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: 02.10.2025

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



* Frau und Haus *





Küchen-Rezepte

Bon E. R., New-York.

(Nachdruck der Original-Rezepte verboten.)

Von einem jungen Stadt-Berner (Abonnent ber "Berner Woche"), der seit einigen Jahren in einem bedeutenden New-Yorker Hotel als Koch angestellt ift, werden uns in freundlicher Beise Rüchen-Rezepte zugesandt, die gewiß von unsern verehrten Leserinnen mit Interesse entgegen-genommen werden. Der liebenswürdige New-Porker-Abonnent, dem wir seine Ausmerksamkeit hiermit bestens verdanken, schreibt uns dazu u. a. folgendes:

New-York, 15. IV. 1924.

Newsyort, 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, Hich, Fleisch, (Ralb, Bocus), Geslügel, Wild, Gemüse, Kartossellen, Desserts etc. Auch "American cooking" will ich nicht vergessen. Nicht daß ich unsere lieben Bärnerstrauen und Töchter belehren will, oh nein, aber vielleicht gebe ich ihnen doch hie und da neue Rezepte, die sie herzhoft probieren können. Ich will mich die sie herzhaft probieren können. Ich will mich auch bemühen, die Rezepte möglichst verständlich niederzuschreiben; bin zwar kein großer "Feder-held", den Kochlöffell aber verstehe ich besser zu schwingen . .

Mit freundlichem Gruß

Potage Vermicelli (Fideli=Suppe). 2-3 Personen.

Proportionen: Gine halbe fein gehactte Bwiebel, eine kleine ganze Binke Anoblauch, eine ganze, frische, geschälte, gehactte Tomate, 250 Gr. Bermicelli, einen Kaffeelöffel voll frische, gehackte Beterfilie, 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 Zwiedeln herum-rühren. Sind die Zwiedeln schön gelb gedämpft, nimmt man ben Knoblauch heraus, tut die nicht zu fein gehackten Tomaten dazu, läßt ein wenig dämpsen, gießt die nötige Bouillon dazu, $1-1^{1/2}$ Liter, wenn die Suppe kocht, fügt man die Versmicelli dazu, aber nicht zu weich kochen lassen, und 2-3 Minuten vor dem Anrichten gibt man die Reterstiffe dazu. Die Neterstiffe der die Peterfilie dazu. Die Peterfilie gibt der ganzen Suppe einen feinen, wohlschmeckenden Duft. Die Suppen nie ftark salzen ober pfeffern.

Wie man Comaten Schält.

Man ftellt Baffer auf zum Rochen. Rimmt 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 fie in aller Gemutsruhe.

Potage Milanaise.

8-10 Bersonen.

Proportionen: Eine halbe gehactte Zwiebel, ein klein wenig gehackten Knoblauch, einige zer-drückte Pfefferkörner, zwei frische geschälte, nicht zu fein gehackte Comaten, zwei Rübli, zwei Navets (weiße Rübe), ein halber Kabiskopf, einige grüne Bohnen und Erbsli, eine halbe Selleriewurzel, ein ganzer Lauchstengel, 4-5 Kartoffeln, dann eine fogenannte Liaifon, bestehend aus fettem Speck, Knoblauch und Petersilie, welches man zusammen ganz sein hackt. Nur eine Nußgröße bon Speck und ganz wenig Knoblauch und einen Kaffeelöffel voll Peterfilie. 100 Gramm Reis, Wasser voer Bouillon. Gemüse und Kartossel in viereckige Scheibchen schneiben, die Böhnli in 4—5 Teile.

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

Soupe au Cresson (Rreffon-Suppe).

500 Gramm in Würfel geschnittene Kartoffeln schnell im Salzwaffer tochen laffen. Wenn gekocht, einfach mit dem Besen berrühren, gibt 1 Liter gekochte Milch und 100 Gramm seine, frische gekochte Milch und 100 Gramm Blätter Kreffon dazu, und noch 6 Minuten tochen laffen. Bor bem Unrichten ftark tochen laffen und mit 100 Gramm frischer Butter binden. Gehackte Petersilie dazu geben. Diese Suppe ist fehr gefund.

