

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 22 (1932)
Heft: 23

Rubrik: Frau und Haus

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.03.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Praktische Ratschläge

Essig, ein Universalmittel.

Wenn man einmal die Verwendungsmöglichkeiten des Essigs im Haushalt wie auch für die Gesundheitspflege überblickt, so muß man unbedingt feststellen, daß das Anwendungsgebiet für Essig tatsächlich ungeheuer groß ist. Im folgenden wollen wir der Hausfrau eine Reihe praktischer Vorschläge machen, die sie sicher auf kleine, neue Kniffe aufmerksam machen werden, die geeignet sind, ihre Arbeit zu erleichtern.

Kalt- und Farbenspritzer haben zum Beispiel die höchst unangenehme Eigenschaft, an Glas besonders fest zu haften. Ein einmaliges Abreiben mit Essig läßt sie aber viel schneller verschwinden als wir es mit reinem Wasser vermocht hätten. Am Fußboden hinterläßt Seifenwasser, das stehen geblieben ist, häßliche helle Flecken, die aber verschwinden, wenn sie mit Essig abgewaschen werden.

Küchengeräte, Gabeln, Messer usw. nehmen beim Zubereiten von Fischen deren Geschmacks an, der bekanntlich lange haften bleibt. Dieser Geruch, ebenso Zwiebelgeruch muß aber einer Abreibung mit Essig weichen. Aus den Kaltbestandteilen des Wassers setzt sich in den Töpfen zum Ärger der Hausfrau ein grauer Belag, der sogenannte Kesselstein, ab. Es ist nicht unbedingt nötig, diesen mit Hilfe von Salzsäure zu beseitigen; läßt man Essig mehrere Stunden in dem betreffenden Topf stehen, so löst er die gleiche Wirkung aus und der Kesselstein ist verschwunden. Desfarbanstriche werden mit einer Lösung, die zu 75 Prozent aus Essig und zu 25 Prozent aus Vor säure besteht, gereinigt; allerdings ist danach ein gründliches Abspülen mit reinem Wasser erforderlich. Manchmal haben wir im Keller eine Reihe Flaschen liegen, deren ehemaliger Inhalt Spuren hinterlassen hat, die selbst einer mehrtägigen Wässerung Trotz bieten. Versuchen wir es einmal mit Essig, in den wir ein paar Gramm Salz getan haben. Auch im Kampf gegen Motten leistet Essig wertvolle Dienste. Zu diesem Zweck wird auf einen heißen Ziegelstein, den man am besten auf einen alten Tonteller legt, heißer Essig geschüttet. Der sich entwickelnde Essigdampf muß in den Schränken oder in den Polstermöbeln, unter die der Ziegelstein gebracht wird, bei zwei- bis dreimaliger Wiederholung die Motten samt ihrer Brut restlos vernichten. Bunte, waschbare Seidenstoffe, Stidereien oder dergleichen wäscht die Hausfrau, um die Farbe recht schön und lebhaft zu erhalten, bekanntlich gern in Gallseifenwasser. Wenn man aber dem Gallseifenwasser einen Schuß Essig beigibt, ist die Wirkung eine noch bedeutend vollkommenere. Alle bunten Stoffe spüle man nach dem Waschen in Essigwasser.

Bleibt Tinte jahrelang unbenutzt stehen, so wird sie mit der Zeit dick und unbrauchbar; wieder hilft hier Essig, der die eingetrocknete Tinte auflöst, ohne daß Rückstände verbleiben.

Manche Gemüse- und Obstsorten färben die fleißigen Hände der Hausfrau bunt, wir brauchen wohl nur an Rotkohl und Heidelbeeren zu erinnern. Diese Färbung läßt sich aber durch eine Essigwaschung wieder beseitigen. Zu empfehlen ist auch noch, sich vor der Enttarnung des Obstes oder vor dem Schneiden des Gemüses die Hände in Essig zu waschen und sie dann an der Luft trocknen zu lassen; auf diese Weise nimmt die Haut nur wenig von der Färbung des Pflanzensaftes an.

