

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 29 (1939)

Heft: 33

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>

leicht doch hilft. Das Rezept geht nach der Melodie: „Auge um Auge; Zahn um Zahn; Hut um Hut!“ Warum nämlich soll sich nicht auch der Mann einmal so einen meschuggenen Greuel auf die Gläze setzen? Eben! Und so werde ich mir nun also das mit Schnittlauch verzierte Adressbuch durch ein Elastik am Schädel befestigen und einherwandeln, als wäre das die größte Selbstverständlichkeit, d. h. die neuste Herrenmode, direkt von Paris. Ich werde zweifellos Furore machen; und meine Frau Krach. Sie wird fälschlicherweise behaupten, entweder sei ich komplett blem-blem oder habe einen zünftigen Tropenstich gemischt mit Sonnenkoller eingefangen. Was mir aber vollständig blut- und leberwurst sein wird. Irgend jemand wird mir schon recht geben und dann ist die „Anti-Tschirbi-Liga“ (A. T. L.) bald gegründet; vielleicht gewinne ich sogar den Herzog von Windsor oder Anthony Eden für die Schnittlauch-Adressbuch-Mode und dann ist alles in Butter.

Noch etwas anderes möchte ich sehr richtig bemerken: Der Mann muß ein bis drei Tage schuften, bis er im Eise seines Schwangesichts einen neuen Hut für die Ehegattin erarbeitet hat. Soll er da nicht mitbestimmen können, ob sich nun die Frau einen richtiggehenden Hut aufs Haupt zu pflanzen hat oder einen Fastnachts-Tschäber? Und überhaupt: Schlussendlich ist doch nach unserem Zivilgesetzbuch der Mann das Haupt der Familie; er darf behaupten, das alleinige Selbstbehauptungsrecht zu besitzen und das Haupt eines andern Familienhauptes wenigstens zur Haupfsache nach eigenem Gutdünken zu bedecken.

Und so lade ich denn alle Männer des Erdballs ein, der A. T. L. beizutreten. Jeder wird den bescheidenen Jahresbeitrag durch Verbilligung der weiblichen Hutrechnung spielend herauschlagen. — Anmeldungen an die Redaktion der „Berner Woche“ oder direkt an den Gründer der A. T. L., euren ergebenen Florian Flögerzi.

Haus und Heim

Gemüse, die nicht jeder kennt

Hirsebrei.

125 g Hirse wird mehrere Male überbrüht und dann mit $\frac{3}{4}$ l Wasser langsam weich gekocht. Kurz vor dem Anrichten mischt man 30—40 g frische Butter, etwas Salz und nach Belieben wenig Fleischextrakt oder Rahm darunter. Der Brei kann auch in Milchwasser gekocht und dann mit Zucker und etwas Vanille gewürzt werden.

Stachisgemüse.

Ca. 1 kg Stachisknollen werden mit Hilfe eines kleinen Bürstchens unter laufendem Wasser gereinigt, in Salzwasser weich gekocht und auf ein Sieb angerichtet. Nun bereitet man aus Butter, Mehl, Brühwasser und 2—3 Löffeln Tomatenpüree eine sämige Sauce, würzt sie mit etwas Pfeffer und läßt darin die Stachis auflochen.

Artischocken.

Der Boden der Artischocken wird so weit abgeschnitten, daß das weiße Fleisch durchscheint. Die Schnittfläche reibt man mit Zitronensaft ab, entfernt die harten Blätter und schneidet die festen Spiken der Blätterschuppen mit einer Schere ab. Dann kocht man die Artischocken in Salzwasser halbweich, was eine gute halbe Stunde dauert. Man nimmt die Artischocken aus dem Kochwasser (das mit 1—2 Löffeln Essig gewürzt werden kann) und zieht nun die Staubfäden heraus. In einer Mischung von Butter und guter Fleischbrühe werden die Artischocken fertig gesmorgt und stehend angerichtet. Man kann dazu heiße, braune Butter oder eine holländische Sauce servieren.

