

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 37 (1947)
Heft: 1

Rubrik: Aus der 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](#)

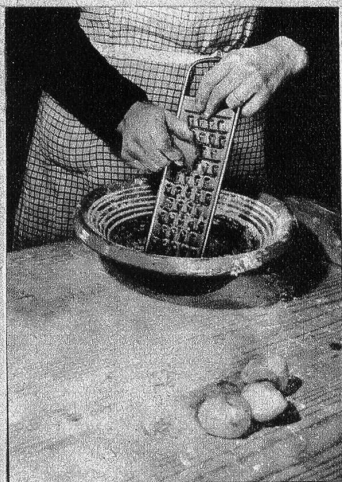
Terms of use

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](#)

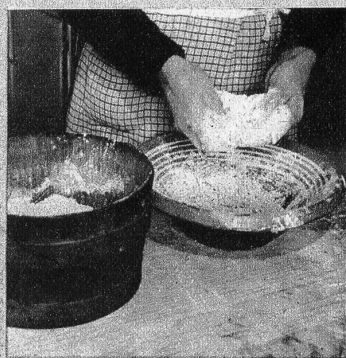
Download PDF: 04.04.2026

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

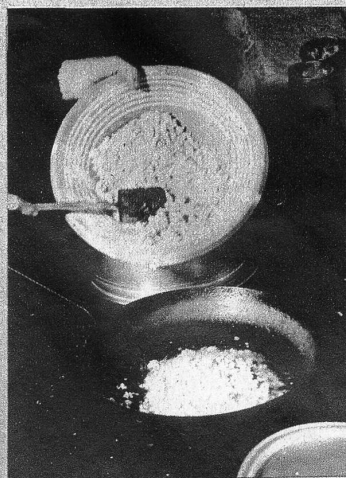
SO MACHT MAN MALUNS



Zu Maluns werden zuerst die kalten G'schwellten geschält und auf der Röstiraffel gerieben.



Dann vermischt man sie mit Weissmehl zu krümeliger Masse, und zwar verwendet man auf zwei Teile Kartoffeln meist ein Teil Mehl.



In ziemlich viel heisser Butter oder in gutem Fett wird das Maluns unter ständigem Wenden gebrätelt, bis die Möckli rundum schön hellbraun, innen jedoch noch weich sind.

Dies und das für die Küche

Feine Eierspeise. Zutaten: 6—8 Eier, 50—60 g Butter, 125 g Champignons, 1 Zwiebel, Petersilie, geriebener Ingwer, Salz, Mehl, 1 Tasse saurer Haushaltrahm, 1 Zitrone. Die hart gekochten Eier (7 Minuten) schält man ab und teilt sie in vier Teile. Inzwischen dünstet man in der Butter die fein geschnittenen Champignons, fügt ein Esslöffel gehackte Petersilie, etwas geriebener Ingwer, Salz und den Haushaltrahm dazu und bindet mit Mehl. Dann fügt man vorsichtig Zitronensaft bei und übergiesst die Eier mit der Sauce.

Verhüllte Würstchen. Zutaten: Kartoffelmasse aus 250 geriebenen, gekochten Kartoffeln, 25 g Mehl, 1 Ei, Muskat, Salz, fingerlange Bratwürstchen oder auch Frankfurterli, Bratfett, 1 Eigelb. Die Würstchen werden gebraten oder gekocht (wenn man sie gekocht kauft, ist es nicht mehr notwendig). Dann umhüllt man sie mit der Kar-

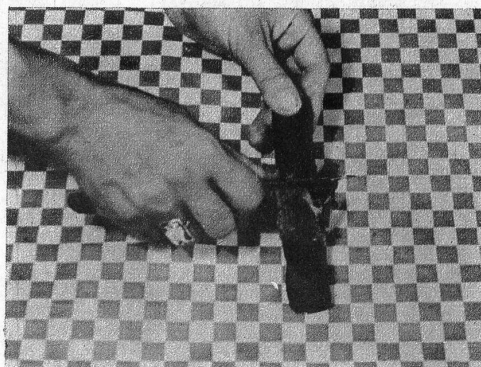
toffelmasse, legt sie auf ein gut gebuttertes Backblech, bestreicht mit Eigelb und bäckt im Ofen bei Oberhitze.

