

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 19 (1929)
Heft: 31
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: 06.05.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Unsere Regentoilette.

Während unsere Großmütter für Regentage nur einen mehr oder weniger großen, schwarzen Schirm und als höchsten Luxus einen düster grauen Regenmantel besaßen, ist die moderne Frau im Besitze einer regelrechten Regengarderobe, die gar nicht so ungern als Abwechslung in Aktion tritt. Denken wir nur an die mannigfachen Schirme! Sie sind, immer in dezenten Farben, hübsch gemustert und bilden im Verein mit luxuriösen Griffen eine rechte Zierde. Die kurzen, stumpfen „Totschläger“ haben sich nicht sehr lange halten können. So praktisch ist man trotz allem heute noch, daß man den Schirm allen andern vorzieht. Der fast uniformhaft anmutende beige Cover-Coat-Regenmantel der letzten 10 Jahre hat große Konkurrenz erhalten. Zuerst im Trench-Coat, der allerdings für Männlein und Weiblein eine Art Uniform bildet, aber recht sehr kleidet und — mit Velutter versehen — auch die schlimmsten Regengüsse nicht durchläßt. Die farbigen und Gummi- und Seidenmäntel geben düstern Tagen eine heitere Note. Karriert hat der moderne Mantel fast gar nichts mehr gemein mit dem beige Mantel früherer Jahre. Zum Regenmantel gehört unbedingt auch ein Regenhut, wenn nicht die sparsame Frau für diese Gelegenheit den lehtjährigen Filz- oder Reishut aufgepart hat. Die eigentlichen Regenhüte aus Gummi und Leder haben oft den Nachteil, daß sie sich nicht so gut wie andere Hüte dem Gesicht anpassen. Daher wird der einfache Filzhut für Sommer und Winter als Regentopfbedeckung vorgezogen. Grelle Farben werden vermieden. Beige, braun, schwarz, vielleicht dunkelrot passen sicher am besten zu Schirm und Regenmantel. Eine große Rolle spielen jetzt und besonders auch in Zukunft die Gummischuhe. Ich sage in Zukunft, weil der eintönige, schwarze Gummischuh den Herren überlassen bleibt. Für die Dame gibt es Neuheiten, vom hellbeige Gummischuh bis zum blauen, vom roten bis zum chokoladebraunen. Und erst der nächste Winterüberschuh! Man wird staunen über die unzähligen Variationen, die aus dem einfachen beigefarbenen oder schwarzen Ueberschuh der vorigen Winter entstanden sind.

Zum Schluß sei daran erinnert, daß es zum Tragen von Regentoiletten ebenso Geschick und Geschmack braucht, wie bei anderer Garderobe. Der Regenmantel ist unpassend zum Blumenhut. Der Ueberschuh ist ein Verstoß gegen den guten Geschmack, wenn er bei trockenem Wetter mit dem sommerlichen Jadenkleid getragen wird. Alles zu seiner Zeit! Wenn wir gut für Regen ausgestattet sind, wird uns der Sommer vielleicht zum Trost wieder so viel Sonne bescheren wie letztes Jahr und das wäre sicher niemandem leid. Nicht einmal den Besitzerinnen von mattheidenen Mänteln, lustig gekringelten Schirmen und himmelblauen Gummischuhen. Sylvia.

Rezepte

Eßt Tomaten!

Tomatensuppe. Reife, abgeriebene Tomaten werden verschnitten und mit einem Stüd Butter und Salz 20 — 30 Minuten geschmort. Dann staubt man 1 Kelle Mehl darüber, verrührt gut, gießt Wasser nach und kocht alles eine weitere Viertelstunde. In die Suppenschüssel gibt man geriebenen Käse und dünne Brotcrustchen und richtet die Suppe durch ein Drahtsieb darüber an.

Tomatensalat. Schöne Tomaten hält man an spitzem Messer einen Moment über die Gasflamme, worauf sie sich leicht schälen lassen. Darauf schneidet man sie fein und entfernt die Kerne. Del, Essig, gehackte Kräuter, Salz, Pfeffer

und nach Belieben etwas Senf rührt man zu einer Salatsoße und vermischt darin die Tomaten.

