Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 33 (1943)
Heft: 1

Rubrik: Aus der Küche

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

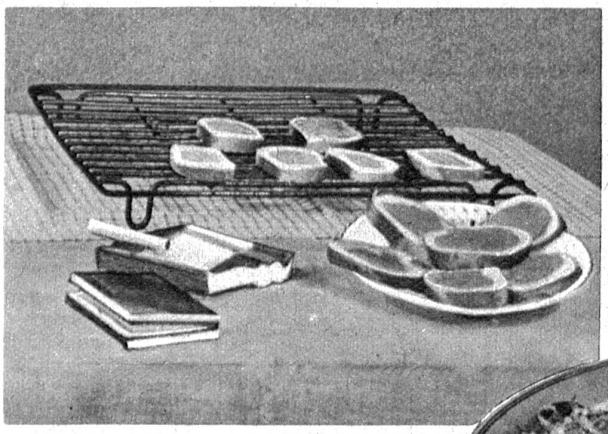
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 05.01.2026

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

DIE NEUJAHRSKÜCHE

Die Neujahrsküche 1943 wollen wir all den Schwierigkeiten zum Trotz schmackhaft gestalten. Die Kunst der Hausfrau — gut zu Kochen — wird in diesem Winter fast zur Zauberei. Es heisst mit wenig Mehl, Eier, Fett, Oel, Zucker u. v. a. m. gute Gerichte zubereiten, damit die Familie genügend und gesund ernährt werden kann. Das mütterliche Herz streckt nicht so schnell die Waffen. Es geht ihr, wie der Frau im Blockhaus, die wohl ein Kochbuch mit dem üblichen „Man nimmt" zur Verfügung hatte, jedoch fehlte ihr das Wichtigste: Die Nahrungsmittel. Still versenkte sie das Kochbuch im breiten Strom, stand noch eine Weile am Ufer und ging Kochen. Sie stellte ihre Nahrungsmittel wie Soldaten vor sich auf. Kombinierte, probierte und es ging über alles Erwarten gut. Bald hatte sie eine solche Uebung bekommen, dass die Farmersfrauen sich bei ihr trafen und Rat holten. „Sogar aus Gras konnte ich ein schmackhaftes Gemüse bereiten, so dass ich um dieses Rezept von vielen beneidet wurde."



Brotsuppe
Kalbskotelette auf dem Grill
Kartoffelstock
Salat
Pudding mit Früchten

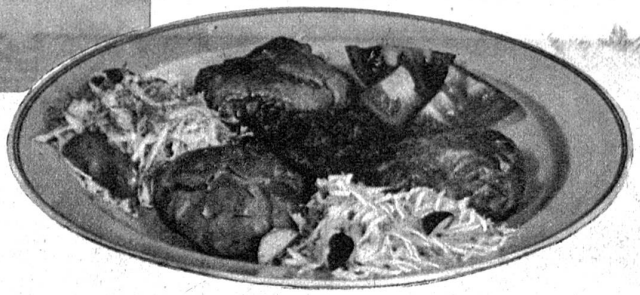
Gottlob sind wir noch nicht so weit, dass das Gras zu unserer Nahrung gehören muss und es gibt doch noch eine schöne Reserve an Wintergemüsen, die gar nicht so teuer und gut zubereitet, sehr schmackhaft munden: Kohl, Kabis, Blaukabis, Rosenkohl, Schwarzwurzeln, Rüebli, Bodenkohlrabi, Randen, Lauch und Zwiebeln. Natürlich gebührt ein Extralob der Kartoffel. Haben Sie schon einmal versucht, die Bodenkohlraben in Würfel zu schneiden, in ein wenig Salzwasser weichzukochen, mit geriebenem Käse und Kümmel zu bestreuen und im Ofen aufzuziehen? Dazu eine rezente Tomatensauce. Oder ein Eintopfgericht, bestehend aus Kartoffeln, Rüebli und weissen Rüben? Zu diesem Gericht dürfen wir jedoch den Thymian und eine Messerspitze Paprika nicht vergessen. Haben wir etwas Speck, kann derselbe in kleine Würfel geschnitten, ausgebraten und darunter gemischt werden. So kann die erfinderische Hausfrau köstliche Gerichte auf den Tisch bringen, die von den Familienmitgliedern nicht nur einmal... nein in der Woche ein- bis zweimal gewünscht werden.

