

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 28 (1938)  
**Heft:** 42  
  
**Rubrik:** Die Seite der Frau

### **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:** 29.03.2025

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

# DIE SEITE DER FRAU

## Ein paar gute Ratschläge.

Zum Entfernen von Fettflecken aus Seide, Papier usw. nimmt man Pfeiffenerde.

Von Obst oder Beeren beschmutzte Hände reinigt man mit Weinstensäure.

Mäuse lassen sich leicht fangen, wenn man Rosenholzöl an den Köder streicht.

Schmutzige und verrußte Teppiche bestreut man dick mit Salz und bürstet sie dann gründlich ab.

Brüchiger Linoleum reibt man mit einer Mischung von Del und Essig ab.

Angeschnittene Zitronen halten längere Zeit, wenn man sie mit der Schnittfläche in Salz legt.

Will man Spitzen, Boile oder Vorhänge stärken, rührt man die Stärke nicht mit Wasser, sondern mit Milch an.

Bettkissen und Federbetten lassen keine Federn durch, wenn man den Ueberzug stärkt und beidseitig bügelt.

Mit Tinte befleckter Stoff legt man in Kochwasser von weißen Bohnen.

Die Luft in Krankenzimmern läßt sich verbessern, wenn man Wachholderbeeren an eine Nadel aufspießt und über einer Kerze verbrennt.

Messing wird wie neu, wenn man es in die Brühe von Sauerkohl einlegt oder mit einer Mischung dieser Brühe und Asche pußt.

Kunstseide wird immer in ganz trockenem Zustande und nur auf der linken Seite gebügelt. Das Eisen darf auch nicht zu heiß sein. E. R.

## Der letztjährige Filzhut wird aufgefrischt.

Auch der bestüberkommene Filzhut will uns nicht mehr recht gefallen, wenn er hervorgenommen wird. Er hat Krinne und Beulen erhalten, die sein Aussehen beeinträchtigen. Um diesem Mangel abzuhelfen, legt man einen Kochdeckel auf eine Gasflamme, befeuchtet ein sauberes, weißes Tuch, rollt es zu einer Wurst zusammen und bindet die beiden Enden zusammen, damit ein Griff entsteht. Nun legt man das Tuch auf den heißen Deckel, läßt es zischen und dampfen und fährt dann damit über die verbeulte Stelle des Hutes. Dabei drückt man leicht mit der Hand das feuchte Tuch an den Filz. Es muß immer wieder befeuchtet und erhitzt werden. Man muß das Tuch einige Minuten ruhig auf dem Filz liegen lassen, damit die Wärme nicht verdunstet. Auf diese Weise kann der Hut prächtig aufgefrischt werden. Vorher hat man das Band oder die Garnitur entfernt und alle Fäden ausgezupft. Wenn der Hut wieder gut aussieht, kann er nun neu garniert werden. Ein hübsches Band oder eine zierliche Feder können Wunder wirken. Ein Schleier, der leicht über den Hutrand gelegt wird, sieht sehr nett aus und deckt allfällige Mängel auf beste Weise. E.

## Der Garten im Oktober.

Wenn die Tage kürzer werden, das Laub fällt und die ersten Nachtfrost e einstellen, dann denkt der Gartenfreund an den nahenden Winter und trifft seine Vorbereitungen. Dazu gehört das Einwintern des Gemüses. Ehe man es aber in den Keller bringt, soll es gründlich gereinigt und von allen schlechten Blättern befreit werden. Wurzelgemüse, also Karotten und Mohrrüben werden am besten in reinem Sand im Keller eingeschlagen. Rosen-, Grün- oder Krauskohl, Meerrettich, Schwarzwurzeln und Winteralat bleiben im Freien. Auch Petersilie kann man im freien Land lassen, muß sie aber bei strenger Kälte mit Laub decken. Alle abgeräumten Gemüsebeete werden möglichst tief umgegraben, damit der Frost tief eindringen und das Erdreich lockern kann. Topfpflanzen, die ohne Topf im Freien gestanden haben, setzt man nun in Töpfe, läßt sie einige Tage draußen stehen und stellt sie dann in kühle, helle, frostfreie Räume. Die Zimmerpflanzen werden nur noch wenig gegossen, eine Ausnahme bilden nur diejenigen Stöcke, die Blütenknospen zeigen. Bei mildem Wetter lasse man möglichst frische Luft in die Zimmer und Ueberwinterungsräume, was sehr zum Gedeihen der Pflanzen beiträgt. Sind Anzeichen für Nachtfrost vorhanden, wird der Blumenfreund Dahlien, Gladiolen und andere Blumen schneiden, damit er sich noch im Zimmer daran erfreuen kann. Die Dahlienknochen, ebenso die Begonien müssen dann bald aus der Erde gehoben, gepuht und in den Keller gebracht werden. Es ist noch Zeit Tulpen und Hyazinthen zu stecken, auch Stiefmütterchen können gepflanzt werden. Die Gartengeräte werden nachgesehen, gründlich gereinigt und vor Rost geschützt. Reparaturen an Gießkannen, Rechen usw. müssen jetzt vorgenommen werden. Der Gartenschlauch erhält seinen Platz in einem frostfreien Raum und zwar muß er lose aufgehängt werden. Das dürre Laub muß regelmäßig aus dem Garten entfernt werden, damit er auch im Winter gepflegt aussieht. Die Gartenmöbel werden eingewintert und vorher von Regen- und Staubspuren befreit. Man deckt sie am besten mit Tüchern zu. Auch hier werden allfällige Reparaturen ausgeführt. Wenn alles vorgerichtet und geordnet ist, können wir getrost den Winter abwarten und uns schon jetzt auf die ersten Boten des nächstjährigen Frühjahrs freuen. R.

