Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 30 (1940)

Heft: 17

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: 01.12.2025

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

Haus und Heim

Gewürzkräuter-Garten auf dem Balkon

Wer erst einmal jungen Kopfsalat mit den sprichwörtlich gewordenen sieben Kräutern gegessen hat (Petersilie, Zwiebel, Borretsch, Estragon, Schnittlauch, Pimpinelle und Dill), wird nicht mehr auf diese Würzkräuter verzichten, die überhaupt zum Wohlgeschmack sehr vieler Speisen außerordentlich beitragen.

Wie wäre es zum Beispiel mit der Zitronenmelisse oder mit dem jungen Brun der Blumenkreffe? Auch fie find für den Salat eine pikante Zugabe. überhaupt find Würzkräuter, richtig ausgewählt, längst unentbehrlich geworden. Man braucht ja nur einmal an das morgendliche Frühstück zu denken. Die Zeiten, in denen "Borstenvieh und Schweinespeck der alleinige ideale Le= benszweck" waren, find glücklicherweise vorbei. Wir bevorzugen dafür heute ein Butterbrot mit frischen Tomaten, Gurten oder Radieschen, alles von feingehactter Peterfilie und Dill bestreut, oder ein weißes Rasebrot, das mit gehadtem Schnittlauch reisvoller für das Auge und schmachafter und gesünder für den Magen find. Die wichtigsten Kräuter find wohl Beterfilie und Zwiebel. Aber auch Dill ist vielseitig zu verwenden und schmeckt ausgezeichnet. Es genügt das Stichwort "Aal" oder "Krebs= schwänze". Und selbst der Gurkensalat wird durch Dill und Betersilie ungemein verfeinert. Übrigens braucht man Basilikum und Dill zum Einlegen von Senf- und Effig-Gurten. Während Beifuß in der Hauptsache getrocknet zum Gänse-, Enten- und Schweinebraten notwendig ift, find alle anderen Rräuter frisch zu verwenden.

Für die frischen Kräuter sind die Hauptabnehmer alle delitaten Kräutertunken (etwa mit Zitronensaft, Kahm und hartgekochtem Ei verrührt zu Kindfleisch) und dann die Frühlingssuppen, etwa Salbei zur Aalsuppe. Bor allem aber darf man
Sauerampser und Kerbel nicht vergessen. Allerdings ist das nicht
jedermanns Geschmack, darum vorsichtig in der Anwendung.
Man sieht, ohne Bürzkräuter kann man in der modernen Hauswirtschaft nicht mehr auskommen. Benn sie nur nicht das Mittagessen noch so verteuern würden! Aber auch dafür gibt es
einen Kat. Wie wäre es zum Beispiel mit dem Versuch, sich
einen kleinen "Bürzgarten" auf dem Balkon anzulegen? Bielleicht glückt es.

Dann aber sofort beginnen, denn die Aussaat soll möglichst noch im April geschehen. Wan wählt Baltonkästen oder Töpse an einer sonnigen Stelle und füllt sie mit gut gedüngter Erde. Dann kann das Einsehen der jungen Pflanzen (Ansang Mai bis Mitte Mai) beginnen. Für den Balton eignen sich besonders Schnittlauch, Petersilie, Pimpinelle, Basilika und Salbei. Die Pflege ist sehr einsach. Sie besteht in regelmäßigem Gießen und Aussochen der Erde, damit sich das Unkraut nicht breit macht.

Das Schönste am selbstangelegten "Bürzgarten" ift natürlich die Ernte. Auch sie will gelernt sein. Eine alte Ersahrung lehrt zum Beispiel, daß man Kraut und Blätter des Wohlgeschmackes wegen nur am Nachmittag schneiden soll. Beim Schnittlauch müssen die Büschel stets ganz heruntergeschnitten werden, sonst geht die Pslanze ein. Will man die Kräuter trocknen, dann legt man die vorsichtig abgepflückten, gesunden Blätter auf ein Stück Papier, an einen ruhigen Platz ohne Sonne. Trocknen in der Sonne ist schädlich, nimmt den Geschmack. Majoran, Beisuß und Bohnenkraut werden am besten gebündelt zum Trocknen aufgehängt. Die getrockneten Kräuter kann man in verschließbaren Gläsern oder Porzellandosen aufheben, vorssorglich mit einem Etikett versehen.

