

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 37 (1947)

Heft: 28

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](#)

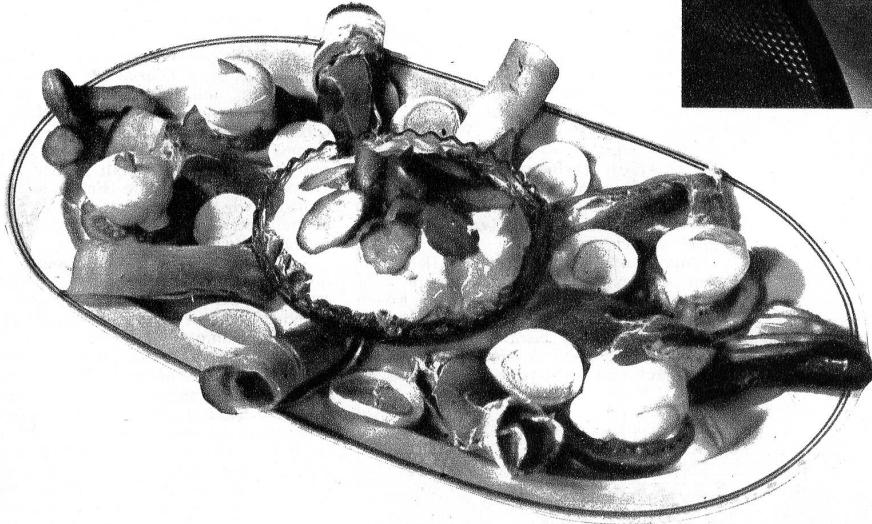
Download PDF: 13.01.2026

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

Plat à la Marie-Louise

In die Mitte der Platte gibt man in ein Glasschälchen den Inhalt einer Büchse Thon. Dicht mit Zwiebelringen bestreuen und mit Zitronensaft abschmecken. Pro Person wird eine halbe Schinkenschnitte gerollt, und zwar steckt man in jede Rolle einen Viertel einer Essiggurke. Ebenfalls pro

Person eine dicke Tomaten-scheibe schneiden, mit Salz und Gewürzpulver einreiben und darauf ein halbes, hartge-sotenes Ei stellen. Die Garnitur besteht aus Eischeiben und Gurken. Ueber den Thon und die Eier gibt man noch eine dicke, rezent abgeschmeckte Mayonnaise.



Kalte Küche für heiße Tage

An den heissen Sommertagen haben wir oft auf unsren üblichen Speisezettel keinen rechten Appetit mehr. Wir möchten nur noch kühle und erfrischende Speisen, am liebsten alles kalt serviert. Auch unser Nahrungsbedürfnis ist gesunken und schwere, fettreiche Speisen widern uns jetzt nur an, sie sind auch ungesund. Am liebsten möchten wir uns jetzt von Früchten und Salaten ernähren. Aber was? Die Auswahl scheint uns klein und Abwechslung fast nicht möglich. Trotzdem gibt es aber doch eine ganze Reihe von kühlen Speisen, die wir in diesen Tagen auf den Tisch stellen können.

Menuvorschläge:

Kartoffelsalat, kalte Zungenwurst, Rhabberschnitli.
Italienischer Salat (Erbsli, Rüebli, Selleriewürfelchen, Kohlrabiwürfelchen, Kartoffelwürfelchen an einer Mayonnaise) mit harten Eiern und grüner Salat. Komott.
Belegte Brote, Bircher-Müesli.
Tomaten mit italienischem Salat gefüllt (dazu gebratene Kartoffeln), Quarkcreme*.
Ungebackene Torte* (als Abendessen).
Salzkartoffeln mit Fischsalat*.

Gefüllte Sulz*.

Servelatsalat mit harten Eiern.

Rezepte:

Zur Quarkcreme eignen sich alle möglichen Früchte (ausser Apfeln). Am besten Beerenfrüchte, auch eingemachte Kompotte. Wir benötigen für vier Personen ca. drei grosse Speisequark (600g), eine Büchse Früchte oder ein Kilo frische Früchte, etwas rohe Milch, ein Ei, Zucker nach Belieben. Der Quark wird mit etwas roher Milch angerührt, bis er sich

schwingen lässt, dann gibt man nach und nach die Früchte hinzu, den Zucker und zuletzt das Ei. Möglicherweise muss bei trockenen Früchten noch etwas rohe Milch zugegeben werden. Die Creme muss dick schaumig, aber nur leicht steif sein. Mit Knäckebrot ein vollständiges Abendessen.

