

Haus und Heim

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **29 (1939)**

Heft 29

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.

Heinrich Frey, Mein Heimatland die Schweiz.

40 Seiten stark ist dieses Bändchen im Selbstverlag des Verfassers (Gartenstadt Liebefeld-Bern) erschienen. In übersichtlicher Weise gruppiert es wissenswerte Daten aus Geschichte, Wirtschaft, Geographie, Politik, Verkehr, Tarifwesen usw. usw. Das Werkchen ist geschickt aufgemacht und lehrreich illustriert und kann zu Nachschlagezwecken empfohlen werden. Uebrigens wird das Bändchen bei Anlaß der diesjährigen Bundesfeier den Jungbürgern mit der Gemeindeverfassung und dem bedeutenden Buch „Von Kampf und Opfer für die Freiheit“ von Dr. A. Jaggi (Verlag Paul Haupt) überreicht werden.

„Wie ich mein Kindlein kleide“, Strick- und Häkelanleitungen, 5. neu bearbeitete und erweiterte Auflage. Herausgegeben vom Zentralsekretariat Pro Juventute, Abteilung „Mutter und Kind“, Zürich. Preis Fr. 1.20.

Durch gründliche Neubearbeitung und Erweiterung ihrer weitverbreiteten Strickbroschüre hat sich Pro Juventute wieder bemüht, den Frauen einen zuverlässigen Ratgeber zur Anfertigung erprobter Säuglings- und Kleinkindbekleidung in die Hand zu legen. Auch in dieser neuen Auflage kommt weniger das „Nur-Modische“ zur Geltung, als das Bestreben, das Schö-

ne mit dem Nützlichen zu verbinden und so dem Wesen des Kindes und seinen Bedürfnissen weitgehend Rechnung zu tragen. Ein besonderer Wert der Broschüre liegt darin, daß sie nebst den zahlreichen Modellen, die fachlich und leicht verständlich erklärt sind, Anleitung zur Anfertigung verschiedener Größen und Ausführungsarten bietet und auch eine übersichtliche Maßtabelle enthält. Deshalb wird dieses Werkchen nicht nur dort, wo ein Kindlein erwartet und seine Aussteuer gerüstet wird willkommen sein, sondern auch für die Anfertigung von Gestricktem für 1- bis 6jährige Kinder wertvolle Dienste leisten.

Bucheingänge.

(Besprechung vorbehalten.)

Wir jungen Schweizer. 5. Jahrgang, von Jungschweizer-Jungschweizerin. Kalender auf das Jahr 1940.

Frieda Huggenberg, **Frauen dienen der Heimat.** Lebensbilder von M. K. Gschwind, G. Williger-Keller, Emma Coradi-Stahl. Kart. Fr. 2.25: (Rascher Verlag, Zürich.)

Gonzague de Reynold, **Selbstbefinnung der Schweiz.** 91 Seiten, kart. Fr. 2.25: (Rascher Verlag Zürich.)

Saus und Heim

Allerlei Brotbelage.

2—3 reife Bananen werden so lange in den mittelheißen Backofen gelegt, bis das Fruchtfleisch schön weich ist. Es wird aus der Schale gelöst und mit soviel weicher Butter vermischt, daß eine streichbare Masse entsteht. Sie wird ziemlich dick auf Schwarzbrotstücken gestrichen.

Tomatenpüree vermischt man mit etwas gewiegtem Schnittlauch, wenig Butter und einer Prise Reibkäse und bestreicht damit gleichmäßig die Brotscheiben.

Gewiegte Petersilie vermischt man mit einigen Löffelchen gemahlener Hafelnüssen und einer Prise Salz und verteilt die Masse auf gebutterte Brotschnitten, besonders Grahambrod.

Weicher Schachtelkäse wird mit einer Messerspitze Kümmel und 2—3 gebackten Oliven vermischt, auf gebutterte Brotschnitten gestrichen und mit einem Nußkern verziert.

Allerlei junge Kräuter werden von den Stielen befreit und

mit weicher Butter und einer Prise Salz verrührt. Man streicht die Masse auf die Brotschnitten und legt eine dünne Tomatenscheibe darauf.

