

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 30 (1940)
Heft: 22

Rubrik: Haus und Heim

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: 02.02.2025

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

Haus und Heim

Wenn Herr Schmalhans Küchenchef ist!

Er ist ein gar eigener Herr, dieser Herr Schmalhans! Sparen, sparen! das ist sein kategorischer Imperativ, etwas anderes scheint er gar nicht zu kennen. Wenn die Hausfrau ihr Haushaltsgeld zur Hand nimmt, dann steht dieser Herr dabei und bestimmt: soviel darf für Gemüse, soviel für Fleisch usw. ausgegeben werden. An manchen Tagen nimmt er sich sogar die Freiheit zu bestimmen: heute gibt es zur Abwechslung nur ein Gericht, oder halt! Da sind noch Reste von der gestrigen Mahlzeit, die wollen wir doch zu einem recht hübschen Menu zusammenstellen! Ist es einer Hausfrau zu verdenken, wenn sie — oberflächlich besehen — diesen Tyrannen ins Pfefferland wünscht. Denn wieviel schöner und angenehmer ist es, wenn man so hineingreifen darf ins Volle und sich nicht lange bestimmen lassen muß, ob ich mir dieses oder jenes für das Menu leisten darf. Herr Schmalhans ist aber gar nicht der Tyrann, der er zu sein scheint. Er ist keineswegs der Pedant, als den man ihn anzusehen geneigt ist. Er will nur das Allerbeste der Hausfrau. So manche Frau, die sich willig und verständnisvoll seinen Anweisungen unterzog, ist zu einer Virtuosa der Einteilung geworden, die mit wahrer Meisterschaft z. B. aus Speisereften die auserlesensten Gerichte zuzubereiten verstand.

Nachstehend einige Proben von Rezepten von Küchenchef Schmalhans, die eine Meisterin der Einteilung, Frau Ida Schlachter selbst erprobt und zum Besten ihrer Mitschwester in einem hübschen Büchlein herausgegeben hat.

Der billige Preis dieses Büchleins: **Sparame Küche. Zweckmäßige Verwendung von Speisereften** von Ida Schlachter, (im Walter Coepthien Verlag in Weiringen erschienen) von **nur Fr. 1.—**, erlaubt auch dem magersten Geldbeutel die Anschaffung.

Kartoffelsuppe

Das Wasser, in dem geschälte Kartoffeln gekocht wurden, schütte man nicht weg, da dieses einen wertvollen Teil der Kartoffeln — die Stärke — enthält. Man schneide altes oder neues Brot in Scheiben — man kann auch kleine Brotwürfel in etwas Fett rösten — und gebe diese in eine Schüssel. Dann gieße man die heiße Kartoffelbrühe darüber, schmelze mit etwas Butter ab und gebe etwas Maggi, sowie fein gehacktes Kerbelkraut und fein geriebenen Käse daran.

Teigwarenwasser

Schütte man ebenfalls nicht weg. Auch von dieser Brühe läßt sich eine sehr schmackhafte Suppe bereiten. Man verfähre wie oben angegeben. Hier kann man zur Erhöhung des Wohlgeschmackes etwas Rahm der Suppe begeben.

Fleischfuchen

Fleischabfälle werden fein gehackt. Unter Zugabe von fein gehackter Zwiebel, ein wenig Fett, Gewürz, etwas Essig, 1 Prife Zucker und Basilikum wird ein Fleischhaché bereitet. Ein Kuchenblech wird mit Teig belegt, das Fleisch darauf gelegt, das

Ganze mit Teig bedeckt und mit Ei bestrichen. Die Masse läßt man im Ofen schön braun backen.

Fleischkügel

Bratenabfälle, fein gehacktes Grün, ein wenig Brotbrösmeli, Salz, Basilikum, Siedfleisch, eine fein gehackte Zwiebel, Zitronensaft, Essig, 1 Ei oder nur Eiweiß.

Das fein gehackte Fleisch wird mit dem Gewürz gut geknetet oder mit einem Kartoffelstößel fein gestoßen und dann das Ei und die Brösmeli beigegeben. Hierauf forme man Kügel und wälze sie in etwas Mehl. Dann werden sie in Fett leicht braun gebraten und mit einer Sauce serviert.

Kartoffelküchli

Übrige Kartoffeln werden fein gestoßen, mit einem Ei, einem Löffel Mehl, etwas Gewürz, Salz und Muskat ganz gut zusammen vermischt. Dann formt man kleine Kügel und bäckt diese in heißem Fett schön braun.

Brotpudding

Eine Tasse weiches Brot, fein gestoßen, 100 Gramm Zucker, 1 Prife Zimtpulver, 4 Eier und nach Belieben etwas gemahlene Nüsse.

Alles wird gut gemischt und dann in eine glatte Form abgefüllt. Sodann kocht man die Masse abgedeckt im Wasser (Wasserbäd) 30 bis 40 Minuten lang. Hierauf stürze man die Form und übergieße den Pudding mit verdünntem Sirup.

Apfel im Schlafrock

Ein kleines rundes Teigstück lege man auf ein Kuchenblech, den Rand streiche man mit Wasser an. In die Mitte des Teigstückes setze man eine Apfelhälfte und decke diese dann mit einem zweiten Teigstück zu. Zuletzt wird dieses mit Ei angestrichen und im Ofen leicht braun gebacken.

Käseschnitten

1 Tasse geriebener Käse, 1 Löffel Mehl, 1 Prife Salz, 2 Löffel Milch und 1—2 Eier. Das Ganze wird gut zusammen gemischt. Dann nehme man ausgetrocknetes Brot, schneide dieses in dünne Scheiben und wälze diese in heißem Wasser. Von obiger Masse streicht man ziemlich dick auf die Brotscheiben und bäckt sie dann in heißem Fett schön braun.

Mais- oder Grießnoki

1 Liter Milch, 1 Tasse Mais oder Grieß, 1 Prife Salz, 100 Gramm geriebener Käse.

Die Milch mit Salz wird zum Kochen gebracht und unter beständigem Rühren das Mais oder der Grieß beigegeben. Die Masse wird 15 Minuten kochen gelassen, bis sie dicklich geworden ist. Sodann wird sie auf ein nasses Brett gestrichen und erkalten gelassen. Nach dem Erkalten sticht man mit einer runden Form Plätzli aus und bringt diese mit geriebenem Käse bestreut, in eine feuerfeste Form. Zu oberst lege man Butterstücklein und überziehe mit einem Eierguß. Die Backzeit beträgt 30 Minuten.

Jetzt erst recht gute Ernährung, Salat mit:



Citrovin

feinster Citronenessig aus dem Saft der sonnendurchglühten Citrone. Sparsam gebrauchen, kein Wasser am Salat lassen, gut mischen!

Für Verlobte die geschmackvolle Beleuchtungseinrichtung

ELEKTRIZITÄT A.-G.
Markt-gasse 22, Bern