Brotsockel:

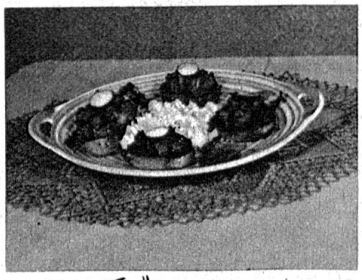
1 cm dicke Brotscheiben werden im Fett auf einer Seite leicht geröstet. Das Hackfleisch wird im Fett mit viel Zwiebeln, Knoblauch auf grosser Flamme rasch angebraten. Mit Mehl bestäuben und mit heissem Wasser (wenig Wasser nehmen) ablöschen. Etwas Milch, 1 Messerspitze Paprika und wenn vorhanden, einen Schuss Weisswein zufügen. Auf kleinem Feuer schmoren lassen und vor dem Anrichten einige Kapern daruntergeben. Das Fleisch wird turmartig auf die Brotschnitten angerichtet, je mit einer Eischeibe garniert, sofort aufgetragen. (Das Brot ist bis dahin warm zu halten.)

Fleisch im Schlafrock.

Dazu benötigen wir einen Strudelteig aus 250 g Mehl, einer Prise Salz, 14 g aufgelöstem Trockenvolleipulver, einem Glas lauwarmem Wasser und einer kleinen Prise Backpulver. Der Teig ist mit der Kelle zu schlagen, bis er Blasen wirft. In grosse Vierecke schneiden. Das Kalbfleisch wird in ganz kleine Würfelchen geschnitten und mit einer weissen Sauce zubereitet. (Nicht braten.) Die Sauce muss aber dickflüssig und sehr pikant gewürzt sein. Mit Zitronensaft abschmecken. Auf die vorbereiteten Vierecke werden nun Häufchen von diesem Fleisch gegeben. Die Teigränder sind mit warmem Wasser zu befeuchten; übereinanderschlagen und im Ofen knusperig backen.



Gerstensuppe
Heisse Brotscheiben mit Streichwurst
Selleriesalat
Eintopfgericht
Kaffee und Konfekt

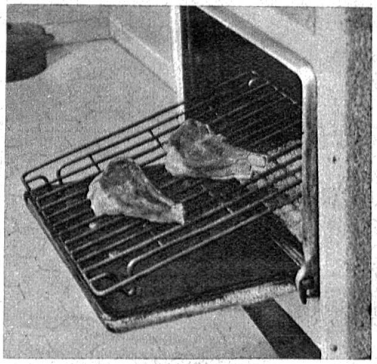


Brotsockel

Hafersuppe
Brotsockel
Kabis-, Randen-Salat
Apfelschnitzli
Konfekt

Kalbfleisch auf dem Grill.

Vielleicht haben wir soviel gespart, dass wir uns pro Person eine Kalbfleischkotelette leisten können. Die Zubereitung auf dem Grill erspart nicht nur Fett, sondern auch Feuerung. Das Fleischstück wird leicht mit Oel bestrichen, gesalzen und im Ofen recht knusperig gebacken. Wenn notwendig, nochmals mit flüssigem Fett oder Oel bestreichen. Jede Kotelette erhält aus Seidenpapier zugeschnitten, eine weisse Manschette. Petersilienbüschel garnieren die Platte.



Heisse Brotschnitten.

Modell- oder Sandwiches-Brot in Scheiben schneiden; mit Gänseleberpains bestreichen; in den heissen Ofen schieben und 5—8 Minuten rasch überbacken lassen. Sofort servieren.

Desserts.

Es ist gar nicht so einfach, denn die unentbehrlich geglaubten Nahrungsmittel für eine gute Nachspeise sind nicht mehr erhältlich. Doch optimistisch wie wir sind, erhalten wir aus einem Schokolade- oder Vanille-Pudding eine herrliche Creme, wenn wir einen Schuss Rum, Sultaninen und viel geriebene Haselnüsse hineingeben. (½ Päckli Puddingpulver mit der doppelten Flüssigkeit nehmen: Halb Milch und halb Wasser.) Vanillecreme mischen wir vielleicht mit einem Glas eingemachter Früchte. Sehr fröhlich sieht ein Turmpudding aus, wobei wir abwechslungsweise Schokolade und Vanille, oder Himbeer-Vanille, je nachdem, was erhältlich ist, verwenden. Vielleicht probieren Sie einmal eine Quarkcreme mit Haselnusspuree gemischt. Quark wird durch ein Sieb gestrichen, mit Zucker und Zimt (Zucker braucht es ganz wenig, da das Haselnusspuree bereits süss ist) würzen und mit dem Puree vermischen. L. R.