Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 29 (1939)
Heft: 36

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: 16.09.2025

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

Haus und Heim

Für Küche und Haus

Zur Reinigung von Plättliböden in Küche und Korridor nimmt man Seifenwasser mit etwas Chlor oder trägt einen dicken Brei aus Pfeifenerde und Essig auf, läßt ihn einige Zeit liegen und wäscht ihn dann auf. Von Zeit zu Zeit werden die Plättli gewichst und geblocht.

Ist ein Gericht in der Kasserolle angebrannt, gibt man eine Handvoll Salz in die Kasserolle, gießt kochendes Wasser darauf und läßt dies zugedeckt stehen, bis das Wasser erkaltet ist. Das Angebrannte läßt sich dann leicht entfernen.

Wollstoffe und Flanelle werden wie neu, wenn man dem Spülwasser etwas Glyzerin (1 Eßlöffel auf 10 l Wasser) beifügt.

Oelfarbenflecke aus Kleidern weichen am besten, wenn man eine kleine, schmale Bürste in Terpentin taucht und, von dem Außenrande des Fleckens nach der Mitte hin reibend, die betreffende Stelle damit ausbürstet. Malschürzen, die Oelflecke aufweisen, weiche man 24 Stunden lang in Terpentin ein und wasche sie mit Seife und reinem Wasser aus.

Eierflecke verschwinden aus silbernen Bestecken, wenn man sie mit gesiebter Kohlenasche putzt und in heißem Wasser spült.

Verruste Teppiche bestreut man gleichmäßig mit Salz und schüttelt dieses nach einiger Zeit gründlich weg.

Jede braune Sauce gewinnt an Geschmack, wenn sie mit einer Messerspitze Senf tüchtig verrührt wird.

Vorrat für den Winter

Preiselbeeren einmachen.

Preiselbeeren von vorzüglichem Geschmack erhält man, wenn man zu 1½ kg erlesenen Beeren ½ l roten Wein und ¾ kg Zucker auf kleinem Feuer läutert, die Beeren mit 3 Gewürznelken und etwas ganzem Zimt dazu gibt und es zusammen einkochen läßt.

Quittengelée. Völlig reife, gelbe, fehlerlose Früchte werden abgerieben, von Stiel und Blüte gesäubert, aber nicht geschält. In Viertel geschnitten werden sie mit Wasser bedeckt und langsam weich gedünstet. Hierauf richtet man sie auf ein Haarsieb oder aufgespanntes Tuch an, nimmt auf jedes Kilogramm des abgelaufenen Saftes ebenso schwer Zucker, läutert ihn, gießt den Quittensaft hinzu und läßt ihn rasch kochen, bis ein auf einen Teller geträufelter Tropfen erstarrt. In Geléegläser füllen und gut verschließen.

Ganze Tomaten einkochen.

Zum Garnieren von Braten im Winter kann man ganze Tomaten einkochen. Man sucht dazu schöne, gleichmäßige Früchte aus, die noch nicht zu weich sind, wäscht sie und schichtet sie in gut geschwefelte, große Gläser ein. Nun bereitet man eine schwache Lösung von Salz und abgekochtem, wieder abgekühltem Wasser, füllt die Gläser damit, bindet sie fest mit einer Schweinsblase zu und kocht sie 1 Stunde lang im Wasserbad.

Bohnen in Salz.

Die entfädelten Bohnen werden gebrüht, auf Bretter ausgebreitet und erkalten gelassen. In ein großes Gefäß legt man Rebenblätter, schichtet die Bohnen lagenweise mit Salz ein, gibt aufgekochtes, erkaltetes Wasser darüber und beschwert die Bohnen gut. Wenn das Wasser, wie bei Sauerkraut, anfängt zu schäumen, gießt man es ab und gibt nochmals aufgekochtes, erkaltetes Wasser darüber. Dies wiederholt man ein drittes Mal, bis es nicht mehr schäumt. Luftdicht abgeschlossen, halten sich die Bohnen sehr gut. Bei Gebrauch müssen sie gut gewässert werden.

Heidelbeeren in Flaschen.

2 kg gewaschene, möglichst frische Heidelbeeren werden mit etwa 3 dl Wasser aufs Feuer gesetzt, 3—5 Minuten gut durchgekocht, in eine Schüssel gegossen und noch warm in vorerwärmte, ganz saubere Flaschen eingefüllt. Sobald diese voll sind, werden sie mit neuen, gut ausgekochten Zapfen verkorkt und mit warmem Wasser abgewaschen. Die Zapfen werden noch mit Bindfaden festgebunden oder mit Wachs überzogen. Man bewahrt die Flaschen im Keller möglichst kühl, dunkel und liegend auf. Zucker ist erst beim Gebrauch beizufügen. E. R.

Einfach, gesund und gut

Schnittlauchsuppe.

