Für die Küche

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **33 (1943)**

Heft 43

PDF erstellt am: **15.05.2024**

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.

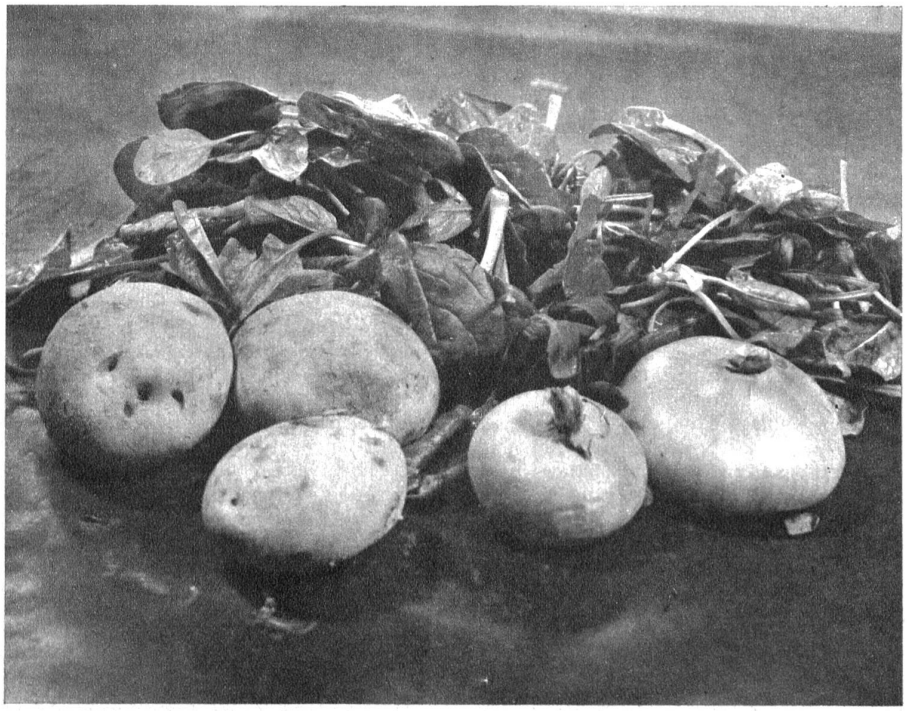
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Für die Küche

Ein Allerwelts-Gericht:

Der Spinat

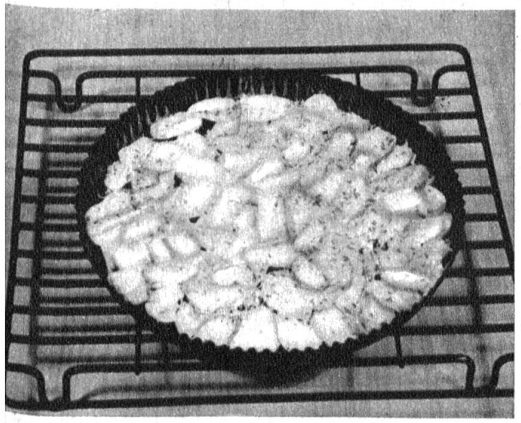


Spinatklösse: Haben wir vier Personen zu Tisch, so benötigen wir zu diesem Gericht 500 Gramm Spinat, den wir, nachdem wir ihn erlesen und gekocht haben, hacken und durch ein Sieb geben. Etwas geriebene Semmel röstet man mit ein wenig Fett, in einer Kasserole, der Spinat wird hinzugefügt, durchgeschwitzt, und alsdann in eine Schüssel gebracht, zu dem ganzen fügen wir ein Ei, Salz und die restlich gebliebene Semmel, die von dem zu diesem Zweck verwendeten Brötchen übrig geblieben ist. Alles wird gut durcheinander gemischt, und es werden Klösse geformt, die wir im Salzwasser kochen. Fleischreste vom vorhergehenden Tag werden als Beigabe gegeben. Doch sind die Klösse auch ohne diese von ausgezeichnetem Geschmack, und ein kleines Festmahl für sich, dabei gesund und nahrhaft.

