

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 29 (1939)
Heft: 13

Rubrik: Die Seite der Frau

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.05.2025

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

Die Seite der Frau

Allerlei Frühlingsgerichte

Geschmorter Spinat.

Junger Spinat wird gewaschen und mit einem Stück Butter auf kleinem Feuer gedämpft, in dem man ihn ungedeckt hie und da umrührt. Nach 20—30 Min. fügt man 1—2 mit Rahm oder Milch verrührte Eigelb bei, würzt mit Salz und Muskat und erhitzt das Gemüse, ohne daß es noch einmal zum Kochen kommt.

Karottensalat.

Die gewaschenen Rüben werden in Salzwasser weich gekocht, noch warm geschält und in Scheibchen geschnitten. Saurer Rahm wird mit etwas Senf, einer Prise Zucker, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und ganz wenig Del verrührt und über die Rüben gegossen. Nach 1 Std. serviert man den Salat mit gehacktem Schnittlauch bestreut.

Kalbsragout mit Morcheln.

Mageres Kalbfleisch schneidet man in Würfel, brätet es in heißem Fett hellgelb, überstäubt es mit 1—2 Löffel Mehl und löscht nach einigen Minuten mit 1 Schöpflöffel Salzwasser und 1 Glase Weißwein ab. Zugedeckt dampft man das Fleisch weich. Unterdessen werden gerüstete Morcheln mehrmals unter laufendem Wasser gewaschen, auf ein Sieb gelegt, verschnitten und mit Salz, Butter und einigen Löffeln Fleischbrühe weich gekocht. Vor dem Anrichten werden die Morcheln unter das Fleisch gegeben. Die Sauce kann mit 1 Eigelb legiert werden.

Lattich mit Speck.

Man befreit die großen Blätter von den Rippen und kocht den Lattich kurz in Salzwasser. Er wird abgegossen, wenig verschnitten und mit einem Teller voll gerösteten Speckwürfeln 15 Minuten zugedeckt geschmort. Der Lattich wird bergförmig angerichtet und mit einem lockeren Rührei umlegt.

Radieschenschnitten.

3 Bündchen Radieschen befreit man von den Blättern, schneidet sie in Scheibchen, kocht sie einige Minuten in Salzwasser und richtet sie dann auf ein Sieb an. Nun bereiten wir aus Butter, Mehl, Rahm oder Milch und etwas Fleischbrühe eine pikante, mit wenig Reibkäse gewürzte Sauce, in der die Radieschen aufgekocht werden. Man richtet sie auf dünne, im Fett gebackene Brotschnitten an und garniert mit Eierteilern oder Spiegeleiern.

Farcierter Blumenkohl.

Ein mittelgroßer Blumenkohl wird in Salzwasser halbweich gekocht. ½ Pfd. gebacktes Kalbfleisch vermengt man mit gewiegter Petersilie, gehackter Zwiebel, 1 Messerspiße gewiegter Zitronenschale, Salz, Pfeffer, Muskat und 2 Eiern, sowie 1—2 Löffeln Milch. Nun buttert man eine feuerfeste Form, verteilt die Hälfte der Fleischfarce darin, legt den vertropften Blumenkohl darauf und deckt mit dem übrigen Fleisch. Der Auflauf wird mit einem gebutterten, weißen Papier bedeckt und 30—40 Minuten in guter Hitze gebacken.

Carmen-Eier. In gesalzenem Eßigwasser kocht man einige verlorene Eier, schneidet sie zurecht und hält sie warm. Dann wiegt man allerlei Frühlingskräuter, dampft sie in Butter, verrührt sie mit 2—3 Löffel Brosamen, 1 Glase Weißwein, Zitronensaft und einem Stückchen Sardellenbutter, kocht alles auf und gibt die Sauce über die Eier. E. R.

Kalbfleischrollen.

3—4 gewiegte Büchsen Sardellen werden mit wenig Butter, etwas gewiegter Petersilie und 2 Löffeln Brosamen vermengt. Diese Masse streicht man auf dünne, nicht zu große Kalbfleischscheiben, rollt sie auf, umbindet sie mit weißem Faden und brätet sie in heißem Fett ringsherum bräunlich. Nach einiger Zeit fügt man 3—4 Löffel Rahm bei und dampft das Fleisch zugedeckt 45 Minuten. Vor dem Anrichten löst man die Fäden, richtet die Rollen nebeneinander an und übergießt sie mit der Sauce. Salz ist nicht notwendig, da die Sardellen ziemlich scharf sind.

Kalbfleischragout.

Mageres Kalbfleisch schneidet man in mittlere Würfel und brätet sie in heißem Fett an; dann überstäubt man das Fleisch mit 2—3 Eßlöffel Mehl, läßt es braun mitrösten und gießt 1—2 Schöpflöffel heißes Salzwasser oder Fleischbrühe dazu. Man würzt mit ganzem Pfeffer, 1 Lorbeerblatt und 1 Glase Wein und kocht das Fleisch in der sämigen Sauce weich, die zuletzt mit einigen Tropfen Zitronensaft vermischt werden kann.

Gebackenes Kaninchen.

Zartes Kaninchenfleisch teilt man in nicht zu kleine Würfel, salzt und pfeffert sie und wendet sie in geschlagenem Ei und Brosamen. In reichlich Fett wird das Fleisch knusperig gebacken und zu grünem Salat serviert.

Kaninchenragout.

Das in Stücke geteilte Kaninchen wird in reichlich Fett angebraten und mit 1—2 Löffel Mehl überstreut. Dann fügt man gehackte Zwiebel, kochendes Wasser, einige Löffel weißen Wein, Salz und Pfeffer bei und schmort das Fleisch gut zugedeckt eine gute Stunde.

• • •

Um Flaschen von üblem Geruch zu befreien,

oder sehr stark riechende Gläser zum Füllen mit anderen als den ursprünglich darin enthalten gewesenen Stoffen zu gebrauchen, genügt es, dieselben mit Holzasche, Sägespänen und wenig heißem Wasser wiederholt kräftig zu schütteln und hierauf mit reinem Wasser nachzuspülen. Sogenanntes Blindsein des Glases verschwindet nach dem Ausspülen mit Salzsäure und neun Teilen Wasser. E. R.

Eichenmöbeln den Glanz wieder zu geben.

Man schabt Wachs in ein verschließbares Gefäß und gibt so viel Terpentin dazu, daß das Wachs eben davon bedeckt ist. Dann läßt man es gut zugedeckt einen Tag stehen, rührt es darauf zu einer Salbe und trägt es ganz dünn mit weichem Lappen auf die Möbelfläche auf. Nachher wird mit wollenem Lappen nachpoliert. Gut verschlossen kann diese Möbelwachs lange aufbewahrt werden. E. R.

Ihre Haut wird frisch und seidenweich,

Ihr Teint strahlend klar und schön durch die Anwendung der wunderbaren Marinello Torben Mask. Gratisvorführung im Marinello Depot Hans Kindler, Marktgasse 17, Bern.