

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 29 (1939)

Heft: 50

Rubrik: Haus und Heim

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: 22.02.2026

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

auch die Hilfslehrer und Hilfslehrerinnen, zum Teil dienstpflichtig, wurden mit den Truppen und den Samariterdetachementen einberufen. Eine weitere Schwierigkeit entstand in der Bereitstellung passender Lokalitäten. Die üblich benützten Kurslokale waren zum Teil mit Truppen belegt, andere erwiesen sich infolge der überaus großen Zahl von Kursteilnehmern als zu klein, sodass für Ersatz gesorgt werden musste. Trotz allen diesen Schwierigkeiten wurden 11 Samariterkurse mit 1150 Teilnehmerinnen und Teilnehmern, 9 Krankenpflegekurse mit 515 Teilnehmerinnen und zudem noch 2 Kurse für Mütter- und Säuglingspflege mit 55 Teilnehmerinnen durchgeführt. Hoffen wir, dass durch die große Beteiligung an diesen Kursen der Gedanke der freiwilligen Hilfe noch weiter im Volke verbreitet werde und dass aus der großen Zahl der Besucher der Samariter- und Krankenpflegekurse recht viele sich für den Dienst in den Samariterdetachementen der Armee (MSA, Sanitätszüge usw.) oder für anderweitigen freiwilligen Sanitätsdienst zur Verfügung stellen werden. Da die Nachfrage nach Kursen immer noch rege ist, werden die Samaritervereine sofort nach Neujahr wiederum in allen Quartieren Kurse veranstalten. Das Verzeichnis der vorgesehenen Kurse wird demnächst veröffentlicht werden und kann auch ab 15. Dezember vom Sekretär der Vereinigung, G. Nieder, Schläflirain 11, Bern, bezogen werden.

* * *

Gegen kalte Füsse

am Schreibtisch, Nähtisch, Klavier, beim Lesen, im Auto empfehlen wir unsere englischen

Angorafelle

Fr. 21.—	26.—
45.—	55.—

Warne Fuss-Säcke

Fr. 15.—	17.—
20.—	25.—

Kinderwagenfelle

weiss	Fr. 15.—
-------	----------

Meyer-Müller
& Co. A.-G.

Bubenbergplatz 10 Bern

Emmentaler Metzgerei

Schützengässli 5, beim Volkshaus, Tel. 2 56 00

Das Geschäft, das Ihren Besuch jederzeit belohnt.

Mit höflicher Empfehlung: M. Lenz

Haus und Heim

8. Vorschläge für Festessen

1. Flädliuppe, — Pilzpastetchen, — gespicktes Schweinsfilet, Büchsenerbsli und Bratkartoffeln, — Vermicelles.
2. Russische Eier, — Gemüsesuppe, — Huhn mit weißer Sauce im Reisrand, Endiviensalat, — Orangencrème.
3. Sagosuppe, — panierte Fischfilets, Salzkartoffeln, Salat, — Kalbsragout mit Champignonsauce, Rüdeln und sterilisierte Bohnen in Butter, — Fruchtsalat.
4. Kleine Hors-d'oeuvrepätzli, — Tomatensuppe, — Hasenpfeffer, Kartoffelstock, Preiselbeeren oder Apfelsbrei, Salat, — Eiskaffee.
5. Sternlispuppe, — Büchsenspargeln in Muscheln, — Rindsbraten mit Madeirafauce, Bratkartoffeln und Blumenkohl mit Käse, — Apfelstrudel.
6. Klößchensuppe, — Gebackenes Hirn und Spinat, — Iris Stew, — Gefüllte Orangen mit Rahm verziert.
7. Grape-fruits, — Fischpastetchen, — Poulet, Bratkartoffeln, verdämpfte Karotten und Salat, — Meringues.
8. Geröstete Griesuppe, — Verlorene Eier auf gebackenen Brotchnitten mit Tomatenfauce überfüllt, — Wiener Schnitzel, verschiedene Gemüse und gebackene Kartoffelstängeli, — Brennende Omletten.

