

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 30 (1940)
Heft: 44

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: 14.01.2026

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

Haus und Heim

Für den Vegetarier.

Kartoffel-Würstchen.

6—8 große, geschälte Kartoffeln kocht man in Salzwasser weich, gießt dieses ab und reibt die Kartoffeln fein. Sie werden mit einem Stück Butter, 2 Eiern, einigen Löffeln heißer Milch, Salz und Pfeffer gut vermengt. Aus der Masse formt man fingerlange Würstchen, wendet sie in geschlagenem Ei und Brosamen und bäckt sie in heißem Fett knusperig. Sie werden zu Salat, Spinat oder Dörrbohnen serviert.

Schwarzwurzel-Salat.

Man kann die Schwarzwurzeln entweder in Wasser einlegen und mit der Schale in Salzwasser weichkochen und dann schälen, oder sie roh schälen und weichkochen. Das Brühwasser ist natürlich nur dann verwendbar, wenn sie geschält gekocht werden. Siedet man aber die Wurzeln ungeschält, läßt sich nachher die Schale leicht abziehen. Aus Senf, Zitronensaft, Öl, gewiegteter Petersilie und allenfalls noch etwas Salz, wird eine Sauce gerührt, mit der man die in Scheibchen geschnittenen Schwarzwurzeln vermengt.

Makkaroni mit Tomaten.

Hat man ganze Tomaten eingemacht, kann man sie nun zu einer guten Speise verwenden. Man schneidet sie in dünne Scheiben und schichtet sie lagenweise mit weichgekochten, abgetropften Makkaroni in eine gebutterte Form. Dann verrührt man 2 ganze Eier mit 1 Tasse Milch, Salz, Pfeffer und Reibkäse, gießt dies über die oberste Makkaronischicht und bäckt das Gericht 20 Minuten im Ofen. Endivien- oder Nüchlisalat gibt man dazu.

Trüffelfee von Omeletten.

Omeletten werden in feine Streifen geschnitten und in eine gebutterte Form gegeben. Dann kocht man aus Butter, Mehl, Fleischbrühe, Milch, allerlei gehackten Kräutern und dem nötigen Gewürz eine dickliche Sauce, durchzieht sie mit 1 Eigelb und gießt sie über die Omeletten. Das Ganze wird mit geriebenem Käse überstreut und im Ofen überbacken.

Mais mit Sauce.

Aus Maisgrieß, etwas gesalzenem Wasser und Milch kocht man einen dicken Brei, sticht davon runde Klöße ab und hält sie warm. Dann läßt man Butter heiß werden, bräunt darin 1—2 geschälte, gehackte Zwiebeln und 1 Löffel Mehl, löst mit Wasser ab, würzt mit Salz und Muskat und rührt 2—3 Löffel Tomatenpüree dazu. Wenn die Sauce schön dick und sämig ist, richtet man sie über den Mais an.

Schwarzbrot pudding.

Geriebenes Schwarzbrot (1 Suppenteller voll) wird mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, etwas Zimt, gewiegteter Zitronenschale und einer Prise Salz vermengt und mit 2 Eiern durchzogen. Die Hälfte der Masse füllt man in eine gebutterte Form, füllt gekochte Früchte darauf, deckt mit der übrigen Brotmasse, legt Butterstückchen dazu und bäckt die Speise im Ofen. Sie wird zu einer Fruchtsoße auf den Tisch gegeben. E. K.

Pilzsalat mit Tomatensauce.

Pilze werden gepulvt, mit dem Tuch sauber gerieben, nicht gewaschen, und durch die Maschine gedreht oder ganz fein gewiegt und mit Tomatensauce angemacht.

Die Tomatensauce wird folgendermaßen gemacht: Einigen Tomaten wird die Haut abgezogen, dann wiegt man sie fein. Dazu gibt man soviel Rahm oder saure Milch, daß eine nicht zu dünnflüssige Sauce entsteht, würzt mit Sellerie, Salz, Muskat, feingewiegteter Zwiebel und schlägt mit dem Schneebesen die Sauce tüchtig, ehe man sie über die Pilze gießt. Berta Schaffs.

