Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 30 (1940)
Heft: 19: 1

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: 20.07.2025

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

Haus und Heim

Kein Flecklein Erde bleibe unbebaut

Der Frühling ist da und mit ihm die Möglichkeit, unsere gute, immer willige Erde zu bearbeiten, zu säen und zu pflanzen. Wer möchte da nicht gerne mittun, besonders wenn er weiß, wie es für unsere Landesversorgung von größter Wichtigkeit ist, daß wir möglichst viel Gemüse und Kartoffeln selbst produzieren! Der Landwirtschaft wird schon dieses Jahr ein Mehranbau von Ackerfrüchten von 25,000 Hektaren zugemutet, die städtischen Gemeinden geben sich große Mühe, den Anbau von Pachtland, die so beliebten Schrebergärten, zu fördern, aber noch gibt es in den Außenquartieren, in den Vororten und halbstädtischen Gemeinden viele kleine und auch größere Gärten, wo Kartoffeln und manche Gemüsearten trefflich gedeihen würden. Kartoffeln schonen die Notvorräte, Gemüse aus dem eigenen Garten schmeckt noch einmal so gut. Gewiß sind unsere Lebensmittelzufuhren noch zufriedenstellend, aber sind wir sicher, daß es immer so bleiben wird? Benutzen wir es heute, daß dank der Vorsorge der Behörden vorzügliches Saatgut zur Verfügung steht, denken wir daran, daß z. B. Kartoffeln auch in klimatisch nicht bevorzugten Lagen einen Ertrag abwerfen. Nicht blindlings und wahllos sollen wir vorgehen, wofür hätten wir unsere Beratungsstellen? Es sind: Der Schweizerische Gartenbauverein, Sekretär Herr Roth, Tavelweg 23, Bern; die landwirtschaftlichen Schulen und ihre Versuchsstationen.

Unser Aufruf wendet sich besonders auch an die Frauen und Frauenvereine. Nehmt, so weit es möglich ist, noch diese Mehrarbeit auf euch, macht eure Mitglieder darauf aufmerksam, auch das ist Mithilfe am gemeinsamen Wohl, an der Landesverteidigung! Der Bernische Frauenbund.

* * *

Rezepte

Gebackenes Hirn.

Ein gewässertes, gehäutetes Kalbshirn kocht man in gesalzenem, mit wenig Essig gesäuertem Wasser einige Minuten, läßt es dann auf einem Brett erkalten, schneidet es in Scheiben, paniert diese in verquirltem Ei und Brosamen und bäckt das Hirn beidseitig knusperig. Es wird zu Spinat oder grünem Salat serviert.

Reispilaw.

In 2 Eßlöffeln Butter schmort man gewiegte Zwiebel gelb und gibt 250 g erlesenen Reis dazu, der kurz mitgebraten wird. Nun fügt man 1 Liter Wasser und Salz bei und kocht den Reis weich, aber körnig. Er wird mit geschmorten Champignons und Büchsenerbsen vermischt, gut erhitzt, angerichtet und mit Reibkäse überstreut.

Kartoffelpastetchen.

400 g geriebene, am Tage vorher gekochte Kartoffeln vermischt man mit 4 Eiern, 80 gr geriebenem Emmentalerkäse, einigen Eßlöffeln Rahm, etwas Salz und wenig Muskat. Die gut vermischte Masse füllt man in gebutterte Förmchen und bäckt sie im heißen Ofen 40—50 Minuten.

Spargeln auf verschiedene Art

Spargeln mit Sauce.

Die gerüsteten Spargeln (immer vom Köpfchen gegen unten fahrend) werden in kleinere Bündel zusammen gebunden und in Salzwasser weich gekocht. Unterdessen rührt man 2—3 Löffel Mehl mit 1 Tasse Milch zu einem glatten Brei, fügt eigroß Butter, 1 Tasse Spargelwasser, in dem 1 Bouillonwürfelchen aufgelöst wurde, Salz, Pfeffer und 1—2 Eigelb bei. Sind die Spargeln weich, quirlt man die Sauce auf kleinem Feuer, bis sie anfängt dick zu werden, ohne daß sie zum Kochen kommt und würzt sie mit 1 Löffelchen Zitronensaft. Die losgebundenen Spargeln legt man auf eine Platte, die mit einer Serviette ausgelegt ist, und serviert dazu die Sauce. Anstelle der warmen Sauce kann man auch Mayonnaise oder Vinaigrette geben.

Spargelauflauf.

Die gerüsteten Spargeln werden halbiert und in Salzwasser ziemlich weich gekocht, indem man die untern Enden früher aufsetzt als die Köpfchen, damit alles gleichmäßig weich wird. Nun bereitet man aus Butter, Mehl, Spargelwasser, etwas Fleischextrakt und dem nötigen Gewürz eine dickliche Sauce. Man legt die Spargeln lagenweise mit der Sauce in eine gebutterte Form und sorgt dafür, daß die Spargelköpfchen zuoberst liegen. Sie werden mit dem Rest Sauce überzogen, mit einigen Löffeln Paniermehl und Reibkäse überstreut und im Ofen 20 Minuten gebacken. Bratkartoffeln schmecken gut dazu.

Spargel mit Omeletten.

Spargeln werden in Salzwasser weich gekocht und mit heißer, übriggebliebener Bratensauce übergossen. Aus wenig Mehl, Milch oder Spargelwasser und 3—4 Eiern hat man einen Teig gerührt und daraus einige dünne Omeletten gebacken. Diese werden zu Rollen geformt und rings um die Spargeln gelegt.

Spargelsalat.

Zarte Spargeln hat man weich gekocht und in kleinere Stücke geschnitten. Dann rührt man aus allerlei gewiegten Kräutern, Senf, Öl, Rahm, Zitronensaft und Salz eine Salatsauce und gießt sie über die vertropften Spargeln. Der Salat wird bergförmig angerichtet und mit Eiervierteln und Tomatenscheiben umlegt. Er paßt zu kaltem Fleisch.

Mailänder-Spargeln.

Man legt die weichgekochten Spargeln auf eine erwärmte Platte, überstreut sie mit reichlich geriebenem Parmesankäse und serviert dazu in der Saucenschüssel heiße, braune Butter.

Spargelbrötchen.

Von einigen altbackenen Weggli reibt man die Rinde leicht ab, schneidet einen Deckel ab und höhlt sie sorgfältig aus. Spargelköpfe kocht man weich und erhitzt sie in einer dicken, mit Eigelb verrührten Buttersauce. Dieses Spargelgemüse füllt man in die Brötchen, bindet die Deckel mit Faden fest und bäckt sie in heißem Fett schwimmend rasch knusperig. Man kann auch die Brötchen nebeneinander in eine gebutterte Form stellen und im Ofen backen. In diesem Fall läßt man die Deckel weg.

Spargeln auf polnische Art.

In einem großen Stück Butter dämpft man einige Löffel gewiegte Kräuter, ebensoviel Brosamen und 2—3 hartgekochte, gehackte Eier. Diese Mischung richtet man auf weichgekochte Spargeln an. E. R.

PPP APE Radioreparaturen SIND ZUVERLÄSSIG BERN · TEL. 2.15.34

Die bequemen Strub- Vasano- und Prothos-Schuhe Gebrüder Georges Bern Marktgasse 42