Angeschnittene Zitronen werden leicht schimmelig und dadurch ungenießbar. Ihren Verderb kann man dadurch aufhalten, daß man

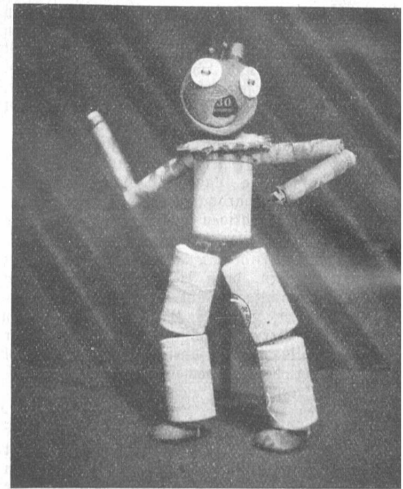
Spiel- und Beschäftigungsecke.

Das Näh-Männchen!

Es ist ein spaßiges und praktisches Geschenk zugleich und kann wegen dieser beiden Eigenschaften überall viel Freude bereiten.

Nier starke, 30 Zentimeter lange Drähte drehen wir einige Zentimeter zu einem Stüd zusammen und stecken sie in einen Knaul Stopfgarn, an den wir vorher über dem Markenzeichen zwei Knöpfe als Augen genäht haben. Die Drähte werden dann durch ein Sternchen Hanfzwirn gezogen, das als Krause den Näh-Mann schmückt. Jetzt biegen wir zwei Drähte von den vier — jeden nach der entgegengesetzten Seite — als Arme ab. Auf diese beiden Drähte sädeln wir je zwei kleine Röllchen Nähseide. Die übrig gebliebenen beiden Drähte ziehen wir durch eine große Rolle Zwirn, die den Oberkörper darstellt. Für die Beine werden die beiden Drähte auseinandergebogen und auf jeden zwei große Rollen Nähseide oder Nähgarn gesädelt. Die Füße bilden zwei große Holzknopfformen. Als Hüftchen können wir noch ein wenig schief und recht led einen Fingerhut auf den Stopfgarnkopf stecken. Stednadeln mit bunten Ruppen ergeben die Haare.

Ist der Draht stark genug und das Material nicht zu lose aufgesädelt, dann kann das Näh-Männchen stehen. Sonst können wir ihn auch auf



einem Nadelstift sitzend schenken oder ihm im Rücken mit einem Holzstäbchen, einer Häkel- oder Stricknadel stützen.

H. Sch.

die Zitrone mit der Schnittfläche auf eine flache Schale oder Untertasse legt, in die man Essig gegossen hat. Beim Kochen von Kohl und allen möglichen anderen Speisen verbreiten sich in der Küche und, wenn diese nicht geschlossen gehalten wird, in der ganzen Wohnung Gerüche, die uns den Appetit nehmen können und die mitunter mehrere Tage lang trotz Lüftens nicht zu beseitigen sind. Man kann das verhindern, indem man ein in Essig getauchtes und ausgewundenes, lauberes Leinentuch vor dem Auflegen des Deckels über den Topf breitet. Auf den Geschmacks der Gemüse geht von dem essigduftenden Tuch nicht die geringste benachteiligende Wirkung aus, aber es hält alle Gerüche fest, so daß man nicht schon im Treppenhaus oder auf dem Vorsaal den Speisetzettel erraten kann. Soviel zur Verwendung des Essigs im ureigensten Gebiet der Hausfrau, in der Küche.