Feine gefüllte Tomaten. Ein Duzend gleich große Tomaten werden abgewischt, halbiert und sorgfältig ausgehöhlt. Dann schneidet man 100 gr gekochten Schinken in kleine Scheibchen, füllt eine Handvoll geröstete, gewiegte Pilze, eine Messerspitze gewiegten Thymian, etwas Petersilie, sowie 2 gehackte Schalotten bei, rührt alles mit wenig Butter auf kleinem Feuer heiß und mengt 1—2 Eigelb darunter. Die leicht gefüllten Tomaten stellt man nebeneinander in eine gebutterte Kasserolle, füllt sie mit der Schinkenmasse und dünst sie $\frac{1}{4}$ Stunde auf ziemlich starkem Feuer.

Tomaten mit Nudeln. $\frac{3}{4}$ Pfund Nudeln kocht man in Salzwasser weich und verrührt sie mit Butter. Gehackte Tomaten schmort man 5 Minuten mit Salz und gewiegten Fleischresten oder Kräutern. In eine gebutterte Form gibt man lagenweise Nudeln und Tomaten, bestreut die letzte Nudellage mit Brotsamen, geriebenem Käse und Butterstückchen und bäckt die Speise 20 Minuten im Ofen.

Tomaten mit Kalbsbratenresten. In eine gebutterte Form gibt man abwechselnd dünn geschnittenes, gekochtes Kalbsfleisch und gesalzene Tomatenscheiben, dann streut man Brotsamen darüber, gießt 2—3 mit Salz und Pfeffer verrührte Eier dazu und bäckt den Auflauf bräunlich.

Tomaten mit Sellerie und Mayonaise. 1—2 schöne Sellerierollen werden in Salzwasser weich gekocht, geschält und in kleine Würfelchen geschnitten. Abgeriebene, halbierte, ausgehöhlte Tomaten, stellt man auf schöne mit Zitronensaft beträufelte Salatblätter, füllt sie mit den völlig erkalteten Selleriewürfeln und deckt diese mit dicker Mayonaise.

Tomatenpudding. 750 gr zerschnittene, weichgekochte Tomaten streicht man durch ein Sieb und läßt sie erkalten. Aus $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 200 gr Mehl und 50 gr Butter rührt man auf kleinem Feuer einen festen Brei, vermischt ihn mit den Tomaten, Salz, 2—3 Eigelb, geriebenen Käse, einigen Eßlöffeln Brotsamen und den steifen Eiweiß. Man gibt die Masse in eine gebutterte, ausgestreute Puddingform und kocht sie 50 Min. Gestürzt übergießt man den Pudding mit heißer Butter. Er.

Praktische Ratschläge

Wie reinigt man Windjade und Regenmantel?

Scheut man nicht ein wenig Arbeit und Sorgfalt, so kann man stets tadellos saubere Garderobe haben, wenn man genau nach folgenden Vorschriften handelt: Zuerst mache man eine ziemlich scharfe Seifenlösung. Mit diesem Seifenwasser bürste man den zu reinigenden Mantel tüchtig ab, alsdann spüle man ihn mit lauwarmem Wasser ohne jeden Zusatz nach, das heißt aber nicht, den Mantel in einem Gefäß ausspülen, sondern man nimmt wieder eine Bürste und bürstet den Mantel Strich für Strich sorgfältig nach. Dann wird der Mantel mit einer Sprozentigen Alaunlösung — man rechnet auf 10 Liter Wasser ca. 500 Gramm Alaun — abgeburstet, um nun zum zweiten Male mit einer recht schäumigen Seifenlösung behandelt zu werden. Zum Schluß wird der Mantel nochmals mit einer frischen Sprozentigen Alaunlösung abgeburstet, doch unterbleibt das Abbürsten mit Wasser. Dann auf einem Bügel zum Trocknen an einem luftigen, doch nicht sonnigen Platz aufgehängt. Das Trocknen auf dem Bügel ist darum zu empfehlen, weil die Kleidungsstücke dabei ihre Form behalten und nicht zipfelig sich ausreden. Durch

die Behandlung mit Alaun ziehen sich die Stofffasern wieder vollständig zusammen, so daß der Stoff wasserdicht bleibt; ebenfalls erhält sich die Imprägnierung bei den Windjaden vorzüglich, und die Kleidungsstücke zeigen wieder ein vollständig neues und sauberes Aussehen. A. B.