R.

Uhren, Bijouterie Trauringe

immer vorteilhaft in grosser Auswahl beim Fachmann



W. Rösch

Bern, Marktgasse 44

Foulards Echarpen Handschuhe Strümpfe



sind stets beliebte Festgeschenke für Damen, Herren und Kinder. Profitieren Sie von unserer grossen Auswahl.

Weihnachtsgeschenke

von

Hossmann & Rupf

Waisenhausplatz 1 — 3

Die Fischküche.

Fisch auf dem Rost zu braten.

Will man einen größeren Fisch auf dem Rost braten, so wird er nach dem Putzen in 4 cm breite Stücke geschnitten, kleinere Fische läßt man ganz. Man läßt ihn mit Salz und Pfeffer eingerieben, einige Minuten liegen, wendet ihn in Öl und brät ihn auf dem Rost auf beiden Seiten gelb. Hat man keinen Rost, so kann man die Scheiben der Fische auch in der Bratpfanne mit reichlich Öl im Ofen braten.

Böhmisches Karpfen.

Der Karpfen wird durch vorsichtiges Uebergießen mit schwachem, lauwarmem Weinessig blau gemacht, in reinem Salzwasser abgekocht und dann heiß auf den Tisch gebracht. Dazu reicht man zerlassene Butter und Meerrettich in Rahm, der mit wenig Essig und einer Messerspitze Zucker gewürzt wurde.

Seezungen nach Florentiner Art.

Die Seezungen werden abgezogen, in Filets getrennt, gewürzt und in Butter, Weißwein und Fleischbrühe weich gekocht. Eine feuerfeste Form wird gebuttert, fingerhoch mit fertig gekochtem Spinat überdeckt und darauf verteilt man die Fischstücke. Sie werden mit einer Béchamelsauce übergossen, mit Parmesankäse und Paniermehl überstreut und im heißen Ofen gebacken. Man kann auf diese Weise auch anderen Fisch zubereiten.

Provenceralb Kabeljau.

Ist ein schönes Stück Kabeljau in Salzwasser abgekocht, hebt man es auf das Brett und entfernt Haut und Gräten. In eine Kasserolle gibt man gewiegte Petersilie, gehackte Zitronenschale, Zwiebelringe und Schnittlauch, sowie einige Löffel Olivenöl. Der Fisch wird mit der Mischung durchmengt, knapp 1/2 Std. langsam gedämpft und angerichtet. Die Platte wird mit Zitronenschnitten garniert.

Lachscheiben.

Frischen Rheinlachs schneidet man in 1 cm dicke Scheiben, nachdem man ihn geschuppt und gewaschen hat. Diese salzt man, pfeffert sie leicht und läßt sie 1/2 Std. liegen. Nun werden die Lachscheiben in Mehl, Ei und Paniermehl paniert, beidseitig in heißem Fett gebraten, auf heißer Platte angerichtet und mit einer Remouladensoße auf den Tisch gegeben.

Hecht im Ofen.

Der zugerüstete Hecht wird in passende Stücke geschnitten und in eine Bratpfanne gelegt. Zu 1 kg Fisch gibt man 2 Lorbeerblätter, einige Zwiebelscheiben, Salz, 50 g Butter, 1 Tasse sauren Rahm und eine Prise Pfeffer. In dieser Brühe wird der Fisch gut 20 Minuten im Ofen gebacken und öfters mit der Sauce übergossen. Einige Minuten vor dem Anrichten bestreut man den Hecht mit Reibkäse und Brosamen. Er wird sorgfältig auf eine erwärmte Platte gelegt, die Sauce von den Lorbeerblättern und Zwiebelscheiben befreit und mit Zitronensaft verführt. Sie wird über den Fisch angerichtet.

Lieber Götti

bitte schenke mir dieses Jahr wieder den neuen Pestalozzikalender. Am letzten und an den früheren Jahrgängen habe ich immer noch die grösste Freude. Der Pestalozzikalender ist mir ein guter Freund und Berater; er ist voller lehrreicher und lustiger Sachen; ich mag es nicht erwarten, bis ich den neuen Jahrgang geschenkt bekomme.

