

**Zeitschrift:** Die Berner Woche

**Band:** 37 (1947)

**Heft:** 6

**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:** 21.02.2026

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

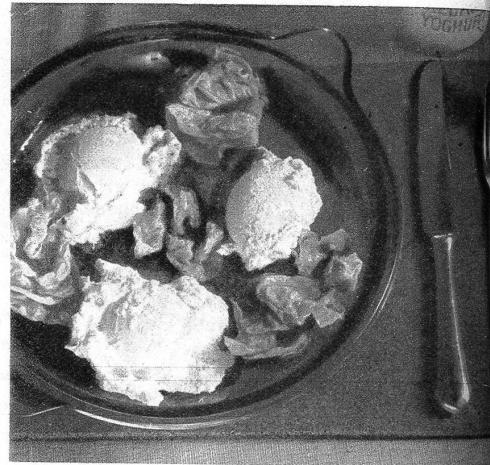
# Gueti Plättli fürs z'Nacht

## Portionenplättchen

werden immer beliebter und ersetzen langsam das kostspielige und zeitraubende Horsd'œuvre. Auf dem Bilde wurde pro Person gerechnet: ungefähr 5 Spargel spitzen, 1 Stücklein Käse, 1 getoastete Brotschnitte, belegt mit einer Sardine, Mayonnaise, Gurken, Tomaten, hart gesottene Eischeiben und natürlich Brot. Zu diesem Portionenplättchen serviert man

## verschiedene Salatplättchen,

z. B. Tomaten, Eischeiben, grünen Salat, Rüebli-Sellerie-Salat usw. Einfach das, was die Saison gerade bietet. Glauben Sie mir, Sie haben genug gegessen, wenn es auch auf den ersten Schein nicht so aussieht. Es sind alles gluschtige und gsundi Plättli!



## Die Verlorenen

sind nicht nur Lückenbüsser, sondern können mit Salat ein vollständiges Abendessen geben. Pro Person wird eine Scheibe Brot geröstet. Nachher schlägt man in ruhiges, jedoch heißes Wasser, ebenfalls pro Person ein Ei, lässt es sinken und sobald das Eiweiß anfängt zu gären, umhüllt man das Eigelb mit einer Gabel, indem man das Eiweiß auffängt. Es braucht etwas Fingerspitzengefühl. Das Wasser soll gesalzen und gewürzt sein mit ganz wenig Essig oder einigen Tropfen Zitronensaft. Dazu gibt man eine rezente Tomatensauce und Salat.

## Aepfel im Wasserbad

Man raffelt an der Bircherraffel 1 Pfund Äpfel, mischt dieselben mit 200 g Paniermehl, 3 Eiern, einem gestrichenen Löffel Maispuder oder Féculle. Als Würze werden Zucker, Zitronensaft und Rinde, 1 Teelöffel Vanillezucker, Zimt, 50 g Sultaninen oder Weinbeeren, sowie 100 g geschälte und geriebene Mandeln zugefügt. In die Form geben, den Deckel gut schliessen und 1 Stunde im Wasserbad ruhig kochen lassen. Das Wasser darf nie sieden. Stürzen, mit Apfelschnitzli garnieren und mit einer Vanillesauce oder Himbeersirup auftragen.



## Ravioli mit Tomatenschnitten

Den Inhalt einer Büchse Ravioli vorschriftsgemäss heiß werden lassen und zuletzt noch 50 g geriebener Käse dazugeben. Unterdessen röstet man pro Person eine Scheibe Brot, bereitet eine dicke Tomatensauce, die man eventuell mit getrockneten Steinpilzen vermischt; giesst die Sauce über die Schnitten und garniert mit Rührei. Dazu einen gemischten Salat: z. B. Kabis, Randen und Endivie.