Ungezieferbekämpfung.

Gegen Schwaben, Rassen, Küchenschaben u. s. w. Man vermischt zu gleichen Teilen Borax, Weizenmehl und Insektenpulver miteinander, streut dies nach Eintritt der Dunkelheit an die von den Insekten heimgesuchten Stellen, zündet nach 4 Stunden das Licht an und entfernt die betäubten Tiere.

Gegen Mäuse. Auflegen von gebranntem Kalk in Stücken vertreibt die Mäuse sicher.

Gegen Ameisen. Ameisen in Treppen, Gängen, Küchen vertreibt man auf einfachste Art durch hingelegte Zweige von Nussbäumen.

Die Ameisen und der Krebestrich. Zur Vertreibung von Ameisen gibt es ein ganz einfaches Mittel, den — Krebestrich! Ueber einen solchen gehen die Tiere nicht; er muß ihnen wie eine unübersteigbare Mauer erscheinen. Der Krebestrich muß aber um die Tisch- und Schrankfüße gut geschlossen sein; wo man eine Fuge läßt, kommen die Tiere durch. Sonst sind sie aber nach ein paar Tagen ganz verschwunden, und wenn sich ja einige neue wieder zeigen, ziehe man schnell wieder neue Krebestrüche!

Gegen Kellerschnecken. Eine Flasche wird mit Weingeist gründlich ausgespült und der Länge nach auf den Kellerboden gelegt. Die Tierchen werden in die Flasche kriechen und leicht zu vernichten sein.

Ungeziefer im Hundehaus. Man legt das Innere des Hundehauses mit Farnkraut aus.

Gegen Motten. 5 gr Kampfer, 5 gr Wermutöl, 2 gr Labendöl und 5 gr Kreosot werden in einer gut verschließbaren Flasche mit 60 gr starkem Weingeist vermischt und während 10 Minuten tüchtig geschüttelt. Mit dieser Lösung bestreicht man Papier und legt es in Schränke und Schubladen.

Gegen Wanzen. Aus 2 Teilen Chlorkalk und 1 Teil Schweinefett macht man eine Salbe und streicht sie mit einem Messer in die Fugen und Spalten der Möbel.

Gegen Schwabentäfer. 5 Teile feingepulvertes Borax verrührt man mit 3 Teilen Zucker und 2 Teilen Weizenmehl. Diese Mischung streut man an die von den Käfern heimgesuchten Stellen.

Fliegenleim. Man schmilzt bei kleinem Feuer 2 Teile Kolophonium, 1 Teil gekochter Terpentin und 1 Teil Rüßöl. Mit dieser Mischung bestreicht man Stallwände oder einzelne Bretter. Er.

An die Blettli-Kinder!

Der Onkel, der in den Ferien weilt, hat euch vergessen. Entweder ist er von einer Bergtour so müde geworden, daß es einfach einige Tage braucht, bis er seine Beine und die Feder wieder in Bewegung bringen kann; vielleicht ist ihm aber auch das Tintenfass eingetrocknet. Die Tante weiß es nicht, sie weiß überhaupt nicht, wo der Onkel gegenwärtig sich aufhält. Beruhigt euch aber nur, liebe Blettlikinder, die Tante wird dafür sorgen, daß das Blettli von nächster Woche an wieder erscheint und zwar von nun an jeden Monat einmal separat für sich gedruckt; es hat dies den Vorteil, daß ihr das Blettli so für sich aufbewahren könnt, ohne dasselbe jedesmal von der übrigen „Berner Woche“ losschneiden zu müssen. Gruss an alle!

In Abwesenheit des Onkels: Die Tante.