Der Pestalozzikalender ist Fr. 2.90 in Buchhandlungen und Papeterien erhältlich und beim Verlag Kaiser & Co. A.-G. in Bern.



Ja, auch Stoffe eignen sich zum Schenken — sehr gut sogar! Da gibt es hundert Möglichkeiten, Freude zu bereiten. Denken Sie nur an die Auswahl unserer Stoff-Abteilungen — für alle lässt sich da etwas Willkommenes finden! Für Damen, Herren und Kinder gibt es

Kleider- und Mantelstoffe in aparten Farben und Mustern

Hemdenstoffe, Flanelle und Finett-Barcent für Pyjamas, Schürzenstoffe

Wer für Haus und Heim etwas schenken will, der wähle: Stoffe für Bett-, Tisch- und Küchenwäsche Vorhangstoffe, Möbel- oder Dekorationsstoffe!

Chr. Rüfenacht A.G.

Bern, Spitalgasse 17

— Tel. 21255

Colin mit Zwiebeln.

Ein Stück Colin wird mit allerlei Kräutern in Salzwasser 10 Minuten gekocht, auf ein Brett angerichtet und von Haut und Gräten befreit. In der Omelettenpfanne bräunt man einen Teller voll gehackte Zwiebeln in reichlich Fett, fügt den Fisch bei und bratet alles unter öfterem Wenden goldbraun. R.

Was machen wir aus Hagebutten?

Die Hagebutten können vor allem getrocknet werden. Hierzu nimmt man sowohl die wilden als auch die größeren Gartenhagebutten. Am besten ist es, man mischt beide. Man schneidet die Stengel und die Blütenköpfe ab, schneidet die Früchte der Länge nach durch, schabt die Samenkörner und Borsten heraus und verteilt nun die Früchte auf starke Papierbogen, um sie in einem lauwarmen Ofen zu trocknen, wobei man sie öfters durcheinanderröhrt. Von diesen getrockneten Hagebutten macht man ein ausgezeichnetes Kompott, indem man sie spült, über Nacht in Wasser einlegt und dann langsam im Einweichwasser mit dem nötigen Zucker, einem Glase Wasser und ebensoviel

weißem Wein weich kocht. Man hebt dann die Früchte aus dem Saft und kocht diesen allein noch etwas dicker ein. Er wird über die Hagebutten gegossen. — Auf andere Art lassen sich die Hagebutten auch vorteilhaft einmachen. Nach gründlicher Reinigung und Entfernung nach obiger Angabe lässt man die Hagebutten einige Tage liegen, damit sie ein wenig weicher werden. Man weicht sie dann in Wasser ein, gießt sie ab und übergießt sie dann mit kochendem Zuckerkwasser, indem man sie mehrere Tage stehen lässt. Dann gießt man den Saft ab, kocht ihn nochmals auf und gießt ihn wieder über die Früchte, doch muß er dick sein und Fäden ziehen. Man kann auch die gereinigten und entfernten Hagebutten sofort in den Zuckersirup geben und darin einige Zeit ziehen, um sie dann in Einmachgläser zu füllen. Ein herrliches Kompott erhalten wir im Winter, wenn wir dann diese Hagebutten unter Zusatz von glattgerührtem Maisnehl, Zimt, Zitronenschalen und etwas Wein kurz kochen und durch ein Sieb streichen. Auch die ausgeschälten Kerne braucht man nicht ungenutzt zu lassen, sondern kann sie ebenfalls verwerten. Man trocknet sie auf dem Herd oder im Ofen. Bei Gebrauch kocht man sie langsam in Wasser 10 Minuten, passiert sie durch ein feines Sieb und erhält so einen heilsamen, blutreinigenden Tee, der den Vorteil hat sehr billig zu sein. R.

Berücksichtigt bei jeder Gelegenheit die inserierenden Geschäfte.