

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 37 (1947)

Heft: 15

Rubrik: Aus der Küche

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: 23.02.2026

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

Es geht nüd über

e gueti Fleischsuppe

durch ein Waschmittel weich gemachten Wasser ein (Soda, selbsttätige Waschpulver, Salmiak, Borax). Nach dem Einweichen wäscht man mit einem im Handel gebräuchlichen, möglichst guten Waschpulver oder mit Seife in sauberm Wasser gut durch (fünf Gramm Pulver pro Liter Wasser). Bei stark kalkhaltigem Wasser wird die Dosis noch vermehrt. Die Hauptsache ist nun tüchtiges Durchkneten der Wäsche, wobei Schaum entsteht, ein Zeichen, dass das Waschmittel seine Wirkung getan hat.

Vom Reiben

Für die stark verschmutzten Stellen (Hemdkragen, Manchetten der farbigen Hemden, Höschentücher, Achselbänder usw.) benutzt man eine mit Seife eingeriebene sehr weiche Bürste (Haarbüste, nicht Reisbüste, die höchsten für harte Küchenhandtücher zulässig ist). Dann presst man jedes Stück einzeln unterm fliessenden Wasserhahn durch, worauf man es sofort wieder in frisches Wasser gibt, dem wiederum einige Gramm Waschpulver zugesetzt sind. Das Schlagen der Wäsche im Eimer oder über dem sogenannten Prätzschbrett, wie es bei den Bernern üblich ist, oder wie es die Tessiner über Steine besorgen, ist für die Kaltwäsche angezeigt, da es die aufgeweichten Schmutzstellen durchschlägt. Auch ein gewöhnliches Weißblechwaschbrett tut gute Dienste. Wer dies nicht kann, quetscht die Wäsche kräftig durch, schwenkt und rollt sie tüchtig auf und ab, was durch den Stössel besorgt werden kann.

Vom Spülen

Jedes Stück wird sorgfältig auf die erreichte Sauberkeit geprüft. Unsaubere Stellen werden extra eingeseift, mit der Bürste behandelt und geschwenkt. Die Weisswäsche wird durch ein leichtes Bläuewasser gezogen. Der Baumwollwäsche setzt man vor dem letzten Schwenken zur Desinfektion und Bleichung einige Tropfen Javelle zu, der farbigen Wäsche dagegen Essig oder Salz. Wenn Kinder- oder Babywäsche kalt gewaschen wird, muss diese nach dem Trocknen geglättet werden, damit sie keimfrei gemacht wird.

Von der Bébéschwäse

Man weicht sie kalt mit Salmiak ein. Reiben ist meist unnötig, wenn die Windeln sofort nach Gebrauch eingelegt werden. Man zieht jedoch die Wäsche dreimal durch sauberes Wasser und reibt jedesmal ein wenig durch. Das vorletzte Wasser kann bei stark verschmutzten Windeln etwas Lysosin enthalten; letztere müssen aber sofort in sauberm Wasser nachgespült werden. Die Windeln werden nach dem Trocknen heiß geglättet.

(Die obigen Rezepte stammen aus Frankreich. Da wir bei uns noch bedeutend bessere und mehr Waschmittel verfügbar haben, wird das Kaltwaschen bei uns keine Schwierigkeiten bereiten.) i.

In aller Vernunft — aber den Vegetariern zum Trotz! Die Fleischsuppe, nicht übermäßig genossen, hat gar nicht den gesundheitsschädigenden Einfluss, den man ihr so gerne «in die Schuhe» schieben möchte. Auf jeden Fall leuchtet Vaters Gesicht immer, wenn es einmal Fleischsuppe gibt — zuerst die Suppe mit viel Schnittlauch und nachher die hübsch angerichtete Platte mit Gemüse.

Die Zutaten sind: 1 gutes Stück Fleisch, Rüebli, Zwiebeln, Lauch, Köhl, Sellerie, Tomaten, Peterli.

