

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 15 (1925)
Heft: 4

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: 10.04.2026

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

Der höchste Wolkenkratzer der Welt.

In dem New Yorker Stadtteil Manhattan soll ein Wolkenkratzer gebaut werden, der alles übertrifft, was auf diesem Gebiete bisher in New York geistet worden ist. Das geplante Gebäude, mit dessen Errichtung demnächst begonnen werden soll, wird 38 Stockwerke höher sein als das Woolworth-Gebäude, das bisher den Höhenrekord hielt. Es wird auch den Eiffelturm in Paris an Höhenmaß übertreffen. Die Spekulation beschäftigt sich eifrig mit dem genauen Bauplatz des geplanten Hausungelüms. Doch ist das Geheimnis bisher nicht gelüftet worden. Die New Yorker Presse ist von dem Plane keineswegs entzückt, sondern eher der Ansicht, daß das Höhenprofil von New York durch die bisherigen Wolkenkratzer bereits genügend verunstaltet sei.

Das Kirchlein Uttigen.

Ueber die Geschichte des Kirchleins Uttigen schreibt das „Oberländer Tagblatt“: Das Kirchlein verbrannte anno 1538, also im 16. Jahrhundert und wurde wegen geringem Kirchensatz von der Kreuzkirche in Thun, die die Kolatur besaß, nicht wieder aufgebaut. Den dortigen Bewohnern erteilte man den Rat, sich einer Nachbarkirche anzuschlie-

ßen. Als Ersatz für den weitem Kirchgang wurde ihnen eine Matte, ein Feld, geschenkt, das bis auf den heutigen Tag „Kirchenmatte“ genannt wird. In der Folgezeit schloß sich dann Uttigen der Kirchgemeinde Kirchdorf an, entrichtete in Kirchdorf einen Sechstel an die jährlichen Betriebskosten, aber nie eine bezügliche Einkaufssumme. Als dann 1871 durch die internierten Franzosen die Kirche in Kirchdorf in Flammen aufging und man zum Aufbau einer neuen schritt, wurden endlich, nach mehr als 300 Jahren, die Einkaufsverhältnisse mit Uttigen geregelt. Uttigen bezahlte eine einmalige Summe von Fr. 1000 in jährlichen Quoten von Fr. 100 bis zur völligen Tilgung. Zugleich wurden die jährlichen Betriebskosten nicht mehr altergebrachtem Mlus gemäß, sondern im Verhältnis zu der Steuerkraft von den einzelnen Einwohnergemeinden der Kirchgemeinde getragen.

An Stelle des 1538 abgebrannten Kirchleins wurde dann 1828 ein Schulhäuschen erstellt, das 1873 wegen Bau eines größeren abgebrochen und nach Ostermundigen verkauft wurde, wo es heute noch steht und von der dortigen Station aus gesehen werden kann, erkenntlich an der Form eines sogenannten französischen Dachstuhls.

Gerichte.

Frühling ist zwar lang noch nicht
Kingsherum auf Erden,
Dennoch scheint die ganze Welt
Schon verrückt zu werden.
Lagesblätter sind schon voll
Mit Alarmgerichten:
Die von da und dort und hier
Allerlei berichten.

Brangel-Armees steht bereit,
Rußland anzugreifen,
Großfürst braucht ihr aus Paris
Grad nur noch zu pfeifen.
Bita ist im Auto nach
Budapest geflogen:
Kommt mit großer Heeresmacht
Gegen Wien gezogen.

Monarchisten rühren sich
In den deutschen Landen,
Bilden auf dem Bodensee
Gut beritt'ne Banden.
Mussolini wird gestürzt
In den nächsten Stunden:
Herr Salandra hat den Mant
Oben jetzt gefunden.

Rari Moor, der lange war
Nicht zu eruiieren,
Soll als „Echeka-Hauptagent“
Derzeit acquirieren.
Dies und manches and're auch
Kann man täglich lesen:
Zeitungsentenzucht ist scheint's
Dies Jahr gut gewesen.

Gotta.



* Frau und Haus *



Etwas vom Suppentochen.

Will eine junge Hausfrau ihrem Eheliebsten ein gutes Suplein kochen und ist sich nicht recht klar, was für eins, so schlägt sie einfach das Kochbuch oder vielleicht eine selbstangelegte Sammlung „erprobter Rezepte“ auf und wählt das Passendste aus der großen Anzahl des darin Gebotenen. Wir sind prächtig versehen mit Kochbüchern heutzutage.

