[Für die Küche]

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **36 (1946)**

Heft 41

PDF erstellt am: **22.05.2024**

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.

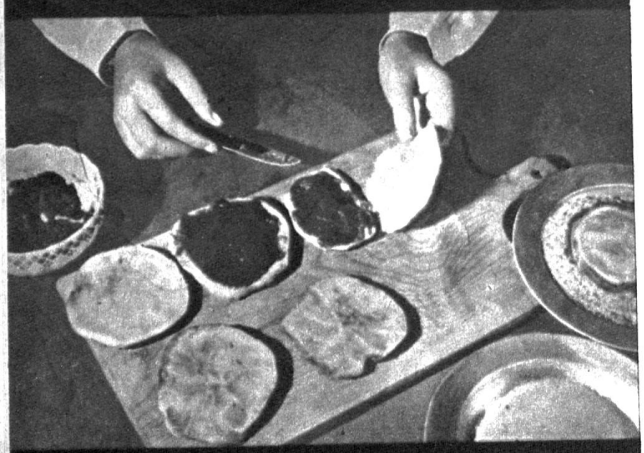
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Mehr Abwechslung mit Gemüseplatten

Gurken werden von den Kernen befreit und gefüllt

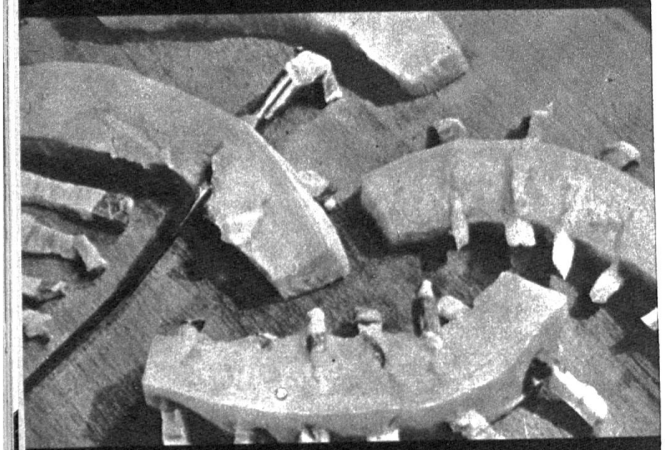
Gefüllte Gurken: Man nimmt möglichst gleichmässige, mittelgrosse Gurken, schält sie, schneidet sie entzwei und entfernt die Kernen. Zur Füllung nimmt man gehacktes Fleisch, das mit Zwiebeln, Peterli, Salz und Muskatnuss gewürzt wurde oder aber gekochten Reis oder Gerste, denen man einige Pilze beifügt. Die gefüllten Hälften stellt man in eine gut ausgebutterte Pfanne, bratet leicht an, fügt dann etwas Fleischbrühe oder Wasser bei und lässt zugedeckt 30—40 Minuten weich kochen.



Sellerieschеiben werden mit Tomatenmark gefüllt

Gefüllte Sellerieschеiben:

Den geschälten Sellerie kocht man halbweich, lässt ihn auskühlen und schneidet ihn in dicke Scheiben. Hierauf nimmt man Tomatenpuree, würzt dieses mit Salz und geriebenem Ingwer, fügt wenn es allzu scharf ist etwas Haushaltrahm bei und bestreicht die Sellerieschеiben damit. Dann legt man je zwei Scheiben zusammen, wendet sie in zerschlagenem Ei, das man mit wenig Milch und Mehl verbunden hat und hierauf in Paniermehl. Die Schnitten werden dann in heissem Fett überbacken.

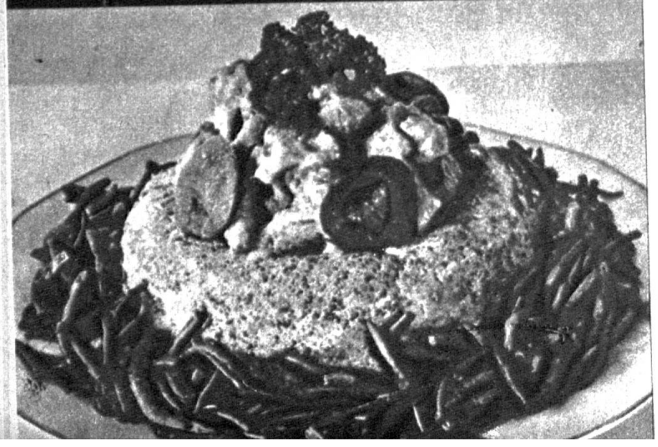


Dicke Kürbisschnitten werden gespickt, paniert u. gebraten

Unten: Gebackener Kartoffelring

Gespickte Kürbisschnitten:

Geschälten und fingerdick geschnittenen Kürbis beträufelt man mit Zitronensaft, würzt sie mit geriebenem Ingwer und lässt sie ca. eine Stunde stehen. Dann spickt man sie mit durchzogenem Speck, paniert sie, wie oben angegeben und bratet sie in reichlich Fett.



