

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: 13.01.2026

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 Haushalt verwendet. Nicht allein, daß der Honig einen wohlschmeckenden Brotaufstrich darstellt, dient er auch in hohem Maße als Zusatz zu mancherlei Speisen, die sonst mehr oder weniger mit Zucker gewürzt werden müssen. Verdauungsstörungen wie Schlaflosigkeit lassen sich oft durch diesen süßen Genuss beheben, ganz abgesehen von der wohltuenden Wirkung, die bei Erkältungskrankheiten durch das Einnehmen von in heißer Milch aufgelöstem Honig erzielt wird.

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

Das Auftrischen welker Blumen. Blumen verschönern das Heim, welche Blumen hingegen erreichen das Gegenteil. Es ist aber nicht nötig, lebhafte gleich fortzuwerfen. Man sollte den Versuch unternehmen, sie aufzutragen. Zu diesem Zwecke verkürzt 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 Vase zu geben. Dieses einfache Mittel wird in den meisten Fällen zum Erfolge führen. J. R.

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

Druckstellen aus Blüschenmöbeln lassen sich leicht entfernen, wenn man die Stellen vorsichtig mit einem Schwamm anfeuchtet und ein heißes Bügeleisen für einige Zeit darüber hält, ohne jedoch den Stoff zu berühren. Durch die Hitze werden die feuchten Haare wieder in ihre ursprüngliche Lage gebracht.

Enge Schuhe weitert man, indem man Brennspiritus hineingeht und sie danach sofort anzieht. Sie dehnen sich dann dem Fuß entsprechend aus.

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

Blumenvasen sollten nach jedem Gebrauch gut gereinigt werden. Den Niederschlag an Glaswänden entfernt man durch Einfüllen kleiner Kartoffelstückchen oder zerdrückter Eierschale und kräftiges Umschütteln.

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

Schwere Möbelstücke lassen sich mübellos schieben, wenn man unter alle Füße ein dickes Woll- oder Filzstück legt. N.R.

Allerlei Backwerk

Quarkkuchen. Dazu benötigt man 500 g Mehl, 3 dl Milch oder Wasser, 15 g Hefe, Salz, 100 Butter oder Fett und 1 Ei. Von diesen Zutaten macht man einen guten Hefeteig, den man an der Wärme aufgehen läßt. Er wird dann rasch und nicht zu dünn ausgewalzt und auf zwei Kuchenbleche mittlerer Größe gelegt. Darauf gibt man folgende Füllung: 400 g Quark, 2 dl Rahm, 50 g Mehl, eine Messerspitze Salz, 50 g Zucker, 2 Eier und ca. 150 g Sultannen werden zusammen verrührt und kurz vor dem Backen auf den Teig gestrichen. Dann wird der Kuchen im heißen Ofen etwa 1 Stunde gebacken. Man kann statt Zucker und Sultannen 50 g Butter und 20 g Kümmel verwenden.

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

Sandtorte. 250 g Butter und 250 g gesiebtes Mehl röhrt man an einem kühlen Ort recht tüchtig und fügt unter ständigem Rühren $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und 4 Eier hinzu, immer ein Ei und Zucker abwechselnd. Zuletzt mischt man unter den Teig das Abgeriebene einer halben Zitrone und 1 gehäuften Teelöffel Backpulver, füllt ihn in eine gebutterte, mit Brotsamen ausgestreute Form und bakt die Torte 45 Minuten.

Schmelzbrötchen. 4 Eier werden mit 250 g Zucker lustig gerührt und mit 180 g leicht geschmolzener Butter und etwas gewiegter Zitronenschale vermengt. Dann arbeitet man langsam 190 g Mehl unter die Masse, füllt sie in kleine, gefettete Förmchen $\frac{3}{4}$ voll, überstreut sie mit wenig Zucker und bakt sie bei mäßiger Hitze goldbraun.

Fürstenbrot. 5 Eier schlägt man mit 250 g Zucker während 20 Minuten, gibt 150 g geschälte, halbierte Mandeln, 2 Löffel gewiegte Zitronenschale und 150 g in Mehl gewendete Rosinen, sowie 250 g Mehl dazu. Diese Masse füllt man in eine gefettete Cakesform und läßt sie leicht durchbacken. Wenn sie am Erkalten ist, schneidet man sie in $\frac{1}{2}$ cm dicke Rechtecke und läßt diese auf Bleche gelegt im Ofen nochmals $\frac{1}{4}$ Stunde backen. Die Hitze muß nur schwach sein.

Teekekse. 125 g schaumig geschlagene Butter vermengt man mit 4 Eiern und 250 g Zucker und schlägt dies während $\frac{1}{4}$ Stunde. Dann kommen 500 g Weizenmehl, 250 g Kartoffelmehl, 20 g Backpulver und ein Päckchen Vanillin dazu. Der Teig wird ausgerollt, mit einem Glase zu runden Plätzchen ausgestochen, mehrere Male mit einer Gabel durchgestochen und im Ofen hellgelb gebacken.

E. R.

Aus der guten Küche

Spargeln in Muscheln. Büchsen spargeln 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 mischt die Spargeln und 2 Eigelb darunter. Man füllt die Masse in gebutterte Muscheln oder kleine Förmchen, überstreut sie mit Reibkäse und Butterstückchen und bakt sie im Ofen bräunlich.

Gekochtes Hirn. Ein gewässertes, gehäutetes Kalbshirn kocht man in gesalzenem, mit wenig Essig gesäuertem Wasser einige Minuten, läßt es dann auf einem Brett erkalten, schneidet es in Scheiben, paniert diese in verquirltem Ei und Brotsamen und bakt das Hirn beidseitig knusperig. Es wird zu Spinat oder grünem Salat serviert.

Reisplau. In 2 Eßlöffeln Butter schmort man gewiegte Zwiebel gelb und gibt 250 g erlesenen Reis dazu, der kurz mitgebraten wird. Nun fügt man 1 Liter Wasser und Salz bei und kocht den Reis weich, aber körnig. Er wird mit geschmolzenen Champignons und Blütenkerbsen vermengt, gut erhitzt, angesetzt und mit Reibkäse überstreut.

Kartoffelpastetchen. 400 g geriebene, am Tage vorher gebackene Kartoffeln vermengt man mit 4 Eiern, 80 g geriebenem Emmentalerkäse, einigen Eßlöffeln Rahm, etwas Salz und wenig Muskat. Die gut vermischte Masse füllt man in gebutterte Förmchen und bakt sie im heißen Ofen 40—45 Minuten.

R.