

Aus der Küche

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **37 (1947)**

Heft 37

PDF erstellt am: **19.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

HAUS- und FELDGARTEN

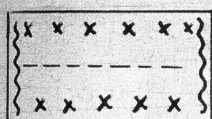
Gemüsegarten

Beendigen der Saaten der Winterfreilandgemüse und des Verpflanzens der Winterzwiebeln, von Wintersalat und Winterlattich.

Abräumen!

Stangenbohnen. Man wartet da nicht auf das letzte «Grängeli». Denn, meinem Rate folgend, hast du in deine Stangenbohnenbeete Anfang August eine Nachfrucht eingepflanzt; die muss nun Licht haben, und darum fort mit dem Gestäude! Schneide es dem Boden eben ab, damit die stickstoffbakterienreichen Wurzeln den Boden noch weiterhin düngen können. Ist das Gestäude Träger von Pilzsporen, so musst du es verbrennen. Die Stickle werden, wo es nötig ist, nachgespitzt und ergänzt und gut abgerieben.

Ein richtiges Stangenbohnenbeet sollte nach dem Abräumen so aussehen:

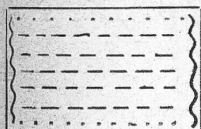


× = Endivien oder Salat, Lattich;
— = Spinat Nobel.
~ = Bohnenkraut, das, wenn nicht schon

geschehen, jetzt gedörrt werden muss.

Tomaten. Früchte, die noch nicht reif sind, lässt man an der Wärme nachreifen. Ist das Gestäude krank, so wird es verbrannt.

Das Tomatenbeet im Herbst/Winter



... = Winterkresse, sehr vitaminreich und gesund für den Magen.
— = Nüsslisalat.
~ = Monatrettich, Schnittsalat.

Gewürzkräuter dörren!

Es ist jetzt höchste Zeit dazu! Am besten dörret man sie auf dem Dörrapparat. Dazu kommen in Frage: Basilicum, Bohnenkraut, Estragon, Liebstöckel, Majoran, Münzen, Petersilie, Schnittsellerie, Thymian, Ysop, Zitronenmelisse. Sie werden trocken aufbewahrt. Ich möchte empfehlen, auch **Kräutermischungen** zu machen, zum Beispiel:

für **Kartoffelsuppe**: Majoran, Schnittsellerie, Liebstöckel, Petersilie;

für **Fleischsuppe**: Basilicum, Liebstöckel, Petersilie;

für **Salat**: Basilicum, Bohnenkraut, Estragon.

In diesem Falle werden die zum Mischen bestimmten Gewürzkräuter am besten pulverisiert.

Blumengarten

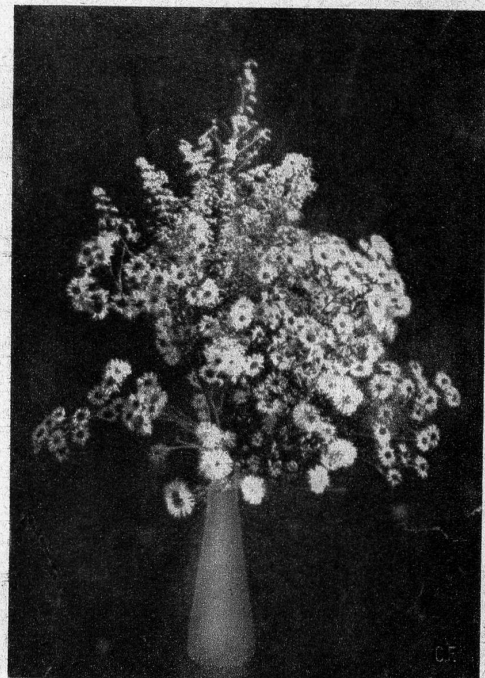
Bei einer **Staudenrabattenanlage** dürfen die **Herbstblüher** nie vergessen werden. Und da sind es vor allem die **Herbstastern**, die uns ganz besonders Freude machen. Wir teilen sie in zwei Gruppen ein:

a) **Englische Herbstaster**: Es sind hohe Stauden mit weichen, sanft behaarten Blättern. Die Blüten sind grösser, als diejenigen unter der Gruppe b und besitzen einen angenehmen, harzigen Geruch. **Sorten**: Aster novae angliae purpurens mit dunkelkarminroten Blüten; Lill Fardell: Blüten hellkarmin, gross; azurens, mit dunkelblauen Blüten.