Auf diese Weise kann man sich mit seinem sommerlichen "Würzgarten" auf dem Balkon das ganze Jahr hindurch die wohlschmeckenden Kräuter mit seichter Mühe und geringen Kossten ziehen.

Rezepte

Brotfäseauflauf.

400 gr Brot in heißer Milch aufweichen, 2 Eigelb, 130 bis 150 gr geriebenen Käse und 80 gr Öl dazu mischen. Die steifgeschlagenen Eiweiß darunterziehen, in die Aussaufform füllen (die Wasse darf nicht zu trocken sein, gut dickslüssig) und 40—50 Minuten backen.

Upfelröfti.

Schöne Haferslocken werden mit halbsoviel Zucker angeröstet bis sie schön goldbraun sind, dann fügt man 1 kg auf der Röstirassel geriebene ungeschälte Üpfel hinzu und dämpst zugedect kurze Zeit. Nach Belieben noch etwas nachzuckern und warm servieren.

Praliné-Upfelcreme.

Rohe feingeriebene Apfel mit etwas Zitronensaft und mit geschwungener Nidel mischen. In der Bratpfanne grob geriebene Mandeln mit Zucker anrösten (gleiches Gewicht Zucker wie Mandeln) und wenn erkaltet, der Creme beifügen und das ganze mit unvermischter geschwungener Nidel, die man zurückbehalten hat, garnieren.

Rübchen-Speife (füß).

Feine Haferslocken mit doppelt soviel Löffeln roher Milch einweichen und etwas stehen lassen. Ungefähr gleiches Quantum rohe Rübli auf der Bircherrafsel schaben und mit dem Sast von 1—2 Zitronen und 1 Tasse vorgeweichten Weinbeeren mit den Haferslocken mischen und nach Belieben mit Honig oder Zucker süßen.

Rohlauflauf (besonders gut aus Rosenfohl).

1 Pfund Kohl wird mit wenig Wasser weichgekocht und durch ein Sieb gestampst. Dann läßt man 50 gr Butter zergehen und mischt das Mus gut damit, gibt eine Handvoll ausgeweichtes Brot, etwas Milch, zwei Eigelb und wenn nötig noch etwas Salz dazu und zieht zuleht noch die zu Schnee geschlagenen Eiweiß seicht darunter, füllt die Masse in eine gebutterte mit Brosamen ausgestreute Aussauform und läßt 15—20 Minuten im Ofen backen oder kocht 1 Stunde im Wasserbad. Stürzen und mit einer Bechamels oder Tomatensauce übergießen.

Grape-fruits.

Die großen, saftigen Früchte eignen sich ausgezeichnet als erfrischenden Ersat für Suppe. Sie werden halbiert; mit einem scharfen Messer löst man dann das Fruchtsleisch los und schneidet es in Schnitzchen. Es wird aber in der Schale belassen. Man überzuckert nun die Früchte und setzt in die Mitte eine einzemachte, rote Kirsche.

Bitronenschnee.

Die Schale von 2—3 Zitronen wird mit Würfelzucker abgerieben. Dann preßt man den Saft aus und läßt in diesem Zitronensaft den Zucker schmelzen. Wenn er ganz aufgelöst ist, rührt man nach und nach den steisen Schnee von 4—5 Eiweiß unter den Saft. Der ganz steise Schaum wird auf Eis gestellt und kurz vor dem Austragen mit einem Teller voll gezuckerten Beeren oder verschnittenen Früchten vermengt.

Stofati.

Kindfleisch (Hohrückenstück) wird geklopft, gesalzen, mit Speck gespickt und mit einer Mischung von gehackter Petersilie, Zwiebel und gewiegter Zitronenschale eingerieben. Man bäckt das Fleisch in heißem Fett ringsherum bräunlich, gibt 1 Zwiebel, 2—3 Karotten, 1 Glas Rotwein und einige Lössel Salzwasser dazu und schmort alles zugedeckt 1 Stunde. Dann rührt man 1—2 Lössel Mehl mit Wasser oder Wein zu einem geatten Brei, rührt ihn in die Brühe und kocht alles nochmals eine knappe Stunde.