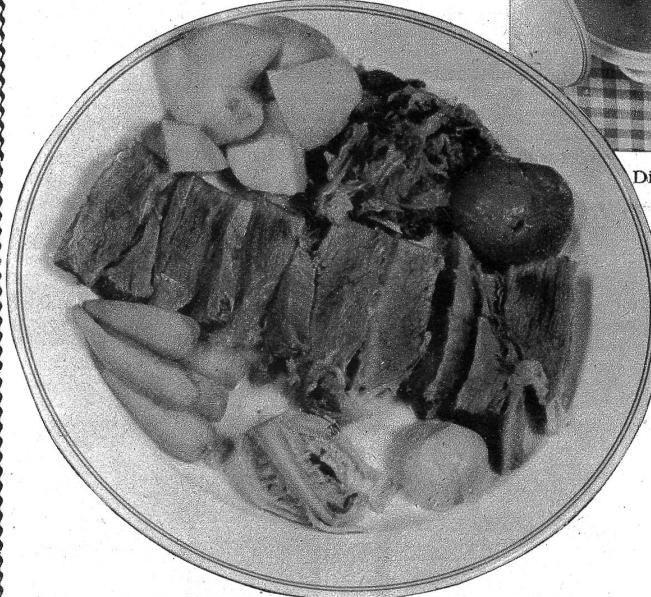
Will man eine gute Suppe, dann gibt man das Fleisch in kaltes Wasser; möchte man aber ein saftiges Stücklein Fleisch, wird dasselbe in das heiße Wasser gelegt. Die Suppe wird erst nach der halben Kochzeit gesalzen. Das Gemüse wird gerüstet und wenn immer möglich ganz in die Brühe gelegt. So kann man nachher eine hübsche Platte richten. Die Tomaten werden erst 10 Minuten vor



Hier die Zutaten: Es guets Möckli Fleisch, Köhl, Sellerie, Peterli, Tomaten, Zwiebeln, Rüebli, Lauch



Die wärmende Suppe mit viel feingewiegtem Schnittlauch!



Die Rindfleischplatte hübsch angerichtet — wer Lust hat, serviere noch Preiselbeerensmarmelade dazu

dem Anrichten zugefügt. Mit Muskat, etwas Paprika und — einigen Tropfen Kognak — nach einem berühmten französischen Koch — wird die Suppe ganz extra gut! Recht viel Schnittlauch fein wiegen, in die Suppenschüssel geben. Ferner werden Weissbrotwürfeli (von einem Weggli) in wenig Butter geröstet und auf den Schnittlauch gelegt. Die Suppe darüber gießen und sofort auftragen. Man achte darauf, dass beim Herausschöpfen der Suppe das Gemüse nicht «verfahrt» und unansehnlich wird.

Allerlei Gutes aus Hafergrütze und Haferflocken

Schokolade-Torte aus Kentaur-Rapidflocken: 120 Gramm Kentaur-Rapidflocken in 50 g Butter rösten und erkalten lassen. 2 Eier und 180 g Butter schaumig rühren, 50 g Schokoladepulver, etwas Vanillezucker, 1 Prise Salz, 50 g geriebene Mandeln, 50 g Sultaninen sowie ein Viertelliter Milch nach und nach beigeben. Die Haferflocken und ein halbes Päckli Backpulver darunter mischen und in einer Springform bei mittlerer Hitze 40–50 Minuten backen. Nach Abkühlen mit einem Guss aus 150 Gramm Puderzucker, 50 g Kakao und ein Drittel Liter Milch garnieren.

Haselnusstorte mit Kentaur-Hafergrütze: 100 Gramm Kentaur-Hafergrütze und 50 g Haferflocken über Nacht in einem halben Liter Milch ein-

weichen. 150 g Zucker, 50 g Butter, mit zwei Eigelb schaumig rühren, 100 g gemahlene Haselnüsse und etwas Zitronensaft dazu geben und zuletzt den steif geschlagenen Schnee darunterziehen. In einer gut gefetteten und bemehlten Springform bei mittlerer Hitze während einer Stunde backen. Nach Wunsch mit einem Guss aus 150 g Puderzucker und Zitronensaft oder Schokolade, die zu einem dicken Brei verrührt werden, bestreichen.

Kentaur-Schokolade-Müsli: 2 Esslöffel Kentaur-Rapidflocken, 2 bis 3 Esslöffel Rahm oder Milch, geriebene Block oder Crémantschokolade und einen halben geraffelter Apfel miteinander vermengen.