Gleichmäßige Brotschnitten werden gebuttert und mit etwas Mayonnaise überzogen. Dann schneidet man eine geschälte, entkernte Gurke in dünne Scheiben, legt sie ziegelförmig darauf und überstreut sie mit wenig Salz und gewiegter Petersilie.

Gebutterte Brotscheiben bestreicht man ziemlich dick mit Mettwurst und garniert mit etwas Mayonnaise und je einer dünnen Eierscheibe.

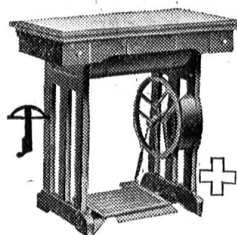
Geschälte Sellerie wird gehobelt und direkt in etwas Milch eingelegt. Wenn alles fertig gehobelt ist, preßt man die Milch aus, vermischt die Sellerie mit einigen Löffeln Mayonnaise und häuft sie auf Brotschnitten auf. Obenauf legt man eine rote, eingemachte Kirsche oder streut eine Prise roten Pfeffer darüber.

Für Ihren Bücherbedarf

empfiehlt sich Ihnen

Buchhandlung Paul Haupt

Bern, Falkenplatz 14



Helvetia Nähmaschinen

Warum

eine ausländische Nähmaschine kaufen, wenn Sie die neue Helvetia mit dem patentierten Hüpfersüßchen, gegen bequeme monatliche Teilzahlungen erhalten können? Verlangen Sie unseren neuen Prospekt.

„Münsinger“

alkoholfreier und vergorener

OBSTSAFT

Reiner Sauergraeuchsafft aus der modernsten Süßmosterei liefert in bester Qualität die

MOSTEREI MUNSINGEN

Telephon 810 31

Bitte Preisliste verlangen

Weicher Käse wird mit einer Messerspitze Senf, erwärmter Butter und Rümmelel vermischet und auf die Brotschnitten gestrichen.

2 hartgekochte, geschälte, gehackte Eier verrührt man mit allerlei gewiegten Kräutern, 1 Löffel Rahm, wenig Del, Salz, Pfeffer und Zitronensaft und belegt mit dieser Mischung leicht gebutterte Brotscheiben.

Gesalzene Tomatenscheiben legt man auf gebutterte Brotschnitten, garniert mit Mayonnaise und streut gewiegte Zwiebeln darüber.

Allerlei gewiegte Bratenreste werden mit wenig Senf, Salz, Butter und etwas Tomatenpüree vermengt und auf Brotscheiben gestrichen.

Auf gebutterte, mit Mayonnaise überzogene Brotschnitten legt man 3—4 dünne Büchsenpargeln und legt einen Streifen Schinken quer darüber.

Gewiegter Schinken wird mit Butter, 1 Eigelb und gewiegter Petersilie zu einer streichbaren Masse vermengt, die auf dünne Brotschnitten gestrichen wird. E. R.

* * *

Zur kommenden Gurkensaison.

Gurkenalat.

Geschälte, gehobelte Gurken dürfen nie ausgepreßt werden, denn gerade das Weggießen des austretenden Wassers macht die Gurken schwer verdaulich. Vielmehr vermengt man die gehobelten Gurken sofort mit einigen Löffeln gutem Del und fügt dann das nötige Salz, eine Messerspitze Senf, Zitronensaft oder Essig und allerlei gehackte Kräuter bei.

Gurkengemüse.

Die geschälten Gurken werden entkernt und in Würfelchen geschnitten. Man dämpft sie dann auf kleinem Feuer in Butter, bereitet unterdessen, eine dickliche Sauce aus Butter, Mehl, 1 Tasse Fleischbrühe und einigen Löffeln Rahm oder Milch und erhitzt dann darin die weich gedämpften Gurken. Das angerichtete Gemüse wird mit gewiegter Petersilie überstreut.

Gefüllte Gurken.

