Aus der Küche

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **37 (1947)**

Heft 14

PDF erstellt am: **27.04.2024**

Nutzungsbedingungen

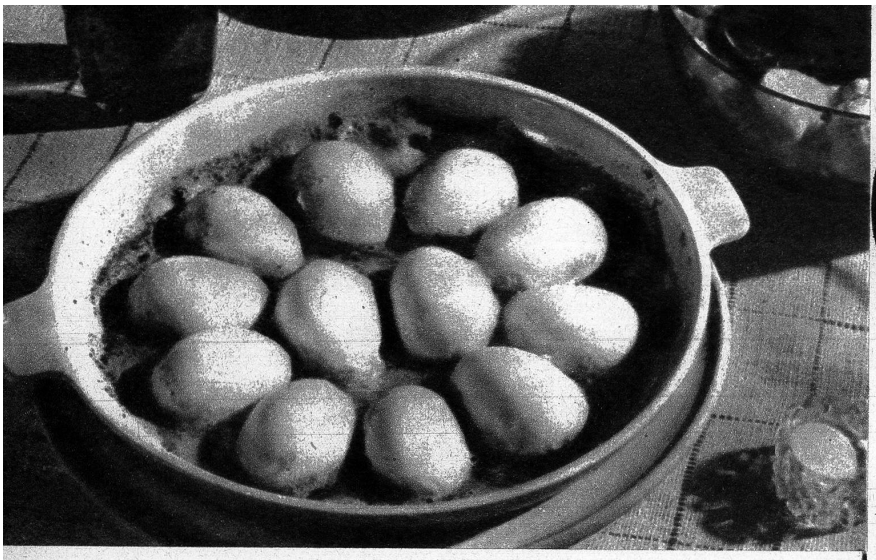
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

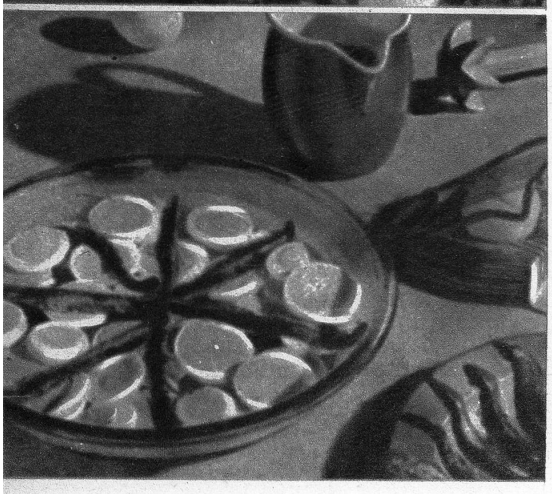
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch



Wozu man Ostereier verwenden kann

Die Summe der Eier, die man an Ostern bekommen kann, ist wieder unbeschränkt; und wer Glück hat, kann beim Tüpfen eine stattliche Anzahl erwerben. Was geschieht aber mit den vielen Eiern? Man vertilgt sicher mit Appetit einige. Doch wenn es gar zu viele sind, so könnte der Appetit nachlassen. Es lassen sich aber mit hartgesottenen Eiern eine Menge guter Speisen herstellen, die während Ostern und den folgenden Tagen den Tisch bereichern können. Hier sind einige Vorschläge:



1. Kapuzinereier: Aus 6 hartgekochten, halbierten Eiern wird das Eigelb gelöst und durch ein Sieb gestrichen. Man vermischt es mit einem gut gewässerten, entgräteten und kleingehackten Salzhering, etwas saurem Rahm und Senf und füllt die Masse wieder in die Eihälften, die — mit der Schnittseite nach unten — in heisser Butter hellbraun gebraten werden. Man reicht sie in der Pfanne zu Kartoffelsalat.

2. Eier auf Tomatenreis mit Schinken: Zutaten: 250 g Reis, so man hat, sonst Gerste, 1 Liter Fleischbrühe, 2 Esslöffel Tomatenmark, 100 g Schinken, 30 g Reibkäse, 8 Eier.

Den Reis oder die Gerste in der Brühe weichkochen; dann mischt man das Tomatenmark darunter, füllt den Reis in eine feuerfeste Form, macht einige Vertiefungen und legt die nicht all zu hart gekochten und geschälten Eier hinein. Ueber den Reis streut man gehackten, gekochten Schinken und über die Eier geriebenen Käse und überbackt die Speise noch kurz im heissen Ofen.

3. Ueberkrustete Sardelleneier: 6 hartgekochte Eier werden in Scheiben geschnitten und lagenweise mit Sardellenfilets in eine feuerfeste Form gelegt. Dann verquirlt man ¼ Liter Milch mit 2 Eiern und giesst dies darüber. Die Speise muss im Ofen überkrusten und wird dann sofort mit Spinatgemüse und Bratkartoffeln aufgetragen.

