Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 30 (1940)

Heft: 22

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: 02.11.2025

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

Haus und Heim

Wenn Herr Schmalhans Rüchenchef ist!

Er ift ein gar eigener herr, diefer herr Schmalhans! Sparen, sparen! das ist sein kategorischer Imperativ, etwas anderes scheint er gar nicht zu kennen. Wenn die Hausfrau ihr Haushal= tungsgeld zur hand nimmt, dann steht dieser herr dabei und bestimmt: soviel darf für Gemüse, soviel für Fleisch usw. ausgegeben werden. Un manchen Tagen nimmt er sich sogar die Freiheit zu bestimmen: heute gibt es zur Abwechslung nur ein Gericht, oder halt! Da find noch Reste von der gestrigen Mahl= zeit, die wollen wir doch zu einem recht hübschen Menu zusammenstellen! Ist es einer Hausfrau zu verdenken, wenn sie oberflächlich besehen — diesen Tyrannen ins Pfefferland wünscht. Denn wieviel schöner und angenehmer ist es, wenn man so hineingreifen darf ins Bolle und sich nicht lange bestimmen laffen muß, ob ich mir dieses oder jenes für das Menu leisten darf. Herr Schmalhans ift aber gar nicht der Tyrann, der er zu sein scheint. Er ist keineswegs der Pedant, als den man ihn anzusehen geneigt ist. Er will nur das Allerbeste der Haus= frau. So manche Frau, die sich willig und verständnisvoll seinen Anweisungen unterzog, ist zu einer Virtuosin der Einteilung geworden, die mit wahrer Meisterschaft 3. B. aus Speiseresten die auserlesensten Gerichte zuzubereiten verstand.

Nachstehend einige Proben von Rezepten von Küchenchef Schmalhans, die eine Meisterin der Einteilung, Frau Ida Schlachter selbst erprobt und zum Besten ihrer Mitschwestern in einem hübschen Bücklein herausgegeben hat.

Der billige Preis dieses Bückleins: Sparsame Kücke. Zweckmäßige Verwendung von Speiseresten von Ida Schlackter, sim Walter Loepthien Verlag in Meiringen erschienen) von nur Fr. 1.—, erlaubt auch dem magersten Geldbeutel die Anslchaffung.

Rartoffelfuppe

Das Basser, in dem geschälte Kartosseln gekocht wurden, schütte man nicht weg, da dieses einen wertvollen Teil der Kartosseln — die Stärke — enthält. Man schneide altes oder neues Brot in Scheiben — man kann auch kleine Brotwürseli in etwas Vett rösten — und gebe diese in eine Schüssel. Dann gieße man die heiße Kartosselbrühe darüber, schmelze mit etwas Butter ab und gebe etwas Maggi, sowie sein gehacktes Kerbelkraut und sein geriebenen Käse daran.

Teigwarenwaffer

schütte man ebenfalls nicht weg. Auch von dieser Brühe läßt sich eine sehr schmackhafte Suppe bereiten. Man versahre wie oben angegeben. Hier kann man zur Erhöhung des Wohlgeschmackes etwas Rahm der Suppe beigeben.

Fleischtuchen

Fleischabfälle werden sein gehackt. Unter Zugabe von sein gehackter Zwiebel, ein wenig Fett, Gewürz, etwas Essig, 1 Brise Zucker und Basilikum wird ein Fleischhaché bereitet. Ein Kuschenblech wird mit Teig belegt, das Fleisch darauf gelegt, das

Ganze mit Leig bedeckt und mit Ei bestrichen. Die Masse läßt man im Ofen schön braun backen.

Wleischfügeli

Bratenabfälle, fein gehadtes Grün, ein wenig Brotbrösmeli, Salz, Basilitum, Siedsseisch, eine sein gehadte Zwiebel, Citronensaft, Essig, 1 Ei oder nur Eiweiß.

Das fein gehackte Fleisch wird mit dem Gewürz gut geknetet oder mit einem Kartosselstößer sein gestoßen und dann das Ei und die Brösmeli beigegeben. Hierauf forme man Kügeli und wälze sie in etwas Mehl. Dann werden sie in Fett leicht braun gebraten und mit einer Sauce serviert.

Rartoffelfüchli

übrige Kartoffeln werden sein gestoßen, mit einem Ei, einem Löffel Mehl, etwas Gewürz, Salz und Mustat ganz gut zusammen vermischt. Dann formt man kleine Kügeli und bäckt diese in heißem Fett schön braun.

Brotpudding

Eine Tasse weiches Brot, fein gestoßen, 100 Gramm Zufter, 1 Prise Zimtpulver, 4 Gier und nach Belieben etwas gemahlene Nüsse.

Alles wird gut gemischt und dann in eine glatte Form abgefüllt. Sodann kocht man die Wasse abgedeckt im Wasser (Wasserbad) 30 bis 40 Minuten lang. Hierauf stürze man die Form und übergieße den Pudding mit verdünntem Sirup.

Apfel im Schlafrod

Ein kleines rundes Teigktück lege man auf ein Ruchenblech, den Rand streiche man mit Wasser an. In die Mitte des Teigstückes setze man eine Apfelhälfte und decke diese dann mit einem zweiten Teigstück zu. Zuletzt wird dieses mit Ei angestrichen und im Ofen leicht braun gebacken.

Räseschnitten

1 Taffe geriebener Käfe, 1 Löffel Mehl, 1 Brife Salz, 2 Löffel Milch und 1—2 Eier. Das Ganze wird gut zusammen gemischt. Dann nehme man ausgetrocknetes Brot, schneide dieses in dünne Scheiben und wälze diese in heißem Waffer. Bon obiger Waffe streicht man ziemlich dick auf die Brotscheiben und bäckt sie dann in heißem Fett schon braun.

Mais- oder Griefinofi

1 Liter Milch, 1 Tasse Mais oder Grieß, 1 Prise Sald, 100 Gramm geriebener Käse.

Die Milch mit Salz wird zum Rochen gebracht und unter beständigem Rühren das Mais oder der Grieß beigegeben. Die Masse wird 15 Minuten kochen gelassen, dis sie dicklich geworden ist. Sodann wird sie auf ein nasses Brett gestrichen und erkalten gelassen. Nach dem Erkalten sticht man mit einer runden Form Blätzli aus und bringt diese mit geriebenem Käse bestreut, in eine seuerseste Form. Zu oberst lege man Butterstücklein und überziehe mit einem Eierguß. Die Backzeit beträgt 30 Minuten.

Jetzt erst recht gute Ernährung, Salat mit :



feinster Citronenessig aus dem Saft der sonnendurchglühten Citrone. Sparsam

gebrauchen, kein Wasser am Salat lassen, gut mischen!

Für Verlobte die geschmackvolle Beleuchtungseinrichtung

ELEKTRIZITÄT A.-G. Marktgasse 22, Bern