Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 29 (1939)
Heft: 4

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: 09.08.2025

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

Die Seite der Frau

Für die Küche

Die Eier werden wieder billiger

Eier mit Sauce. Einige frische Eier kocht man 7—8 Minuten, schält sie ab, halbiert sie und hält sie warm. Sie werden auf dünne gebackene Brotschnitten gelegt und mit einer nicht zu dünnen Tomaten-, Käse-, Zwiebel-, Kräuter-, Champignons- oder Buttersauce übergossen.

Eier à la Tripe. Man kocht einige Eier hart, schält sie und schneidet sie in Scheiben. Dann lässt man Butter heiss werden, schmort darin eine grosse, gehackte Zwiebel ziemlich weich, rührt 2—3 Esslöffel Mehl dazu, lässt es leicht anbräunen und löscht mit Fleischbrühe ab. Die Sauce wird dicklich gekocht, mit 3 Löffel süssem Rahm und einer Prise Zucker vermengt und mit wenig Muskat gewürzt. Man gibt die Eier hinein und erhitzt alles einige Minuten.

Eierpastetchen. Mittelgrosse Tassen werden mit Butter ausgestrichen, mit Reibkäse ausgestreut und mit je einem Esslöffel gehacktem Schinken gefüllt. In jede Tasse schlägt man nun 1 Ei, ohne dass es zerfällt, und füllt mit Schinken und Reibkäse auf. Man stellt die Tassen in kochendes Wasser, lässt sie 10 Minuten im Wasserbad kochen, stürzt sie und übergiesst sie mit Tomaten- oder Madeirasauce.

Schneeauflauf. 5 ganze Eier werden mit Zucker so schaumig wie möglich gerührt, dann rührt man 2 Löffelchen Kartoffelmehl dazu und vermengt die Masse mit einer Tasse süssem oder saurem Rahm. In eine gebutterte, mit Brosamen ausgestreute Form gibt man eine Lage sterilisierte Früchte, übergiesst sie mit der Eiermasse und bäckt die Speise im Ofen 15—20 Min. bei nicht zu grosser Hitze.

Eierkuchen mit Spargel. Der Inhalt einer Spargelbüchse wird auf ein Sieb gegeben u. mit einem Stück Butter einige Minuten geschmort. Unterdessen bereitet man aus Mehl, Milch und Spargelwasser, 3—4 Eigelb, den zu Schaum geschlagenen Eiweiss und auch etwas Salz einen guten Omelettenteig, bäckt daraus einige dünne Kuchen, richtet sie lagenweise mit den Spargeln an und überstreut alles mit geriebenem Käse.

Rührei. 4—5 Eier verklopft man mit 2—3 Löffel Rahm, Salz und Muskat und beliebig Schnittlauch. Dies gibt man mit einem nussgrossen Stück Butter in die Omelettenpfanne und lässt die Eier langsam fest, doch nicht hart werden. Man rührt von Zeit zu Zeit, damit das Rührei schön kraus wird.

Gefüllte Omeletten im Ofen. Nicht zu dünne, kleine Omeletten werden mit je einem halben Wienerli belegt, aufgerollt, in eine gebutterte Form gelegt, mit einigen Löffeln Rahm oder Milch und Butterstückchen belegt und im Ofen 1/4 Stunde gebacken. Er.

Chüechli

Verhabeni. 180 g guete-n-Anke, drü Eier, zwöi Eigälb, 1 Löffel Salz, 1 Tasse Nidle, e halbi Tasse Milch und es Gaffeelöffeli voll Essig tuet me rächt guet verrüehre und mit öppe 700 g Mähl verchnätte. Me muess zersch der Anke chli la vergah und de ersch alli andere Sache nach und nach derzue gäh. Wenn der Teig guet verchlopfet isch, stellt me ne irgend a ne warme-n-Ort, laht ne dert 2—3 Stund ruehig liege, teilet ne de i chlineri Stück und zieht die rächt dünn, am Beschte uf de Chnöi, us. Me bachet de di Verhabene im schwümmende Schmutz und cha se mit oder ohni Zucker uftische.