Zum Schlusse seien noch einige kurze Hinweise auf die ebenfalls sehr zahlreichen Verwendungsmöglichkeiten des Essigs als sanitäres Hilfsmittel gegeben. Dem Essig wohnt eine starke desinfizierende Kraft inne. Herren benutzen daher gerne nach dem Rasieren Toilette-Essig, der etwas parfümiert sein kann. Desinfizierend und zugleich angenehm erfrischend wirken ebenfalls vier bis fünf Eßlöffel Essig auf ein Vollbad.

Zur Belebung Ohnmächtiger sind Essigwaschungen in vieler Hinsicht wertvoller als alle möglichen anderen Mittel. Essigwaschungen helfen ferner regelmäßig gegen Hautjucken und Nachtschweiß. Bei Fieber fühlen Essigwaschungen äußerst angenehm, der Kranke trinkt auch gern Essigzuckerwasser. Erfrorene Hände oder Füße sollen morgens oder mittags in starkem kaltem, abends in heißem Essigwasser gebadet werden.

Gegen Rheumatismus und Hexenschuß helfen heiße Essigumschläge und Wollpadungen ausgezeichnet. Gegen Grippe empfiehlt der Arzt das Inhalieren von Essigdämpfen und Baden des Kopfes in Essigwasser.

Oft sieht man sich einen Splitter ein, vermag ihn aber selbst mit Hilfe einer Pinzette nicht wieder zu fassen. Macht man Essigumschläge, so wird der Splitter nach wenigen Stunden so weit herausgetrieben, daß man ihn bequem herausziehen kann. Bei Schnupfen, Erkältung und Kopfschmerzen inhaliere man Essigdämpfe und mache Essigtupfumschläge. Gegen

Würmer stellt ein Klüftier von 1 1/2 Liter Wasser und zwei Eßlöffeln Essig bei einer Temperatur von 27 Grad ein ausgezeichnetes, unschädliches und absolut sicher wirkendes Mittel dar. Die günstigste Zeit für das Klüftier ist morgens vor dem Kaffeetrinken. Nach dem Haarwaschen gebe man dem Spülwasser etwas Essig zu; erstens verhindert man dadurch vorzeitiges Ergrauen und zweitens verleiht man dem Haar dadurch einen weichen Glanz. Es wäre natürlich verfehlt, zu behaupten, wir hätten hiermit die Verwendungsmöglichkeiten für Essig erschöpft. Es sollten nur einige praktische Erfahrungen zur Verfügung gestellt werden, welche der Hausfrau von Nutzen sein können und die noch nicht allgemein bekannt sind.

J. H.

Küchenrezepte

Vegetarische Brötchen.

Käsebrötchen. Ein Stüd frische Butter wird weich gerührt und mit wenig Salz und 2-3 Löffel geriebenem Käse gut vermenzt. Diese Masse streicht man auf geröstete oder ungeröstete Brotschnitten.

Kräuterbrötchen. Butter wird wiederum weichgerührt, dann fügt man gewiegte Petersilie, Majoran, Schnittlauch, Kerbel, wenig Salz und Pfeffer bei, streicht dies auf Brotschnitten und verziert mit je einem Sträußchen Kresse.

„Mayonna“.

Die Schweiz. Citrovinafabrik gibt seit einiger Zeit eine fertige Salatsauce heraus, „Mayonna“, eine Mischung von bestem Olivenöl, Citrovin, Eigelb und Salz. „Mayonna“ kommt sauber und appetitlich in hellen Flaschen in den Handel, ist also eine Mischung von nur natürlichen Bestandteilen und entspricht dadurch den hygienischen Forderungen voll und ganz.

In der heutigen Zeit, wo alles hastet und jagt und mehr denn je „time money“ ist, wird in weiten Kreisen das Bedürfnis nach einer immer gleichbleibenden, natürlichen, gebrauchsfertigen Salatsauce stets größer, und diesem Bedürfnis soll „Mayonna“ entsprechen.

Zwei Regeln beim Anmachen des Salates:
1. Kein Fußwasser in der Schüssel dulden!
2. „Mayonna“ sparsam verwenden.