Gefüllte Aubergines (Eierpflanze).

Man teilt die großen Früchte der Länge nach und höhlt sie aus. Das Innere wird dann gewiegt und mit einer kleinen, gewieghen Zwiebel in Öl gedämpft. Man fügt dieser Fülle etwas gehackten Schinken, allerlei gehackte Fleischreste, wenig gewiegte Petersilie, Salz und Pfeffer bei und füllt sie in die ausgehöhlten Aubergines. Sie werden in eine große, gebutterte Form gestellt und unter zeitweiliger Zugabe von Fleischbrühe im Ofen 30—40 Minuten gebraten. Die zurückbleibende Brühe kann mit wenig glattgerührtem Mehl und 2—3 Löffeln rotem Wein zu einer sämigen Sauce verkocht werden, die man über die Aubergines anrichtet.

Kürbisgemüse.

Ein kleiner, geschälter, von den Kernen befreiter Kürbis wird in gleichmäßige Stücke geschnitten, die man mit einer verschneideten Zwiebel in heißem Fett leicht durchbraten läßt. Nach

einigen Minuten fügt man 3—4 in Scheiben geschnittene Tomaten, eine Tasse Fleischbrühe oder Salzwasser und etwas Pfeffer bei und schmort alles zugedeckt, bis der Kürbis weich ist. Die Brühe wird mit ein wenig geröstetem Mehl gebunden. Man richtet das Gemüse an und überstreut es mit gerösteten Brotsamen.

Pastinakenbratlinge.

5—6 Pastinaken werden geschält und in kleine Würfel geschnitten. Man kocht sie in Salzwasser weich, läßt sie auf einem Sieb vertropfen, zerdrückt sie dann in einer Schüssel zu Brei und röhrt 1—2 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Brotsamen, eine Messerspitze Curry-Pulver und 1—2 Eier dazu. Wenn die Masse dick genug ist, formt man daraus auf mehligem Brett kleine Kroketten und bratet sie beidseitig in heißem Fett knusperig.

Fenchel im Ofen.

Von den Fenchelköpfen schneidet man die harten Stengel ab, halbiert die Köpfe der Länge nach, reinigt sie unter laufendem Wasser und kocht sie 10 Minuten in Salzwasser. Das vertropfte Gemüse legt man nebeneinander in eine gebutterte Form, legt Butterstückchen darauf und läßt es im Ofen weich schmoren.

E. R.

Allerlei praktische Winke für den Haushalt

Pflege der Hände. Es gehört weder viel Zeit noch Geld dazu, um seine Hände zu pflegen. Man bade dieselben öfter in heißem Wasser, damit sich die Poren öffnen. Anschließend schäume man die Hände mit Seife gut ein, gieße in diesen Schaum etwa einen Teelöffel Glyzerin und reibe die Hände gut durch, nun trockne man dieselben, ohne abzuwaschen ab. Wer täglich so verfährt, wird schöne, weiche und weiße Hände haben.

Wie preßt man eine Zitrone aus? Es ist nicht gleichgültig, wie man eine Zitrone auspreßt. Will man, worauf es ja ankommt, jeden Tropfen des Saftes gewinnen, muß man folgendermaßen verfahren: Man rolle die Frucht auf der Tischplatte unter der leicht aufgedrückten Hand so lange hin und her, bis sie weich geworden ist. Anschließend schneidet man sie der Länge nach durch und drückt sie dann gut aus. Man bedient sich dazu am besten der Zitronenpresse.

Bunte Stickereien. Auch die ältesten Gobelinarbeiten lassen sich gut in kalter Persillauge waschen, man spült sie in Essigwasser, rollt sie in Tücher fest ein, und läßt sie ausgebreitet fertig trocknen. Ton links plätzen. Zu vermeiden ist das Bringen und Aufhängen während des Trocknens.