„Ach, nur noch 5 Minuten . . .!“

„Ach bitte, Mutti, nur noch fünf Minuten“, bettelt Claude, „es ist doch gerade so schön . . .!“

Was soll die Mutter tun? Ihr liebevolles Herz sagt ihr natürlich: „Gönn' doch deinem Kind noch ein bißchen Spiel . . .“ Aber darf sie von der einmal getroffenen Anordnung „Punkt 8 Uhr gehen die Kinder zu Bett“ nun selbst abgehen? Soll man unerbittlich bleiben, oder darf sie den flehenden Kinderaugen einmal nachgeben?

Es ist merkwürdig, die Generationen haben sich abgelöst, Zeiten und Umstände haben gewechselt, Erziehungsformen, Ernährung, überhaupt alles ist anders geworden, nur eines ist geblieben: der Kampf der Kinder beim täglichen Zubettgehen.

Versuchen wir doch einmal, nachsichtig zu sein und Claude die erbeteten „Fünf Minuten länger aufbleiben“ zu erlauben. Was wird nun geschehen? Eines sollte sich jede Mutter bei einem solchen Versuch vorher klar machen: das Wunderkind, das bereits bei diesem ersten Erziehungsversuch sich nach fünf Minuten von allein meldet und dann mit einem Dankesfuß für die gütige Mutter, ohne noch ein Wort zu verlieren, allein ins Bett wandert, — das muß erst geboren werden. Bei den meisten Kindern wird nämlich dieses Experiment voraussichtlich vollkommen daneben gehen. Denn natürlich versucht Claude, von der heute scheinbar gutgelaunten Mutter noch einmal fünf Minuten zu erbetteln. Und selbst freundschaftlich-ernstes mütterliches Mahnen: „Geh' zu Bett, die Zeit ist längst überschritten!“ stößt auf Widerstand.

Nun allerdings muß die Mutter ihre Erziehungskunst unter Beweis stellen. Jetzt ist es mit dem Nachgeben zu Ende, dagegen heißt es für sie unter allen Umständen: das Kind zum Gehorsam und zur Würdigung der mütterlichen Liebe zu erziehen. Ob das mit Güte, mit Erklärungen oder mit Strenge, vielleicht sogar mit Strafe zu erreichen ist, muß jede Mutter selbst entscheiden. Denn nur sie weiß ja, wie sie „ihr Kind zu nehmen hat“. Eine Strafe, etwa eine empfindliche Freiheitsstrafe von jetzt ab acht Tage lang 10 Minuten vor 8 Uhr ins Bett gehen zu müssen, sollte natürlich immer der letzte Ausweg sein.

Andererseits hüte sich jede Mutter davor, ihr Kind als unartig oder gar als hoffnungslos zu bezeichnen, wenn solch ein erster Erziehungsversuch verunglückt ist. Im Gegenteil, die Mutter sollte nach einiger Zeit noch einmal Nachsicht zeigen und das Kind die erbetenen fünf Minuten länger aufbleiben lassen. Wahrscheinlich wird dann Claude in Erinnerung an die gemachte böse Erfahrung schon artiger sein. Allerdings darf sich die Mutter nicht wundern, wenn er auch diesmal noch versucht, die Sache etwas hinauszuschieben, indem er vielleicht an der Tür noch einmal zurückkommt, um den Eltern „aus Versehen“ ein zweites Mal Gute Nacht zu sagen. Zu Bett gehen ist nun einmal entsetzlich schwer (denken wir doch an unsere eigene Jugend), und wenn Claude jedesmal gehorsamer und artiger wird, so ist alles gewonnen. Nova.

Für Verlobte

die geschmackvolle Beleuchtungseinrichtung

ELEKTRIZITÄTS A.-G., BERN

MARKTGASSE 22