Aus der Küche

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **37 (1947)**

Heft 15

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

durch ein Waschmittel weich gemachten Wasser ein (Soda, selbsttätige Waschpulver, Salmiak, Borax). Nach dem Einweichen wäscht man mit einem im Handel gebräuchlichen, möglichst guten Waschpulver oder mit Seife in sauberm Wasser gut durch (fünf Gramm Pulver pro Liter Wasser). Bei stark kalkhaltigem Wasser wird die Dosis noch vermehrt. Die Hauptsache ist nun tüchtiges Durchkneten der Wäsche, wobei Schaum entsteht, ein Zeichen, dass das Waschmittel seine Wirkung getan hat.

Vom Reiben

Für die stark verschmutzten Stellen (Hemdkragen, Manchetten der farbigen Hemden, Höschenböden, Achselbänder usw.) benutzt man eine mit Seife eingeriebene sehr weiche Bürste (Haarbürste, nicht Reisbürste, die höchstens für härene Küchenhandtücher zulässig ist.) Dann presst man jedes Stück einzeln unterm fliessenden Wasserhahnen durch, worauf man es sofort wieder in frisches Wasser gibt, dem wiederum einige Gramm Waschpulver zugesetzt sind. Das Schlagen der Wäsche im Eimer oder über dem sogenannten Prätschbrett, wie es bei den Bernern üblich ist, oder wie es die Tessiner über Steine besorgen, ist für die Kaltwäsche angezeigt, da es die aufgeweichten Schmutzstellen durchschlägt. Auch ein gewöhnliches Wellblechwaschbrett tut gute Dienste. Wer dies nicht kann, quetscht die Wäsche kräftig durch, schwenkt und rollt sie tüchtig auf und ab, was durch den Stössel besorgt werden kann.

Vom Spülen

Jedes Stück wird sorgfältig auf die erreichte Sauberkeit geprüft. Unsaubere Stellen werden extra eingeseift, mit der Bürste behandelt und geschwenkt. Die Weisswäsche wird durch ein leichtes Bläuewasser gezogen. Der Baumwollwäsche setzt man vor dem letzten Schwenken zur Desinfizierung und Bleichung einige Tropfen Javelle zu, der farbigen Wäsche dagegen Essig oder Salz. Wenn Kinder- oder Babywäsche kalt gewaschen wird, muss diese nach dem Trocknen geglättet werden, damit sie keimfrei gemacht wird.

Von der Bébéwäsche

Man weicht sie kalt mit Salmiak ein. Reiben ist meist unnötig, wenn die Windeln sofort nach Gebrauch eingelegt werden. Man zieht jedoch die Wäsche dreimal durch sauberes Wasser und reibt jedesmal ein wenig durch. Das vorletzte Wasser kann bei stark verschmutzten Windeln etwas Lysoform enthalten; letztere müssen aber sofort in sauberm Wasser nachgespült werden. Die Windeln werden nach dem Trocknen heiss geglättet.

(Die obigen Rezepte stammen aus Frankreich. Da wir bei uns noch bedeutend bessere und mehr Waschmittel verfügbar haben, wird das Kaltwaschen bei uns keine Schwierigkeiten bereiten.) i.

Es geit nüd über e gueti Fleischsuppe

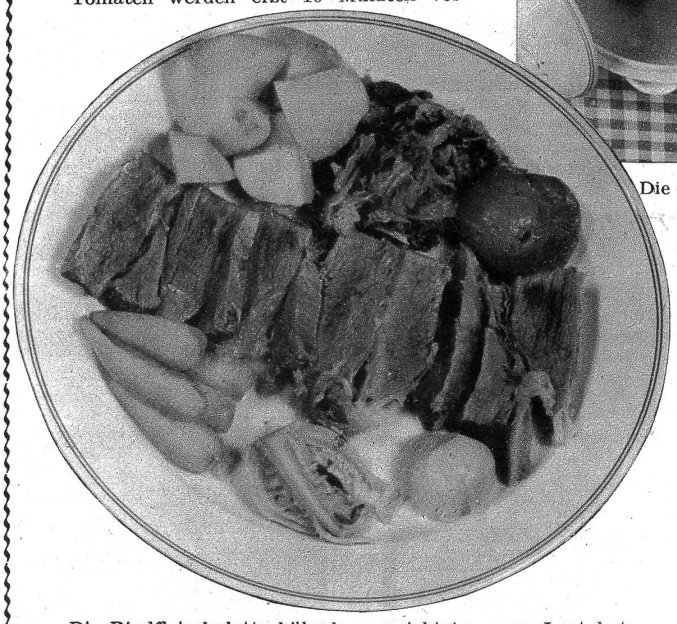
In aller Vernunft — aber den Vegetariern zum Trotz! Die Fleischsuppe, nicht übermässig genossen, hat gar nicht den gesundheitsschädigenden Einfluss, den man ihr so gerne «in die Schuhe» schieben möchte. Auf jeden Fall leuchtet Vaters Gesicht immer, wenn es einmal Fleischsuppe gibt — zuerst die Suppe mit viel Schnittlauch und nachher die hübsch angerichtete Platte mit Gemüse.

