**Zeitschrift:** Die Berner Woche

**Band:** 30 (1940)

**Heft:** 19: 1

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: 27.11.2025** 

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

# Haus und Heim

# Kein Flecklein Erde bleibe unbebaut

Der Frühling ist da und mit ihm die Möglichkeit, unsere gute, immer willige Erde zu bearbeiten, zu säen und zu pflanzen. Wer möchte da nicht gerne mittun, besonders wenn er weiß, wie es für unsere Landesversorgung von größter Wichtigfeit ift, daß wir möglichft viel Bemufe und Rartof= feln selbst produzieren! Der Landwirtschaft wird schon dieses Jahr ein Mehranbau von Ackerfrüchten von 25,000 Heftaren zugemutet, die städtischen Gemeinden geben sich große Mühe, den Anbau von Pachtland, die so beliebten Schrebergärten, gu fördern, aber noch gibt es in den Außenquartieren, in den Bororten und halbstädtischen Gemeinden viele fleine und auch grö-Bere Gärten, wo Rartoffeln und manche Gemüsearten trefflich gedeihen mürden. Kartoffeln schonen die Notvorräte, Gemuse aus dem eigenen Garten schmedt noch einmal fo gut. Gewiß find unsere Lebensmittelzusuhren noch zufriedenstellend, aber find wir sicher, daß es immer so bleiben wird? Benugen wir es heute, daß dant der Borforge der Behörden vorzügliches Saatgut zur Verfügung fteht, denten wir daran, daß 3. B. Rartoffeln auch in klimatisch nicht bevorzugten Lagen einen Ertrag abwer= fen. Nicht blindlings und mahllos sollen wir vorgehen, wofür hätten wir unsere Beratungsstellen? Es sind: Der Schweizerische Gartenbauverein, Sefretär Herr Roth, Tavelweg 23, Bern; die landwirtschaftlichen Schulen und ihre Versuchsstationen.

Unser Aufruf wendet sich besonders auch an die Frauen und Frauenvereine. Nehmt, so weit es möglich ist, noch diese Wehrarbeit auf euch, macht eure Mitglieder darauf aufmerksam, auch das ist Mithilse am gemeinsamen Wohl, an der Landesverteidigung! Der Bernische Frauenbund.

# Rezepte

## Gebacenes Sirn.

Ein gewässertes, gehäutetes Kalbshirn kocht man in gesalzenem, mit wenig Essig gesäuertem Wasser einige Winuten, läßt es dann auf einem Brett erkalten, schneidet es in Scheiben, paniert diese in verquirstem Ei und Brosamen und bäckt das Hirn beidseitig knusperig. Es wird zu Spinat oder grünem Salat serviert.

## Reispilaw.

In 2 Eflöffeln Butter schmort man gewiegte Zwiebel gelb und gibt 250 g erlesenen Keis dazu, der kurz mitgebraten wird. Nun fügt man 1 Liter Wasser und Salz bei und kocht den Keis weich, aber körnig. Er wird mit geschmorten Champignons und Büchsenerbsen vermischt, gut erhist, angerichtet und mit Reibkäse überstreut.

# Kartoffelpaftetchen.

400 g geriebene, am Tage vorher gefochte Kartoffeln vermischt man mit 4 Eiern, 80 gr geriebenem Emmentalerkäse, einigen Ehlöffeln Kahm, etwas Salz und wenig Muskat. Die gut vermischte Masse füllt man in gebutterte Förmchen und bäckt sie im heißen Osen 40—50 Minuten.

# Spargeln auf verschiedene Art

## Spargeln mit Sauce.

Die gerüsteten Spargeln (immer vom Köpschen gegen unten sahrend) werden in kleinere Bündel zusammen gebunden und in Salzwasser weich gekocht. Unterdessen rührt man 2—3 Lössel Wehl mit 1 Tasse Wilch zu einem glatten Brei, sügt eigroß Butter, 1 Tasse Spargelwasser, in dem 1 Bouilsonwürselchen ausgelöst wurde, Salz, Pfesser und 1—2 Eigelb bei. Sind die Spargeln weich, guirlt man die Sauce auf kleinem Feuer, dis sie ansängt dick zu werden, ohne daß sie zum Kochen kommt und würzt sie mit 1 Lösselchen Zitronensaft. Die losgebundenen Spargeln legt man auf eine Platte, die mit einer Serviette ausgelegt ist, und serviert dazu die Sauce. Anstelle der warmen Sauce kann man auch Mayonnaise oder Vinaigrette geben.

## Spargelauflauf.

Die gerüsteten Spargeln werden halbiert und in Salzwasser ziemlich weich gekocht, indem man die untern Enden früher aussetzt als die Röpschen, damit alles gleichmäßig weich wird. Nun bereitet man aus Butter, Mehl, Spargelwasser, etwas Fleischertraft und dem nötigen Gewürz eine dickliche Sauce. Man legt die Spargeln lagenweise mit der Sauce in eine gebutterte Form und sorgt dafür, daß die Spargelsöpschen zuoberst liegen. Sie werden mit dem Kest Sauce überzogen, mit einigen Lösseln Paniermehl und Reibkäse überstreut und im Ofen 20 Minuten gebacken. Bratkartosseln schwecken gut dazu.

#### Spargel mit Omeletten.

Spargeln werden in Salzwasser weich gekocht und mit heiber, übriggebliebener Bratensauce übergossen. Aus wenig Mehl, Milch oder Spargelwasser und 3—4 Giern hat man einen Leig gerührt und daraus einige dünne Omeletten gebacken. Diese werden zu Rollen gesormt und rings um die Spargeln gelegt.

## Spargelfalat.

Zarte Spargeln hat man weich gekocht und in kleinere Stücke geschnitten. Dann rührt man aus allerlei gewiegten Kräutern, Senf, Öl, Rahm, Zitronensaft und Salz eine Salatsfauce und gießt sie über die vertropsten Spargeln. Der Salat wird bergförmig angerichtet und mit Eiervierteln und Tomatensicheiben umlegt. Er paßt zu kaltem Fleisch.

## Mailänder-Spargeln.

Man legt die weichgekochten Spargeln auf eine erwärmte Platte, überstreut sie mit reichlich geriebenem Parmesankäse und serviert dazu in der Saucenschüffel heiße, braune Butter.

## Spargelbrötchen.

Von einigen altbackenen Weggli reibt man die Rinde leicht ab, schneibet einen Deckel ab und höhlt sie sorgsältig aus. Spargelföpfe kocht man weich und erhipt sie in einer dicken, mit Eigelb verrührten Buttersauce. Dieses Spargelgemüse füllt man in die Brötchen, bindet die Deckel mit Faden sest und bäckt sie in heißem Fett schwimmend rasch knusperig. Man kann auch die Brötchen nebeneinander in eine gebutterte Form stellen und im Ofen backen. In diesem Fall läßt man die Deckel weg.

## Spargeln auf polnische Urt.

In einem großen Stück Butter dämpst man einige Löffel gewiegte Kräuter, ebensoviel Brosamen und 2—3 hartgekochte, gehackte Gier. Diese Mischung richtet man auf weichgekochte Spargeln an. E. R.



Die bequemen

Strub
Vasano
und Prothos
Schuhe

