**Zeitschrift:** Die Berner Woche

**Band:** 30 (1940)

**Heft:** 34

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: 25.11.2025** 

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

# Haus und Heim

# Allerlei praktische Winke für den Haushalt!

Honig für viele Zwecke. Noch viel zu wenig wird das gesundheitsfördernde Erzeugnis der fleißigen Bienen im Hausbalt verwendet. Nicht allein, daß der Honig einen wohlschmeketnden Brotaufstrich darstellt, dient er auch in hohem Maße als Zusaß zu mancherlei Speisen, die sonst mehr oder weniger mit Zucker gewürzt werden müssen. Berdauungsstörungen wie Schlaslosigkeit lassen sich oft durch diesen süren Genuß beheben, ganz abgesehen von der wohltuenden Wirkung, die bei Ertältungskrankheiten durch das Einnehmen von in heißer Wilch aufgelöstem Honig erzielt wird.

Mittel gegen gerötete Hände: Gegen gerötete Hände empfiehlt es sich, täglich dreimal wiederholtes Baden in einer heihen Alaunlösung. Man gieße in ein Waschbecken zwei Liter heißes Wasser, und löste eine Handvoll Alaun darin auf. Das Wasser muß so heiß sein, wie man es irgend an den Händen ertragen kann, und diese müssen dies zum Auskühlen darin gehalten werden.

Das Auffrischen welker Blumen. Blumen verschönern das Heim, welke Blumen hingegen erreichen das Gegenteil. Es ist aber nicht nötig, letztere gleich fortzuwerfen. Man sollte den Bersuch unternehmen, sie aufzufrischen. Zu diesem Zwecke verstürzt man die Blumen etwas am Stengel und stellt sie dann einige Minuten in heißes Wasser, um sie dann erst wieder in die mit kaltem Wasser gefüllte Base zu geben. Dieses einsache Mittel wird in den meisten Fällen zum Ersolge führen. I. R.

**Beterfilie**, die man einige Tage aufbewahren will, soll man nicht in Wasser stellen, da sie dann leicht gelb wird. Man bewahrt sie am besten zwischen zwei Tellern auf.

Drudftellen aus Plüschmöbeln lassen sich leicht entsernen, wenn man die Stellen vorsichtig mit einem Schwamm anseuchtet und ein heißes Bügeleisen für einige Zeit darüber hält, ohne jedoch den Stoff zu berühren. Durch die Hitze werden die seuchten Haare wieder in ihre ursprüngliche Lage gebracht.

Enge Schuhe weitet man, indem man Brennspiritus hineingießt und sie danach sosort anzieht. Sie dehnen sich dann dem Fuß entsprechend aus.

Brot bleibt länger frisch und wird nicht so schnell schimmlig, wenn man ein Stück Apfel in den Brotkasten legt.

Blumenvasen sollten nach jedem Gebrauch gut gereinigt werden. Den Niederschlag an Glaswänden entsernt man durch Einfüllen kleiner Kartoffelstücken oder zerdrückter Eierschale und frästiges Umschütteln.

Gummigegenstände, die längere Zeit nicht gebraucht werden, fette man vor dem Weglegen mit Elnzerin ein. Das Gummi behält dann seine Geschmeidigkeit und wird nicht brüchig.

Schwere Möbelstüde lassen sich mühelos schieben, wenn man unter alle Füße ein dickes Woll- oder Filsstück legt. NR.

## Allerlei Backwerk

Quartfuchen. Dazu benötigt man 500 g Mehl, 3 bl Milch oder Wasser, 15 g Hefe, Salz, 100 Butter oder Fett und 1 Ei. Bon diesen Zutaten macht man einen guten Hefeteig, den man an der Wärme ausgehen läßt. Er wird dann rasch und nicht zu dünn ausgewallt und auf zwei Ruchenbleche mittlerer Größe gelegt. Darauf gibt man folgende Fülle: 400 g Quart, 2 dl Rahm, 50 g Mehl, eine Messerspiße Salz, 50 g Zucker, 2 Eier und ca. 150 g Sultannien werden zusammen verrührt und kurz vor dem Backen auf den Teig gestrichen. Dann wird der Kuchen im heißen Osen etwa 1 Stunde gebacken. Man kann statt Zucker und Sultannien 50 g Butter und 20 g Kümmel verzwenden.

