Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 30 (1940)

Heft: 32

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: 30.11.2025

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

Haus und Heim

Ratschläge für den Haushalt einfach und wichtig

Wie ungeschickt manche Hausfrauen sind. Sie find nicht einmal in der Lage einen Nagel anständig in die Wand einduschlagen. Doch die Frau mag sich trösten: Mancher Mann fann es auch nicht. Um aber gleich bei diesem Nagel zu bleiben: Benp ein Nagel einmal in der Wand gesessen hat und man ihn lpäter entfernt, dann entsteht natürlich ein Loch. Dieses Loch ift fehr häßlich und müßte beseitigt werden. Aber wie? Der einfachste Weg ist der folgende: Man schneidet rund um das Loch herum in der Größe eines mittleren Geldstückes ein Stück aus der Tapete heraus. Dieses Stück Tapete legt man mit der Beichnung nach unten auf einen Teller. Und nun bemüht man lich, ganz vorsichtig die Reste von Mörtel und Klebstoff zu ent= fernen, — am besten mit etwas Sandpapier. Das Loch in der Band selbst füllt man mit ein wenig Gips aus. Inzwischen flebt man rückwärts auf das gerettete Stück Tapete ein wenig Mebpapier und pappt dann dieses runde Stück Tapete auf die indwischen festgewordene Gipsmasse. Wenn man dieses Runst= fluck einigermaßen vorsichtig macht, ist das Loch spurlos verichwunden.

Oder aber eine Hausfrau kommt in die Verlegenheit, ein Stud Glas schneiden zu sollen. Das ist nicht so einfach. Man müßte schon einen Glasschneider haben. Aber es geht auch auf folgende Art und Weise: Man zeichnet erst einmal mit einem Farbstift die Linie auf, in der das Glas geschnitten oder gebrochen werden soll. Dann macht man ein Eisen heiß, nachdem man vorher an der Ecke, wo der Schnitt beginnen soll, eine fleine Rerbe mit einer Feile eingeritt hat. Und nun fährt man auf dem Glas mit dem heißen Eisen an dem vorher gezogenen Farbstrich entlang. Nimmt man nachher das Glas in beide Hände, dann gibt es dem Druck leicht nach und bricht genau auf der Linie, die vorgezeichnet wurde. Soll ein Stück Flasche geschnitten werden, dann bindet man einen Faden oder ein Stück Schnur um die Flasche, nachdem man vorher diese Schnur etwas mit Schwefelpulver eingerieben hat. Diese Schnur zün= ^{det} man dann an. Man erreicht an den Brandstellen genau den gleichen Effett, den man beim flachen Glas mit dem heißen Eisen erzielte. Auch hier läßt sich das Glas an der Bruchstelle, ^{die} auf diese Weise markiert worden ist, leicht abdrücken.

Aber man sollte dieses Kunststück nicht mit einer Flasche machen, die vorher Benzin oder Petroleum enthalten hat. Doch kann man aus einem solchen Behälter die letzten Spuren von Betroleum usw. entsernen, indem man ein wenig Kalfmilch bineingießt und 5 bis 10 Minuten einwirfen läßt. In den meisten Fällen ist dann auch der Geruch verschwunden. Ist doch noch ein Geruch vorhanden, dann wird er mit ein wenig Chlorstalf behoben

Reinigungsfragen sind immer schwierige Brobleme sür die Sausfrau. Aleiderbürsten werden 3. B. sehr schnell schmutig. Die einsachste Wethode der Reinigung besteht darin, die Aleiderbürsten, übrigens auch die Haarbürsten und die Kämme, in ein Becken mit warmem Wasser zu legen und ein Zehntel Ummoniaf hinzuzusügen. Man läßt dann diese Gegenstände einige Stunden darin. Nachträglich spült man die Bürsten und Kämme nur in frischem Wasser ab, schüttelt sie und trocknet sie mit einem sauberen Tuch.

Auf diese Weise erhält man absolut saubere Bürsten. Es Dingen in diesem Leben: Es ist gar nicht so schwer; man muß nur wissen, wie es gemacht wird.