Und doch gibt es eine Art von Suppentochen, die man nicht so leicht aus Kochbüchern lernt: das Herstellen von Restensuppen. Und doch sind gerade Restensuppen eine wahre Annehmlichkeit für die Hausfrau und für deren Familie. Der Hausfrau, besonders derjenigen, die ein paar Kinder, also einen gutbesetzten Tisch hat, gestatten sie, reichliche Portionen zu kochen, ohne das leidige Aufwärmen, und der Familie ersparen sie das oft nicht willkommene Restenessen und verhelfen ihr zu wohl-schmeckenden Suppen. Auch geben sie manchem, das sonst unmöglich genossen werden könnte, ich denke an Bratengarnitur und Mehlisches, eine nützliche Verwendung.

„Es feiert alles in der Suppe wieder,“ spottet der Schalk. „Es feiert alles in der Suppe wieder,“ denkt die Hausfrau, wenn sie nach dem Mittagessen die Speisen von den Porzellanplatten auf die Restenteller bringt und ins Fliegenhaus versorgt. Es gibt Leute, die einen wahren Schrecken vor Restensuppen haben, einen berechtigten Schrecken; denn, was sie an solchen bisher kennen gelernt haben, ist nicht gerade appetitanregend: eine Brühe, in welcher ganze Stücke Ge-

müse und Kartoffeln herumschwimmen, womöglich noch in Gesellschaft langer Lauchstiele, die sich einem um die Zunge winden. Nein, nein, eine feine Restensuppe ist glatt und gebunden wie eine Einlaufsuppe, sodas nicht leicht erraten werden kann, woraus sie hergestellt wurde.

Was alles kann zu Restensuppen Verwendung finden? Sozusagen jeder Gemüserest (daß Sauerkraut und ähnliches nicht in Frage kommt, fällt wohl jeder Frau ein, auch möchte ich bemerken, daß Rübi allein eine süßliche Suppe geben, die nicht jedem schmeckt), jedes Gemüsebrühwasser, übriggebliebene Kartoffeln, Resten von Reis, Gries, Mais und Hafer, sofern sie ungesüßt sind.

In welcher Form kommen die Sachen zur Verwendung? Nachdem sie mit wenig Wasser aufgewärmt worden sind, werden sie durch die Hadmaschine gelassen oder durchs Haarsieb getrieben. Ein Beispiel: Es steht uns zur Verfügung Bratenknochen, Bratengarnitur, ein Rest Lauchgemüse und Kartoffeln und etwas Lauchbrühe. Beizeiten legen wir die Knochen mit dem nötigen Wasser aufs Feuer und stellen sie dann in die Kochkiste. Dann wiegen wir eine Zwiebel und das zur Verfügung stehende Suppengrün ganz fein und bereiten die Gemüse- und Kartoffelresten samt der Bratengarnitur so zu, wie oben angegeben wurde. Nun wird Fett in die Pfanne gebracht, das gewiegte Suppengrün gedämpft unter Beifügung von etwas Mehl, das Gemüseputee darunter gemischt und alles abgelöscht mit der vorhandenen Lauchbrühe und dem Knochenwasser. Nachdem die Suppe aufge-

kocht hat, kann sie bis zur Anrichtezeit in die Kochkiste gebracht werden. Vor dem Anrichten gibt man ihr die Würze bei, die einem genehm ist.

Hat man Resten von Saucen-gemüsen, so braucht die Suppe natürlich weniger Mehl zum Binden, und kann man Milchgries oder ähnliches beifügen, u. U. braucht es gar keines. Mit Spinatresten müßte ich nicht gerne etwas anderes als reichlich Zwiebeln und Suppengrün, das ich mit sehr wenig Mehl dämpfe und richte dann die Suppe über wohlgeklopftes Eigelb an. Blumenkohl-Restensuppe steht Käse und etwas Mustatnuß als Würze sehr wohl an. Wer Liebhaber von Bouillonwürfeln ist, wird solche in die eine oder andere Suppe gerne auflösen.

Hausfrauen, die es bis jetzt nicht getan, sich aber von nun an der Mühe unterziehen wollen, Restensuppen herzustellen, werden staunen, wie viel Abwechslung sie bieten können und wie oft eine schmackhafte Suppe den Hausherrn oben am Tisch schmunzeln machen wird.

Ich sagte weiter oben, eine gute Restensuppe sei glatt und gebunden, nach unserer privaten Bezeichnung „sauber“. „Sauber“ dürfen aber noch andere Suppen sein; für alle diejenigen, die man nicht richten kann wie Bouillon und Hafergalein soll man Zwiebeln, Lauch, Sellerieblätter u. fein wiegen und dämpfen und die Wurzelgemüse wie Sellerieknochen und Rübi hobeln; dann verkocht alles fein, und bei Tisch ist kein schätzes Kindermäulchen zu sehen wie etwa dort, wo man alles nur unzerkleinert hineingibt.

B. M.