

Frau und Haus

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst**

Band (Jahr): **14 (1924)**

Heft 18

PDF erstellt am: **08.08.2024**

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.

Küchen-Rezepte

Von E. R., New-York.

(Nachdruck der Original-Rezepte verboten.)

Von einem jungen Stadt-Berner (Abonnet der „Berner Woche“), der seit einigen Jahren in einem bedeutenden New-Yorker Hotel als Koch angestellt ist, werden uns in freundlicher Weise Küchen-Rezepte zugefandt, die gewiß von unsern verehrten Leserinnen mit Interesse entgegen-genommen werden. Der liebenswürdige New-Yorker-Abonnet, dem wir seine Aufmerksamkeit hiermit bestens verdanken, schreibt uns dazu u. a. folgendes:

New-York, 15. IV. 1924.

„... Hier sende ich Ihnen ein paar Rezepte. Wenn Sie mir die Erlaubnis geben, so werde ich mit großem Vergnügen der „Berner Woche“ Sie und da Rezepte zustellen, sei es von Hors d'oeuvres, Suppen, Fisch, Fleisch, (Kalb, Boeuf), Geflügel, Wild, Gemüse, Kartoffeln, Desserts etc. Auch „American cooking“ will ich nicht vergessen. Nicht daß ich unsere lieben Bärnerfrauen und Töchter belehren will, oh nein, aber vielleicht gebe ich ihnen doch Sie und da neue Rezepte, die sie herzhast probieren können. Ich will mich auch bemühen, die Rezepte möglichst verständlich niederzuschreiben; bin zwar kein großer „Federheld“, den Kochlöffel aber verstehe ich besser zu schwingen...“

Mit freundlichem Gruß

E. R.“

Hotage Vermicelli (Fidel-Suppe).

2-3 Personen.

Proportionen: Eine halbe fein gehackte Zwiebel, eine kleine ganze Zinke Knoblauch, eine ganze, frische, geschälte, gehackte Tomate, 250 Gr. Vermicelli, einen Kaffeelöffel voll frische, gehackte Petersilie, Bouillon.

Traitement: Die halbe, fein gehackte Zwiebel läßt man in Butter schön gelb andämpfen, mit der kleinen ganzen Zinke Knoblauch, den Knoblauch immer ein wenig in den Zwiebeln herumrühren. Sind die Zwiebeln schön gelb gedämpft, nimmt man den Knoblauch heraus, tut die nicht zu fein gehackten Tomaten dazu, läßt ein wenig dämpfen, gießt die nötige Bouillon dazu, 1-1 1/2 Liter, wenn die Suppe kocht, fügt man die Vermicelli dazu, aber nicht zu weich kochen lassen, und 2-3 Minuten vor dem Anrichten gibt man die Petersilie dazu. Die Petersilie gibt der ganzen Suppe einen feinen, wohlgeschmeckenden Duft. Die Suppen nie stark salzen oder pfeffern.

Wie man Tomaten schält.

Man stellt Wasser auf zum Kochen. Nimmt die „Fliege“ von der Tomate heraus, macht oben einen kleinen nicht zu tiefen Einschnitt in die Haut der Tomate. Läßt sie einige Sekunden im kochenden Wasser, nimmt sie heraus und schält sie in aller Gemütsruhe.

Hotage Milanais.

8-10 Personen.

Proportionen: Eine halbe gehackte Zwiebel, ein klein wenig gehackten Knoblauch, einige zerdrückte Pfefferkörner, zwei frische geschälte, nicht zu fein gehackte Tomaten, zwei Nüßli, zwei Nabels (weiße Nüßli), ein halber Rabistopf, einige grüne Bohnen und Erbsen, eine halbe Selleriewurzel, ein ganzer Lauchstengel, 4-5 Kartoffeln, dann eine sogenannte Liaison, bestehend aus fettem Speck, Knoblauch und Petersilie, welches man zusammen ganz fein hackt. Nur eine Rußgröße von Speck und ganz wenig Knoblauch und einen Kaffeelöffel voll Petersilie. 100 Gramm Reis, Wasser oder Bouillon. Gemüse und Kartoffel in viereckige Scheibchen schneiden, die Böhnl in 4-5 Teile.

Traitement: Die Zwiebeln in Butter schön gelb dämpfen lassen, wenn gedämpft, den gehackten Knoblauch, die zerdrückten Pfefferkörner und das Gemüse dazu. Läßt das ganze zusammen gut dämpfen, wenn möglich auf starkem Feuer, und immer mit dem Spatel darin rühren. Begießt mit Wasser oder Bouillon; eine halbe Stunde vor dem Anrichten gibt man die Kartoffeln und den Reis dazu, läßt immer schön langsam kochen. Fünf Minuten vor dem Anrichten gibt man die Liaison dazu. Diese Liaison gibt der Suppe einen feinen, wunderbaren Geschmack.

Soupe au Cresson (Kresson-Suppe).

500 Gramm in Würfel geschnittene Kartoffeln schnell im Salzwasser kochen lassen. Wenn gekocht, einfach mit dem Besen verrühren, gibt 1 Liter gekochte Milch und 100 Gramm feine, frische Blätter Kresson dazu, und noch 6 Minuten kochen lassen. Vor dem Anrichten stark kochen lassen und mit 100 Gramm frischer Butter binden. Gehackte Petersilie dazu geben. Diese Suppe ist sehr gesund.

