Aus der Küche

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **37 (1947)**

Heft 10

PDF erstellt am: **27.04.2024**

Nutzungsbedingungen

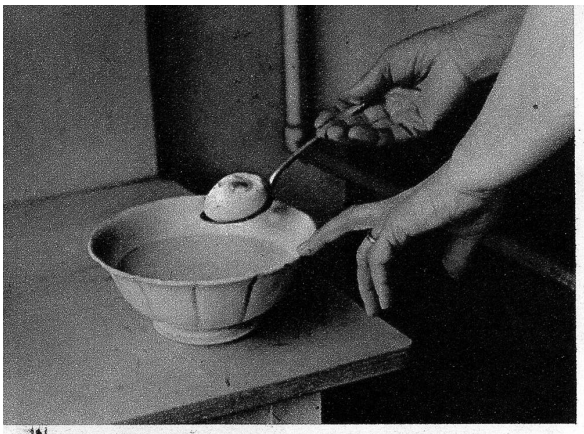
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

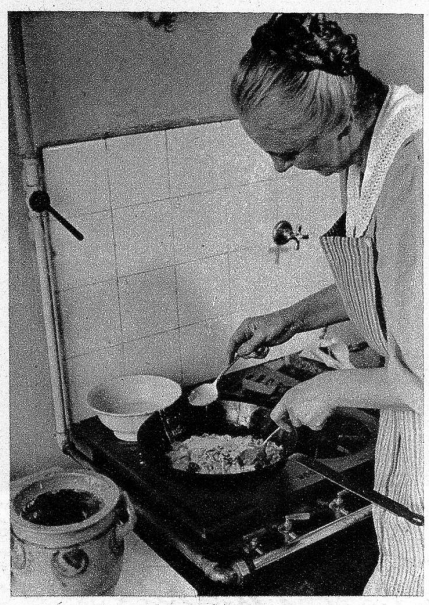
http://www.e-periodica.ch



1

Conterser Bock

Eine Graubündner Spezialität



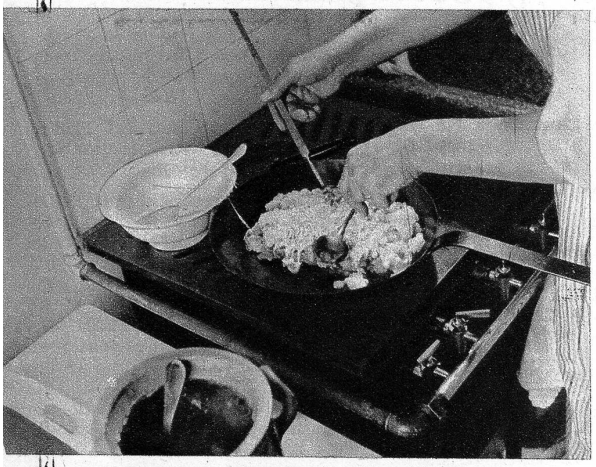
2

1 hartgekochtes Ei; Omelettenteig aus 4 Eiern, 200 g Mehl, ¼ l Milch, ein Esslöffel Oel, eine Prise Salz, Ausbackfett.

Süsse Rotweinsauce aus ½ l Rotwein, 125 g Zucker, 2 dl Wasser, 2 Nelken, ein Zimtstengel, 1 Zitronenscheibe.

Das harte Ei, das durch Eintauchen in kaltes Wasser gut geschreckt sein muss, schälen und in den Omelettenteig tauchen, der so dick sein muss, dass er am Ei hängen bleibt. Dieses in Teig getauchte Ei in das heisse Fett legen und goldgelb backen. Herausheben, wieder in den Teig tauchen, und wieder im heissen Fett backen. Auf diese Weise fortfahren, bis der «Bock» dick und gross ist; der fertige Bock wird noch warm in acht genau gleiche Stücke geschnitten, von denen jedes noch ein Stückchen Ei enthalten soll. Mit etwas Rotweinsauce übergiessen und sofort servieren. Die zum Backen verwendete Pfanne soll sehr hoch und weit sein, damit der Bock die gewünschte Grösse bekommen kann.

Rotweinsauce: Alle Zutaten mit Ausnahme des Weines mischen und gut aufkochen lassen. Dann den Wein beifügen, nochmals etwas erhitzen, ohne kochen zu lassen, die Sauce durchpassieren und servieren.



