Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 36 (1946)
Heft: 20

Rubrik: [Für die Küche]

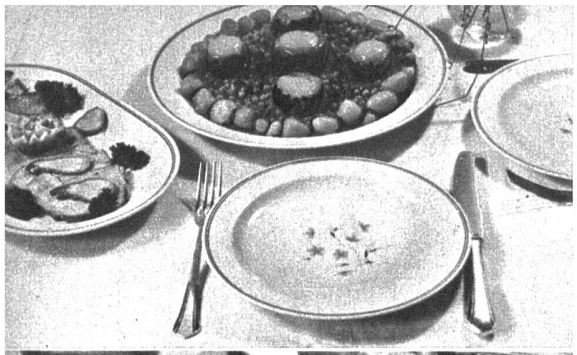
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern.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

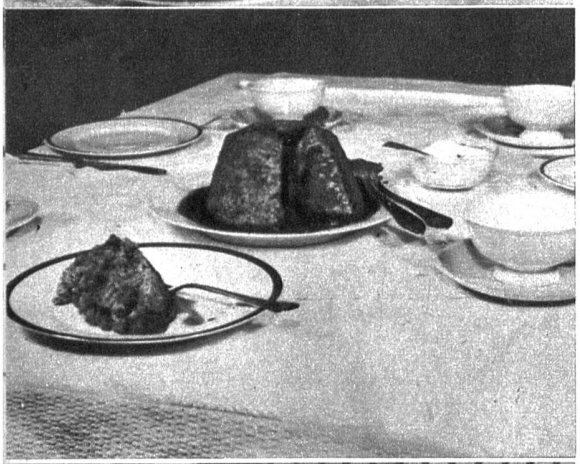
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans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

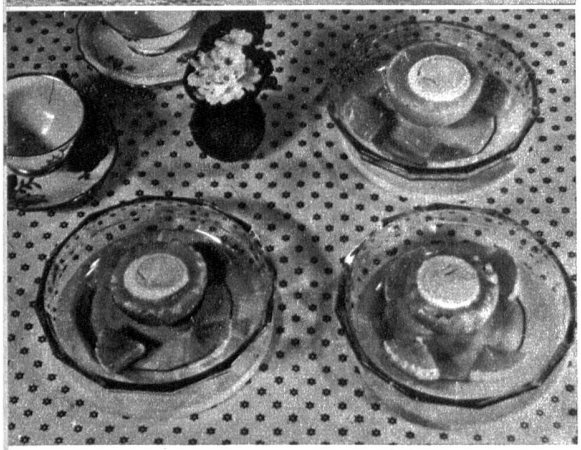
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on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

Download PDF: 07.01.2026

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 der Lärchenduft, mochten die Blumen genau so verschwenderisch blühen wie damals, das Herz jedoch war nicht mehr dasselbe. Einmal, vor langen Zeiten war es froh gewesen und voller Glück. Es hatte die Zärtlichkeit gekannt und eine grosse, herrliche Liebe. Aber ein Herz, das in stillen Nächten mit ungeweinten Tränen fertig werden muss und mit einem Weg, der dunkel ist und ohne Trost, ein solches Herz erträgt glückliche Erinnerungen nur schlecht. Ein solches Herz gibt sich Mühe, Dinge, die von Verlorenem erzählen könnten, zu vergessen.

Aber dann kommt einmal die Stunde, wo man das Kreischen eines rostigen Schlüssels zu hören vermeint, wo eine ferne, nur halb erloschene Sehnsucht nach harzduftenden Wäldern und blühenden Wiesen einem sachte streift und von Tagen zu erzählen beginnt, die so schön gewesen, dass es wie sanftes Träumen war ..

Noch liegt der Schlüssel in meiner Hand, alt, rostig und verschwiegen. Aber ich habe plötzlich Angst. Eine lächerliche Furcht vor der grauen Wirklichkeit, die imstande wäre, mir auch noch den letzten Traum aus dem Herzen zu reissen, den Traum der Vergangenheit. Wäre es denn so verwunderlich, nachdem sie erbarmungslos alle Träume einer glücklichen Zukunft zu begraben und für immer auszulöschen vermocht hatte?

Nein, ich werde die Türe nicht öffnen, sondern den Rucksack auf den Rücken packen und durch die frohfarbenen Matten gegen den Wald hinunter gehen. An den greisen Lärchen vorbei und an der kleinen, weissen Kapelle. Ich werde das Strässlein hinunterwandern und dem Posthalter den alten Schlüssel in die verarbeiteten Hände legen, und vielleicht werde ich sogar lächeln können, wenn er von jenem längst entschwundenen Sommer spricht.

Aber mich umwenden und zurückschauen werde ich nicht. Nicht, wenn der Kuckuck ruft und mir der Wind ein Lied zum Abschied singt. Auch nicht, wenn das Hüttchen mit seinen lachenden Fensterchen auf Wiedersehen winkt und nicht begreifen kann, weshalb eine Türe verschlossen bleiben soll, zu der man doch den Schlüssel besitzt.

Abonnieren Sie Die Berner Woche

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

Abonnementspreise ohne Versicherung: ¼ 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.

Gutschein

ch bestelle ein Abonnement auf die „Berner Woche" für ..... Jahr zu Fr. ..... und habe Anspruch auf **Gratiszustellung** bis Ende dieses Monats. Den Abonnementsbetrag wünsche ich zu zahlen: mit Einzahlungsschein - gegen Nachnahme (Nichtzutreffendes bitte streichen).

Name: .....

Ort und Strasse: .....

.....

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