Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 36 (1946)

Heft: 20

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

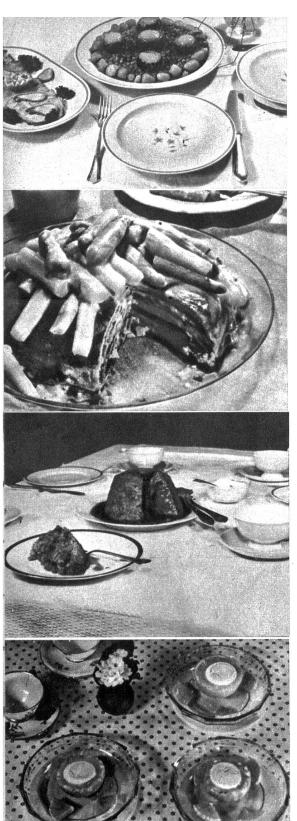
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 21.11.2025

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



Für den Sonntag

Gefüllte Tomaten auf neue Art

Gleichmässig grosse Tomaten halbieren, oder den Deckel abschneiden. Das Fruchtfleisch entfernen und für die Suppe verwenden. In jede ausgehöhlte Tomate wird nun ein kleines Ei geschlagen. Auf ein gefettetes Kuchenblech setzen und im Ofen backen lassen. Salz extra dazu servieren.

Gefüllte Omelette mit Spargeln

Zutaten: 5 gebackene Omeletten, 250 g Spargeln, 125 g Schinken, 250 g Pilze, 250 g Fleischreste, 1 Teelöffel klein gehackte Kräuter, Salz, etwa ½ Liter mit Spargelkochwasser bereitete Buttersauce. — Die Spargeln werden in kurze Stücke geschnitten und in Salzwasser weich gekocht. Dann bereitet man aus dem Spargelwasser eine weisse Buttersauce. Die Pilze werden im eigenen Saft gedünstet. Die Fleischresten mischt man mit Kräutern und einem Teil der Buttersauce, ebenso den Schinken und die Pilze. Man nimmt aber immer nur soviel Sauce, dass man eine streichfähige Masse erhält. Nun streicht man auf die unterste Omelette das Fleisch, gibt eine zweite darauf, streicht darüber den Schinken, dann eine dritte Omelette, streicht darüber die Pilze, auf die vierte gibt man wieder Fleisch und deckt mit der fünften zu. Darauf gibt man die Spargeln und giesst den Rest der Buttersauce darüber. Alle Zutaten müssen sehr heiss gehalten und rasch angerichtet werden.

Brotpudding, nahrhaft und gut

Altes Brot ist einzuweichen, dann gut auszudrücken. Die Masse wird nun mit geriebenen Aepfeln, gehackten Nüssen, Zucker und Zimt sowie einer Handvoll Sultaninen gemischt. Um Zucker zu sparen, werden noch 3—4 Rüebli, an der Bircherraffel gerieben, daruntergegeben. 3 Eier sind dem Pudding zuzufügen, ebenso ein Esslöffel Mehl. Im Wasserbade ¾ Stunden kochen lassen. Das Wasser darf aber nicht sprudeln, sondern soll gerade bis zum Siedepunkt gehalten werden. Mit Obstkonzentrat (Orangenaroma) servieren.

Gefüllte Orangen-Körbchen

Orangen, wenn sie gross sind, halbieren, sonst einen Deckel abschneiden. Das Fruchtfleisch entfernen. Die Orangenschalen sind oben mit einem Messer oder einer kleinen Schere auszuzacken. Das Fruchtfleisch klein schneiden. Dazu den Saft von weiteren zwei Orangen geben. Einen Löffel Zucker braun rösten, mit Milch ablöschen und aufkochen lassen. Einen Kaffeelöffel Maizena (oder Maispuder) auflösen, hinzufügen, ebenso 1 Esslöffel Kirsch, Nach dem Aufkochen vom Feuer ziehen, das Fruchtfleisch und Saft darunterziehen und kalt schlagen. Die Creme wird noch mit einer, in dünne Scheiben geschnittenen Banane gemischt und als Clou: eine Eischeibe, bestreut mit Zucker und Zimt, aufgesetzt.

