

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 28 (1938)
Heft: 52

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

Das Reinigen von Teppichen.

Kleinere gewebte Teppiche, namentlich Bettvorlagen und dergleichen, werden oft quer in der Mitte weich und unansehnlich, und es bildet sich hier eine hochstehende Falte, wobei die Gewebefäden der linken Seite meist durchgerissen und wie gebrochen erscheinen. Die Ursache dieses Uebelstandes ist beim Reinigen der Teppiche zu suchen, und zwar ist die Art des Klopfens schuld. Gewöhnlich werden sie in ihrer Mitte über die zum Klopfen bestimmte Stange gehängt, an beiden herabhängenden Enden gefaßt und dann mit dem Teppichklopfen bearbeitet. Hierin liegt der Fehler, denn durch das gleichzeitige Ziehen und Klopfen werden die Gewebefäden in der Mitte nach und nach brüchig und ausgezogen. Um dies zu verhüten, dürfen kleine Teppiche überhaupt nicht mit dem Klopfer in Berührung kommen; es genügt schon, sie tüchtig auszuschielen, wobei man sie einmal am schmalen, dann am breiten Rand faßt und dann glatt liegend gründlich büstet. Größere Teppiche müssen natürlich von Zeit zu Zeit geklopft werden. Dabei ist nun zu beachten, daß man sie während dem Klopfen nie straff spannt, so daß das Stück über der Stange locker liegt und nicht ausgerissen wird. Ein solcher Teppich darf auch nicht jedesmal gleich übergehängt werden, so daß nicht immer dieselbe Stelle auf der Stange liegt. Um die Falte oder weiche Stelle fortzubringen, die im Lauf der Jahre in der Teppichmitte entstanden ist, durchfeuchtet man sie von links gründlich mit reinem Wasser. Nach dem Trockenwerden haben sich die Fäden zusammengezogen, und die weiche Stelle ist wieder hart geworden. Will man größere Teppiche entstauben, bewahrt sich immer wieder das gebrauchte Schwarztee Kraut. Es wird gleichmäßig über den Teppich verteilt und nach einiger Zeit weggebüßt. Ein viel idealeres Reinigungsmittel ist der trockene, weiche Schnee. Man legt den Teppich glatt darauf und klopft ihn gut aus. Die beste Reinigungsmethode für alle Arten von Teppichen ist und bleibt aber der Staubsauger. Auch er schließt aber eine zeitweilige Schneereinigung nicht aus.

Klebemittel für Porzellan.

Eine Art Fischleim zum Richten von zerbrochenem Porzellan stellt man sich wie folgt her: Etwa 2 Eßlöffel Essig kocht man in einem kleinen Gefäß auf und löst drei Blatt weiße Gelatine darin auf. Der Leim ist sofort gebrauchsfertig. Man bewahrt ihn in einem kleinen Fläschchen auf. Hartgewordenen Leim kann man wieder flüssig machen, indem man die Flasche in heißes Wasser stellt.

Trübe Fenster Scheiben.

Um trüben und farbig schimmernden Fensterscheiben ihre ursprüngliche Klarheit wieder zu geben, reibe man sie mit fein

pulverisiertem Bimsstein ab, puze mit einem weichen, mit Leinöl getränkten Tuch, trockne mit einem Leder und spüle mit reinem Wasser nach, bis die Scheiben die gewünschte Klarheit haben.

Was soll ich am Neujahrstag kochen?

8 passende Vorschläge.

1. Bouillon mit Ei. — Champignonschnitten mit Rahmsauce. — Poulet, Bratkartoffeln, Endivien- und Bohnensalat. — Vermicelles.
2. Hors-d'oeuvre. — Fideesuppe. — Gefüllte Kalbsrollen, verdämpfter Kohl, Kartoffelstock, Randsalat. — Meringues.
3. Eintausuppe. — Spargeln mit holländischer Sauce — Hasenbraten, Rottbis, gebackene Kartoffelstengelchen, Apfelpurée. — Kaffeeglace.
4. Grape-fruits. — Pilzomeletten. — Rehpf Pfeffer, Spägli, Endivien Salat. — Coupe Melba.
5. Goldwürfelsuppe. — Filets de sole mit Weinsauce, Salzkartoffeln. — Holsteinschnitzel, Erbsli und Karotten. — Budding diplomate.
6. Bouillon in Tassen. — Zunge mit Kapernsauce, Kartoffelstock, Selleriesalat. — Gefüllte Ente mit Kastanien, Rosenkohl mit Sauce, verschiedene Salate. — Himbeer Schaum in Gläsern.
7. Fischmayonnaise. — Gebratenes Ochsenfilet, verdämpfte, sterilisierte Bohnen, Bratkartoffeln. — Taubenragout, Kartoffelstock und gemischter Salat. — Brennen-de Omeletten.
8. Ochsenchwanzsuppe. — Schwarzwurzel im Backteig und Mayonnaise. — Salm im Ofen, Salzkartoffeln und Endivien Salat. — Schinken im Brotteig, Erbsli und Blumentohl. — Eistaffee.