Unsere Haushalt-Tips

Ein hausgemachtes Fleckenwasser von vorzüglicher Wirkung für alle Kleiderstoffe und Wäsche wird folgendermassen hergestellt: 4 Gramm Schwefeläther, 8 Gramm Salmiakgeist und 3 Liter Wasser. Man kann damit ohne Bedenken hauptsächlich Wollstoffe reinigen, Seidenblusen, Baumwollstoffe usw.

Um Rostflecken an Aufhängern von Handtüchern zu vermeiden, tut man gut, vor der Befestigung des Nagels oder der Schraube in die Wand diesen durch ein kleines Garnröllchen, oder eigens zu diesem Zweck in Eisenhandlungen erhältliche Holzhülschen (Patentschrauben) zu stecken und mit diesen anzubringen.

Alte Kartoffeln sollten zuerst in kaltem Wasser kurz gewaschen werden, damit sich etwa noch anhaftende Erde löst. Dann giesst man warmes Wasser darüber und lässt die Kartoffeln darin 5 Minuten liegen, um sie dann zu waschen. So erhalten sie ein besseres Aussehen, da die Schrumpfung verschwindet. Auch verschwinden dann etwelche schwarze Flekken im Innern der Kartoffeln.

Obst- und Rotweinflecken aus Tischtüchern bringen Sie, wenn sie frisch sind, am besten weg durch Ausreiben in lauer Milch, ohne Wasserzusatz. Ein anderes Mittel ist, den Flecken mit Wasser anzufeuchten und unter dem Flecken mit einem brennenden Schwefelstreichholz (es muss ein Schwefelholz sein) hin- und herfahren, wonach der Flecken sofort verschwindet. Anderseits können alte Obst- und Weinflecken durch Ausreiben mit Weinstein oder Sprit entfernt werden.

Lackschuhe reibt man mit einer Zwiebel ab und poliert mit einem weichen Leder glänzend. Mann kann Lackleder auch mit lauwarmer Milch und lauwarmem Wasser bereiben und nach dem Trocknen mit einem weichen Wollappen auf Glanz reiben.

Das Geschirr, in dem Fondue zubereitet wird, muss tüchtig mit Knoblauch eingerieben werden. Käse wird gerieben, mit Weisswein gekocht und dabei ständig umgerührt. Zuletzt rührt man ein Teiglein mit etwas Kirsch und Muskatnuss dazu und lässt noch ein wenig kochen. Man reicht Brotwürfel (gebackene) dazu.

Das Reinigen von Goldschmuck. Von Zeit zu Zeit sollte auch Goldschmuck einer Reinigung unterzogen werden. Die einfachste Reinigung geschieht mit lauwarmem Wasser und Seife, bei Armbändern kan man die Glieder mit einer weichen Bürste scheuern. Man kann in das Wasser einige Tropfen Salmiak geben und dann im Seifenwasser gründlich waschen. Man spült unter fliessendem Wasser und giesst zuletzt etwas Sprit über die Goldwaren. Er nimmt die letzten, etwa noch anhaftenden, Fetteilchen, die die Seife vielleicht hinterlassen hat, weg. Dann trocknet man die Kette, Ringe oder Broschen mit reinem Sägemehl oder nur mit einem saubern Leinentüchlein ab. Die Ringe mit Steinen können ebenso gereinigt werden (nur nicht solche mit Perlen), nur sollte man sie nicht lange im Wasser liegen lassen. Bei besonders kostbaren Stücken überlässt man die Reinigung dem Juwelier.

Wenn Seidenblusen nach dem Waschen in lauwarmem Seifenwasser und Ausschwenken (aber nicht Ausdrücken) in kaltem Wasser schlampig und allzuweich aussehen, steift man sie in leichtem Gelatinewasser und steckt sie mit Nadeln auf ein weises Tuch gespannt aus. Sie trocknen in wenigen Minuten. Will man sie glätten, so soll dies über Seidenpapier geschehen.

Nägel in hartes Holz einschlagen. Sie werden sich dabei nicht krümmen, wenn man die betreffenden Nägel vorher mit Wachs bestreicht. Leichtes Vorbohren mit einem ganz dünnen Bohrer erleichtert die Sache wesentlich.

Alaun ist ein sicheres Mittel gegen jede Art Ungeziefer. Wo solches vorhanden ist, bestreicht man die Gegenstände mit heisser Alaunlösung, dann kehrt das Ungeziefer nie wieder zurück.

I.