

**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:** 16.01.2026

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

# Haus und Heim

## Zeitgemäße Fleischgerichte

### Rindsgulasch.

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

### Rindfleischscheiben.

Man schneidet dicke Scheiben von dem gehäuteten Rindfilet. Die Scheiben legt man dann fest aufeinander 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, nachdem 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 reifen Tomaten, Pfeffer, Salz und geschnittene Bratkartoffeln (ca. 500 g). Man dünstet das Gericht nochmals durch. Der Bindfaden wird erst beim Anrichten gelöst und das Fleisch, übergoßen mit dem Jus und garniert mit Kartoffelstücken, aufgetragen. Zubereitungsdauer 3½—4 Stunden. D. R.

### Gläzierte Zwiebeln

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

### Bratwürste in pfifanter Sauce

2—3 Paar Kalbsbratwürste legt man einige Minuten in heißes Wasser, trocknet sie dann ab und bratet sie auf gewohnte Weise bräunlich. Sie werden in je drei Teile geschnitten. Im zurückbleibenden Fett röstet man 2 Eßlöffel Mehl braun, gibt gebratene Zwiebeln, 1 Löffel Senf, 1 Tasse heißes Wasser und 2—3 Löffel Weißwein dazu und kocht alles zu einer gut gewürzten Sauce. Sie wird nach ¼ Stunde über die warmgehaltenen Würste angerichtet. Zu Nudeln, Reis oder Kartoffelbrei. G. R.

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. Dellperger Apotheke

## Sind Frauen unpünktlich?

„Meine Frau wäre eine ideale Ehefrau, 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 werden. Trotzdem aber ist diesem Ziel abzuhelfen.

Wie wäre es z. B., wenn der Ehemann eine Zeit, sagen wir 12½ Uhr, bestimmt und, falls er nicht kommen kann, einen Bescheid gibt, am besten natürlich telefonisch? Er erspart sich damit den Ärger des Wartens, und die Ehefrau gewinnt Zeit, noch irgendetwas für sich zu erledigen.

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 führt 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 plötzlich 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 Erfahrungen, daß wir unpünktlich sein müssen, weil es einfach nicht anders geht, oder daß wir wieder etwas vergessen haben, weil wir einfach keine Zeit mehr zur Erledigung hatten.

„Keine Zeit haben“, das ist das Problem. Immer kommt etwas dazwischen, ein Kind schlägt sich das Knie auf und muß noch verbunden werden, ein unerwarteter Besuch kommt und wirft alle Pläne für den Vormittag über den Haufen, und statt geruhiger Einkäufe rast die Hausfrau 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 abgehetzt seinen Gästen gegenüber.

Und doch: Es gibt Frauen, die trotz eines großen Pflichtenkreises, trotz all dieser kleinen Zufälligkeiten und Schrecknisse die Kunst beherrschen, immer Zeit zu haben und „fast“ immer pünktlich zu sein. Es sind die wahren Lebenskünstlerinnen. Nebenher haben sie aber auch ein außerordentlich wirksames Rezept: eine klare Zeit- und Tageseinteilung. Nova.

## Für Verlobte

die geschmackvolle Beleuchtungsanrichtung

ELEKTRIZITÄTS A.-G., BERN

MARKTGASSE 22