

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 28 (1938)
Heft: 46

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: 30.03.2025

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

DIE SEITE DER FRAU

Gegen Tintenflecke.

Im allgemeinen ist saure Milch das beste Mittel zur Entfernung von Tintenflecken aus der Wäsche. Doch muß dieses Mittel sofort angewendet und die Wäsche ganz und gar in die Milch eingelegt werden. Nach einigen Stunden wäscht man sie mit Wasser und Seife aus. In veralteten Fällen betupft man zuerst die Flecke mit Zitronensaft. Hilft dies nicht mehr, so bereite man eine warme Lösung von Klee- salz und reibe damit die Flecke tüchtig, auch verdünnte Salzsäure hat sich bewährt. In beiden Fällen muß natürlich sehr gut und wiederholt nachgewaschen und immer wieder mit klarem Wasser ausgespült werden. Anilintinte weicht auch starkem Spiritus, dem einige Tropfen Essigsäure zugefügt werden. Dies gilt nur für weiße Wäsche. Rf.

Mästung von Kaninchen.

5 bis 9 Monate alte Kaninchen sollte man einige Zeit einer kurzen Mästung unterwerfen. Sie geschieht am besten mit Kleie, Getreideschrot, die mit kochendem Wasser angebrüht werden, und gekochten Kartoffeln. Vorteilhaft ist auch die Anwendung süßer Magermilch. Etwas Grünes wird ebenfalls in geringen Mengen gegeben. Die Mastkaninchen erhalten dreimal täglich Futter und zwar soviel, als sie nur irgend fressen können. Die Mast darf nur 14—18 Tage dauern.

Die Zwiebel als Arzneipflanze.

So gesucht und bekannt die Zwiebel in der Küche ist, so wenig bekannt ist sie als Heilmittel. Und doch wohnt der Zwiebel eine außerordentliche Heilkraft inne. So ist z. B. gegen Husten und Heiserkeit der einfach zu bereitende Zwiebelsaft ein vortreffliches Mittel, das besonders von Kindern gern genommen wird. Zur Herstellung des Saftes wird die Zwiebel in kleine Stücke geschnitten und diese in eine weithalsige Flasche gefüllt. Dann wird Zucker darauf geschüttet und das Gefäß an einen mäßig warmen Ort gestellt. Der Saft, der sich dort nach mehreren Stunden entwickelt, wird den Kranken teelöffelweise eingegeben. Die gute Wirkung ist nach kurzer Zeit schon zu bemerken. — Auch bei Behandlung von Geschwüren bewährt sich die Zwiebel. Es ist hier nur nötig, daß man ein genügend großes Stück Zwiebel, das die ganze, kranke Stelle bedeckt, aufbindet, und schon nach Verlauf einer Nacht hat die Zwiebel das Geschwür erweicht und günstig beeinflusst. In hartnäckigen Fällen muß die Behandlung wiederholt werden. Aufgelegte Zwiebeln wirken immer kühlend und unterstützen den natürlichen Heilprozeß. Für Magen und Darm ist der Genuß von Zwiebeln von großem Wert. Sie reinigen und desinfizieren, wirken aber auch zugleich fördernd auf die Verdauung. Stiche von Wespen oder Bienen nehmen

einen harmlosen Verlauf, wenn sie sofort mit frischem Zwiebelsaft eingerieben werden. — In jeder Küche sollten täglich in irgend einer Form Zwiebeln gekocht werden, sie sind nicht nur schmackhaft, sondern wirken direkt als billige Arznei. Rf.

Für die Küche

Eier mit Mayonnaise.

Einige Eier werden ziemlich hart gekocht und mit einem scharfen Messer halbiert. In einen großen Glasteller gibt man fingerhoch pikante Mayonnaise und verteilt die Eihälften im Kranz darauf, so daß das Gelbe nach unten kommt. Mit Hilfe von Kapern (Augen) und Sardellen aus Büchsen (Nase und Mund) zeichnet man auf die Eier Gesichter und garniert (Haare) mit feingehackter Petersilie. Ringsherum legt man dünn geschnittene Tomatenscheiben oder gerollten Rohschinken.

Sulzapfeten.

Selbstgebackene oder beim Bäcker bestellte Blätterteigpfeten werden mit Schinkenwürfeln halb gefüllt und mit erkalteter, aber noch nicht festgewordener Sulze (auch aus Sulzpulver herzustellen) gefüllt. An der Kühle läßt man die Sulze fest werden und legt dann auf jedes Pfeten eine Eierscheibe und Cornichons. Die Blätterteigdeckelchen werden nicht verwendet oder ringsherum gelegt.

Vertorene Eier auf Toast.