Purée au Cresson (Rreffon-Burée-Suppe).

250 Gramm Creffon, fein gewaschen, wird in Butter gebämpft. Wenn gebämpft, aufgefüllt mit ½ Liter Bouillon, 150 Gramm in Scheiben zer-schnittene Kartosseln. Wenn gebocht, 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 ober größerem Quantum machen.

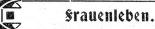
von der Mode

Barifer Reuheiten.

Augenblicklich steht die Mode im Zeiden des "Art negre". Nicht nur haben manche Formen und Berzierungen dieser Kunst die Rleidung beeinflußt und machen der ägyptischen (Tutankhamen) hohe Konkurrenz; man ist auch ernstlich bestrebt, in den Geist der Negerkunst einzudringen. Die vielen abstokend häßlichen Darstellungen von Gögen 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, Löf= feln und anderen Gebrauchsgegenständen zu sehen.

Manches Eigenartige Runstgewerbe ist auf den russischen Ein-fluß zurückzuführen. Die vielen unglücklichen, nach Paris geflüchteten Zaristen haben nicht nur die Auslagen der großen Juweliere mit ihren unvergleichlich herr= lichen Edelsteinen bereichert; um leben zu können, haben viele zu Binsel, Feder und Nadel gegriffen und manches Orisginelle und Geschmakvolle auf den Bariser Markt geworfen.

Die Mode der großen, runden Brillen= gläser aus Schilldpatt oder Horn, die dinesisch=ameritanischen Uriprungs zeitigte neuestens für diese Monstrum-Augengläser auch passende große Etuis: weiche Säde aus orientalischen Metallbrokaten, mit Drudknöpfen, unsichtbar angebracht oder mit äußerer Goldhülse. Auch die frischen Nizzaveilchen, deren haute saison jetzt anhebt, wollen sich mo-dernisieren. Ihr tiefes Lila sowie dasjenige der größeren russischen Beilchen genügen nicht mehr. Und neben matten Parmaveilchen, schneeig-weißen Veilchen, man neuestens rote Beilchen violett und Tiefrosa hervorgegangen ist. mit einem neuen Rot, das aus Rosa= violett und Tiefrosa hervorgegangen ist.



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 hell= Rampenlicht agierende Bersönlichfeit, die dazu in ihrem Beruf so ziemlich den ganzen Erdball bereift hat, ihr Privatleben so verborgen zu halten ver= standen wie die Duse.

Einst vertraute die Duse einer Freun-din 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 Sahrzehnten entstans dene Oper "Mero" in den nächsten Tasgen in der Mailänder Skala ihre Pres miere unter Toskaninis Leitung erleben wird. Dieser habe sie noch als armes junges Mädchen kennen gelernt und für ihn allein habe sie so etwas wie Eifer= sucht empfunden; seine fünstlerische Gestalt habe sich wie ein roter Faden durch ihr ganzes Leben gezogen. Das Andenten an D'Annunzio war wohl von Trau-rigkeit, aber nicht von Erbitterung durchsett: noch einige Zeit nach der Tren-nung 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 Freundes= freise zählte die Duse auch den Ber= liner Bankier Mendelsohn, der eine der Duse nahestehende italienische Rünftlerin geheiratet hat. Dieser legte das beträcht= liche Vermögen der Rünstlerin in Deutschland an; der Krieg vernichtete auch diese Frucht eines arbeitssamen Lebens. Eines Abends, als die Duse einer Aufführung der Traviata beiwohnte, tonnte sie die Tränen nicht zurüchalten. 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 jester 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 mussen und nun ist sie selbst in einer nicht viel bessern Umgebung, einem Riesenhotel der amerikanischen Rauch= und Rußkadt Bittsburg ver= Schieden.