## Was ich meinen Gästen aufstelle.

### Pilzsuppe.

Große, beliebige Pilze werden gepuht, gewaschen und nicht zu fein gehackt. Zu einem Teller Pilze läßt man eigroß Butter heiß werden, gibt die gehackten Pilze, etwas Salz und Pfeffer, sowie 2 Löffel gemiegte Petersilie dazu und dünstet alles 10 Minuten unter öfterem Wenden. Nun gießt man 1¼ Liter leichte Fleischbrühe

dazu, verdickt die Suppe mit geröstetem Mehl, verdünnt mit 1 Tasse Wasser und kocht alles nochmals 30 Minuten. In der Suppenschüssel verrührt man 1 Eigelb und kleine geröstete Brotwürfelchen mit wenig Milch und richtet dann die Suppe, fleißig rührend, darüber an.

### Kalbsrollen.

Mageres Kalbsfleisch läßt man in dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden. Dann rührt man 100 g Schinken (gehackt) mit 2—3 Löffeln Rahm, 2 Eigelb, Salz, Pfeffer, weicher Butter und 2—3 Löffel Brotsamen zu einem Brei, streicht ihn auf die Fleischscheiben, rollt sie auf, bindet sie mit weißem Faden zusammen und bratet sie mit einigen Scheiben Speck in heißem Fett leicht an. Man gießt 1 Tasse Fleischbrühe dazu und schmort nun das Fleisch recht weich. Man entfernt die Fäden, legt die Rollen zierlich auf eine längliche Platte, garniert mit Petersilie und geschmorten Tomaten und übergießt alles mit der Sauce.

### Rosenkohl mit Kastanien.

Erlesener Rosenkohl wird in nicht zu viel Salzwasser ¼ Std. gekocht und auf ein Sieb gegeben. Dann schneidet man einen Teller voll schöne Kastanien rings herum ein, kocht sie in Wasser mit ganz wenig Butter weich und schält sie sorgfältig. In heißer Butter dämpft man 1 kleine, verschnittene Zwiebel, gibt den Rosenkohl und die Kastanien dazu, verrührt alles, ohne daß das Gemüse zerfällt, würzt mit etwas Fleischextrakt und Mustat und dünstet alles zudeckt 10—15 Minuten. Der Rosenkohl wird bergförmig angerichtet und mit bleistiftdünnen, gebackenen Kartoffelstengeln umlegt.

### Gurkensalat mit Kräutern.

Eine große, geschälte Gurke wird mit dem Rüstmeißel blattdünn geschnitten. In der Salatschüssel verrührt man 1 Kaffeelöffel Senf mit allerlei gehackten Kräutern, Salz, Pfeffer, Del, Rahm und Zitronensaft. Gurke und Sauce werden gut miteinander vermenget.

### Kaffeepudding.

Man bereitet ½ l starken, schwarzen Kaffee, läßt 50 g Butter heiß werden, rührt 150 g Mehl, den Kaffee, 125 g Zucker, etwas Vanillezucker, 4 Eigelb und zulegt den Schnee von 4 Eiweiß dazu. Diese Masse füllt man in eine gebutterte, mit Mehl ausgestreute Puddingform und kocht sie 1 Std. im Wasserbad. Der behutsam gestürzte Pudding wird mit Vanillesauce oder sterilisierten Früchten eingerahmt. E. R.

**Schirme** direkt vom Fabrikanten, grosse Auswahl und bescheidene Preise

**Schirmfabrik LUTHI**

am Bahnhofplatz  
Hotel Schweizerhoflaube, BERN