Aus der guten Küche

Tomatenauflauf.

Berschiedene Fleischreste werden gewiegt und mit 2 in Würfelchen geschnittenen Servelats, 1 Eglöffel Baniermehl, 1 Ei und 2—3 Eglöffel Fleischbrühe oder Bratenjus vermengt. Feste, reise Tomaten taucht man rasch in heißes Wasser, zieht die Haut ab und schneidet die Früchte in Scheiben. Die wässeriz gen Teile werden entsernt. In eine gebutterte, mit Brosamen ausgestreute Form schichtet man lagenweise die Tomaten und die Fleischmasse und gibt allerlei gewiegte Kräuter, wenig Salz und Pfesser dazwischen. Mit Butterstücken belegt, bäckt man den Aussauf 20 Minuten im Osen und gibt ihn zu Salz- oder Bratkartosseln auf den Tisch.

Gefüllte Gurfen.

Einige Löffel gemahlene Nüsse werden mit 2—3 geriebenen Zwieback oder eingeweichtem, ausgepreßtem Brot, nußgroß Butter, 1—2 Eiern und wenig Salz, sowie süßem oder saurem Rahm vermengt. Nicht zu lange, dicke Gurfen werden geschält, der Länge nach halbiert, entsernt und 10 Minuten in Salzwasser gefocht. Dann füllt man sie mit der Nußmasse, legt sie nebeneinander in eine große Kasserolle, gibt einige Löffel Fleischbrühe oder Milch und Butterstückhen dazu und schmort die Gurfen, bis sie weich sind. Mit der gleichen Fülle fann man Rohlblätter oder Tomaten füllen.

Rohlrübenfalat (roh).

Wer Kohlrüben nicht mag, wird fie sicher auf diese Art sehr gern haben:

Gelbe Kohlrüben werden geschält, mit der Kaffel gerieben und mit Öl, Zitronensaft und nach Belieben etwas Dill oder Kümmel angemacht. Gehacte Peterfilie sein darüberstreuen. (Wer sie einmal roh gegessen hat, wird sie nie mehr kochen!)

Gebackener Kohl.

Von den Rippen befreiter Wirsingkohl kocht man in Salzwasser 10 Minuten, richtet ihn auf ein Sieb an und preßt den Rohl gut aus. Dann legt man eine gebutterte Form mit dünnen Speckscheiben aus, legt den Kohl hinein, legt Speckscheiben darauf und übergießt das Ganze mit 1—2 Tassen saurem Rahm. Man bäckt das Gericht im Ofen 20 Minuten und gibt es mit irgendeiner Kartossessesses

Linfenflopfe.

Man legt die Linsen über Nacht ein und kocht sie dann mit wenig Wasser recht weich. Sie werden durch ein Sieb gerührt und mit gewiegter Zwiebel, Salz, Pfeffer, Paniermehl und 1—2 Eiern vermischt. Aus dieser Masse formt man kleine, slachsgedrückte Rugeln und bratet sie beidseitig bräunsich. Sie werden mit viel gerösteten Zwiebelringen überstreut.

Spargeln in Muscheln.

Büchsenspargeln werden abgegossen und mit der Gabel leicht zerdrückt. Dann bereitet man aus Butter, Mehl, Rahm oder Milch und etwas Spargelwasser eine gut gewürzte, dickliche Sauce, zieht sie vom Feuer und mengt die Spargeln und 2 Eigelb darunter. Man füllt die Masse in gebutterte Muscheln oder kleine Förmchen, überstreut sie mit Reibkäse und Butterstücken und bäckt sie im Osen bräunlich.

Etwas Baffer zufeten.

Wenn man Marmelade für einen Ruchen verwenden will, empfiehlt es sich, der Marmelade einen kleinen Guß warmes Wasser zuzusetzen. Auf diese Weise hat man die Sicherheit, daß die Marmelade während des Backens nicht vollkommen eintrocknet.