Zur ungebackenen Torte benötigen wir ein halbes Pfund Zwieback, eine Portion Früchte oder Früchtekompost, eine Portion Päcklipudding, etwas Haselnüsse zum Bestreuen der Torte.

Wir legen einen mittelgrossen bis grossen Ring einer Springform direkt auf eine Kuchenplatte. Das Bodenninnere (und allenfalls den Rand) belegen wir nun mit Zwieback. Darauf kommt nun ein dickes Früchtekompost, z.B. Rhabarbermus oder Apfelmus, oder auch frische Beeren, die man leicht zerdrückt und zucker (Brdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren) oder ausgesteinte Kirschen, zerdrückte Aprikosen, einfach alles, was die Saison bietet. Diese Masse zerstreicht man schön gleichmässig auf dem Zwiebackboden. Auf die Masse kommt wiederum eine Lage Zwieback. Man muss darauf sehen, dass alles möglichst schön dicht gepackt wird, besonders, dass der Rand der Springform gut angeschlossen ist. Es macht nichts, wenn nicht überall Zwieback hinkommt, aber die Früchte sollen wenigstens gut anschliessen. Zuerst geben wir nun, etwas ausgekühlte, eine Portion Vanillepudding (ein Päckli auf einen halben Liter Milch). Man stellt nun die Form an die Kühle. Im Eisschrank braucht sie einen halben Tag, im Keller einen ganzen. Dann löst man die Springform vorsichtig und bestreut die Torte zur Garnitur mit ein wenig gehackten Haselnüssen. Sieht hübsch aus und ist sehr nahrhaft und erfrischend.



Grape-fruit-Dessert

(nach amerikanischer Art)

Grosse, schöne Früchte halbieren und das Fleisch entfernen. Die Früchte innen leicht mit Puderzucker bestreuen. Ein bis zwei Orangen schälen, das Fleisch der Grapefruit sowie der Orangen in Würfchen schneiden. In eine Schale geben, mit Zucker und Zimt bestreuen und mit Bananenscheiben untermischen. Eine Stunde ziehen lassen.

Unterdessen werden die Grape-fruit-Körbchen ausgezwickt und aus Orangenschalen Streichchen für die Körbchen geschnitten. In die Grape-fruit macht man je zu beiden Seiten einen Einschnitt, damit der Henkel hineingesteckt werden kann.

Zuunterst in das Körbchen gibt man zuerst eine dünne Lage Konfitüre (Johannisbeeren oder Aprikosen), nachher füllt man mit dem Fruchtsalat auf. Die Glasschälchen werden mit Epheu ausgelegt, das Körbchen hineingestellt und fertig ist ein Dessert, dass einem schon beim Anblick «das Wasser im Munde zusammenläuft».

Für den Fischsalat können wir Fischreste oder Büchsenfisch verwenden. Es eignet sich auch, ein wenig Meerfisch in Salzwasser weich zu kochen. Man löst die Gräte gut aus und mariniert den Fisch eine Stunde vor dem Anrichten in etwas Salatsauce. Dann richten wir ihn bergartig hübsch an und überziehen mit einer Mayonnaise.

Gefüllte Sulz. Für die Sulz verwenden wir eine der käuflichen Trockensulzen, die wir in grosser oder kleiner Packung erhalten. Wir lösen die Sulzmasse nach Vorschrift auf und stellen sie an die Kühle.

Dann spülen wir eine Form gut kalt aus und bespülen sie sofort mit ein wenig Sulz, sodass die Wände nass von Sulz werden. Zuerst giessen wir einen Schöpföffel Sulz in die Form und lassen ersticken. Nun kommt die Garnitur, die wir hübsch anordnen. Z.B. Ei-Scheiben, Cornichonblätter, Wurstträdel etc. Die Garnitur hält besser, wenn wir jeden einzelnen Garniturteil vorher kurz in Sulzbrühe tauchen. Wir lassen die Garnitur fest werden und geben nachher vorsichtig wieder etwas Sulz darüber, die wir ebenfalls wieder halbfest werden lassen. Nun beginnen wir mit den lagenweisen Hinzufügen. Zur Füllung können wir Fleischresten, Schinken, Leberwurstscheiben, Fleischkäse, harte Eier, Tomatenscheiben und alles Mögliche noch verwenden. Die Hauptsache ist lagenweise, vorsichtiges Einfüllen, sonst schwimmt der ganze Inhalt durcheinander und die Sulz löst sich schlecht aus der Form oder bricht beim Stürzen. Zum Stürzen tauchen wir die Form ganz kurz in heißes Wasser, lösen den Rand mit dem Messer und stürzen die Form auf eine nasse Platte.