Gefüllte Spinatbrötchen. Zutaten: 4—5 runde Weggli, etwas Fett, $\frac{1}{4}$ l Würfelbrühe, 500 g Spinat, 50 g Butter, 2 Löffel Reibkäse, 2 Eiweiss, 125 g gehackter Schinken. Die Weggli werden leicht abgerieben, ausgehöhlt, dünn mit Fett bestrichen und mit Würfelbrühe etwas durchfeuchtet. Dann bäckt man sie im Ofen goldgelb. Inzwischen dünstet man den gut gewaschenen, grob gehackten Spinat im eigenen Saft 10 Minuten, mischt ihn mit Butter und Käse und zieht den steif geschlagenen Eierschnee in die kochend heisse Masse. Man füllt die Brötchen mit dem Spinat und bestreut mit dem gehackten Schinken. Statt Schinken kann man auch hartes, gehacktes Ei oder ein wachweich gekochtes Ei auf jedes Brötchen legen.

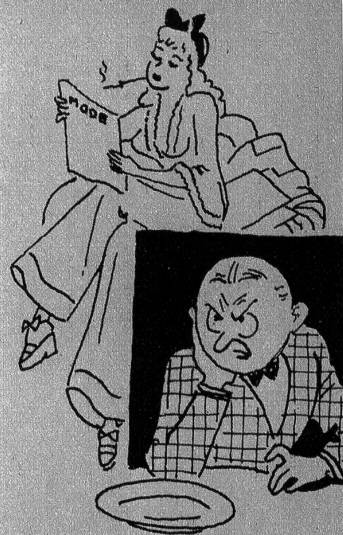
Us em Chuchi-Chäichtli



Viele Hausfrauen klagen darüber, dass Ihnen der Kabissalat nie so recht gelingen will — er sei einfach zu hart. Die Salatsauce soll aus Oel, Milch, Essig, Senf, Salz, feingewiegten Zwiebeln und Peterli bestehen. Den Kabis hineinhobeln, leicht untermischen und nachher mit einem Teller und einem Stein mindestens eine Stunde beschweren.



Landjäger lassen sich leicht schälen, wenn man sie kurze Zeit in heisses Wasser taucht.



Ein köstliches Rezept

Ich bin in den Jahren, sagte sich Fred damals, als es noch keine Milch- und Eierkarten gab, in denen ein als wohlhabend verschrieener Junggeselle leicht Gefahr läuft, einer delikats zubereiteten Mehlspeise wegen seine Köchin zu heiraten, da ist es schon besser, ich suche mir rechtzeitig eine junge Frau. Und weil Fred immer das ausführte, was er dachte, machte er sich auf die Suche nach diesem Ideal und lernte im Seehotel, wo er die ersten, schönen Vorsommertage verbrachte, Helly und Klärli kennen und fühlte für beide Sympathien.

Helly, überlegte er, ist mein Typ! Sie ist entzückend! Sie ist blond! Sie schwärmt von trauten Stunden am Kamin und hat seelenvolle, blaue Guckäuglein. Klärli hingegen ist nicht so ganz mein Typ! Sie ist brünett und ein wenig zu temperamentvoll; aber sie hat etwas an sich, was mich zu ihr hinzieht, obwohl sie mondäner ist als Helly! Wenn ich wenigstens wüsste, welche von den beiden kochen kann? Kochen oder nicht kochen, das ist hier die Frage! Schade, dass man kein Probekochen veranstalten kann! Es gäbe überhaupt viel mehr glückliche Ehen, wenn das eingeführt wäre!

Das waren Freds Gedanken, als er eines Tages, hinter einer grossen Palme versteckt, in der Hotelhalle sass und plötzlich — aus seiner Grubelei auffahrend — neugierig die Ohren spitzte. Dicht hinter ihm standen Helly und Klärli. Sie mussten eben die Halle betreten haben, hatten ihn nicht bemerkt und waren in

ein eifriges Gespräch vertieft.

«Du kannst es mir empfehlen?» sagte Klärli.

«Und ob!» schwärmte Helly. «Es ist ein wundervolles Rezept. Und so einfach... Du nimmst Eigelb, verrührst es mit Staubzucker und Milch —»

«Woher hast du das Rezept?»