Feingehackte Zwiebeln mit Butter oder Oel andämpfen und 2 Löffel Mehl leicht mitanrösten. Mit 1 Liter Wasser ablöschen und mit 1 Lorbeerblatt gut durchkochen. 3—4 Bouillonwürfel hinzugeben und über viel geschnittenen Schnittlauch anrichten. Kann mit etwas Rahm und einem rohverquirlten Ei verfeinert werden.

Frühlingssuppe.

Viel Lauch und Zwiebeln dämpft man mit Oel an, bestäubt mit 1 Löffel Mehl und läßt alles zusammen noch gut anschwitzen. Dann gibt man ½ kg in Stücke geschnittene Kartoffeln hinzu und füllt mit 1 l Wasser auf, fügt ein Stückchen Lorbeerblatt hinzu und läßt etwa ½ Stunde kochen. Inzwischen hackt man eine gute Hand voll Kerbelkraut und etwa die Hälfte Sauerampfer recht fein, passiert nun die Suppe, schmeckt ab mit etwas Sellerie-salz und Pflanzenwürze und gibt erst kurz vor Tisch die Kräuter und etwas Rahm hinzu und richtet gleich an ohne nochmals aufzukochen, da sonst die besten Bestandteile zerstört würden.

Polenta

wird niemals mit Milch gekocht, sondern mit Wasser. 1 Liter Wasser bringt man zum Kochen mit etwas Salz, läßt 250 g Maisgrieß einlaufen, deckt zu und läßt bei kleinster Flamme gut eine halbe Stunde kochen. Nun gibt man ein Stück Butter sowie etwas rohe Milch hinzu und schmelzt mit gebräunten Zwiebeln und geriebenen Käse oder mit einer Tomatensauce ab.

Gemüserührei.

Wiege fein 1 Zwiebel, 2 harte Salatköpfe, dazu Petersilie und Schnittlauch und salze nur wenig. Schlage 3 Eier, vermische sie mit 3 Eßlöffel Rahm und dem Gemüse und brate es langsam bei sehr schwachem Feuer.

Welsches Mischgemüse.

⅔ Sellerie, ⅓ Kartoffeln, viel Zwiebeln, etwas Knoblauch, etwas Pflanzenwürze und Gemüsebrühe, Petersilie und andere Küchenkräuter. Die Sellerieknollen und die Kartoffeln werden gewaschen und in Würfel geschnitten. Ich erhitze reichlich Oel und dämpfe kurze Zeit Zwiebeln und Kräuter, dann füge ich zuerst die Sellerie zu und dämpfe sie eine Weile vor, dann kommen die Kartoffeln dazu und das Ganze wird mit etwas Gemüsebrühe und Pflanzenwürze umgerührt und weichgedämpft. Vor dem Anrichten mische ich nach Belieben etwas frischen Rahm darunter und bestreue mit Petersilie.

Himbeerküchlein bereitet man aus 75 Gramm schaumig gerührter Butter, 2 ganzen Eiern, 50 Gramm Zucker und Mehl, mischt alles zu einem Teig und bäckt ihn — nachdem man ihn mit den gezuckerten Himbeeren vermischt hat — in steigender Butter, zu kleinen Häufchen geformt, auf beiden Seiten goldgelb. Mit Vanillezucker werden die heißen Küchlein bestreut und gleich gegessen!

Als Notbrechmittel, wo schleunige Entleerung des Magens angezeigt und keine geeignete Arznei zu beschaffen ist, verabreiche man 1—2 Eßlöffel Kochsalz oder 1—2 Teelöffel Senf.

Blind gewordenes Glas: Brennesseln werden in Regenwasser getaucht und damit die Fenster gereinigt und diese dann nachgespült.

