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

Band: 14 (1924)

Heft: 18

Rubrik: Frau und Haus

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 04.02.2026

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

* Frau und Haus *

Küchen-Rezepte

Von E. K., New-York.

(Nachdruck der Original-Rezepte verboten.)

Von einem jungen Stadt-Berner (Abonnent der „Berner Woche"), der seit einigen Jahren in einem bedeutenden New-Yorker Hotel als Koch angestellt ist, werden uns in freundlicher Weise Küchen-Rezepte zugesandt, die gewiß von unsern verehrten Leserinnen mit Interesse entgegengenommen werden. Der liebenswürdige New-Yorker-Abonnent, 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" hie und da Rezepte zustellen, sei es von Hors d'œuvres, 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 hie und da neue Rezepte, die sie herzhaft probieren können. Ich will mich auch bemühen, die Rezepte möglichst verständlich niederzuschreiben; bin zwar kein großer „Federheld", den Kochlöffell aber verstehe ich besser zu schwingen . . .

Mit freundlichem Gruß

E. K."

Potage Vermicelli (Fideli-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—1½ 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, wohlschmeckenden 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.

Potage Milanaise.

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 Rübli, zwei Navets (weiße Rübe), ein halber Kabiskopf, einige grüne Bohnen und Erbsli, eine halbe Sellerieswurzel, 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 Nußgröße 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 Böhnli 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 Cresson, fein gewaschen, wird in Butter gedämpft. Wenn gedämpft, aufgefüllt mit ½ Liter Bouillon, 150 Gramm in Scheiben zerschnittene 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.

Augenblicklich steht die Mode im Zeichen des „Art nègre". Nicht nur haben manche Formen und Verzierungen dieser Kunst die Kleidung beeinflußt und machen der ägyptischen (Tutankhamen) hohe Konkurrenz; man ist auch ernstlich bestrebt, in den Geist der Negerkunst einzudringen. Die vielen abstoßend häßlichen Darstellungen von Götzen 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, Löffeln 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 Originelle und Geschmackvolle auf den Pariser Markt geworfen. —

Die Mode der großen, runden Brillengläser aus Schildpatt oder Horn, die chinesisch-amerikanischen Ursprungs ist, zeitigte neuestens für diese Monstrum-Augengläser auch passende große Etuis: weiche Säcke aus orientalischen Metallbrokaten, mit Druckknöpfen, unsichtbar angebracht oder mit äußerer Goldhülse. Auch die frischen Nizzaveilchen, deren haute saison jetzt anhebt, wollen sich modernisieren. Ihr tiefes Lila sowie dasjenige der größeren russischen Veilchen genügen nicht mehr. Und neben matten Parmaveilchen, schneeig-weißen Veilchen, sieht man neuestens rote Veilchen violett und Tiefrosa hervorgegangen ist. mit einem neuen Rot, das aus Rosaviolett und Tiefrosa hervorgegangen ist.

Frauenleben.

Persönliches von Eleonora Duse.

Ueberaus gering ist die Anekdoten-Ausbeute, die die italienische Presse beim Tode der größten italienischen Tragödin machen kann; selten hat eine beim hellsten Rampenlicht agierende Persönlichkeit, 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 Botto gewesen, der Schöpfer des auch in Deutschland bekannten Mephistopheles, von dem eine neue in vier Jahrzehnten entstandene Oper „Nero" in den nächsten Tagen in der Mailänder Skala ihre Premiere unter Toskaninis 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 ließ 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 unnütz 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 Persönlichkeit 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 verschieden.