Gugelhopf. Man vermischt 1 Pfd. Mehl mit 80 g Zuder, 1 Teelöffel Salz, 1 Tasse Rahm und 3—4 Löffeln Milch, 1 Eigelb, etwas gewiegter Zitronenschale, 1 Löffel Del und 20 g mit wenig Milch angerührter Hee. Alles wird zu einem glatten Teig verarbeitet, dem 50 g Sultannien beigegeben werden. Er wird in eine gebutterte Gugelhopfsorm gefüllt und bei mittlerer Hitze eine knappe Stunde gebacken. Es ist besser, wenn man den Backofen nicht vorwärmt.

Sandtorte. 250 g Butter und 250 g gesiebtes Mehl rührt man an einem kühlen Ort recht tüchtig und kügt unter ständigem Rühren ½ Bsd. Zucker und 4 Gier hinzu, immer ein Gi und Zucker abwechselnd. Zulest mischt man unter den Teig das Albgeriebene einer halben Zitrone und 1 gehäuften Teelössel Backpulver, füllt ihn in eine gebutterte, mit Brosamen ausgesstreute Form und bäckt die Torte 45 Minuten.

Schmelzbrötchen. 4 Eier werden mit 250 g Zuder fustig gerührt und mit 180 g leicht geschmolzener Butter und etwas gewiegter Zitronenschale vermengt. Dann arbeitet man langs sam 190 g Mehl unter die Masse, füllt sie in kleine, gesetzte Förmchen ¾ voll, überstreut sie mit wenig Zuder und bädt sie bei mäßiger Hige goldbraun.

Fürstenbrot. 5 Eier schlägt man mit 250 g Zucker während 20 Minuten, gibt 150 g geschälte, halbierte Mandeln, 2 Lössel gewiegte Zitronenschale und 150 g in Mehl gewendete Rossinen, sowie 250 g Mehl dazu. Diese Masse füllt man in eine gesettete Cakessorm und läßt sie leicht durchbacken. Wenn sie am Erkalten ist, schneidet man sie in ½ cm dicke Rechtecke und läßt diese auf Bleche gelegt im Osen nochmals ¼ Stunde backen. Die Highe muß nur schwach sein.

Teedistuits. 125 g schaumig geschlagene Butter vermengl man mit 4 Eiern und 250 g Zucker und schlägt dies während 1/4 Stunde. Dann kommen 500 g Weizenmehl, 250 g Kartosselmehl, 20 g Backpulver und ein Päckchen Vanillin dazu. Der Teig wird ausgerollt, mit einem Glase zu runden Plätschen ausgestochen, mehrere Wale mit einer Gabel durchstochen und im Osen hellgelb gebacken.

# Aus der guten Küche

Spargeln in Muscheln. Büchsenspargeln werden abgegossel und mit der Gabel leicht zerdrückt. Dann bereitet man aus Butter, Wehl, 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 Reibkset und Butterstücken und bäckt sie im Ofen bräunsich.

Gebadenes Hirn. Ein gewässertes, gehäutetes Kalbshirn kocht man in gesalzenem, mit wenig Essig gesäuertem Wasserinige Minuten, läßt es dann auf einem Brett erkalten, schneiset ein Scheiben, paniert diese in verquirstem Ei und Brossamen und bäckt das Hirn beidseitig knusperig. Es wird du Spinat oder grünem Salat serviert.

Reispilaw. In 2 Eßlöffeln Butter schmort man gemiegte Zwiebel gelb und gibt 250 g erlesenen Reis dazu, der kurd mitgebraten wird. Nun fügt man 1 Liter Wasser und Sals bei und kocht den Reis weich, aber förnig. Er wird mit geschmort ten Champignons und Büchsenerbsen vermischt, gut erhibt, gerichtet und mit Reibkäse überstreut.

Kartoffelpastethen. 400 g geriebene, am Tage vorher gebochte Kartoffeln vermischt man mit 4 Eiern, 80 g geriebenen Emmentalertäse, einigen Eklöffeln Rahm, etwas Sals und wenig Muskat. Die gut vermischte Masse füllt man in gebut terte Förmchen und bäckt sie im heißen Ofen 40—45 Minuteln.