Frauenarbeitsschule Bern

Kapellenstrasse 4, Telefon 23461

Herbstkurse 1939

vom 28. August bis 22. Dezember

(Herbstferien vom 25. September bis 14. Oktober)
Tages-, Vormittags-, Nachmittags- und Abendkurse.

Unterricht: 7 bis 11 im September, vom 14. Oktober an 8 bis 12, 14 bis 18 und 19.30 bis 21.30 Uhr.

Unterrichtsfächer: Weissnähen, Kleidermachen, feine Handarbeiten, Handweben, Stricken und Häkeln, Lederarbeiten, Flicken und Maschinenstopfen, Glätten, Kochen (bürgerliche, gepflegte Küche — feine Küche — Spezialkurse)

Prospekte vorliegen. Anmeldungen an das Sekretariat. Schriftlichen Anfragen Rückporto beilegen.

Winterkurse 1940 in allen Fächern:

8. Januar bis 21. März.

Die Vorsteherin: *Frau F. Munzinger.*

Walliser Aprikosen

Brutto	5 kg	10 kg	20 kg
Ia Qual.	5.-	9.50	18.-
IIa Qual.	4.-	7.50	14.-
Zum Einmachen	3.50	6.50	12.-
Franco. Dondainaz, Charrat.			

Der nächste Hut von

HUT

Balli

Neuengasse 41, BERN



Desinfektionshaus E-WOLFFERS

Kapellenstrasse 7, Bern
(Tel. 37810) vernichtet
Motten, Wanzen, Mäuse usw.
mit schriftl. Garantie. Billig.
Blausäure-Spezialist

Andres & Wirz-Hürbin, Bern



vorm.

Bühler-Hostettler

Kramgasse 76 II.

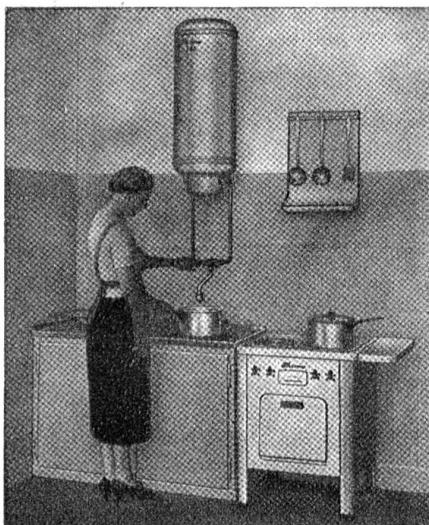
Tel. 35503

Anfertigung u. Miete sämtlicher
Schweizer-Trachten.

Bieri-Möbel
seit 1912 gediegen, preiswert
Fabrik in RUBIGEN b/Bern Tel. 715.83

WASCHEREI
Schmid
Kilo-Wäsche
von 5 kg an 85 Rp.
" 10 " " 75 "
" 30 " " 70 "
Luft- u. Sonnenfrocknung
LIEBEFELD - Tel. 45722

Nur die
Bernina
Nähmaschine
wird Sie mit ihren Vor-
teilen befriedigen.
König & Bieler
Hirschengraben 2, Bündnerstrasse 21, Bern



Subventionen!

Die Bernischen Kraftwerke A.-G. gewähren auf allen in der Zeit vom 1. April bis 31. Oktober 1939 in ihrem Verteilungsnetz als neue Abonne-
mente zum Anschluss gelangenden

elektrischen Kochherden und Heisswasserspeichern

sowie auf deren Installationen

Vergünstigungen

in Form von Barsubventionen und Gratisenergie. Die in Miete abge-
gebenen Apparate geniessen die nämlichen Vergünstigungen.

Weitere Aufschlüsse erteilen:

Bernische Kraftwerke A.-G.
und deren konzessionierten Installationsfirmen



schafft gute Bücher in dein Haus,
Sie strömen eigne Kräfte aus,
Und wirken als ein Segenshort
Auf Kinder noch und Enkel fort.

