die Leichtigkeit, mit der das dem Körper zugeführte Wasser aufgenommen werden kann. Es ist wissenschaftlich nachgewiesen, daß süße Getränke langsamer resorbiert werden als reines Wasser. Nach der allgemeinen Erfahrung sind Getränke aus Hopfen und Malz bessere Durstlöscher als Zucker- oder milchhaltige Getränke. Die seit Jahrtausenden bewährten Urstoffe Hopfen und Malz werden jetzt auch für die Zubereitung eines Getränktes verwendet, das gleichzeitig anregend und beruhigend wirkt, nahrhaft und schmackhaft ist und den Vorteil besitzt, auch von Kindern genossen werden zu können. Das neue Getränk heißt „Ex“.

„Ex“ ist gebraut aus Hopfen und Malz und enthält natürliche Kohlensäure; es prickelt und schäumt wie Bier, gibt Appetit und fördert den gesunden Schlaf: „Ex“ ist sozusagen ein Urgetränk, ähnlich demjenigen, das sich unsere Vorfahren selber mit Hopfen und Malz zusammen brauten. „Ex“ zeichnet sich aus durch seinen rassigen natürlichen Geschmack. Das Bröckeln und Schäumen reizt Zunge und Gaumen, das kräftige Aroma wirkt vorteilhaft auf den Geruchssinn, die goldgelbe oder die tiefbraune Farbe (hell oder dunkel erhältlich) sind dem Auge gefällig wie auch der Glanz und die schöne Schaumkrone, welche sozusagen die Echtheit des Getränktes bezeugt. So tragen beinahe alle Sinne dazu bei, den Wunsch wachzurufen, immer wieder „Ex“ zu trinken.

Reinigung von weißen Glacéhandschuhen

Man füllt eine kleinere Tasse mit Benzin, drückt die Handschuhe hinein und preßt sie fest aus. Dies wiederholt man dreimal bis viermal und nimmt auch, wenn die Handschuhe sehr schmutzig sind, jedesmal frisches Benzin. Zuletzt streift man die Handschuhe straff über die Hand und reibt mit einem sauberen Leinenlappen, bis der Handschuh trocken und weiß ist.

R.

Wie waschen wir unsere Wolldecken?

Um weißwollene oder hellfarbige Bettdecken zu waschen, werden ein Ehlöffel Stearinöl und zwei Ehlöffel Salmialgeist in einem Eimer Wasser schaumig gerührt, die Decken in dieser Mischung hin und her geschwenkt und sorgsam zwischen den Händen gepreßt und leicht geknetet. Man spült sodann die Decken in reichlich klarem, am besten laufendem Wasser und trocknet sie an der Sonne. Noch feucht zieht man sie in die richtige Form.

Die Behandlung von Lackleder

Gegenstände von Lackleder, wie z. B. Halbschuhe, Gürtel, Taschen usw. büßen bei längerem Gebrauch ihren Hochglanz ein und werden matt. In diesem Falle ist ein Bearbeiten mit irgendwelchem Öl oder Fett ergebnislos. Wendet man jedoch Zwiebeln derart an, daß man mit einer saftreichen Zwiebelhälfte die betreffenden Sachen einreibt und zuletzt mit einem wollenen Lappen nachpoliert, so sehen die Gegenstände wieder bedeutend besser aus.

E. R.