

Frau und Haus

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **15 (1925)**

Heft 4

PDF erstellt am: **16.04.2024**

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.

Der höchste Wolkenträger der Welt.

In dem New Yorker Stadtteil Manhattan soll ein Wolkenträger gebaut werden, der alles übertrifft, was auf diesem Gebiete bisher in New York gelehrt 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 Wolkenträger 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 Kirchengemeinde 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 alt-hergebrachtem Mlus gemäß, sondern im Verhältnis zu der Steuerkraft von den einzelnen Einwohnergemeinden der Kirchengemeinde 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
Ringsherum auf Erden,
Dennoch scheint die ganze Welt
Schon verrückt zu werden.
Lagesblätter sind schon voll
Mit Alarmgerüchten:
Die von da und dort und hier
Allerlei berichten.

Brangel-Armee steht bereit,
Rußland anzugreifen,
Großfürst braucht ihr aus Paris
Grad nur noch zu pfeifen.
Jita 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
Eben jetzt gefunden.

Kari Moor, der lange war
Nicht zu eruiere,
Soll als „Tscheka-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 Suppenlein 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 Ähnliches, eine nützliche Verwendung.

„Es kehrt alles in der Suppe wieder,“ spottet der Schalk. „Es kehrt 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 Lauchteile, die sich einem um die Zunge winden. Nein, nein, eine feine Restensuppe ist glatt und gebunden wie eine Einlaufsuppe, sodaß 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 ungefüßt 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 setzen 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 Gemüsepuree 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 Saucesgemüsen, so braucht die Suppe natürlich weniger Mehl zum Binden, und kann man Milchgries oder ähnliches beifügen, u. U. braucht es gar keines. Mit Spinatresten mische 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 Haferklein 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 schädliches Kindermäulchen zu sehen wie etwa dort, wo man alles nur unzerteilt hineingibt.

B. M.