

Für die Hausfrau

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **32 (1942)**

Heft 40

PDF erstellt am: **23.09.2024**

Nutzungsbedingungen

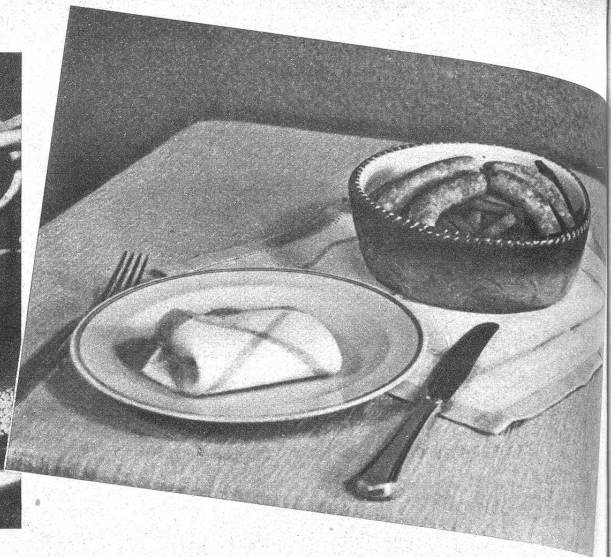
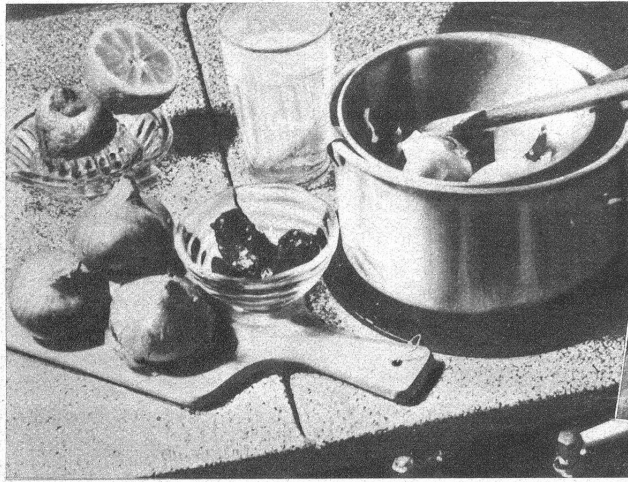
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.



Für die Hausfrau

Hausmittel bei leichter Erkältung

Erkältungen dürfen, auch wenn sie noch so harmlos erscheinen, nie vernachlässigt werden. Tritt Fieber hinzu, muss das Bett gehütet, und der Arzt gerufen werden. Ausser dem Teetrinken leisten oft auch die Wickel sehr gute Dienste. Es werden z. B. Zwiebeln geschnitten, dann in der Pfanne heiss gemacht, auf ein Tuch gelegt und so heiss als möglich um den Hals gewickelt. Gut mit einem wollenen Tuche zudecken, denn die Gefahr liegt nahe, dass durch die falsche Behandlung der Wickelumschläge Frostschauer hervorgerufen werden, die an Stelle der Heilung, Schaden stiften. Bei hartnäckigem Husten ratet ein altes Rezept: Eine Handvoll Isländisch Moos, 1 Viertel Pfund Kandiszucker, Fenchel, was man mit fünf Fingerspitzen fassen kann. — Diese drei Sachen werden mit einem Liter Wasser bis zur Hälfte eingekocht, dann durchgeseiht und kalt gestellt. Dreimal täglich ist von der Brühe ein Esslöffel voll einzunehmen. Immer beliebt ist ein Zwiebelsirup (siehe Bild 1). Die Zwiebeln werden geschält,

In die Pfanne kommt ein Liter Wasser, etwas Kandiszucker, der Saft einer Zitrone, ein Löffel Honig und die Zwiebeln. Den Saft bis zur dicklichen Beschaffenheit kochen, dann durchsiehen und wie Medizin trinken. Gute Dienste leistet natürlich der gut zusammengestellte Brusttee aus der Apotheke.

Wenn es kälter wird, lieben wir mehr wärmende Gerichte. Immer gut, besonders für die fleischlosen Tage sind die „Au Gratin-Gerichte“. Hier drei davon:

Bohnen mit Würstchen

(Bild 2). 1 kg oder je nach Personen 1 Pfund Bohnen, waschen und entfäden. In Salzwasser halbweich brühen. Eine feuerfeste Form mit Oel auspinseln; dann eine Lage Bohnen, eine Lage Bodenkohlrabenscheiben (mit dem Schälmesser geschnitten), wieder Bohnen. Zwischen die Lagen ist viel feingewiegte Zwiebeln, etwas Knoblauch und Peterli zu streuen. Mit rezentem, aufgelöstem Bouillon übergossen. Im Ofen eine halbe Stunde backen lassen. Mit kleinen Bratwürstchen servieren und Kartoffeln. An Stelle der Bratwürstchen kann man auch 100 g Speck in Würfel

schneiden und direkt unter das Gericht geben.

Eine gute Apfelspeise

(Bild 3). Äpfel gut waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Eine feuerfeste Form mit flüssigem Fett auspinseln. Eine Lage Apfelscheiben, dann etwas Rosinen, geriebene Mandeln und Haselnüsse, gemischt, zwei Esslöffel Obstkonzentrat, Zimt und wenn man hat, etwas Zitronensaft. Wiederum Apfelscheiben. Darüber eine dünne Vanillesauce aus Puddingpulver zubereitet. Im Ofen aufziehen.

Lauch au gratin

Bild 4. Lauch wird gut gewaschen und in fingerlange Stücke geschnitten. In leichtem Salzwasser schnell überbrühen. (Wasser zu Suppe verwenden). Eine feuerfeste Form mit Fett einreiben, dann eine Lage Lauch, eine Lage geriebenen Käse. Ueber alles kommt eine Sauce: 14 g Trockenvollei wird 2 Std. aufgelöst, dann mit aufgelöstem Bouillon-Würfel oder Bratensauce vermischt, etwas Mehl daruntergezogen und über den Lauch gegossen. Im Ofen 20 Minuten aufziehen.

L. R.