Spinatcreme: Als deren Grundlage fein gewiegter und durch ein Sieb gestrichener Spinat (wiederum 500 Gramm für vier Personen) gilt. Unter fortwährendem Rühren wird das Gemüse auf dem Feuer heiss gehalten, wobei ihm heisse Milch zugefügt wird, jedoch nur soviel, wie es annimmt, ohne flüssig zu werden. Man muss also genau darauf achten. Mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze voll Liebig's Fleischextrakt gewürzt, vielleicht auch mit einem Eidotter bereichert, ist die Mahlzeit vollendet. Auch das ist an einem fleischlosen Tag ein ausgezeichnetes Mittagessen.

Spinatkartoffeln: Zur Bereitung von Spinatkartoffeln benötigen wir ausser den für vier Personen üblichen 500 Gramm Spinat auch ein Kilogramm rohe, geschälte Kartoffeln. Der Spinat wird gehackt, mit einer grossen, ebenfalls gehackten Zwiebel vermischt, und gewürzt mit einer Messerspitze Mayoran. In einem gut verschliessbaren Schmortopf, den wir vorher mit ein wenig Fett beliebiger Art ausgestrichen haben, geben wir nun abwechselnd je eine Lage Spinat und je eine Lage der rohen Kartoffelscheiben und achten darauf, dass sich die erste und letzte Lage aus Kartoffelscheiben bildet. Etwas leicht gesalzenes Wasser wird darüber gegossen, und das Ganze wird nun etwa 30—40 Minuten gekocht. Ein sehr gutes Gericht.

Spinatwähen: Ein Wähenblech, wie üblich, mit dünn ausgewalltem Wähenteig auslegen. Zur Füllung zirka 500 Gramm gekochten und gehackten Spinat, auch mit einem ganzen Ei, einer Tasse Milch, zwei Esslöffel Mehl und etwas Salz vermischen. Nach Belieben auch noch Pfeffer und Muskat beifügen, und zwei Esslöffel aufgelöstes Trockenei darunter mengen (Trockenei löst sich mit einigen Tropfen Oel sofort und leicht). Die Füllung über den Teig verteilen, und, wenn möglich, kleine, gebratene Speckwürfel darüber verteilen, 35 Minuten in heissem Backofen backen und warm zu Tische geben. *J. R.*



Kohlraben, au Gratin.

Wir schälen die Kohlraben, legen sie in etwas Essigwasser, damit sie schön weiss bleiben. Unterdessen wird eine Kuchenform ausgefettet. Die Kohlrabenscheiben darauf gelegt (dünn schneiden) und mit geriebenem Käse und Kümmel bestreut. Im Ofen weich garen und zwischenhindurch mit etwas Wasser bespritzen.

Soll ich Köchin werden?

Vor kurzer Zeit verliess eine Gruppe junger, gut ausgebildeter Köchinnen die Lehre und trat ins Arbeitsleben hinaus. Privathaushaltungen, Privatpensionen, Spitäler, Restaurants und kleine Hotels bilden ihr neues Wirkungsfeld. Es warten ihrer gute Arbeits- und Lohnbedingungen, und sie dürfen versichert sein, zu den sehr geschätzten Arbeitskräften zu gehören.

Heute noch Köchin werden? Mag sich manche junge Tochter fragen, wenn sie an die Lebensmittelrationierung und die sonstigen Einschränkungen denkt. Diesen Zweifelnden soll gesagt sein, dass eben doch immer gekocht wird, wenn es auch heute mehr Ueberlegung, rechnerisches Geschick, Sorgfalt, Phantasie und Liebe braucht, um Nahrhaftes, Schmackhaftes, Preiswertes auf den Tisch zu bringen.

Die Lehrmeister in der praktischen Lehre und der Kursleiter im darauffolgenden obligatorischen Ergänzungskurs geben sich alle Mühe, die Töchter im Zeitgemässen zu unterrichten, unterlassen es aber auch nicht, sie auf wiederum bessere Zeiten vorzubereiten.

Offene Köchinnen-Lehrstellen in bewährten Lehrbetrieben stehen auch diesen Herbst zur Verfügung und werden durch die Berufsberatung vermittelt. Sie sollten von strebsamen, intelligenten, gesunden Töchtern mit Liebe zur Kochkunst nicht unbenutzt gelassen werden. *A. H.*