**Zeitschrift:** Die Berner Woche

**Band:** 36 (1946)

**Heft:** 35

**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

# Kurz und gut

das «Schnell-Kochen» auch wirklich teuer sein muss, wie es gerade sehr viel von weisen.

Es ist nicht immer gesagt, Berufstätigen zu hören ist. Die nachfolgenden ausprobierten Rezepte werden es Ihnen be-





#### Verlorene Eier

Die Zubereitungsart braucht ein wenig Fingerspitzengefühl. Zuerst werden drei Brotscheiben im Fett geröstet oder getoastet. In eine tiefe Pfanne (Casserole) kommt viel Wasser, d.h. das Wasser muss zweimal über die Eier gehen. Eine Prise Salz, ein Esslöffel Essig oder Zitronensaft zufügen. Wenn das Wasser anfängt zu kochen (es darf nicht sprudeln) wird ein Ei sorgfältig hineingeschlagen. Mit der Gabel umhüllt man nun den Eidotter mit dem gerinnenden Eiweiss. Nach etwa 3 bis 4 Minuten hebt man das Ei mit der Schaumkelle sorgfältig hinaus. Auf die Brotscheiben legen, mit grünem Salat garnieren und nach Lust mit Tomatensauce servieren.

### Gurken- oder Zucchettischeiben, gefüllt

Zarte Gurken oder Zucchetti in dicke Scheiben schneiden. Bei den Gurken mit einem Messer das Kerngehäuse ausschneiden und probieren, ob die Kerne nicht bitter sind. Wenn dies nicht der Fall ist, braucht das Kerngehäuse nicht entfernt zu werden. Zucchetti gut waschen: wenn die Frucht jung ist, braucht sie nicht geschält zu werden. Wir können nun die Scheiben, wiederum auf dem Drahtgitter, halbweichkochen lassen, was in etwa 10 Minuten der Fall ist. Mit Zitronensaft beträufeln. Die Scheiben dürfen nicht ver-

fallen. Die Füllung könne wir verschiedenartig ausführ ren: Thon — Makrelen — Sel leriesalat — eine Scheibe Tomate mit gehacktem Ei russischer Salat Quark vermischt mit Tomatenpurt und Paprika usw.

# Gefüllte Tomaten

Ich glaube, etwas Dankbare res als Tomaten gibt es nicht. Wir können sie dämp fen, im Ofen backen, im braten, aushöhlen oder gant lassen, halbieren, mit Kase belegen und in ausgelassele Butter (sofern man hat) bak ken und vieles andere mehr Auf der Abbildung wurden der Tomaten ausgehöhlt, mit fil und Pfeffer ausgerieben, sche Erbsli, die man vorhe auf einem Drahtsieb in Pfanne im Dampf halbweith gekocht hat, eingefüllt, einge Fettflocken aufgesetzt und der Gratinform gebacken.

# Pikanter Blumenkohls<sup>alal</sup>

Ein grosser, weisser Blumer kohl rüsten und in Röschellteilen Großen teilen. Ein Ei hartkochen hacken. Die Salatsauce vie eine Spur Knoblauch, feingewiegte Zwiebeln, Thurs Thymian, Salz, Senf und pk weichgekochten Blumenkoht röschen tronensaft enthalten. röschen in die Sauce legen leicht mit der Sauce mische und mit Käseschnitten sel vieren.



