

Die Seite der Frau

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **28 (1938)**

Heft 32

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.

DIE SEITE DER FRAU

Ein paar gute Ratschläge

Schmutzige Teppiche bestreut man mit Salz und bürstet sie nach einiger Zeit gründlich ab.

Leinen wird nicht gelb, auch wenn es lange aufbewahrt wird, sobald man es in blaues Papier einwickelt.

Boile, Lüll, Spitzenstoff usw. lassen sich gut stärken, wenn man die Stärke mit Milch verrührt.

Wachstuch reinigt man mit Hilfe von Petrol. Es wird tropfenweise verteilt, gut verrieben und mit frischem, mit Milch vermishtem Wasser gespült. Mit einem trockenen Lappen wird zuletzt das Wachstuch poliert.

Mit Tinte beschmutzte Wäsche legt man in das Kochwasser von weißen Bohnen.

Geflochtene Stuhlsitze, Körbe, Strohmatten usw. werden wieder sauber, wenn man sie mit starkem, warmem Salzwasser abbürstet und dann in Zugluft trocknen läßt.

Trübes Glas wird sauber und hell, wenn es mit Salmiakwasser gründlich gespült wird.

Unansehnliche Aluminiumpfannen werden wie neu, wenn man Rhabarberwasser mit einer Messerpipe Natron darin kocht, nach einiger Zeit abgießt, austrocknet und poliert.

Rostflecken vertilgt man aus Wäsche, wenn sie mit Zitronensaft beträufelt und an die pralle Sonne gelegt werden. Man muß die Prozedur bei älteren Flecken wiederholen.

Delfarbe läßt sich aufbewahren, wenn sie zweifingerhoch mit Wasser bedeckt wird.

R.

Instandhalten der Nähmaschine

Wenn die Maschine in gutem Zustand bleiben soll, muß sie öfters gereinigt werden. Zunächst entfernt man das Schiffschen aus der Maschine. Nun wird mittels eines kleinen Rännchens reines Petroleum in die Löcher und alle reibenden Teile oben und unten in die Maschine geträufelt und diese kurz in Bewegung gesetzt. Ist dies geschehen, so wischt man die Teile mit einem Lappchen sorgfältig ab, bis sie ganz rein und trocken sind. Darauf werden sie mit gutem Maschinenöl eingefettet. Hat die Maschine einen Triebriemen, reinigt man den angefetzten Schmutz ebenfalls mit Petroleum und bringt ihn wieder an die Maschine. Man setzt das Schiffschen wieder ein und bringt die Maschine rasch in Bewegung. Alles überflüssige Fett wird dabei sorgfältig entfernt.

R.

Wie werden Handschuhe angezogen?

Unsere Handschuhe sind sehr oft schadhaf und unbrauchbar, weil sie nicht sorgfältig an- und ausgezogen werden. Der Handschuh gehört zu den persönlichen Utensilien, die meistens nachlässig behandelt werden. — Zunächst fasse man den Handschuh am Saumteil und überschlage ihn bis zur Daumenwurzel. Hierauf ziehe man die

Finger unter Freilassung des Daumens hinauf, ohne jedoch den Handschuh zwischen den Fingern herunterzustreifen. Der Daumen ist vorsichtig nachzuziehen, wenn der Handschuh bereits an den übrigen Fingern gut sitzt. Man ziehe niemals an Knopf- und Knopflochseiten, sondern am Saumteil des Handschuhs, und auch nur dann, wenn alle Finger aufgezo-gen sind. Diese Regeln gelten vor allem für Lederhandschuhe, sollten aber auch bei Handschuhen aus anderem Material beachtet werden. — Man verlange ferner niemals eine kleinere Nummer, als man braucht und lasse die Handschuhe nicht zu schmutzig werden, bevor man sie sachgemäß reinigt. Wer diese Ratschläge befolgt, wird selten über zerrissene und unansehnliche Handschuhe zu klagen haben.

Er.

Für die Küche

Zur Pilzzeit

Pilzgemüse.

Beliebige Pilze werden gerüstet, gewaschen, wenn nötig verschnitten und mit einem großen Stück Butter und einer verschnittenen Zwiebel zugedeckt geschmort. Wenn die Pilze weich sind, fügt man etwas mit Rahm oder Milch glattgerührtes Mehl, Salz und Pfeffer bei, kocht alles noch einige Minuten und richtet an. Matkaroni, Reis oder Kartoffelspeisen passen dazu.

Steinpilze mit Rührei.