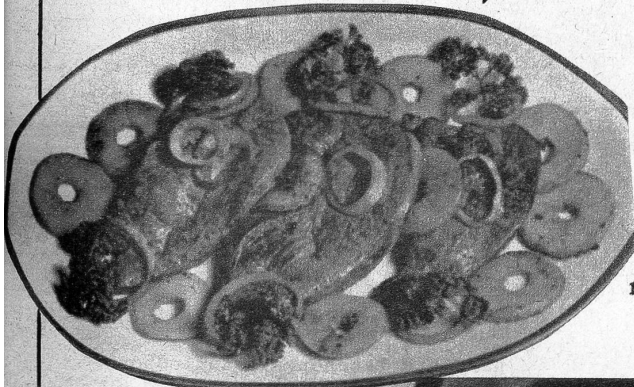
b) **Belgische Herbstaster**. (Aster novi belgii). Die Stauden sind hier niedriger, bis halbhoch, die Blätter glatt und hart, die Blüten kleiner und gedrungen in den Farben hellblau, rosarot und weiss; sie sind geruchlos. (Siehe Spezialkataloge von Staudengeschäften).

Das Blühen der Herbstaster hebt schon Ende August an, und im September entfalten sie ihre ganze Blütenpracht. Im Oktober flaut sie ab und geht dann rasch zu Ende. Aber jetzt entfaltet in meinem Garten das **Heideaster** (Aster ericoides), seine weissen, myrtenähnlichen Blütensträuchern. Der letzte tapfere Blüher überhaupt; es blüht noch, wenn es von den ersten Schneeflocken durchwirbelt wird. — Jawohl, Herbstaster sind liebe Gartenfreudenspende!

G. Roth.



Etwas Gutes für den Sonntag



① **Gebratene Leber**: Zarte Kalbsleber wird in Scheiben geschnitten, gesalzen und in Mehl und Ingwer gewendet. Dann wird ziemlich reichlich Fett in die Pfanne gegeben und die Leberschnitten mit Zwiebeln und Apfelscheiben 5—8 Minuten gebraten. Sofort heiss servieren.

② **Florentiner Huhn**: Das richtig vorbereitete Huhn in Wasser weich kochen. Inzwischen wird 100 Gramm gehacktes Schweinefleisch mit drei kleingeschnittenen roten Rübli und einer Zwiebel in etwas Hühnerbrühe weich gekocht. Dann wird die Sauce durch ein Sieb gestrichen, mit etwas Mehl ge-

dickt und mit Tomatenmark gewürzt. Hierauf fügt man ein Achtelliter Weisswein und je nach Wunsch ein Achtelliter Hühnerbrühe oder mehr bei und lässt alles nochmals durchkochen. Dann werden weichgekochte Makkaroni mit etwas Sauce, würfelig geschnittenem Schinken und geriebenem Käse vermischt und auf eine Platte hoch angerichtet. Obenauf legt man das zerlegte Huhn und übergiesst das Ganze noch mit Sauce, von der man auch sonst noch dazu reichen kann.

③ **Huhn vom Grill**: Junge Hühner werden wie üblich vorbereitet. Dann zieht man die Haut ab, trennt die Keulen und die Brust vom Knochengerüst und legt diese Stücke einige Stunden in Oel, lässt sie abtropfen und bestreicht sie beiderseits mit Senf. Nun wendet man sie in weissen geriebenen Weggli und bratet sie auf dem Grill beiderseits 12—15 Minuten. Man richtet das Fleisch mit jungem Gemüse an.

