

**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:** 14.01.2026

**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 sind nicht einmal in der Lage einen Nagel anständig in die Wand einzuschlagen. Doch die Frau mag sich trösten: Mancher Mann kann es auch nicht. Um aber gleich bei diesem Nagel zu bleiben: Wenn ein Nagel einmal in der Wand gesessen hat und man ihn später entfernt, dann entsteht natürlich ein Loch. Dieses Loch ist sehr 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 Zeichnung nach unten auf einen Teller. Und nun bemüht man sich, ganz vorsichtig die Reste von Mörtel und Klebstoff zu entfernen, — am besten mit etwas Sandpapier. Das Loch in der Wand selbst füllt man mit ein wenig Gips aus. Inzwischen klebt man rückwärts auf das gerettete Stück Tapete ein wenig Klebpapier und pappt dann dieses runde Stück Tapete auf die inzwischen festgewordene Gipsmasse. Wenn man dieses Kunststück einigermaßen vorsichtig macht, ist das Loch spurlos verschwunden.

Oder aber eine Hausfrau kommt in die Verlegenheit, ein Stück 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 kleine Kerbe mit einer Feile eingeritzt 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 zündet man dann an. Man erreicht an den Brandstellen genau den gleichen Effekt, 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 Petroleum usw. entfernen, indem man ein wenig Kalkmilch hineingießt und 5 bis 10 Minuten einwirken läßt. In den meisten Fällen ist dann auch der Geruch verschwunden. Ist doch noch ein Geruch vorhanden, dann wird er mit ein wenig Chloralkal behoben.

Reinigungsfragen sind immer schwierige Probleme für die Hausfrau. Kleiderbürsten werden z. B. sehr schnell schmutzig. Die einfachste Methode der Reinigung besteht darin, die Kleiderbürsten, übrigens auch die Haarbürsten und die Kämme, in ein Becken mit warmem Wasser zu legen und ein Bechtfel Ammoniak hinzuzufügen. 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 sauberem Tuch.

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

## Aus der guten Küche

### Tomatenauflauf.

Verschiedene Fleischreste werden gewiegt und mit 2 in Würfeln geschnittenen Servelats, 1 Eßlöffel Paniermehl, 1 Ei und 2—3 Eßlöffel Fleischbrühe oder Bratenjus vermengt. Feste, reife Tomaten taucht man rasch in heißes Wasser, zieht die Haut ab und schneidet die Früchte in Scheiben. Die wässrigen Teile werden entfernt. In eine gebutterte, mit Brosamen ausgestreute Form schichtet man lagenweise die Tomaten und die Fleischmasse und gibt allerlei gewiegte Kräuter, wenig Salz und Pfeffer dazwischen. Mit Butterstückchen belegt, bält man den Auflauf 20 Minuten im Ofen und gibt ihn zu Salz oder Bratkartoffeln auf den Tisch.

### Gefüllte Gurken.

Einige Löffel gemahlene Nüsse werden mit 2—3 geriebenen Zwiebeln oder eingeweichtem, ausgepreßtem Brot, nüßigroß Butter, 1—2 Eiern und wenig Salz, sowie süßem oder saurem Rahm vermengt. Nicht zu lange, dicke Gurken werden geschält, der Länge nach halbiert, entfernt und 10 Minuten in Salzwasser gekocht. Dann füllt man sie mit der Nüßmasse, legt sie nebeneinander in eine große Käferrolle, gibt einige Löffel Fleischbrühe oder Milch und Butterstückchen dazu und schmort die Gurken, bis sie weich sind. Mit der gleichen Füllung kann man Kohlblätter oder Tomaten füllen.

### Kohlrübenhalat (roh).

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

Gelbe Kohlrüben werden geschält, mit der Raffel gerieben und mit Öl, Zitronensaft und nach Belieben etwas Dill oder Kämmel angemacht. Gehackte Petersilie fein darüberstreuen. (Wer sie einmal roh gegessen hat, wird sie nie mehr kochen!)

### Gebakener Kohl.

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

### Linsenklopse.

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 vermengt. Aus dieser Masse formt man kleine, flachgedrückte Kugeln und brät sie beidseitig bräunlich. Sie werden mit viel gerösteten Zwiebelringen überstreut.

R.

### Spargeln in Muscheln.

Büchsenpaspeln werden abgegossen und mit der Gabel leicht zerdrückt. Dann bereitet man aus Butter, Mehl, Rahm oder Milch und etwas Spargelwasser eine gut gewürzte, dicke Sauce, zieht sie vom Feuer und mengt die Spargeln und 2 Eigelb darunter. Man füllt die Masse in gebutterte Muscheln oder kleine Formchen, überstreut sie mit Reibkäse und Butterstückchen und bält sie im Ofen bräunlich.

### Etwas Wasser zusehen.

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