Die Seite der Frau

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **29 (1939)**

Heft 13

PDF erstellt am: **27.04.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Die Seite der Frau

Allerlei Frühlingsgerichte

Geschmorter Spinat.

Junger Spinat wird gewaschen und mit einem Stück Butter auf kleinem Feuer gedämpft, in dem man ihn ungedeckt hie und da umrührt. Nach 20—30 Min. fügt man 1—2 mit Rahm oder Milch verrührte Eigelb bei, würzt mit Salz und Muskat und erhitzt das Gemüse, ohne daß es noch einmal zum Kochen kommt.

Karottensalat.

Die gewaschenen Rübchen werden in Salzwasser weich gekocht, noch warm geschält und in Scheibchen geschnitten. Saurer Rahm wird mit etwas Senf, einer Prise Zucker, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und ganz wenig Oel verrührt und über die Rübchen gegossen. Nach 1 Std. serviert man den Salat mit gehacktem Schnittlauch bestreut.

Kalbsragout mit Morcheln.

Mageres Kalbfleisch schneidet man in Würfel, bratet es in heißem Fett hellgelb, überstäubt es mit 1—2 Löffel Mehl und löscht nach einigen Minuten mit 1 Schöpflöffel Salzwasser und 1 Glase Weißwein ab. Zugedeckt dämpft man das Fleisch weich. Unterdessen werden gerüstete Morcheln mehrmals unter laufendem Wasser gewaschen, auf ein Sieb gelegt, verschnitten und mit Salz, Butter und einigen Löffeln Fleischbrühe weich gekocht. Vor dem Anrichten werden die Morcheln unter das Fleisch gegeben. Die Sauce kann mit 1 Eigelb legiert werden.

Lattich mit Speck.

Man befreit die großen Blätter von den Rippen und kocht den Lattich kurz in Salzwasser. Er wird abgegossen, wenig verschnitten und mit einem Teller voll gerösteten Speckwürfelchen 15 Minuten zugedeckt geschmort. Der Lattich wird bergförmig angerichtet und mit einem lockeren Rührei umlegt.

Radieschenschnitten.

3 Bündchen Radieschen befreit man von den Blättern, schneidet sie in Scheibchen, kocht sie einige Minuten in Salzwasser und richtet sie dann auf ein Sieb an. Nun bereiten wir aus Butter, Mehl, Rahm oder Milch und etwas Fleischbrühe eine pikante, mit wenig Reibkäse gewürzte Sauce, in der die Radieschen aufgekocht werden. Man richtet sie auf dünne, im Fett gebackene Brotschnitten an und garniert mit Eiervierteln oder Spiegeleiern.

Farcierter Blumenkohl.

Ein mittelgroßer Blumenkohl wird in Salzwasser halbweich gekocht. ½ Pfd. gehacktes Kalbfleisch vermengt man mit gewiegter Petersilie, gehackter Zwiebel, 1 Messerspitze gewiegter Zitronenschale, Salz, Pfeffer, Muskat und 2 Eiern, sowie 1—2 Löffeln Milch. Nun buttert man eine feuerfeste Form, verteilt die Hälfte der Fleischfarce darin, legt den vertropften Blumenkohl darauf und deckt mit dem übrigen Fleisch. Der Auflauf wird mit einem gebutterten, weißen Papier bedeckt und 30—40 Minuten in guter Hitze gebacken.

Carmen-Eier. In gesalzenem Essigwasser kocht man einige verlorene Eier, schneidet sie zurecht und hält sie warm. Dann wiegt man allerlei Frühlingskräuter, dämpft sie in Butter, verrührt sie mit 2—3 Löffel Brosamen, 1 Glase Weißwein, Zitronensaft und einem Stückchen Sardellenbutter, kocht alles auf und gibt die Sauce über die Eier. E. R.

Kalbfleischrollen.

3—4 gewiegte Büchsensardellen werden mit wenig Butter, etwas gewiegter Petersilie und 2 Löffeln Brosamen vermengt. Diese Masse streicht man auf dünne, nicht zu große Kalbfleischscheiben, rollt sie auf, umbindet sie mit weißem Faden und bratet sie in heißem Fett ringsherum bräunlich. Nach einiger Zeit fügt man 3—4 Löffel Rahm bei und dämpft das Fleisch zugedeckt 45 Minuten. Vor dem Anrichten löst man die Fäden, richtet die Rollen nebeneinander an und übergießt sie mit der Sauce. Salz ist nicht notwendig, da die Sardellen ziemlich scharf sind.

Kalbfleischragout.

Mageres Kalbfleisch schneidet man in mittlere Würfel und bratet sie in heißem Fett an; dann überstäubt man das Fleisch mit 2—3 Eßlöffel Mehl, läßt es braun mitrösten und gießt 1—2 Schöpflöffel heißes Salzwasser oder Fleischbrühe dazu. Man würzt mit ganzem Pfeffer, 1 Lorbeerblatt und 1 Glase Wein und kocht das Fleisch in der sämigen Sauce weich, die zuletzt mit einigen Tropfen Zitronensaft vermischt werden kann.

Gebackenes Kaninchen.

Zartes Kaninchenfleisch teilt man in nicht zu kleine Würfel, salzt und pfeffert sie und wendet sie in geschlagenem Ei und Brosamen. In reichlich Fett wird das Fleisch knusperig gebacken und zu grünem Salat serviert.

Kaninchenragout.

Das in Stücke geteilte Kaninchen wird in reichlich Fett angebraten und mit 1—2 Löffel Mehl überstreut. Dann fügt man gehackte Zwiebel, kochendes Wasser, einige Löffel weißen Wein, Salz und Pfeffer bei und schmort das Fleisch gut zugedeckt eine gute Stunde.

* * *

Um Flaschen von üblem Geruch zu befreien,

oder sehr stark riechende Gläser zum Füllen mit anderen als den ursprünglich darin enthalten gewesenen Stoffen zu gebrauchen, genügt es, dieselben mit Holzasche, Sägespänen und wenig heißem Wasser wiederholt kräftig zu schütteln und hierauf mit reinem Wasser nachzuspülen. Sogenanntes Blindsein des Glases verschwindet nach dem Ausspülen mit Salzsäure und neun Teilen Wasser. E. R.

Eichenmöbeln den Glanz wieder zu geben.

Man schabt Wachs in ein verschließbares Gefäß und gibt so viel Terpentin dazu, daß das Wachs eben davon bedeckt ist. Dann läßt man es gut zugedeckt einen Tag stehen, rührt es darauf zu einer Salbe und trägt es ganz dünn mit weichem Lappen auf die Möbelfläche auf. Nachher wird mit wollenem Lappen nachpoliert. Gut verschlossen kann diese Möbelwichse lange aufbewahrt werden. E. R.

Ihre Haut wird frisch und seidenweich,

Ihr Teint strahlend klar und schön durch die Anwendung der wunderbaren Marinello Torben Mask. Gratisvorführung im Marinello-Depot Hans Kindler, Marktgasse 17, Bern.