Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 36 (1946)
Heft: 4

Rubrik: [Für die Küche]

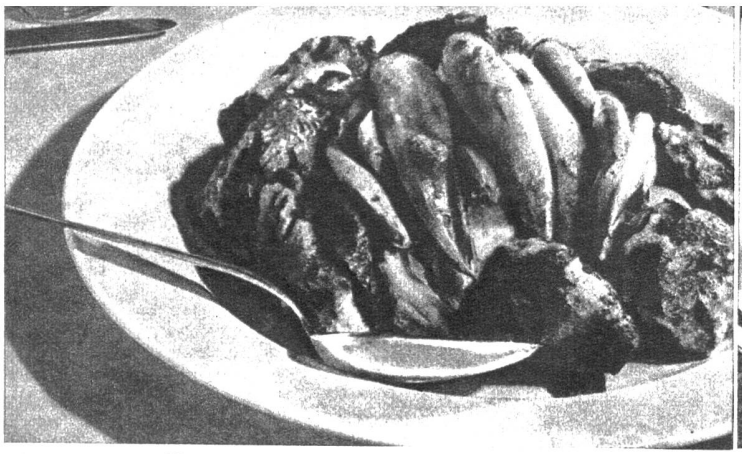
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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

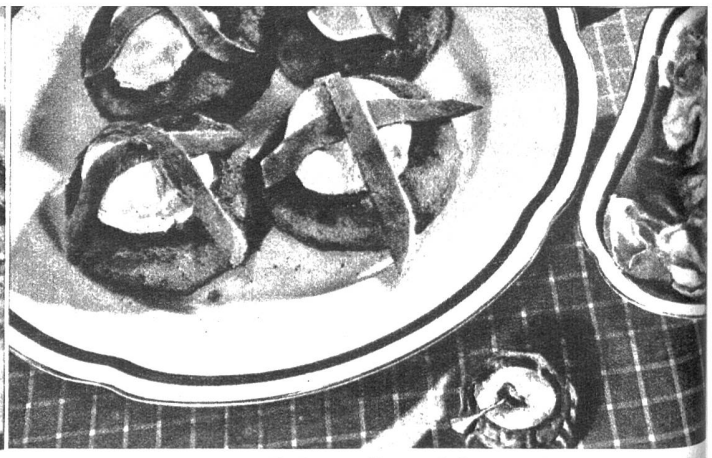
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on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

Download PDF: 01.08.2025

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



Chicoreegemüse mit pikanten Hammelschnitten



Verlorene Eier auf Reissockel

Sauerkraut mit Steinpilzen und Schinken

FÜR EIN SONNTÄGLICHES *Mittagessen*

Sauerkraut mit Steinpilzen und Schinken

Zutaten: 750 g Sauerkraut, 500 g Steinpilze oder entsprechend weniger getrocknete Steinpilze, Butter und 6 Scheiben Schinken oder geräuchertes Fleisch.

Man kocht das Sauerkraut mit etwas Fleischbrühe weich und vermischt es mit den in etwas Butter gedünsteten Steinpilzen. Es wird auf eine erwärmte Platte angerichtet und mit Schinken oder geräuchertem Fleisch garniert.

Chicoréegemüse mit pikanten Hammelschnitt

Zutaten: 1 kg Chicorée, 75 g Speck oder ter, 75 g Reibkäse, 750 g Hammelfleisch, 3 Reibkäse, 2 Löffel Paniermehl, 1 Löffel geh grüne Kräuter, 2 Löffel saure Sahne oder 60 g Bratfett.

Der Chicorée wird gut gereinigt, unten sc det man einen spitzen Kegel aus, weil hier Chicorée am bittersten ist. Den Speck schn man in Würfel, dünstet ihn an und füg Chicorée samt dem anhaftenden Wasser be dünstet möglichst im eigenen Saft. Zum S salzt man, bestreut mit Käse und lässt einmal kurz dünsten. Das Fleisch schneidet in flache Stücke und salzt. Käse, Panier Kräuter und saure Sahne verrührt man zu men und bestreicht damit die Kotelette. E wird erhitzt und man lässt darin die Kot 3 Minuten von unten braten und schiebt h das Fleisch in den Bratofen mit starker hitze und lässt dort weich kochen und bräunen.

Verlorene Eier auf Reissockel

Zutaten: 150 g Reis, Paniermehl, 5 Eier, geriebener Ingwer, Schinkenstreifen.

Man lässt den Reis im Salzwasser kochen und drückt ihn in eine mit kaltem ser ausgespülte Konservenbüchse oder in Einmachglas. Erkaltet stürzt man den Reis schneidet ihn in 4 Scheiben, die man in schlagenem Ei und Paniermehl paniert u Fett braun brät. Man legt die Reisscheiben eine vorgewärmte Platte und gibt auf jed gerade zubereitetes verlorenes Ei, bestreut Salz und Ingwer und garniert mit Schi streifen.

Bebotee, ein altes malaiisches Rezept

Zutaten: 1/2 kg Hammelfleisch, 1 Löffel 1/2 Teelöffel Zucker, 1 Zitrone, 3 süsse Ma 1 Weggli, 1 Ei, 50 g Butter, 1 Zwiebel, 1/8 Milch.

Das durch die Maschine getriebene rohe melfleisch wird mit Currypulver, Zucker, Saft einer Zitrone, den gehackten Mandeln eingeweichten Weggli, Ei und etwas Butte vermengt. Die in Butter gedünstete Zwiebel die Milch kommen noch dazu. Die ganze wird in eine Puddingform eingefüllt un Ofen bei guter Hitze gebacken oder eine S im Wasserbad gekocht. Die gestürzte Speise mit Reis garniert und serviert.

Erprobte Heil- und Hilfsmittel

Die Zwiebel als Heilmittel

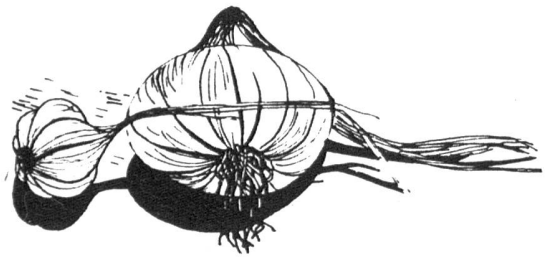
Zwiebeln sind roh, gebraten oder gedünstet ausgezeichnet wirksam gegen Darmstörungen und Blähungen. Desgleichen Knoblauch, der roh genossen, besonders wirksam ist, wobei man Milch nachtrinken sollte, um den starken Nachgeschmack zu vertreiben.

Bei hartnäckigem Katarrh

Die Zahl der Linderung versprechenden und Heilung verheissenden Hustenmittel ist gross, und doch gibt es nur wenige, die wirklich helfen. Dazu gehört der von der Apotheke Alphons Hörning AG. in Bern herausgebrachte Bronchialsirup «Katasol», der besonders bei hartnäckigem Husten mit unaufhörlichen Hustenanfällen gut wirkt und sich deshalb zunehmender Beliebtheit erfreut. Seine Zusammensetzung ist sehr reichhaltig, weshalb er seine lindernde Wirkung auf die verschiedenartigsten Naturen ausübt.

Wie entfernt man den unangenehmen Zwiebelgeruch?

Küchenmesser mit Zwiebelgeruch steckt man am einfachsten in Blumentopferde, die den Geruch fortnimmt.

Ein anderes, ebenso wirksames Mittel ist Kochsalz, mit dem man das Messer abreibt.

Auch an den Fingern verschwindet Zwiebelgeruch, indem man sich die Hände mit etwas Salz einreibt. *Is.*