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: 19.11.2025

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

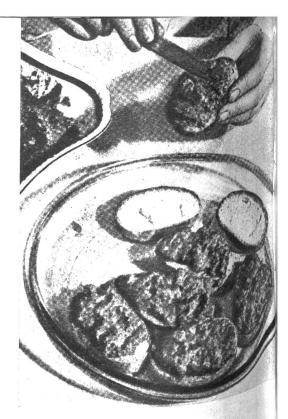
Etwas Gutes für Silvester und Neujahr

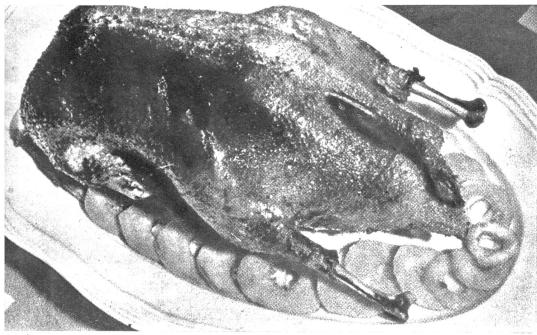
Als Vorspeise:

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.

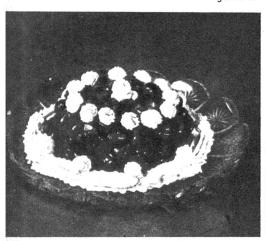
2. Sardinenschiffchen: Zutaten: 4 längliche Sandwichbrötchen, 1 Liter Fleischbrühe, 1 Büchse Sardinen, 2 Löffel Tomatenmark, Salz, Ingwer,

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.

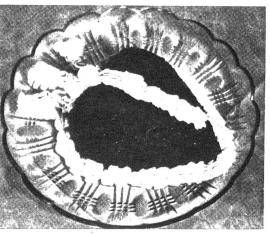




Knusprig braun muss die Gans gebraten sein. Man umlegt sie gerne mit gebratenen-Apfelscheiben



Speise aus Kirschengelee, mit ganzen Früchten vermischt



Geleespeise aus Erdbeermark

Leberschnitten: Die pikante Leberfülte wird auf Samuel Leberfülte wird auf Semmelscheiben gestrichen

Als Hauptspeise:

3. Eine Gans oder eine Enfe, darin Gemüse und Kartoffeln. Man leister das Inno das Innere der Tiere einige kleiner geschälte geschälte und vom Kernhaus freite freite Aepfel. Fette Tiere übergent man mit man mit etwas Wasser, mager man zerlassenen zerlassener Butter. Dann gibt man sie in der Butter. sie in den Bratofen. Bei fetten feer sticht sticht man öfters in die Hauf der Brust, dann Brust, damit das Fett heraus pan Nach Nach 1—1½ Stunden giest man das Fe⁺⁺ das Fett ab und bratet nul die scharfer scharfer Hitze fertig,
Haut recht knusperig
Bodonage Bodensatz der Pfanne muss das ofters W. ofters Wasser beifügen, nus fannt Fett verdünnt wird. Das Jus ange man zum G. werdünnt wird. Das Jus man zum Schluss mit etwas auserührtem rührtem Mehl oder Fécule and sehr gut ist Sehr gut ist es, wenn man gant jus Schluss Schluss einige Apfelscheiben mitdinger mitdünstet.

4. Geleespeise aus Fruchtsoft Mark: Erdbeermark oder gekauft words gekauft werden. Auf 1 Liter fügt mer fügt man in wenig Wasser co. kochte, vorham kochte, vorher gut gewäßerte 16 Blatt 16 Blatt Gelatine und das gewässer in der Guantum Zugland und das der Guantum der Guan Quantum Zucker bei und das gerichten. kalten. Dann stürzt man die Spund und gernen stürzt man die spund gernen stürzt man die spund gernen stürzt man die spund gernen und garniert mit Früchten Haushaltrahm.