**Zeitschrift:** Die Berner Woche

**Band:** 30 (1940)

Heft: 7

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: 26.11.2025** 

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

## Haus und Heim

## Rapanische Küche

Bon Beter Omm

Die schier unausrottbare Vorstellung, der Japaner lebe außer von Reis von getrockneten Würmern, saulen Giern und Fischeingeweiden weiß jeder Japanreisende zu widerlegen. Es gibt kaum eine Küche, in der so sauber und gewissenhaft gearbeitet wird wie in der japanischen. Die Bewohner der großen Insel des Ostens sind sprichwörtlich genügsam, aber anspruchsvoll, was die Zubereitung anbelangt, sie verzichten auf jede äußerliche Ausmachung, kennen bei Tische weder Silber noch kostdare Tischtücher, aber die Eßstäbchen sind aus edlen Hölzern, das Borzellan, meist unbemalt, gehört zu den Erbstücken der Familie, es ist oft recht alt und wertvoll. Man bevorzugt rechteckige Näpse und Teller und Tabletts. Das oberste Geseh heißt: Einsachheit. Der Japaner ißt keine großen Wengen, er ist bescheiben, dassür sind selbst einsache Dinge, wie Keis und Tee, mit staunenswerter Sorgsalt und Mühe zubereitet.

Eine japanische Köchin kauft auf dem Markte die Lebensmittel ein, als handle es sich um Antiquitäten; sie ist wählerisch, prüft jede Frucht, jeden Fisch, jedes Fleischstüd und kann eine Stunde beim Gemüsehändler zubringen, um ein paar Rettiche, Gurken oder Bohnen zu kausen. Ihr Speisezettel richtet sich streng nach der Jahreszeit, sie verlangt nicht im März Erdseeren und im Mai Tomaten, sie nimmt die Gemüse dann, wann sie normalerweise reif sind und ihren höchsten Nähr- und Geschmackswert haben.

Sie braucht in ihrer Küche vielerlei Geschirr zum Rochen und Anrichten, denn jede Speise wird in einer besonderen winzigen Schüssels gereicht und selbst ein kleines Alltagsessen bedarf zum Anrichten eines runden Duzends von Näpsen und Tellerzchen. Die Suppenschüssels sind lackierte Dosen mit Deckel, auch die henkellosen Teetassen haben einen Deckel. In der Rüche sindet man mehrere Feuerstellen, besonders das Holzkoplenseuer. Im Eßzimmer gibt es meist noch eine versenkte Feuerung für den Teetessel. Ruhe und Stille liegt über dem Speiseraum, der beinahe kahl wirkt, von einer etwas strengen Feierlichkeit ist und als Schmuck nur ein altes Bild in der Nische und seltener wundervoll angeordnete Blumen ausweist.

Die Japaner sind begabte Kochfünstler, sie haben aus der Kenntnis der Lebensmittel eine Wissenschaft und aus der Zubereitung eine Kunst gemacht. Das Vielerlei der Gerichte erscheint uns übertrieben, man könnte an Schwelgereien und langausgedehnte Gelage glauben. Es gibt jedoch von allen Speisen nur sehr wenig, ungefähr einen gehäusten Eßlössel voll. Die Suschi, die kalten, mit Essig gesäuerten Keiswürsel mit darüber gelegten Fischsilets, sind geradezu winzige Dinger. Und von jenen Speisen, die bei uns den Hauptbestandteil der Mahlzeit ausmachen, Keis oder Rudeln, gibt es ebensalls keine großen Portionen, von den Udon, Weizenmehlnudeln, und den Soba, Buchweizenmehlnudeln, gerade so viel, daß man eine kleine Beigabe zum Fisch vom Grill oder der gebackenen Ochsenwange hat.

Eingeführt wird jedes Essen mit dem ungezuckerten grünen Willsommentee. Und vor dem Gast werden eine Reihe kleiner Näpfe aufgestellt, die kleine Leckereien und Appetitangreger enthalten: Würfel aus Sojabohnen, kleine Scheiben von Rettich und Ingwerwurzeln und Welonen in Salz, sühsauer eingemachte Wurzeln, junge grüne Zwiebeln oder die herrlichen Ofinsan, dunkelgrüne Sühwasseralgen.

Die Suppen sind hervorragend, der Japaner kennt die klare Suppe so gut wie die Muschelsuppe, eine süße Bohnensuppe liebt er genau wie eine der vielen Gemüsesuppen. Er ist zwischendurch mancherlei Näschereien, zum Tee die Higasch-Bonbons, oder die Gemüse-Mixed-Bidles (Ko-mo-mono), in denen Wasserosenwurzeln und Eierpflanzen besondere Gaumenfreuden bilden. Eine der wundervollsten Erfrischungsspeisen heißt Koriaßty: das sind kleine braune Bohnen, mit Zucker einzgescht, die mit Eis überdeckt im Glase dargereicht werden. Kuchen, darunter die gerösteten Reismehlkuchen, Kets und Fische brot fehlen zum Sake, dem berühmten Keisbranntwein, niemals.