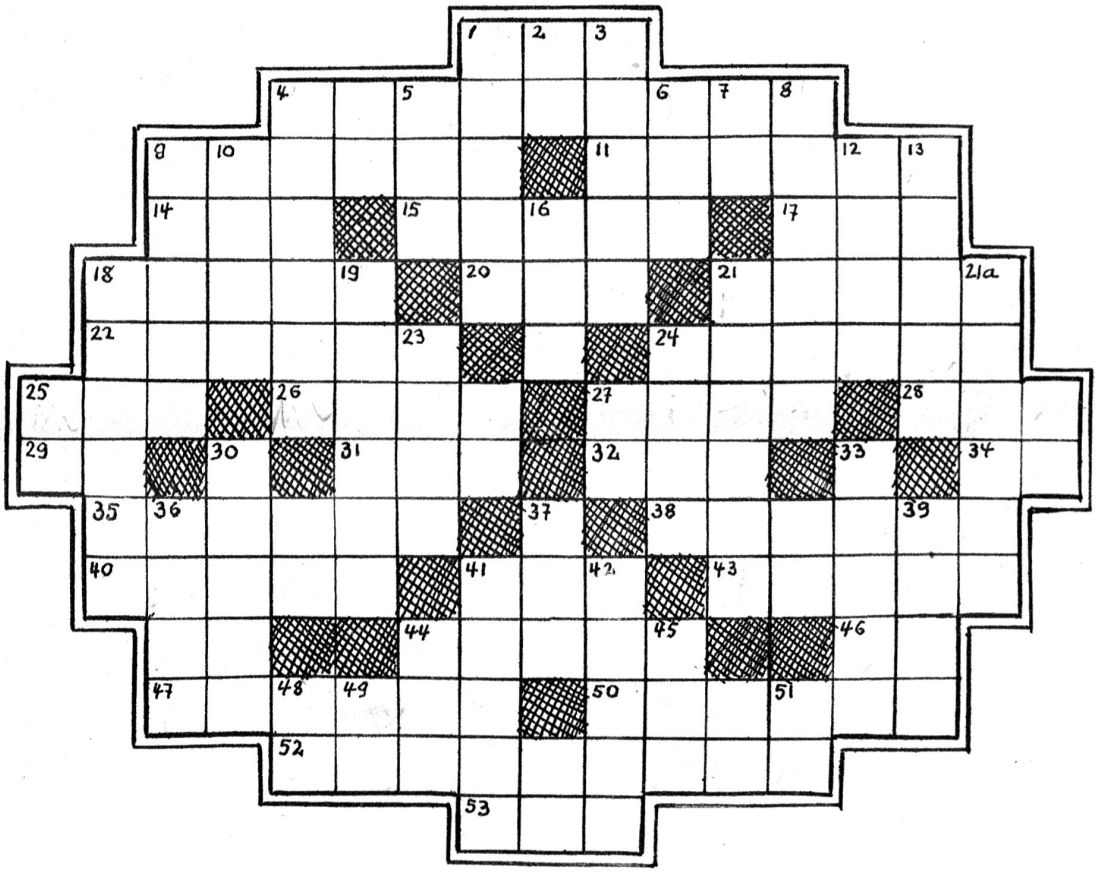
Gefrorene Fensterscheiben werden schnell wieder klar, wenn man sie mit Salzwasser abreibt.

Nußflecke.

Nußflecke, die von grünen Nußschalen herstammen, kann man aus allen Stoffen durch vorsichtiges Betupfen mit leichtem Chlorwasser und gründlichem Nachspülen mit reinem Wasser entfernen. Von den Händen bringt man die hartnäckigen Flecke nur mit Wasser und Salmiak weg.

Rohes Fleisch bleibt länger frisch, wenn man es mit Essig einreibt. Ebenfalls Fisch, den man in feuchte Tücher schlägt, die mit Essig getränkt sind.

Kreuzwort-Rätsel



Die Wörter bedeuten: 1. Waagrecht: 1. Sohn Noahs; 4. Fleischspeise; 9. Gegner (Mehrz.); 11. Reihen zusammengehöriger Dinge; 14. Gegenteil von „ein"; 15. Wundflüßigkeit; 17. Abkürzung für Compagnie (Gesellschaft); 18. Schreibtische; 20. Franz. Verneinung; 21. Turngeräte; 22. Gegenteil von Traurigkeit; 24. Unentbehrlicher Rasierartikel; 25. Vorname einer amerik. Filmkünstlerin; 26. Leichtes Baumwollgewebe; 27. Ebenfalls, auch; 28. Waldtier; 29. Wenn (englisch); 31. Fisch; 32. Drei gleiche Buchstaben; 34. Kantonsautozeichen; 35. Feste; 38. Südl. Wurstart; 40. Not, Armut; 41. Kann auch umgekehrt gelesen werden; 43. Blume; 44. Blutwasser; 46. Abgek. militärischer Grad; 47. Chem. farblose Flüßigkeit; 50. Beruf; 52. Jagdgefährten (j = i); 53. Gefrorenes. (Ä = Ae).

2. Senkrecht: 1. Harter Gegenstand; 2. Elektrizitätswerk (abgekürzt); 3. Kunstgöttin; 4. Bischofsbezirk; 5. Abschiedswort; 6. Akademischer Titel; 7. Initialen eines ital. Renaiss.-Malers; 8. Kanton; 9. Präsident der franz. Republik 1895—99; 10. Uhu; 12. Zahl; 13. Schwarzer; 16. Man hört ihn; 18. Alter Ausdruck für Pfarrer; 19. Männl. Vorname; 21. Feste Ordnung religiöser Kultbräuche; 21a. Wehmütiges Gedicht; 23. Schwung; 24. Papstname; 25. Ton; 27. Fürwort: geht Dich an; 30. Gehört zum Mai; 33. Attrappe, Fangmittel; 36. Weiblicher Vorname; 37. Wahl im Mittelalter; 39. Mitrailleur (abgek.); 41. Größere Gruppe von freien Tieren; 42. Obere Bodenschicht; 44. Steht oft auf unsern Eiern; 45. Pers. Fürwort; 48. Kantons-Autozeichen; 49. Kurzes, militär. Lachen; 51. Chem. Zeichen für Rhenium.