«Es stammt aus einer guten Küche!» lachte Klärli, «von Tante Frieda — sie hat viele solche Rezepte!»

«Und du hältst etwas davon?» zweifelte Helly.

«Und ob ich etwas davon halte!» schwärmte Klärli. «Du kannst mir's glauben, Helly, diese alten, ausprobierten Rezepte sind die besten... Oh, über die lasse ich nichts kommen — ich habe sie alle versucht! Sie sind unübertrefflich!»

«Ich habe mich nie um derartige Dinge gekümmert!» meinte Helly wegwerfend, und Klärli sagte vorwurfsvoll:

«Wie kann man nur, Helly! Es ist die Pflicht jeder Frau —»

Fred erhob sich leise, eilte dem Ausgang zu, wo er seinem Freund Paul in die Arme lief und stammelte begeistert: «Paul, nun weiss ich alles... Ich heirate Klärli... Sie ist die Frau, die ich suche... Sie kann herrlich kochen!»

«Aber Fred —», wollte Paul etwas einwerfen, Fred jedoch wollte nichts hören und fiel ihm ins Wort: «Bitte — nur keine Ratschläge! Ich weiss, was ich weiss, und in mein Glück lasse ich mir nichts dreinreden!» —

Die Hochzeitsreise war längst vorüber. Frau Klärli spielte täglich Tennis, spielte Bridge und studierte Modehefte, nur kochen tat sie nicht. Eines Tages sagte Fred:

«Liebes Klärli, du hast doch von deiner Tante Frieda so famose alte Rezepte...»

«Woher weisst du das?» wunderte sich Frau Klärli.

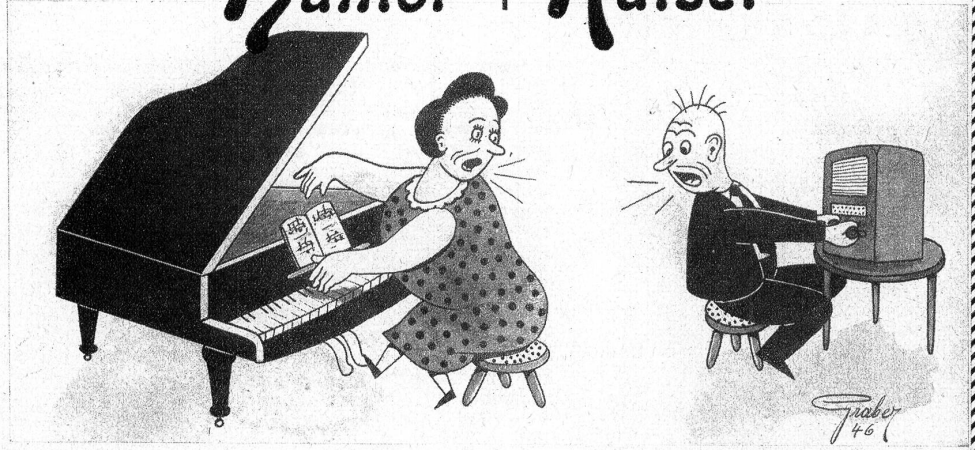
«Ich weiss alles!» schmunzelte Fred geheimnisvoll. «Ich habe es ja von dir selbst gehört! Im Seehotel — damals hast du Helly eines der Rezepte gegeben!»

«Ach so —», lächelte Frau Klärli, «man war neugierig! Man hat gehorcht! Man ist indiskret gewesen!»

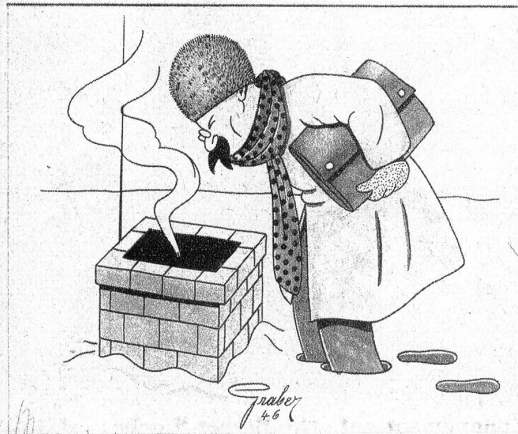
«Schatz», flötete Fred, «das war bestimmt ein Biskuitrezept! Biskuits esse ich leidenschaftlich gern. — Eigelb, Staubzucker und Milch war dabei —»

«Das Rezept meinst du!» lachte Frau Klärli vergnügt. «Aber, Alterchen, Eigelb mit Staubzucker verrührt wird auf das Gesicht aufgetragen und macht einen frischen Teint... Und das hat die hausbackene Helly nicht gewusst... Ich habe vom Kochen keinen Dunst!» B. F.