Die gut gereinigten Steinpilze schneidet man in Scheiben und dünstet sie mit Butter und Rahm weich. Sie werden mit etwas Salz und Zitronensaft gewürzt, bergförmig angerichtet, mit lockerem Rührei umlegt und mit allerlei in Butter gedämpften, gehackten Kräutern überstreut. Man serviert dazu kaltes Fleisch.

Leberschnitzel mit Champignons.

Kalbseher wird in blatt dünne Scheiben geschnitten, rasch in heißer Butter gebraten, gewürzt und warmgehalten. Im zurückbleibenden Bratenfett dünstet man rasch einen Teller voll gerüstete, verschnittene Champignons, gießt wenig Fleischbrühe dazu, erhitze die Leber rasch nochmals mit den Pilzen und richtet an. Man kann dieses Ragout in einem Reiring zu Tisch geben oder über Nudeln anrichten.

Pilzoteletten.

300 g gerüstete Pilze werden einige Minuten in kochendem Salzwasser gebrüht, auf ein Sieb gegeben und dann gehackt. Sie werden nun mit eigroß geschmolzener Butter, einigen Löffeln Rahm oder Milch, wenig Brofamen, 2—3 Eiern und 2—3 Sardellenfilets (in Büchsen erhältlich) vermischt. Die Masse muß gut zusammenhalten und wird ½ Std. stehen gelassen. Auf mehligem Brett formt man dann daraus längliche Oteletten und bratet sie in reichlich Fett beidseitig knusperig. Sie schmecken gut zu grünem Gemüse oder Salat.

Pilzsalat.

Vorgerichtete, in Salzwasser gekochte, gut abgegoßene Pilze werden mit einer Salatsauce aus Senf, Zitronensaft, gehackten Kräutern und Rahm oder Del vermengt. Dieser Pilzsalat kann auch auf dünnen, gebackenen Brotschnitten serviert werden, auch kann man ihn als Tomatenfülle für rohe, halbierte und ausgehöhlte Tomaten verwenden.

Pilzpastete.

Beliebige Pilze dämpft man, gewaschen und vorgerichtet, in Butter weich, gibt wenig Mehl, Rahm und Gewürz dazu und verfocht alles mit wenig Zitronensaft. Man zieht die Pilze vom Feuer, verrührt sie mit gehacktem Schinken und 2 Eigelb und füllt sie in eine große oder in kleine, heiße Blätterteigpasteten.

E. R.

Lauchsalat.

Einige Lauchstengel kocht man, ohne die grünen Blätter, in Salzwasser weich. Dann halbiert man die gut vertropften Stengel der Länge nach, legt sie auf eine längliche Schüssel und übergießt sie mit einer Salatsauce aus Senf, Zitronensaft, Del oder Rahm, wenig Salz und zwei hartgekochten, gehackten Eiern. Der Salat wird warm auf den Tisch gegeben.

E. R.

Ein paar Einmacherezepte.

Aprikosentoffiture.

Man nimmt am besten reife und weiche Früchte, die sich leicht vom Kern lösen lassen. Gut gereinigt und entfernt, legt man sie in geläuterten Zucker, von dem man 300 g auf 500 g Früchte rechnet, und läßt sie unter fortwährendem Rühren zu einem dicken Brei kochen, der sich vom Löffel löst. Dann läßt man die Konfitüre etwas abkühlen, füllt sie in Gläser und verschließt sie gut. Durch Eintauchen in heißes Wasser kann man die Aprikosen auch schälen, was aber keineswegs notwendig ist.

Stachelbeermus.

Zu 1 Pfd. ganz reifen, roten Stachelbeeren braucht man 250 g Zucker, Zitronenschale oder Zimt. Die von Stiel und Blume befreiten, gewaschenen Beeren werden mit einem silbernen Löffel zerdrückt, durch ein Sieb gerührt und mit dem Zucker und wenig Wasser unter fortwährendem Rühren zu Mus gekocht, das ziemlich steif sein muß. Die Gewürze werden entfernt und das Mus in Gläser gefüllt. Falls es nach 8 Tagen etwas Wasser gezogen hat, wird es nochmals aufgekocht.

Birnen in Essig.

60 kleine, süße Birnen werden geschält, die Stiele müssen daran bleiben, werden aber geschabt. Man legt sie sofort in Essigwasser, damit sie weiß bleiben. Auf 3 Pfd. Birnen rechnet man 1 Pfd. Zucker und 1 Liter Essig, etwas ganzer Zimt und Nelken. Die Zutaten werden alle aufgekocht, die Birnen hineingegeben und in der Brühe weichgekocht. Man legt dann die Früchte in Gläser, kocht den Saft dicklich ein, gießt ihn darüber und kocht ihn nach 2 Tagen wieder auf. Erst dann werden die Gläser verschlossen.