

Haus und Heim

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **30 (1940)**

Heft 19: **1**

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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.

Haus und Heim

Kein Flecklein Erde bleibe unbebaut

Der Frühling ist da und mit ihm die Möglichkeit, unsere gute, immer willige Erde zu bearbeiten, zu säen und zu pflanzen. Wer möchte da nicht gerne mittun, besonders wenn er weiß, wie es für unsere Landesversorgung von größter Wichtigkeit ist, daß wir möglichst viel Gemüse und Kartoffeln selbst produzieren! Der Landwirtschaft wird schon dieses Jahr ein Mehranbau von Ackerfrüchten von 25,000 Hektaren zugemutet, die städtischen Gemeinden geben sich große Mühe, den Anbau von Bachland, die so beliebten Schrebergärten, zu fördern, aber noch gibt es in den Außenquartieren, in den Vororten und halbstädtischen Gemeinden viele kleine und auch größere Gärten, wo Kartoffeln und manche Gemüsearten trefflich gedeihen würden. Kartoffeln schonen die Notvorräte, Gemüse aus dem eigenen Garten schmeckt noch einmal so gut. Gewiß sind unsere Lebensmittelzufuhren noch zufriedenstellend, aber sind wir sicher, daß es immer so bleiben wird? Benutzen wir es heute, daß dank der Vorforge der Behörden vorzügliches Saatgut zur Verfügung steht, denken wir daran, daß z. B. Kartoffeln auch in klimatisch nicht bevorzugten Lagen einen Ertrag abwerfen. Nicht blindlings und wahllos sollen wir vorgehen, wofür hätten wir unsere Beratungsstellen? Es sind: Der Schweizerische Gartenbauverein, Sekretär Herr Roth, Tavelweg 23, Bern; die landwirtschaftlichen Schulen und ihre Versuchstationen.

Unser Aufruf wendet sich besonders auch an die Frauen und Frauenvereine. Nehmt, so weit es möglich ist, noch diese Mehrarbeit auf euch, macht eure Mitglieder darauf aufmerksam, auch das ist Mithilfe am gemeinsamen Wohl, an der Landesverteidigung!
Der Bernische Frauenbund.

Rezepte

Gebakenes Hirn.

Ein gewässertes, gehäutetes Kalbshirn kocht man in gesalzenem, mit wenig Essig gefäuertem Wasser einige Minuten, läßt es dann auf einem Brett erkalten, schneidet es in Scheiben, paniert diese in verquirltem Ei und Brofamen und bäckt das Hirn beidseitig knusperig. Es wird zu Spinat oder grünem Salat serviert.

Reispilaw.

In 2 Eßlöffeln Butter schmort man gewiegte Zwiebel gelb und gibt 250 g erlesenen Reis dazu, der kurz mitgebraten wird. Nun fügt man 1 Liter Wasser und Salz bei und kocht den Reis weich, aber körnig. Er wird mit geschmorten Champignons und Büchsenerbisen vermischt, gut erhitzt, angerichtet und mit Reibkäse überstreut.

Kartoffelpastetchen.

400 g geriebene, am Tage vorher gekochte Kartoffeln vermischt man mit 4 Eiern, 80 gr geriebenem Emmentalerkäse, einigen Eßlöffeln Rahm, etwas Salz und wenig Muskat. Die gut vermischte Masse füllt man in gebutterte Förmchen und bäckt sie im heißen Ofen 40—50 Minuten.

Spargeln auf verschiedene Art

Spargeln mit Sauce.

Die gerüsteten Spargeln (immer vom Köpfschen gegen unten fahrend) werden in kleinere Bündel zusammen gebunden und in Salzwasser weich gekocht. Unterdessen rührt man 2—3 Löffel Mehl mit 1 Tasse Milch zu einem glatten Brei, fügt eigroß Butter, 1 Tasse Spargelwasser, in dem 1 Bouillonwürfelchen aufgelöst wurde, Salz, Pfeffer und 1—2 Eigelb bei. Sind die Spargeln weich, quirlt man die Sauce auf kleinem Feuer, bis sie anfängt dick zu werden, ohne daß sie zum Kochen kommt und würzt sie mit 1 Löffelchen Zitronensaft. Die losgebundenen Spargeln legt man auf eine Platte, die mit einer Serviette ausgelegt ist, und serviert dazu die Sauce. Anstelle der warmen Sauce kann man auch Mayonnaise oder Vinaigrette geben.

Spargelaufguss.

Die gerüsteten Spargeln werden halbiert und in Salzwasser ziemlich weich gekocht, indem man die untern Enden früher aufsetzt als die Köpfschen, damit alles gleichmäßig weich wird. Nun bereitet man aus Butter, Mehl, Spargelwasser, etwas Fleischextrakt und dem nötigen Gewürz eine dickliche Sauce. Man legt die Spargeln lagenweise mit der Sauce in eine gebutterte Form und sorgt dafür, daß die Spargelköpfschen zuoberst liegen. Sie werden mit dem Rest Sauce überzogen, mit einigen Löffeln Paniermehl und Reibkäse überstreut und im Ofen 20 Minuten gebacken. Bratkartoffeln schmecken gut dazu.

Spargel mit Omeletten.

Spargeln werden in Salzwasser weich gekocht und mit heißer, übriggebliebener Bratensauce übergossen. Mits wenig Mehl, Milch oder Spargelwasser und 3—4 Eiern hat man einen Teig gerührt und daraus einige dünne Omeletten gebacken. Diese werden zu Rollen geformt und rings um die Spargeln gelegt.

Spargelsalat.

Zarte Spargeln hat man weich gekocht und in kleinere Stücke geschnitten. Dann rührt man aus allerlei gewiegten Kräutern, Senf, Öl, Rahm, Zitronensaft und Salz eine Salatsauce und gießt sie über die vertropften Spargeln. Der Salat wird bergförmig angerichtet und mit Vierteln und Tomatenscheiben umlegt. Er paßt zu kaltem Fleisch.

Mailänder-Spargeln.

Man legt die weichgekochten Spargeln auf eine erwärmte Platte, überstreut sie mit reichlich geriebenem Parmesankäse und serviert dazu in der Saucenschüssel heiße, braune Butter.

Spargelbrötchen.

Von einigen altbackenen Weggli reibt man die Rinde leicht ab, schneidet einen Deckel ab und höhlt sie sorgfältig aus. Spargelköpfe kocht man weich und erhitzt sie in einer dicken, mit Eigelb verrührten Buttersauce. Dieses Spargelgemüse füllt man in die Brötchen, bindet die Deckel mit Faden fest und bäckt sie in heißem Fett schwimmend rasch knusperig. Man kann auch die Brötchen nebeneinander in eine gebutterte Form stellen und im Ofen backen. In diesem Fall läßt man die Deckel weg.

Spargeln auf polnische Art.

In einem großen Stück Butter dämpft man einige Löffel gewiegte Kräuter, ebensoviel Brofamen und 2—3 hartgekochte, gehackte Eier. Diese Mischung richtet man auf weichgekochte Spargeln an.
E. R.



Radioreparaturen
SIND ZUVERLÄSSIG

BERN-TEL. 2.15.34

Die bequemen

Strub-
Vasano-
und Prothos-
Schuhe

Gebrüder
Georges
Bern
Marktgasse 42