Allerlei Gutes für die Festtage.

Lebergericht.

1 Pfd. Kalbsleber wird in gleichmäßige, kleine Scheiben geschnitten (etwa in der Größe eines Fünflibers). Frische, gerüstete, in Scheiben geschnittene Champignons schmort man mit 1 gehackten Zwiebel in genügend Butter $\frac{1}{4}$ Std., würzt mit etwas Salz und Pfeffer und gibt die Leber hinzu. Alles wird zugedeckt knapp 10 Min. gekocht, mit 2—3 Löffelchen Weißwein verrührt und auf gebackene Weißbrotscheiben angerichtet. Als Beilage gibt man grünen Salat.

Rinderrollen.

Man schneidet schönes, mageres Rindfleisch in ziemlich dünne, gleichmäßige Scheiben, klopft sie gut und bestreicht sie mit folgender Fülle: Ein großes Stück frische Butter rührt man zu Rahm, gibt Salz, Pfeffer, 1 Löffel Sardellenpaste (überall erhältlich) und 1—2 Löffel Reibbrot dazu. Auf die bestrichenen Fleischscheiben legt man je ein Stäbchen Speck,

wickelt das Fleisch zu Rollen und umbindet diese mit weißem Faden. Die Fleischrollen werden in heißem Fett angebraten und mit einer Handvoll gereinigten, verschnittenen Pilzen, 1 Zwiebel, wenig Kümmel und einigen Löffeln Fleischbrühe oder Salzwasser 1 Std. geschmort. Man richtet die Rollen an, entfernt die Fäden und gibt die kochendheiße Sauce darüber.

Garnierte Roteletten.

Gut geklopfte Kalbs- und Schweinstelette werden gesalzen, gepfeffert und auf gewohnte Weise in genügend Fett gebraten. Man legt sie auf eine erwärmte Platte, gibt auf jede Rotelette ein Spiegelei, kocht das Bratenfett mit etwas verdünntem Tomatenpüree auf und gießt es über die Roteletten. Sie werden zu Bratkartoffeln und Gemüse serviert.

Risotto schüssel.

Mit einer gehackten Zwiebel werden 2 Tassen erlesener Reis in Butter gelb gedämpft und mit 1 Liter Salzwasser oder Bouillonwürfelbrühe ganz langsam weich gekocht. Dann bräunt man Speckwürfelchen, gibt in Scheibchen geschnittenen Schinken oder Würstchen dazu, mengt das Fleisch unter den Reis und fügt einige Löffel Tomatenpüree bei. Alles wird gut untereinander gerührt, angerichtet und mit geriebenem Käse überstreut.

Mitadofalat.

Geschälte Sellerieknochen werden in Scheiben geschnitten und Kartoffeln in der Schale gekocht. Die Selleriescheiben kocht man in Salzwasser weich. In eine Schüssel gibt man lagenweise Sellerie- und Kartoffelscheiben, streicht Mayonnaise dazwischen, überzieht den Salat mit Mayonnaise und garniert mit entfernten Oliven und Eierteilchen.

Befinnliches.

Lieblösigkeit prunzt gern mit Wahrheitsliebe.

Wer wachweich ist, kann leicht kleben bleiben.

Man ist nie zorniger auf einen andern, als wenn man fühlt, daß man sich selber zürnen sollte.

Wer schnell vorwärts kommen will, darf nicht viel rückwärts schauen.

Von der Hoffnung reden nur die verächtlich, welche sie mit ihren kindischen Wünschen verwechseln.

Ich will lieber für eine Last keine Kraft, als für eine Kraft keine Last haben.

Wer gute Menschen liebt, kann wenigstens nicht ganz verdorben sein.

Es ist ein Fehler zu denken, das Leben schulde uns etwas. Wir sollen etwas hineinlegen; es ist ein Kapital, das wir verzinsen müssen. Nur was wir herausklaugen, das haben wir.