Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 30 (1940)
Heft: 46

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: 12.07.2025

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

Haus und Heim

Rezepte

Pilaff.

Pilaff ist ein sehr brauchbares Reisgericht. Für das Kochen von Reis gibt es mehrere Schulen. Manche werfen ihn in kochendes Wasser, manche setzen ihn im kalten Wasser auf, die einen rühren ihn, die anderen nicht. Die beste Methode ist die folgende: Nachdem man den Reis gewaschen hat, tut man ihn mit einer halbierten Zwiebel in einen Topf, gießt kaltes Wasser zu, und zwar etwas mehr als nötig ist, um ihn zu bedecken, bringt zum Kochen, rührt leicht mit einer Gabel und fügt noch etwas Wasser hinzu. Ein wenig später gießt man zum dritten und letzten Male so viel Wasser hinein, daß der Reis frei wallen kann, wenn er kocht. Man achte darauf, daß er nicht anhängt und nicht zu weich wird. Wenn er gar ist, stellt man ihn im Sieb unter den Kaltwasserhahn. Die Körner müssen ganz und getrennt bleiben.

In einer Bratpfanne schmelzt man etwas Butter, tut den Reis hinein, sowie Salz, Pfeffer, eine Prise Safran, einen Teelöffel Currypuder, eine klein geschnittene süße Pfefferschote, eine Handvoll entkernte und eingeweichte Rosinen und irgendwelche Fleischreste, die man leicht in Butter anwärmt und mit Paprika besprenkelt. Man gießt zum Schluß ein Glas Fleischbrühe hinein, läßt diese völlig einkochen, rührt gut um und richtet an. Kr.

Baskonier Ragout: (Rezept für zwei Personen.) Auberginen oder Eierpflanzen werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten, auf eine Schüssel gelegt, mit Salz bestreut und mit einem Tuch zugedeckt. Man läßt sie so ungefähr sechs Stunden stehen. Das Salz zieht das überflüssige Wasser heraus, so daß sie nicht nur besser schmecken, sondern auch bekömmlicher sind, und das Tuch hindert, daß sie schwarz werden. Man läßt sie gut abtropfen und bratet sie in Olivenöl. Gleichzeitig bratet man die gleiche Menge geschälte und entkernte Tomaten ebenfalls im Olivenöl. Dies muß in verschiedenen Töpfen geschehen, da die Auberginen länger brauchen. Wenn beide Gemüse etwa dreiviertel gar sind, mischt man sie, salzt, pfeffert und läßt sie ungefähr 20 Minuten auf kleinem Feuer ziehen. Einige Minuten vor dem Anrichten fügt man gehackten Knoblauch (kann ihn aber auch weglassen) und Petersilie hinzu.

Auberginen mit Anschovis.

Auberginen werden der Länge nach halbiert, mit Salz bestreut, damit das Wasser teilweise herauszieht, und in Olivenöl gebacken. Man rechnet eine halbe Aubergine pro Person. Wenn sie weich sind, höhlt man sie aus und verhackt das Fleisch mit ein paar Anschovisfilets, dem Mark von einigen Tomaten, zwei Champignons und ein wenig Petersilie. Dieses Füllsel kocht man ein paar Minuten auf kleinem Feuer in dem Olivenöl, in dem die Auberginen gebacken haben. Man schmeckt ab, füllt die Auberginenhälften damit, bestreut sie mit Paniermehl, belegt jede mit ein oder zwei Butterflocken und stellt sie in den Ofen oder unter den Gasgrill.

Ist es bei Ihnen zu Hause gemütlich?

„Ich kann mir nicht helfen, wir haben nun die schöne neue Einrichtung zu Hause — aber gemütlich ist es nicht! Ich komme mir immer wie ‚zu Besuch' vor, seufzt der junge Ehemann und sieht seine Frau betrübt an.

„Aber Fritz, wie kannst du das sagen, wir haben doch alles genau nach dem Katalog gekauft. Da muß doch die Wohnung schön und gemütlich sein!"

„Vielleicht kommt es gerade daher, daß wir alles nach dem Katalog gekauft haben, und daß die persönliche Note fehlt. Wir wollen einmal nachdenken, was wir ändern könnten!"

Fritz legte sich recht bequem in seinem Sessel zurecht, aber schon wurde er aufgestört: „Fritz, setz' dich wo anders hin, das ist unser bester Sessel, der helle Überzug wird so leicht schmutzig!"

„Siehst du, mein Kind, da fängt die Geschichte schon an: Sessel, auf die man sich in seiner Wohnung nicht setzen darf, weil sie leicht schmutzen, sind eben nicht gemütlich! Wir hätten lieber einen nehmen sollen, der mit einem praktischen Bezug versehen ist, auf den man sich so recht gemütlich ‚hinflegeln' kann! Nun weiter: unsere Beleuchtungskörper sind für das Wohnzimmer zu grell. Jedes Zimmer wirkt gemütlich, wenn die Beleuchtung gedämpft ist! Das gilt auch für das Eßzimmer, nur macht man da die Ausnahme, daß die Lampe, die den Eßtisch beleuchtet, ausreichend hell ist. Das Licht muß direkt auf den Tisch fallen und darf sich nicht auf das ganze Zimmer verteilen! Ein runder oder ovaler Eßtisch wirkt anheimelnder als ein viereckiger."

„Ja, das ist mir neulich auch aufgefallen, als wir zum Kafee am Nachmittag um den Tisch saßen!"

„Kaffee trinken sollte man überhaupt nicht am Eßtisch. Beim Kaffee will man doch gemütlich plaudern, deshalb braucht man eine Ecke! Die Ecken machen erst die Behaglichkeit der Wohnung aus! Ein kleiner runder Tisch, eine Stehlampe mit hübschem Schirm und bequeme niedrige Sessel sind Zauberkünstler, die immer Stimmung machen. Der Blickpunkt eines Zimmers sollte — mit Ausnahme des Eßzimmers — nie in der Mitte liegen! Früher spielte die Familienlampe, die von der Mitte der Decke herabhing, eine große Rolle — heute konzentriert man sich auf die Plauderecken!"

„Aber die moderne Sachlichkeit? Die verpönt doch die gemütlichen Ecken und schummeriges Licht, da muß doch alles hell und glatt sein, — möglichst noch Stahl und Rohr!"

„Sachlichkeit darf nicht in Ungemütlichkeit ausarten! Sachlichkeit ist am Platz, wenn man mit alten, verstaubten Gipsfiguren und Nippes aufräumen will, wenn man verschnörkelte Möbel gegen glatte Flächen tauscht. Aber ein Wohnzimmer braucht deshalb noch lange nicht wie das Behandlungszimmer eines Zahnarztes auszusehen! Die allzu sachlichen Stahlmöbel überlasse man den Büroeinrichtungen, wo sie angebracht und praktisch sind. Aber auch der umgekehrte Fall darf nicht sein: es gibt Wohnungen, in denen sieht es aus wie in einem Museum. Kostbare alte Stücke — aber versehen mit Warnungsschildern: bitte nicht berühren! Auch in solch einer Wohnung wird man sich nie gemütlich fühlen. Die Wohnung ist zum Wohnen da — nicht zum Besehen!"