Der Schlüssel

Schluss von Seite 606

gleich geblieben sein und de Lärchenduft, mochten die Blumen genau 2000 Angehalt genau so verschwenderisch hen we damals, das Herz jeder war nicht mehr dasselbe. Einmel vor langer vor langen Zeiten war es gewesen gewesen und voller Glück batte die Zärtlichkeit gekannt und eine war bewische Liebe nem Weg, der dunkel ist ohne Trost, ein solches Herse trägt trägt glückliche Erinner mer schlecht. Ein solches fringibt sich Mühe, Dinge, die Verlorenem erzählen Lännich, Verlorenem erzählen könnten progessen vergessen.

Aber dann kommt einmal Stunde, wo man das Kreische eines rostigen Schlüssels zu höre vermeint vermeint, wo eine ferne, nur habt vermeint, wo eine ferne, nur ner erloschene Sehnsucht nach habe duftenden Wäldern und blibe den Wiesen einem sachte str und von Tagen zu erzählen das ginnt, die so schön gewesen, ginnt, die so schön gewesen, es wie sanftes Träumen war

Noch liegt der Schlüsselver meiner Hand, alt, rostig und protesten Schwiegen. Aber ich habe plötschwiegen. Aber ich habe plötschwiegen. Aber ich habe keit, die imstande wäre, mir den noch den letzten Traum ausgaben den Traum Herzen zu reissen. den Japan noch den letzten Traum aus runden den Traum den Traum den Traum den Traum den Traum den Vergangenheit. Wäre es verwunderlich, nachdem erbarmungslos alle glücklichen Zukunft zu und für immer auszulöschen zuschlachen zuschla und für immer auszulöschen mocht hatte?

Nein, ich werde die Tile al Nein, ich werde die Tilt auf öffnen, sondern den Rucksel durch den Rücken packen und gegen die frohfarbenen Matten An den Wald hinunter gehen und greisen Lärchen vorbei gle der kleinen weissen Kappaning der kleinen, weissen Kapelle ließe werde das Strässlein wandern und dem Posthalter alten Schliffen in die verängen alten Schlüssel in die verarbe ten Fjände ten Schlüssel in die veränderten Hände legen, und vielleit werde ich sogar lächeln könnt wenn er von ienem längst eut wenn er von jenem längste schwundenen Sommer spricht

Aber mich umwenden und ich nicht rückschauen werde ich rückschauen Werde ich rückt, wenn der Kuckuck rückt nund mir der Wind ein Lied Weiter Abschied einer Auch nicht, weiter auch nicht nicht, weiter auch nicht n Abschied singt. Auch nicht, das Hüttchen mit seinen lache den Fensterchen auf Wiederswinkt und nicht hogreifen kann der Begreifen kann der Begreif winkt und nicht begreifen loss weshalb eine Türe verschliße bleiben soll, zu der man doch Schlüssel besitzt Schlüssel besitzt.

Abonnieren Sie Die Berner Boche

Sie erhalten dann diese reichillustrierte bernische Familienzeitschrift iede Woche durch die Post ins Haus. Senden Sie den nebenstehenden Bestellschein sofort ein.

Abonnementspreise ohne Versicherung: 1/4 Jahr Fr. 5.-, ½ Jahr Fr. 9.50, 1 Jahr Fr. 18.—.

Auf Wunsch mit günstiger Unfall-Versicherung. Für Kinder wird ein Taggeld von 2 Franken bezahlt.

ch bestelle ein Abonnement auf die "Berner und die "Berner die "Be

Name:

Ausschneiden und einsenden an "Berner Woche", Laupenstrasse 7a. Bern. Telephon 2 48 45 Postcheckkonto III 11266