Die Zutaten sind: 1 gutes Stück Fleisch, Rüebli, Zwiebeln, Lauch, Köhl, Sellerie, Tomaten, Peterli.

Will man eine gute Suppe, dann gibt man das Fleisch in kaltes Wasser; möchte man aber ein saftiges Stücklein Fleisch, wird dasselbe in das heisse Wasser gelegt. Die Suppe wird erst nach der halben Kochzeit gesalzen. Das Gemüse wird gerüstet und wenn immer möglich ganz in die Brühe gelegt. So kann man nachher eine hübsche Platte richten. Die Tomaten werden erst 10 Minuten vor dem Anrichten zugefügt. Mit Muskat, etwas Paprika und — einigen Tropfen Kognak — nach einem berühmten französischen Koch — wird die Suppe ganz extra gut! Recht viel Schnittlauch fein wiegen, in die Suppenschüssel geben. Ferner werden Weissbrotwürfeli (von einem Weggli) in wenig Butter geröstet und auf den Schnittlauch gelegt. Die Suppe darüber giessen und sofort auftragen. Man achte darauf, dass beim Herausschöpfen der Suppe das Gemüse nicht «verfahrt» und unansehnlich wird.

Hier die Zutaten: Es guets Möckli Fleisch, Köhl, Sellerie, Peterli, Tomaten, Zwiebeln, Rüebli, Lauch

Die wärmende Suppe mit viel feingewiegtem Schnittlauch!



Die Rindfleischplatte hübsch angerichtet — wer Lust hat, serviere noch Preiselbeerenmarmelade dazu

Allerlei Gutes aus Hafergrütze und Haferflocken

Schokolade-Torte aus Kentaur-Rapidflocken: 120 Gramm Kentaur-Rapidflocken in 50 g Butter rösten und erkalten lassen. 2 Eier und 180 g Butter schaumig rühren, 50 g Schokoladepulver, etwas Vanillezucker, 1 Prise Salz, 50 g geriebene Mandeln, 50 g Sultaninen sowie ein Viertelliter Milch nach und nach beigeben. Die Haferflocken und ein halbes Päckli Backpulver darunter mischen und in einer Springform bei mittlerer Hitze 40—50 Minuten backen. Nach Abkühlen mit einem Guss aus 150 Gramm Puderzucker, 50 g Kakao und ein Drittel Liter Milch garnieren.

Haselnusstorte mit Kentaur-Hafergrütze: 100 Gramm Kentaur-Hafergrütze und 50 g Haferflokken über Nacht in einem halben Liter Milch einweichen. 150 g Zucker, 50 g Butter, mit zwei Eigelb schaumig rühren, 100 g gemahlene Haselnüsse und etwas Zitronensaft dazu geben und zuletzt den steif geschlagenen Schnee darunterziehen. In einer gut gefetteten und bemehlten Springform bei mittlerer Hitze während einer Stunde backen. Nach Wunsch mit einem Guss aus 150 g Puderzucker und Zitronensaft oder Schokolade, die zu einem dicken Brei verrührt werden, bestreichen.

Kentaur-Schokolade-Müesli: 2 Esslöffel Kentaur-Rapidflocken, 2 bis 3 Esslöffel Rahm oder Milch, geriebene Block oder Crémantschokolade und einen halben geraffelter Apfel miteinander vermengen.