Ju den Borgerichten gehören Heringe, geröstete Sardinen, Tintensisch, Kürbis mit süßem Sens, Garnelenschwänze, gekochte Bambusspißen und gebratene, gesottene oder gesäuerte Vilze. Zu den Hauptgerichten — deren Bestandteile (Hühner, Enten, Fleisch von allen Haustieren, fast allen Fischen des Süßwassers und des Meeres) sich von den unsrigen in nichts unterscheiden — gibt es mancherlei Saucen, scharse Tunken mit Curry, Ingwer, englischem Sens und Soja.

"Eltern mit Kindern", heißt ein festliches Essen: ein Reisberg mit Hühnersleisch, obenauf Setzeier. Der auf dem Rost gebratene Bohnentäse ist mindestens ebenso schmachaft. Und die Jahlreichen Ragouts von Fisch, Fleisch, Wild, Geslügel, Gemüse übertreffen europäische Mischgerichte in vielersei Beziehung.

Ein Japaner vermag wochenlang mit Keis und Tee auszufommen, er wird dabei nicht das Gefühl haben, zu darben. Er ißt nicht europäisch — das heißt: schnell und reichlich — wenn er heute auch mehr Weißbrot verbraucht als Reis. Er liebt es, ruhig und gelassen seine Mahlzeiten zu sich zu nehmen, er schlingt nicht in sich hinein, man hat eher das Gefühl, er nippt und kostet.

Gefocht wird mit viel Liebe und Bedacht. So gibt es 3. B. in Tofio einige Restaurants, die täglich nur 4, 10 oder 12 Gäste bewirten, um sie ganz persönlich und mit höchster Sorgsalt bedienen zu können. Feinschmeckerei gilt nicht als Borrecht reicher Leute, es ist eine Tugend, ein Zeichen von Kultur. Uralte und gute Rezepte werden in den Familien vererbt und zepslegt und es wäre unehrenhaft, sie einsach nachzuahmen, denn auch das Rochen gehört zu den ehrwürdigen Traditionen, die geachtet werden, und der rechte Japaner weiß den Gast wortlos zu ehren, indem er ihm Gerichte vorsett, die außer ihm keiner zus zubereiten versteht.

## J. HIRTER & CO.

TELEPHON 2 01 23

Kohlen – Koks – Holz – Heizöl

### SCHWEIZERISCHE VOLKSBANK

BANQUE POPULAIRE SUISSE - BANCA POPOLARE SVIZZERA

## OBLIGATIONEN

gegen bar und in Konversion zu

3 3/4 0/0

mit 3- und 5-jähriger Laufzeit



Heute kommt doch nur

Schweizer-**Nähmaschine** 

in Frage

## König & Bielser

Hirschengraben 2 Beundenfeldstrasse 21 Bern



## Tuchfabrik Schild AG. Bern

Wasserwerkgasse 17 (Matte)

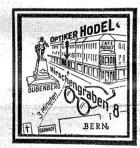
Sport-Anzüge

Telephon 2 26 12

Herren-Anzüge von Fr. 50.- bis 130.-

Herren-Mäntel von Fr. 55 .- bis 130 .von Fr. 50 .- bis 100 .-

Schweizerarbeit von der Rohwolle bis zum fertigen Kleid in



Holz Kohlen

Briketts



moderner Ausführung

Sulgenrain 26 Telephon 2 17 65

Ein Zimmer ohne Bucher ift wie ein Körper ohne Seele.

Cicero

Für Ihren Bücherbedarf empfiehlt sich Ihnen

## BUCHHANDLUNG PAUL HAUPT

Bern, Falkenplatz 14

Achten Sie genau auf die Inserate der Berner Woche.

# Haushaltungsschule

der Sektion Bern des Schweiz. gemeinnützigen Frauenvereins

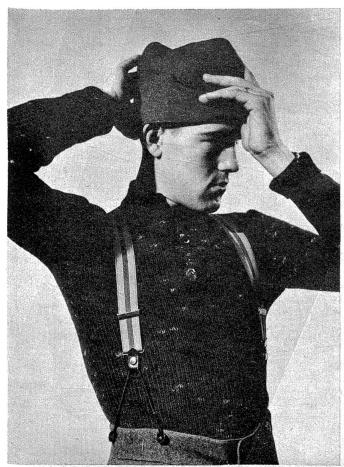
Fischerweg 3, Bern — Telephon Nr. 22440

Am 1. Mai beginnt der sechsmonatige Sommerkurs. Zweck desselben ist die Ausbildung junger Mädchen zu tüchtigen, wirtschaftlich gebildeten Hausfrauen und Müttern.

