Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 36 (1946)
Heft: 52

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: 05.08.2025

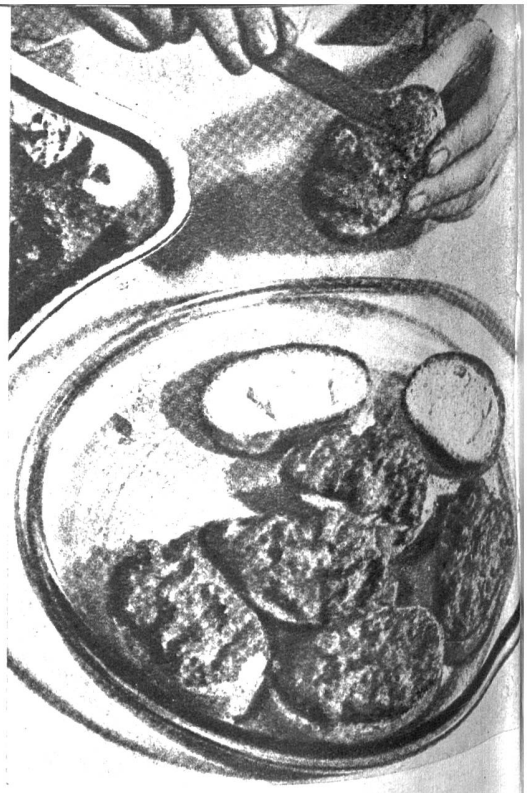
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Etwas Gutes für Silvester und Neujahr

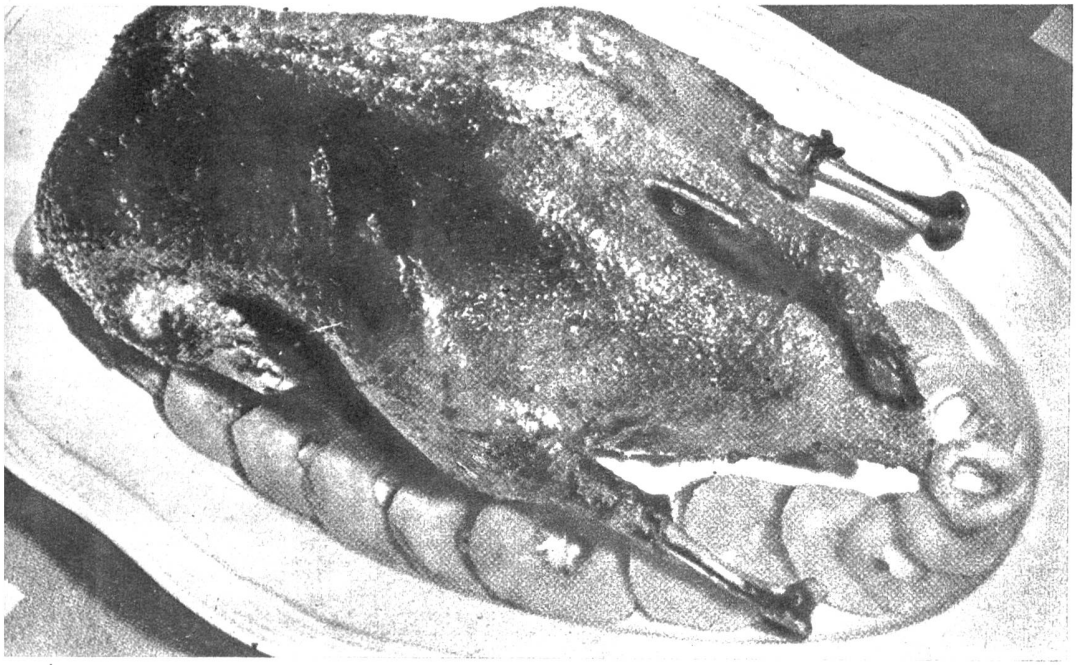
Als Vorspeise:

1. *Leberschnitten:* Zutaten: 250 g Leber, 70 g Butter, 1 kleine Zwiebel, 2 Eier, 2 Sardellen, 1 Eigelb, 20 g Butter, 3 Weggli. Die Leber wird mit der Zwiebel, den hartgekochten Eiern und den Sardellen durch die Hackmaschine getrieben, dann wird die Masse mit der Butter und dem rohen Eigelb verrührt, gewürzt und auf Wegglischeiben gestrichen, die in gut bebutterter, feuerfester Form 15 Minuten im Ofen backen müssen. oder