3

ZU DEN ABBILDUNGEN:

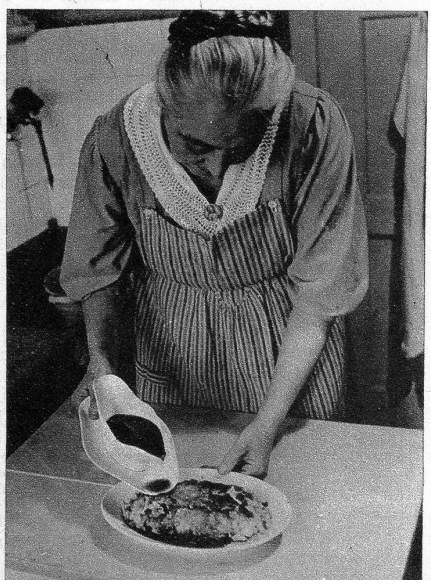
1 Das hart gekochte Ei wird in einen dicken Omelettenteig eingetaucht

2 Man kann, wenn der Teig schlecht hält, noch leicht ein wenig nachgiessen

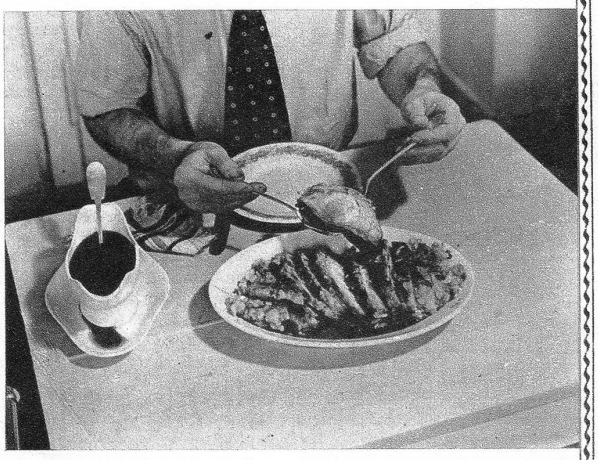
3 Der Teig wird rund um das Ei zusammengeschlossen und mit Löffel und Schaufel in Form gebracht

4 Der fertige Bock wird mit Rotweinsauce übergossen

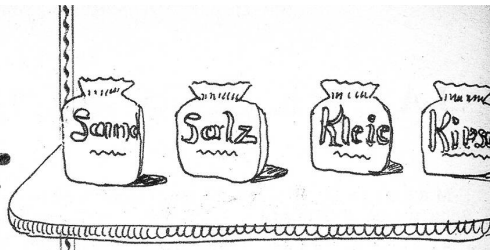
5 So in Tranchen geschnitten, wird er serviert und mundet allen gut



4



5



Heisse Säckchen in der Krankenpflege

Heisse Auflagen wirken durch ihr Hautreizverfahren. Das einfachste dieser Art ist das Auflegen von trockenheissen Kleie-, Sand-, Salz- oder Kirschsteinsäckchen. Während feuchte Auflagen nicht gut unter den Rücken gelegt werden können, weil das Bett leicht durchnässt wird, leisten solch heisse Säckchen sehr gute Dienste gegen Ischias, Brustfell- und Lungenentzündung, sowie gegen Kreuzschmerzen.

Die Zubereitung der Sand- und Salzsäcklein: Je nach der Grösse der schmerzhaften Stelle wird ½ bis 1 Kilo Salz oder Sand in einer Pfanne geröstet, in ein Tuch eingehüllt oder in ein Säckchen geleert und unter den Körper gelegt. Statt Salz allein zu verwenden, ist es sehr gut, Salz mit Flusssand zu vermischen, damit die groben Salzkörner weniger gespürt werden. Die Wirkungen sind erstaunlich.

Statt vieler, will ich nur ein Beispiel erwähnen. Ein Mann, der sich seit Jahren mit schwerem Hexenschuss herumgeplagt hatte, legte heisse Salzsäckchen unters Kreuz. Schon am andern Tag erklärte er freudestrahlend, dass das einfache Mittel ihm geholfen habe und er sich so leicht fühle, wie seit langem nicht mehr. Nach wenig Anwendungen war dieser Hexenschuss vollkommen verschwunden. Salzsäckchen halten sehr lange heiss und können hohe Temperaturen ertragen.

Heisse Fettlappen. Nicht zu verachten sind auch die heiss aufgelegten Fettlappen. Ein Flanellappen wird in heissem Fett (Schweinefett oder irgend einem Kochfett) gekehrt, auf die schmerzende Stelle gelegt, Watte drauf und mit einem wollenen Tuch bedeckt. Diese Fettlappen sind imstande, Schmerzen zu lindern, wo oft alles versagt. Besonders bei starker Spannung der Haut können wir solche Auflagen mit gutem Erfolg anwenden, da das Fett die Haut gleichzeitig dehnbar macht. Immerhin muss die Temperatur des Lappens kontrolliert werden, bevor er auf die Haut gelegt wird, damit nicht Hautverbrennungen entstehen.

Andere Trockenauflagen, wie warme Kleiesäcklein (Krüsch) und Kirschsteinsäcklein, können ebenfalls als Auflagen verwendet werden, sind aber nicht so wirksam, da sie nicht so stark erhitzt werden können wie die beiden andern.

I.