Praktische Fächer: Kochen, Servieren, Haus- und Zimmerdienst, Waschen, Bügeln, Handarbeiten, Gartenbau. Theoretische Fächer: Nahrungsmittelund Gesundheitslehre, Haushaltungskunde und Buchhaltung.

Ausführliche Prospekte erhältlich durch die

Direktion.





#### Soldaten-Lismer

1201210-41

3<sup>1</sup>/2, 3 Knöpfe. Strickart: 1 recht, 1 link. Arbeitsfolge: Man beginnt den Rücken mit 120 M. Nach 7 cm und noch 7 mal nach je 21/2 cm nimmt man beidseitig je r M. auf. Bei 30 cm (136 M.) beginnt das Armloch: 6 M. abketten, 5 mal 2 M. auf jeder 2. Nadel und 4 mal 2 M. auf jeder 4. Nadel zusammenstricken. Armlochböhe 20 cm. Die Achsel wird absechalist mit 7 7 7 7 M. die 26 wird abgeschrägt mit 7, 7, 7, 7, 7 M., die 36 Rückenmaschen kettet man ebenfalls ab. Vor-Rückenmaschen kettet man ebentalls ab. Vorderteil: Anschlag und seitliches Aufnehmen wie am Rücken. Bei 27 cm beginnt der Halsschlitz: (linke obere Hälfte) man strickt bis in die Mitte und 5 M. darüber. Die andern M lässt man vorläufig auf einer Hilfsnadel. Die ro äussersten M. (Uebertritt) werden stets recht gestrickt, sodass sich Rippen bilden. Nach der 7. und noch 2 mal nach ie 11 Rippen der 7. und noch 2 mal nach je 11 Rippen wird ein Knopfloch gebildet, indem man die

4., 5., 6., 7. und 8. äusserste M. abkettet deln 1 recht, 1 link. Der Kragen wird nach und auf der nächsten Nadel wieder anschlägt, innen umgelegt und die abgekettete Kante innen Oberweite 95—105 cm. Material: 7 Strangen Bei 17 cm Schlitzlänge beginnt die Halsrun-Schaffhauserwolle Monica, 1 Paar Nadeln Nr. dung, siehe weiter unten. Vorher aber das Armloch nicht vergessen bei 30 cm ganzer Länge: 5 M. abketten, 5 mal 2 M. auf jeder Nadel und 5 mal 2 M. auf jeder 4. Nadel zusammenstricken. Die Achsel wird abgeschrägt mit 7, 7, 7, 7, 7 M. Halsrundung: 10, 3, 2, 2, 2, 2, 1, 1 M. abketten. Den Asmel beginnt man oben mit 20 M. Dann schlägt mann beidseitig dazu an wie folgt: 3 mai 3 M., 6 mal 2 M., 17 mal 1 M. Nach 17 cm hat man 96 M. und strickt beidseitig 17 mal auf jeder 10. Nadel je 2 M. zusammen. Nach 59 cm ganzer Länge folgen 8 cm gerade, dann kettet man die 62 M. ab. Ausarbeitung: Die einzelnen Teile werden auf der Rückseite unter leicht feuchtem Tuch sorgfältig gebügelt (nicht verzogen!) und auf der Innenseite mit Hinterstichen zusammengenäht. Um den Hals fasst man 90 M. auf, wobei man die beidseitig 5 äussersten M. frei lässt, und strickt 23 Na-

festgenäht.

#### Brustwärmer

aus zwei gleichen Stücken, mit grossem Halsausschnitt, bequem zum Einschlüpfen. Material: 2 Strangen Schaffhauserwolle Décatie, 8 fach, 2 Paar Nadeln Nr. 3. Arbeitsfolge: Man strickt immer hin und her rechts, also Rippen. An-schlag 64 M. Am Anfang der 16 folgenden Nadeln wird je 1 M. aufgenommen (pro Seite 8 M.). Diese 80 M. strickt man 22 cm hoch. Halsausschnitt: Die mittelsten 26 M. werden abgekettet und nun jede Achsel für sich weitergestrickt. Zur Rundung des Ausschnittes werden am Ende jeder 2. Nadel 2 M. zusammengestrickt, bis noch 20 M. bleiben. Dieselben strickt man 14 Nadeln hoch und kettet ab. Die beiden genau gleichen Teile näht man auf den Achseln zusammen.

## M. Ryf, Leichenbitterin

Gerechtigkeitsgasse 58 - Telephon 32.110 besorgt alles bei Todesfall - Leichentransporte mit Spezialauto





## Reisekoffer

Suitecases Necessaires Schreibmaschinen Manicures und Nähetuls

enorme Auswahl, mässige Preise in dem bekannten Spezialhaus

K. v. Hoven Kramgasse 45, BERN

50/0 Rabattmarken