2. *Sardinenschiffchen:* Zutaten: 4 längliche Sandwichbrötchen, 1 Liter Fleischbrühe, 1 Büchse Sardinen, 2 Löffel Tomatenmark, Salz, Ingwer, 4 Eier, 50 g geriebener Käse, 20 g Butter. Die Brötchen werden in obere und untere Hälften geteilt, dann einige Minuten in der Fleischbrühe eingeweicht und vorsichtig ausgehöhlt. Das ausgehöhlte der Brötchen wird mit dem Oel der Sardinen und dem Tomatenmark vermischt und mit Salz und Ingwer gewürzt. Dann gibt man in jedes der ausgehöhlten Brötchen ein wenig von dieser pikanten Masse, legt eine Sardine darauf. Die hart gesottenen Eier werden in sechs Teile geteilt. Auf jedes Brötchen legt man drei Sechstel und dazwischen gibt man noch von der Brötchenmasse. Das Ganze bestreut man mit Käse, beträufelt mit Butter und lässt im Ofen überbacken.



Leberschnitten: Die pikante Leberfülle wird auf Semmelscheiben gestrichen



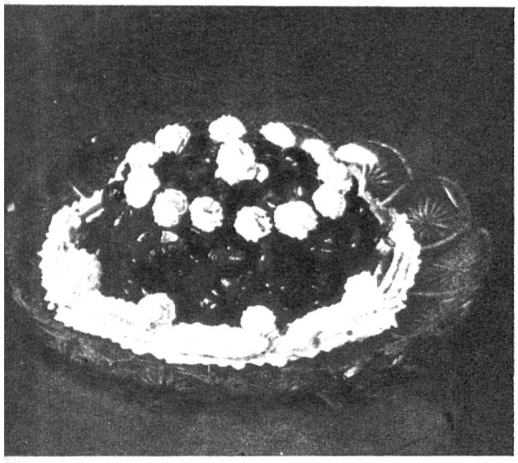
Knusprig braun muss die Gans gebraten sein. Man umlegt sie gerne mit gebratenen Apfelscheiben

Als Hauptspeise:

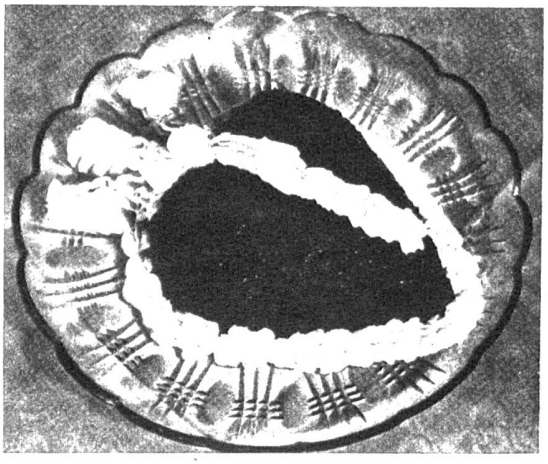
3. *Eine Gans oder eine Ente, dazu Gemüse und Kartoffeln.* Man legt in das Innere der Tiere einige kleiner geschälte und vom Kernhaus befreite Aepfel. Fette Tiere übergiesst man mit etwas Wasser, magere mit zerlassener Butter. Dann gibt man sie in den Bratofen. Bei fetten Tieren sticht man öfters in die Haut der Brust, damit das Fett heraus kann. Nach 1 — 1 ½ Stunden giesst man das Fett ab und bratet nun in scharfer Hitze fertig, damit die Haut recht knusperig wird. Dem Bodensatz der Pfanne muss man öfters Wasser beifügen, damit das Fett verdünnt wird. Das Jus kann man zum Schluss mit etwas angerührtem Mehl oder Fécule binden. Sehr gut ist es, wenn man ganz am Schluss einige Apfelscheiben im Jus mitdünstet.

Als Nachspeise:

4. *Geleespeise aus Fruchtsaft oder Mark:* Erdbeermark oder andere Fruchtsäfte können fertig zubereitet gekauft werden. Auf 1 Liter Saft fügt man in wenig Wasser aufgekochte, vorher gut gewässerte, ca. 16 Blatt Gelatine und das nötige Quantum Zucker bei und lässt erkalten. Dann stürzt man die Speise und garniert mit Früchten oder Haushaltrahm.



Speise aus Kirschengelee, mit ganzen Früchten vermischt



Geleespeise aus Erdbeermark