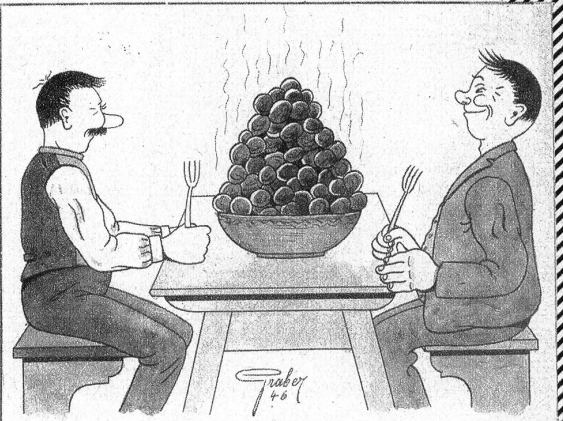
Humor + Rätsel



«Wir werden ja sehen, wer von uns beiden der Stärkere ist!»



«Hallo, da unten! Hier ist der Betriebsbeamte, öffnen Sie sofort!»



«Franz, siehst Du mich?»

«Ja!»

«Dann sind's z'wenig Kartoffeln!»



Waagrecht: 1. Kinderlärm. 5. Welsche AG. 6. Stadt in Mittelitalien. 7. Steinbockart. 9. Rumänische Hafenstadt. 11. Brigade (abgekürzt). 12. Schiffskommandowort. 14. Griechische Küstenlandschaft. 15. Französ. Provinzhauptstadt. 16. Gemeinschaft. 18. Reim. 20a. Staatsangehörige. 22. Stadt in

der Ukraine. 23. Verlorenes Wohlwollen. 24. Stadt in Marokko. 26. Vereinigung. 27. Strick. 29. Ureinwohner Perus. 31. Mädchenname. 33. Tageszeit. 35. Starke Abneigung. 36. Märchengestalt. 37. Religion (abgekürzt). 38. Westeuropäer. 40. Farbe. 41. Spazieren. 42. Grobe Feils.

Senkrecht: 1. Pferd. 2. Grosser Staat. 3. Waldtier. 4. Feierlicher Zeitpunkt. 5. Künstlerraum, Atelier (Mehrzahl). 8. Grosse Hafenstadt. 9. Dezembertag. 10. Elend. 11. Vorbereitet. 12. Zerfall. 13. Festtag. 17. Ichstüchtiger Mensch. 18. Blumengefäss. 19. Stadt in Holland. 20. Verse schmieden. 21. Eingeweihter. 25. Masseinteilung. 28. Gesangsstück. 29. Krank. 30. Ausruf. 32. Indischer Volksstamm. 34. Hinweis, Wink. 36. Italienische Tonsilbe. 39. Italienische Tonsilbe. (ch = ein Buchstabe)

Auflösung
des Neujahrskreuzworträtsels,
der letzten Nummer:

Waagrecht: 1. Arena. 6. Steiger. 7. Glück auf. 9. Chlor. 10. Lear. 12. Aja. 15. SOS. 17. Aase. 18. Tit. 20. Este. 21. Leman. 23. Aargau. 25. Lianen. 27. Neuen Jahr. 29. Ran. 30. Die. 32. Ten. 33. Erhaben. 34. Rolle.

Senkrecht: 1. Artur. 2. Erich. 3. Ausale. 4. Oslo. 5. Crue. 7. Glas. 8. Fass. 9. Chiara. 11. Rotte. 12. Aarau. 13. Steuer. 14. Stalin. 16. Seine. 19. Im. 21. Lau. 22. Nin. 24. Genie. 26. Ahnen. 28. Nepal. 31. Err. 32. Tee.

Glück auf im neuen Jahr!