**Zeitschrift:** Die Berner Woche

**Band:** 30 (1940)

**Heft:** 43

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:** 30.11.2025

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

# Haus und Heim

# Zeitgemäße Fleischgerichte

#### Rindsgulasch.

1 fg Gulaschsleisch, 80 g Fett, 3 große Zwiebeln, 1 Löffel Essig, eine Messersige Paprika, Majoran, Kümmel, Salz, 1 Löffel Tomatenmark. Zubereitungsdauer 2½ Stunden. In Fett röstet man die blättrig geschnittenen Zwiebeln gelb, fügt Paprika und Essig dazu, läßt alles ausdünsten, gibt von dem übrigen Gewürz je eine Messersige voll daran und tut das in Würsel geschnittene Fleisch in die Brühe. Es muß nun zuerst im eigenen Saft, später mit dem zugefügten Tomatenmark und ein wenig Wasser, das man nachgießt, weich werden, dann stäubt man ein Lössel Mehl daran und gießt das Gulasch mit Wasser oder Suppe auf. Man reicht dazu Nudeln oder Karstoffeln.

#### Rindfleischicheiben.

Man schneidet dicke Scheiben von dem gehäuteten Kindsfilet. Die Scheiben legt man dann sest auseinander und bindet sie zusammen, als ob das Fleisch ein Stück wäre (ca. 1 kg). In kleine Einschnitte, die man mit einem Messer macht, steckt man kleine Knoblauch-Stückchen (ca. 100 g). Das Fleisch muß, nachsdem es mit kochender Butter übergossen ist, drei Stunden im geschlossenen Topf dünsten. Halbstündlich wendet man das Fleisch. Dann gibt man dazu: Den Saft von ca. 6 reisen Tomasten, Pfesser, Salz und geschnittene Bratkartossen (ca. 500 g). Man dünstet das Gericht nochmals durch. Der Bindsaden wird erst beim Anrichten gelöst und das Fleisch, übergossen mit dem Jus und garniert mit Kartosselssücken, ausgetragen. Zubereitungsdauer 3½—4 Stunden.

#### Glafierte Zwiebeln

Rleine, weiße Zwiebeln werden in Salzwasser furz gebrüht und mit einem Tuche abgetrocknet. Dann läßt man Butter oder Fett heiß werden, fügt eine Messersiße Zucker und die Zwiebelchen bei und dämpft sie unter öfterem Wenden weich, indem man löffelweise Bouilsonwürfelbrühe dazu gießt. Diese Zwiebeln schmecken gut zu irgend einem Braten oder auch zu kaltem Fleisch.

#### Bratwürfte in pifanter Sauce

2—3 Paar Kalbsbratwürste legt man einige Winuten in heißes Wasser, trochnet sie dann ab und bratet sie auf gewohnte Weise bräunlich. Sie werden in je drei Teile geschnitten. Im zurückbleibenden Fett röstet man 2 Eglössel Wehl braun, gibt gebratene Zwiebeln, 1 Lössel Sens, 1 Tasse heißes Wasser und 2—3 Lössel Weißwein dazu und kocht alles zu einer gut gewürzten Sauce. Sie wird nach ¼ Stunde über die warmgehaltenen Würste angerichtet. Zu Nudeln, Keis oder Kariosselsbrei.

Ich fassoniere Ihnen

## das schönste Herrenhemd

nach Mass für nur Fr. 7.50. Feine Popeline-Stoffe, Schweizerfabrikat.



Das Neueste in Stickereien aller Art

# WILLY MÜLLER, BERN

Waisenhausplatz 21, 2. Etage, b. Dellsperger Apotheke

### Sind Frauen unpunktlich?

"Meine Frau wäre eine ideale Chefrau, wenn sie nicht immer und überall unpünktlich wäre! Niemals ist das Mittagessen fertig, immer muß man auf sie warten. Wenn wir abends ausgehen, was meinen Sie, wie ich da drängen muß! Sonst kämen wir sogar noch zu spät ins Theater ..." So klagt Herr Schmidt.

Man soll aber immer beide Teile hören. Und was Frau Schmidt nun vorbringt, klingt eigentlich ganz verständlich: "Wie soll eine Frau das Mittagessen pünktlich richten, wenn der Ehemann jeden Tag zu einer anderen Zeit nach Hause kommt, weil eine geschäftliche Besprechung dazwischen kam?" Frau Schmidt hat recht. Es ist nicht immer möglich, ein Gericht fertig zum Anrichten auf dem Herd stehen zu lassen, einmal muß noch das Fleisch gebraten, ein anderes Mal die Tunke angerührt wersden. Trozdem aber ist diesem Ziel abzuhelsen.

Wie wäre es 3. B., wenn der Chemann eine Zeit, sagen wir 12½ Uhr, bestimmt und, falls er nicht kommen kann, einen Bescheid gibt, am besten natürlich telesonisch? Er erspart sich damit den Arger des Wartens, und die Shefrau gewinnt Zeit, noch irgendetwas für sich zu ersedigen.

Aber Herr Schmidt ist mit seiner Anklage noch nicht zu Ende. Er behauptet entschieden, daß es gar nicht daran liege, sondern daß Frauen von Natur aus unpünktlich seien. Das sähe man ja schon daran, daß sie selbst am Sonnabend oder Sonntag nie fertig würde, daß immer auf sie gewartet werden müßte.

Und wieder antwortet Frau Schmidt sehr geschickt: "Wie soll ich als Hausfrau und Mutter aber auch zur gleichen Zeit fertig sein, wenn es meinem Mann plöglich einfällt, am Sonnabendnachmittag wegen des schönen Wetters spazieren zu gehen, anstatt, wie vorgesehen, zu Hause zu bleiben? Abgesehen davon, daß der Ehemann stets noch irgendwelche Wünsche hat, da soll ich die Krawattenfarbe entscheiden oder schnell noch einen Knopf annähen, und erst dann kann ich mich selbst fertig machen!"

Sicher hat Frau Schmidt recht. Denn welche von uns Frauen kennt nicht alle die tausend kleinen alltäglichen Erlebnisse, daß wir unpünktlich sein müssen, weil es einsach nicht anders geht, oder daß wir wieder etwas vergessen haben, weil wir einsach keine Zeit mehr zur Erledigung hatten.

"Reine Zeit haben", das ist das Broblem. Immer kommt etwas dazwischen, ein Kind schlägt sich das Knie auf und muß noch verbunden werden, ein unerwarteter Besuch kommt und wirst alse Pläne für den Bormittag über den Haufen, und statt geruhsamer Einkäuse rast die Haussrau durch die Geschäfte, "sie hat ja keine Zeit mehr übrig". Oder die Hausangestellte wird in letzter Stunde krank, nun muß man alles allein herrichten und sitzt dann abends, kaum fertig angezogen, müde und abgebeit seinen Gästen gegenüber.

Und doch: Es gibt Frauen, die trot eines großen Pflichtenfreises, trot all dieser kleinen Zufälligkeiten und Schrecknisse die Kunst beherrschen, immer Zeit zu haben und "fast" immer pünktlich zu sein. Es sind die wahren Lebenskünsklerinnen. Nebenher haben sie aber auch ein außerordentlich wirksames Rezept: eine klare Zeit= und Tageseinteilung. Nova.

### Für Verlobte

die geschmackvolle Beleuchtungseinrichtung

ELEKTRIZITÄTS A.-G., BERN MARKTGASSE 22