Dicke, aber nicht zu lange Gurken werden dünn abgeschält, der Länge nach halbiert, ausgehöhlt und entweder mit einer Fleischfarce oder kurz gekochtem, mit Butter verrührtem Reis gefüllt. Man stellt diese Gurkenschiffchen in eine große Kasserolle, legt Butterstückchen rings herum und läßt sie im Ofen weichschmoren. Man kann auch die Gurkenhälften allein in Salzwasser weich kochen, abgießen, erkalten lassen, in Del und Essig marinieren und dann mit Eier-, Tomaten-, Kresse- oder Bohnenalat füllen.

Gebadene Gurken.

Man schält zwei mittlere Gurken, halbiert sie, befreit sie von den Kernen und kocht sie in halb Salzwasser, halb Weißwein weich. Sie werden in fingerlange Stücke geschnitten, in Back- oder Omelettenteig gewendet und in heißem Fett schwimmend gebacken. Man kann eine Tomatensauce oder Kräuter-mayonnaise dazu servieren.

Gurkenplatte.

Geschälte, in Scheibchen geschnittene Gurken werden mit reichlich Butter, allerlei gewiegten Kräutern und etwas Zitronensaft gedämpft. Unterdessen schmort man einige verschnittene Tomaten mit Salz in etwas Butter, richtet sie bergförmig an, umlegt sie mit den Gurken und garniert mit Eierviertelchen und gerolltem Schinken. E. R.

* * *

Behandlung der eingesottenen Butter im Haushalt.

(Mitgeteilt vom Zentralverband schweiz. Milchproduzenten.)

Da weite Kreise von Verbrauchern unserer reinen, eingesottenen Butter über deren Eigenschaften und Behandlung zu wenig orientiert sind, sei kurz auf folgendes aufmerksam gemacht:

Die eingesottene Butter wird in den mit dem Einsieden betrauten Betrieben in möglichst gleichmäßiger und haltbarer Qualität hergestellt. Diese Betriebe verfügen zum Teil über jahrelange Erfahrung und das Produkt wird in seiner Qualität ständig kontrolliert. Es stellt daher die bestmögliche Qualität dar und kann durch nachträgliche Behandlung beim Konsumenten nicht mehr verbessert oder haltbarer gemacht werden. Insbesondere sind folgende Punkte zu beachten:

Die eingesottene Butter darf auf keinen Fall weiter eingesotten oder brauner gemacht werden. Da die Ankenrume durch Filtration entfernt wurde und der Wassergehalt der eingesottenen Butter allerhöchstens 1/4 %, meist aber nur 1/8 % beträgt, so erkennt man die Erreichung zu hoher Temperaturen beim Umschmelzen oder weiteren Einsieden nicht. Es entsteht dann eine ausgebleichte, talgige Butter, die außerdem einen deutlichen überhitzten Geruch und Geschmack aufweist und vom Konsumenten vielfach für verfälscht angesehen wird. Das Ausbleichen beruht darauf, daß das in der Butter enthaltene Vitamin A und dessen Vorstufe, der gelbe Farbstoff

Die Berner Woche verdient empfohlen zu werden. Sie kostet wenig und ist unvergleichlich reichhaltig.

Räumungs-Ausverkauf
wegen Geschäftsveränderung, nur vom 7. bis 31. Juli 1939. **Korb-, Bürsten- (20%), Holz- und Spielwaren (30%)**.
B. Frei-Hentschel
Kesslergasse 46. Tel. 3 48 10
beim Kasinoplatz

Resten-Teppiche
sind solid und schön, für jeden Raum passend. Auskunft und Prospekt durch die **Teppich-Handweberei Bern-Bethlehem, Bümplizstr. 12, Tel. 4 60 01**

Salame Ticino
Fr. 4.30 per kg, **Salametti** Fr. 3.80 per kg, **Luganiche** Fr. 2.- per kg. Ab 5 kg franco Sendung per Nachnahme
Salumeria Nonella
Giubiasco Tel. 2 54

B.S.A.
orig. engl. Fahrräder
16 Modelle Sport — Touren — Luxus
sind die Besten! Preiswert! 50 Jahre garantiert!
Rob. Walther
Generalvertretung, Bümpliz u. Effingerstr. 41
Kataloge unverbindlich verlangen