Wirkliche Gelegenheiten

bieten wir in
Brillanten, Gold-Bijouterien, Qualitätsuhren, Silber-
bestecke, Prismen-Feldstecher, Photo-Apparate,
Künstler-Geigen, Handharfen, Grammophone, Nähma-
schinen, Velos, Koffer und Reiseartikel usw.
zu ganz billigen Preisen.

Mobiliar - Leihkasse, Bern
Kesslergasse 32

Polstermöbel, die mit Gobelin oder Rips überzogen sind, klopft man erst, und bürstet sie dann mit kalter Persillauge Strich für Strich ab. Mit Essigwasser spült man sie auf die gleiche Weise nach undachtet darauf, daß nicht zu viel Wasser in die Polsterung dringt. Das Staubnen beim Klopfen vermeidet man, indem man ein feuchtes Tuch um den Klopfen legt.

Wie bekomme ich Flecken aus Seidenstoffen heraus? Es ist gar nicht schwer, Kaffee- oder Milchsäfte aus Seidenstoffen zu entfernen. Das Verfahren, das angewendet werden muß, ist nur ziemlich langwierig. Man bereitet sich eine Lösung von 5 Teilen Glyzerin, der gleichen Menge Wasser und ein Viertel Teil Salmiak. Mit dieser Reinigungsmasse bestreicht man die Flecken und läßt sie 6—8 Stunden drauf liegen. Nach Ablauf dieser Zeit reibt man die Stellen mit einem reinen Tuche ab, verwendet völlig klares Wasser zum Abreiben und preßt den Stoff zwischen den Tüchern. Nach dem Trocknen gibt man durch vorsichtiges Auftragen von stark verdünntem Gummi arabicum den alten Glanz wieder.

Mittel gegen Brandflecken: Beim Bügeln weißer Seide kann man einen Brandfleck sofort entfernen, indem man einen Tropfen Wasserstoffperoxyd drauf gibt, und mit dem Eisen darüber bügelt. Es wurde dies oftmals mit vollem Erfolg ausprobiert.

Um Zitronensaft auf unbestimmte Zeit zu konservieren, läßt man den ausgepreßten Saft durch ein reines Tuch laufen und einmal aufkochen. Danach kann er, in Flaschen abgezogen und gut verkorkt, an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.