Weißbrot schneidet man in Scheiben. Leichtgelalzenes Wasser vermischt man mit 2 Löffel Essig, läßt vorsichtig einige Eier hineingleiten, schlägt das Weiße über das Gelbe und nimmt die zu einer Kugel gekochten Eier nach 3—4 Minuten mit dem Schöpflöffel heraus. Bis zum Gebrauch legt man die Eier in warmes Wasser. Nun bereitet man eine pikante, dickliche Tomatenauce. Das Brot wird geröstet, auf eine große Platte gelegt, die Eier darauf gegeben und mit der Sauce überzogen.

Spanische Pasteten.

Hierzu kann man feine Braten- und Fischreste verwenden. Man entfernt von Fleisch und Fisch alles Ueberflüssige, wiegt es mit einigen Büschenschampignons recht fein und vermischt es mit wenig Sardellenbutter, eigroß geschmolzener Butter, Bratenauce, saurem Rahm, in Butter gebratener, fein geschnittener Schalotte, Salz, Pfeffer, Muskat und 4—5 Eigelb. Die gut vermengte Masse wird in gebutterte, mit je einer entfeinteten Olive belegte Blechförmchen gefüllt und ½ Std. im Wasserbad gekocht. Die Pasteten werden gestürzt und mit Blätterteighalbmonden umlegt.

Rühreier mit Spargelspizzen.

Man benötigt dazu eine Büchse Spargelspizzen. Pro Person nimmt man 2 Eier, verquirlt sie tüchtig mit dem Spargelwascher, etwas Salz, einer Prise Pfeffer und den Spargelspizzen. In reichlich frischer Butter bereitet man aus dieser Masse ein

lockeres Rührei, richtet es auf ganz dünne, gebackene Brotschnitten an und legt zusammengerollten Schinken rings herum. E. R.

Rinderrollen.

Aus einem gelagerten, mageren Rindfleischstück schneidet man handgroße, dünne Scheiben, klopft sie gut und bestreicht sie mit einer Mischung aus glattgerührter Butter, wenig Salz, Pfeffer, 1 Löffel Sardellenpaste (in Delikateßgeschäften käuflich) und 2—3 Löffel Brosamen. Auf jede Scheibe legt man sodann ein Stück Speck, wickelt das Fleisch zu Rollen und umwickelt sie mit Fadens oder steckt sie mit Zahnstochern fest. Mit Fett, einer Handvoll Champignons, gebackter Zwiebel, einer Messerspitze Kümmel und wenig Salzwasser bratet man das Fleisch weich. Es wird angerichtet und mit der Sauce übergossen. Käsemakkaroni schmecken gut dazu. E. R.

Wie man Gelatine auflösen soll.

Viele Hausfrauen haben eine Abneigung gegen Gelatine und erklären kategorisch: „Bei mir wird keine Gelatine verwendet.“ Es ist nun oft der Fall, daß die richtige Anwendung von Gelatine unbekannt ist. Sie ist jedoch ein ausgezeichnetes Hilfsmittel bei der Zubereitung von Süßwaren aller Art, Fruchtgelees und süßen Biddings, und es lohnt sich wenigstens einmal zu vernehmen, wie man Gelatine auflösen soll. Das ist nämlich sehr oft der wunde Punkt und Grund für das Vorurteil gegen dieses Produkt. Sind Gerichte mit Gelatinezusatz einmal irgendwie misslungen oder sogar ungenießbar, so haben diese Mißgeschick meistens ihre Ursache im Auflösen der Gelatine oder auch in schlechter Aufbewahrung. Gelatine muß, in Pergament eingewickelt, in einer gut schließenden Blechbüchse aufbewahrt werden, da sie leicht Feuchtigkeit und Gerüche anderer Speisen an sich zieht. Vor dem Gebrauch reibe man jede Tafel mit einem sauberen, weichen Luche ab, schneide mit der Schere etwaige sehr dicke, harte Ränder weg und wiege dann erst die vorgeschriebene Quantität ab. Dann schneidet man die Gelatine in kleinere Stückchen, setzt sie in einem emaillierten Töpfchen mit gerade so viel Wasser (etwa 1 Eßlöffel auf 5 g Gelatine) aufs Feuer und läßt die Masse unter stetem Umrühren so lange langsam kochen, bis alle Stückchen vollständig gelöst sind. Erweist sich die Masse als nicht tadellos glatt, so gieße man sie lieber durch ein feines Sieb an die zum Gelingen bestimmte Speise, die nun nicht mehr kochend zu sein braucht, während man den Gelatinezusatz unterrührt. Bei diesem Verfahren wird man über keinen Reimgeschmack zu klagen haben, das bei dem Auflösen in nur warmem Wasser und ungekochtem Zufügen an die Speisen leicht vorkommt. Auch werden die Sulzen viel klarer und durchsichtiger auf diese Weise. Aus den abgemessenen Randstückchen kann man Klebstoff kochen. E. R.