Purée au Cresson (Kresson-Purée-Suppe).

250 Gramm Kresson, fein gewaschen, wird in Butter gedämpft. Wenn gedämpft, aufgefüllt mit 1/2 Liter Bouillon, 150 Gramm in Scheiben zer-schnittene Kartoffeln. Wenn gekocht, passieren. Je nach der Dicke der Suppe 2-3 Deziliter gekochte Milch dazu tun und mit Butter binden.

Natürlich kann man diese Suppen auch in kleinerem oder größerem Quantum machen.

Von der Mode

Pariser Neuheiten.

Mugenblicklich steht die Mode im Zeichen des „Art nègre“. Nicht nur haben manche Formen und Verzierungen dieser Kunst die Kleidung beeinflusst und machen der ägyptischen (Tutanchamen) hohe Konkurrenz; man ist auch ernstlich bestrebt, in den Geist der Negerkunst einzudringen. Die vielen abtöndend häßlichen Darstellungen von Gözen und Fetischen dürften wohl hauptsächlich vom wissenschaftlichen Standpunkt aus interessieren. Aber unter den Geräten und Waffen ist manches Schöne, oft eine sehr edle Behandlung exotischer Holze zur Herstellung von Rudern, Helmen, Böf-feln und anderen Gebrauchsgegenständen zu sehen.

Manches Eigenartige im Pariser Kunstgewerbe ist auf den russischen Einfluß zurückzuführen. Die vielen unglücklichen, nach Paris geflüchteten Zaristen haben nicht nur die Auslagen der großen Juweliere mit ihren unvergleichlich herrlichen Edelsteinen bereichert; um leben zu können, haben viele zu Pinsel, Feder und Nadel gegriffen und manches Ori-ginelle und Geschmaadvolle auf den Pa-riser Markt geworfen. —

Die Mode der großen, runden Brillen-gläser aus Schildpatt oder Horn, die chinesisches-amerikanisches Ursprungs ist, zeitigte neuesten für diese Monstrum-Angengläser auch passende große Etuis; weiche Säde aus orientalischen Metall-brokat, mit Druckknöpfen, unsichtbar angebracht oder mit äußerer Goldhülse. Auch die frischen Nizzaveilchen, deren haute saison jetzt anhebt, wollen sich mo-derisieren. Ihr tiefes Vile sowie das-

jenige der größeren russischen Weilchen genügen nicht mehr. Und neben matten Parmaveilchen, schneeig-weißen Weilchen, sieht man neuesten rote Weilchen violett und Tiefrosa hervorgegangen ist mit einem neuen Rot, das aus Rosa-violett und Tiefrosa hervorgegangen ist.

Frauenleben.

Bersönliches von Eleonora Duse.

Uebersaus gering ist die Anekdoten-Ausbeute, die die italienische Presse beim Tode der größten italienischen Tragödin machen kann; selten hat eine beim hellsten Rampenlicht agierende Bersönlichkeit, die dazu in ihrem Beruf so ziemlich den ganzen Erdball bereist hat, ihr Privatleben so verborgen zu halten verstanden wie die Duse.

Einst vertraute die Duse einer Freundin an, ihre größte Liebe sei eigentlich der Dichter-Komponist Arrigo Botta gewesen, der Schöpfer des auch in Deutschland bekannten Mephistopheles, von dem eine neue in vier Jahrzehnten entstandene Oper „Mero“ in den nächsten Tagen in der Mailänder Scala ihre Premiere unter Toscaninis Leitung erleben wird. Dieser habe sie noch als armes junges Mädchen kennen gelernt und für ihn allein habe sie so etwas wie Eifersucht empfunden; seine künstlerische Gestalt habe sich wie ein roter Faden durch ihr ganzes Leben gezogen. Das Andenken an D'Annunzio war wohl von Traurigkeit, aber nicht von Erbitterung durchsetzt; noch einige Zeit nach der Trennung lieb die Duse eine ausländische Freundin die Wohnung sehen, in der sie mit dem Dichter zusammen in Florenz gehaust hatte und wo D'Annunzios Bücher und Musikinstrumente unberührt aufbewahrt waren. Zu ihrem Freundeskreise zählte die Duse auch den Berliner Bankier Mendelsohn, der eine der Duse nahestehende italienische Künstlerin geheiratet hat. Dieser legte das beträchtliche Vermögen der Künstlerin in Deutschland an; der Krieg vernichtete auch diese Frucht eines arbeitsamen Lebens. Eines Abends, als die Duse einer Aufführung der Traviata beiwohnte, konnte sie die Tränen nicht zurückhalten. Sie dachte an den Zusammenbruch ihrer materiellen Existenz, der sie später zwang, bis zu ihrem Todestage zu arbeiten, und sagte: „Es ist traurig zu sehen, wie mein Leben unnützlich gewesen ist und niemandem gedient hat.“

Die Duse hatte viele Freunde, aber sie selbst teilte sich wenigen mit. Ihre große Seele offenbarte sich jedoch in jeder ihrer Handlungen, auch der kleinsten.

Sie war eine Bersönlichkeit von heftigem und ungeduldigem Willen. Sie beklagte es noch in ihren späten Jahren, daß ihre Mutter in einem Hospital hatte sterben müssen und nun ist sie selbst in einer nicht viel besseren Umgebung, einem Riesenhotel der amerikanischen Rauch- und Rußstadt Pittsburg ver-schieden.