Gebackener Kartoffelring:

Ein Teller voll geschwellte Kartoffeln wird geschält und heiss durchgepresst oder kalt gerieben. Dann fügt man 2 bis 3 Esslöffel Mehl, Salz, Muskat und 2 Eier bei. Die Masse gibt man in eine gut gefettete Ringform und backt sie ca. 45 Minuten im Ofen. Auf eine Platte gestürzt wird der Kartoffelring mit frischem Gemüse garniert. Man kann ihn auch mit gedünsteten Pilzen füllen und nur ringsherum Gemüse garnieren.

NEUE BÜCHER

Prof. Dr. Alfred Zäch: *Conrad Ferdinand Meyer.* «Schweizerische Heimatbücher» Band 7, 20 Seiten Text, 32 ganzseitige Tiefdruckbilder, mit farbigem Schutzumschlag, kart. Fr. 2.40.

C. F. Meyer war noch nie ein volkstümlicher Dichter — wie etwa Gottfried Keller — und wird es auch nie werden. Aber er hat immer eine treue Gemeinde von Stillen gehabt, die sich an der Schönheit seines Werkes und der Grösse seiner Gestalten begeisterten, und diese Gemeinde ist noch stets im Wachsen. Gerade heute, wo die Schönheit und Sittlichkeit so tief im Werte gesunken sind, hat Persönlichkeit und Werk des grossen Zürchers allen aufgeschlossenen Menschen viel zu sagen.

So ist es sehr zu begrüssen, wenn in einem Bändchen der «Schweizer Heimatbücher» des Paul Haupt Verlages in Bern, Prof. Dr. A. Zäch einem grösseren Kreis die Welt C. F. Meyers nahe bringt. Der Verfasser versteht es, auf dem knappen Raum von 20 Seiten die Grundzüge von Persönlichkeit und Werk des Dichters klar zu schildern und seine Welt lebendig zu machen. Nach einem Gang durch sein Leben, zeigt er uns den «Menschen in seinem Widerspruch», die Problemschwere seiner Weltanschauung und seines Glaubens, des Dichters Ringen um Form und Werk.

So ist dieser Band im Einklang von Text und Bild wieder ein echtes «Heimatbuch», das wir in die Hand recht vieler Schweizer wünschen. *-mpf-*

*

J. B. Priestley: «Drei Männer» (Roman) Pan Verlag Zürich. Preis: Leinen Fr. 10.50, kart. Fr. 8.50. — In diesem neuesten Werk erzählt uns der bekannte Autor von drei Männern, drei Kameraden, die aus dem Kriege heimkehren, der sie mit seinem Schrecken und seinen harten Forderungen eng zusammengeschmiedet und ihre natürlichen sowie gesellschaftlichen Gegensätze überbrückt hat. - Nun trinken sie in der kleinen verschlafenen Café-Bar des Provinzstädtchens das letzte gemeinsame Glas Bier, ehe jeder in seinen eigenen Lebenskreis zurückkehrt: der junge Aristokrat auf seinen Familiensitz, der Landwirtsohn auf den väterlichen Hof, der Steinbrucharbeiter in sein Häuschen an der Dorfstrasse. Jeder ist voll Erwartung und Optimismus; denn während sie draussen gekämpft haben, soll ja daheim alles anders, alles besser geworden sein... Wie die Drei heimkehren, ihre Hoffnungen und Wünsche, wie sie die Ihren vorfinden, was der Zusammenstoss zwischen ihren wilden, noterfüllten Soldaten-Welt, die sie gereift und weitsichtig gemacht, und der starren, egoistischen Heimat-Welt ergibt, das schildert Priestley mit der ihm eigenen Treffsicherheit, die sich an den Kernpunkt der aktuellsten Fragen wagt. - Dieses Buch dessen Fragen heutig sind und dessen Antworten dauernde Gültigkeit besitzen, schenkt uns allen, die wir nicht wollen, dass dieser Krieg mit seinem Grauen vergebens war, die Einsicht: «Wir müssen die ganze weite, runde Erde zu unserer Heimat machen, zu einer Heimat, in der die Menschen in Frieden leben und arbeiten können!»