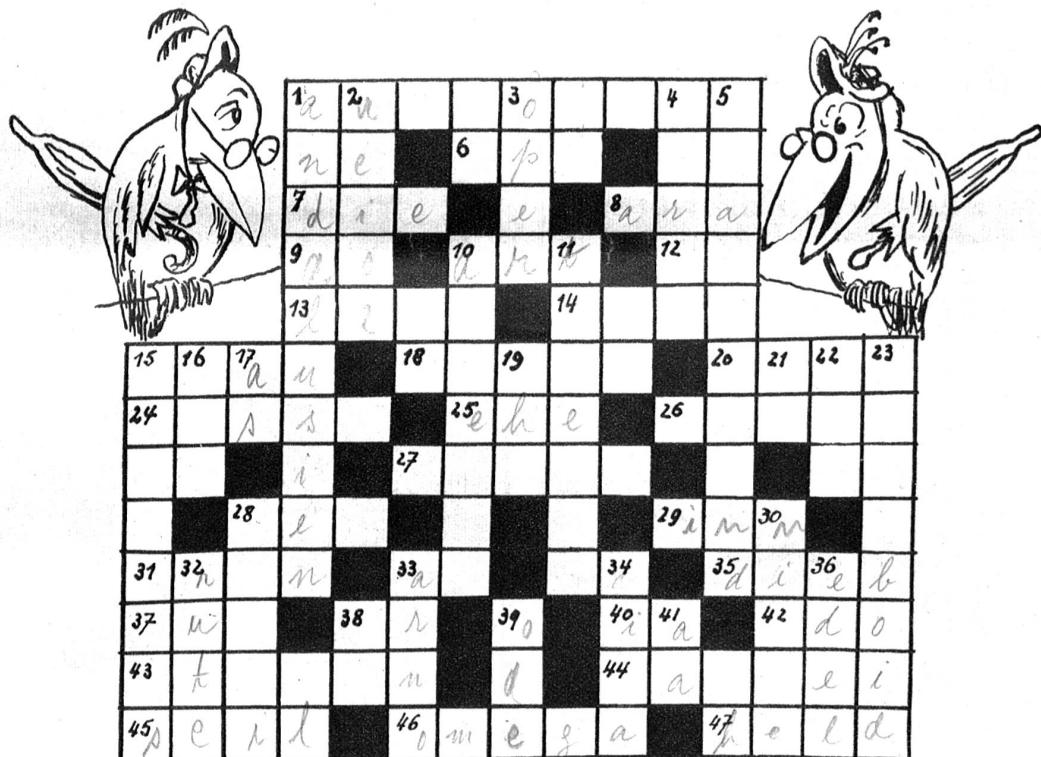
Um Butter kühl zu halten, bedecke man die Butterglocke mit einem nassen Trottiersfleck, der möglichst fest an der Glocke anliegt, da das Verdunsten des Wassers einen kühlenden Einfluß auf die Butter ausübt.

Um Butterflecken aus Papier zu entfernen muß man den Fleck erwärmen und dann Balsaschaum darauf streuen. Nach längerem Liegenlassen desselben wird der Fleck verschwunden sein.

Essig putzt die Kaffeekanne: Die braunen Flecken in Kaffee- und Teekannen verschwinden, wenn Essig mit Salz vermischt auf die Flecken gestrichen wird.

Grünspan läßt sich durch eine Reinigung mit Essig immer entfernen.

Fliegenschmutz wird von Möbeln mittels Petrol entfernt, sofern es sich nicht um bemalte Flächen handelt. In diesem Falle wird warmes, nicht heißes Wasser mit etwas Petrol gemischt verwendet werden müssen.



Kreuzwort-Rätsel

W a g r e c h t : 1. Spanische Provinz; 6. Stadt in Holland; 7. Artikel; 8. Straußenvogel; 9. Spielkarte; 10. Gattungsbegriff; 12. Fürwort; 13. Frühling; 14. Hohes Gut; 15. Sohn Isaaks; 18. Koralleninsel; 20. Türkischer Fürstentitel; 24. Wiel, Streich; 25. Lebensbund; 26. Der Spengler braucht es; 27. Hirnschädelhaut; 28. Wielgebräuchliche Endsilbe; 29. Nebenfluß der Donau; 31. Land in Afrika; 35. Verbrecher; 37. Tonart; 38. Persönliches Fürwort; 40. Tierlaut; 42. Männlicher Vorname; 43. Kleiderstoff; 44. Heilkraut; 45. Fanggerät; 46. Griechischer Buchstabe; 47. Wagemutiger Mann.

G e n k r e c h t : 1. Spanische Provinz; 2. Ortsveränderung; 3. Musikalisches Werk; 4. Gefäß; 6. Insel östl. von Australien; 10. Ureinwohner Mexikos; 11. Feldtelegraph; 15. Zwischenereignisse; 16. Römischer Sonnengott; 17. Spielkarte; 19. Ausruf; 21. Französisches Fürwort; 22. Persönliches Fürwort; 23. Verschobenes Rechteck; 28. Gewicht für Gold; 30. Tochter des Tanatos; 32. Bütigungsmittel; 33. Fluß in der Toskana; 36. Vornehm; 38. Tierprodukt; 39. Feierliches Gedicht; 41. Name vieler Flüßchen.