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: 19.11.2025

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



Chicoreegemuse mit pikanten Hammelschnitten



Verlorene Eier auf Reissockel



Sauerkraut mit Steinpilzen und Schinken

FÜR EIN SONNTÄGLICHES Mittageneu

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 Stempilzen. Es wird auf eine erwärmte Platte angerichtet und mit Schinken oder geräuchertem Fleisch garniert.

Chicoréegemüse mit pikanten Hammelschnit

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

Der Chicorée wird gut gereinigt, unten so det man einen spitzen Kegel aus, weil hie Chicorée am bittersten ist. Den Speck schman in Würfel, dünstet ihn an und füß Chicorée samt dem anhaftenden Wasser bedünstet möglichst im eigenen Saft. Zum Salzt man, bestreut mit Käse und lässt einmal kurz dünsten. Das Fleisch schneide in flache Stücke und salzt. Käse, Panie Kräuter und saure Sahne verrührt man men und bestreicht damit die Kotelette. Wird erhitzt und man lässt darin die Kot 3 Minuten von unten braten und schiebt das Fleisch in den Bratofen mit starker hitze und lässt dort weich kochen und bräunen.

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.



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 kalten ser ausgespülte Konservenbüchse oder Einmachglas. Erkaltet stürzt man den Reischneidet ihn in 4 Scheiben, die man in schlagenem Ei und Paniermehl paniert Fett braun brät. Man legt die Reisscheibe eine vorgewärmte Platte und gibt auf jegerade zubereitetes verlorenes Ei, bestreis Salz und Ingwer und garniert mit Schlisteine.

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, Milch.

Das durch die Maschine getriebene rohe melfleisch wird mit Currypulver, Zucker Saft einer Zitrone, den gehackten Mandell eingeweichten Weggli, Ei und etwas Buttvermengt. Die in Butter gedünstete Zwieb die Milch kommen noch dazu. Die ganze wird in eine Puddingform eingefüllt und Gene bei guter Hitze gebacken oder eine im Wasserbad gekocht. Die gestürzte Speis mit Reis garniert und serviert.