Schlüferli. Us 150 g Anke, 150 g Zucker, drü Eier, drü Eigälb, enere halbe Tasse Nidle, ganz weneli Salz und Kirsch und 6—700 g Mähl macht me e guete Teig, rollet ne ziemli dünn us, schniedet drus chlini Rächtegg und bachet se i heissem Schmutz. Die Rächtegg wärde vor em Bache in der Mitti igschnitte und dürezoge.

Rosechüechli. We me es Rosechüechliyse het, macht me us 400 g Mähl, 6 Löffel Zucker, eim Gaffeelöffeli Salz, 8—9 Eier, anderthalber Tasse Nidle, eir Tasse Milch und eim Löffel früschem Anke e Teig und git de ds'andere langsam derzue. Der Teig wird guet gchlopfet. De tünklet me ds'Yse i heiss Anke, sofort nachhär i Teig und de wieder i Schmutz. Me chlopfet vorsichtig ds'Yse, damit de ds'Chüechli abefallt i Schmutz und de chnusperig cha bache. Me muess immer druf luege, dass der Teig nid über em Yse zäme louft, süsch cha me ds Chüechli nid vom Yse trenne. Rosechüechli müesse geng früsch gässe wärde. E. R.

* * *

Ein paar gute Ratschläge

Koffer aus Vulkanfiber reinigt man durch rasches Abwaschen mit lauwarmem Wasser und gründlichem Nachtrocknen. Man kann sie nachher mit Bodenwichse oder heller Lederfarbe einreiben und mit einem weichen Tuch polieren.

Silbersachen werden wie neu, wenn man sie in heissem Wasser spült, trocknet und mit einem Brei aus pulverisiertem Hirschhornsalz und Weingeist bestreicht.. Wenn dieser Brei eingetrocknet ist, reibt man mit einem wollenen Tuch nach.

Schwarze Seiden- u. Wollstoffe kann man in Tabakbrühe waschen. Auf 7—8 Liter Wasser nimmt man eine Handvoll Tabak, kocht auf, passiert durch ein Sieb und teilt das Wasser in 2 Teile. Wenn es ziemlich abgekühlt ist, knetet man den Stoff im ersten Tabakwasser und schwenkt ihn dann im zweiten aus.

Strümpfe sind haltbarer, wenn man sie vor dem ersten Tragen 12 Stunden in Essigwasser einlegt.

Kristallwaren erhalten einen schönen Glanz, wenn man sie spült und mit Indigopulver und einem feuchten Tuch abreibt. Nachspülen mit frischem Wasser.

Möbel, die vom Holzwurm befallen sind, klopft man gut aus und stellt dann unter das Möbelstück kleine Teller mit Salmiakgeist.

Eierflecke entfernt man aus silbernem Besteck mit gesiebter Kohlenasche, die man mit heissem Wasser abspült.

Kunstseide wäscht man immer nur lauwarm, lässt sie dann ganz trocknen und bügelt von links, ebenfalls nur mit warmem, nicht heissem Wasser.

Messing wird wie neu, wenn man es kurze Zeit in die Brühe von Sauerkohl einlegt oder mit einer Mischung dieser Brühe und feiner Asche putzt.

Krankenzimmerluft lässt sich verbessern (wenn nicht gelüftet werden darf), indem man Wachholderbeeren an eine Nadel aufspiesst und über Kerzenlicht verbrennt.

Schmutzige Hände von Haus- oder Gartenarbeit reibt man mit einem Brei aus Essig und Salz ein, seift sie dann und spült unter laufendem Wasser. Leicht einfetten und massieren.

Stockflecken lassen sich aus weisser Wäsche entfernen, wenn man sie in saure Milch einlegt.

Rostflecken bestreicht man mit Zitronensaft und Salz und legt das Wäschestück an die Sonne. Er.

* * *

Warzen zu vertreiben. Gegen Warzen lässt man sich in der Apotheke folgende Mischung bereiten: 3 g Essigsäure, 3 g Salizylsäure werden in 10 g Collodium und 5 g Aether gelöst. — Die Warzen sollen täglich zweimal damit bepinselt werden. R.

Die *Zimmerlinden* werden im Frühjahr zurückgeschnitten, bis zum Februar im ungeheizten Raum gelassen und erst nachher ins Zimmer genommen. Auf diese Weise behandelt, werden sie zum Blühen kommen. Im Sommer hält man sie im Halbschatten. Rf.