Aus der Küche

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 19

PDF erstellt am: **28.03.2024**

Nutzungsbedingungen

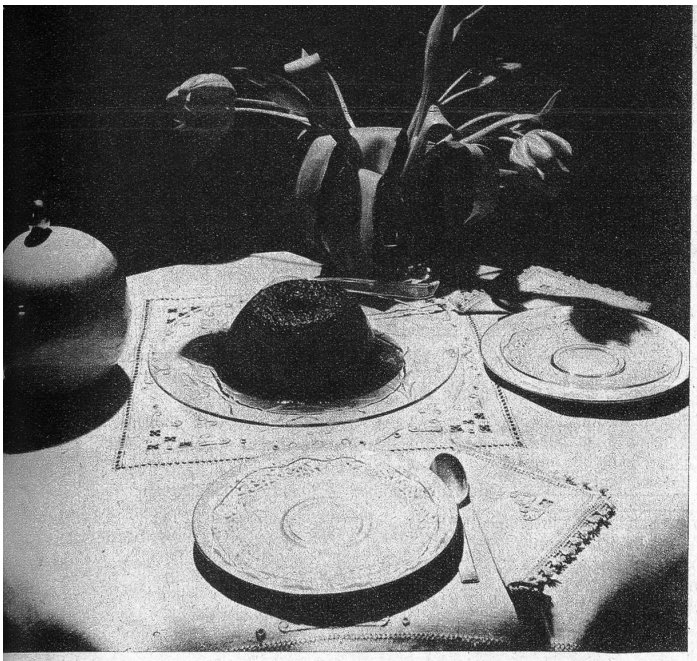
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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

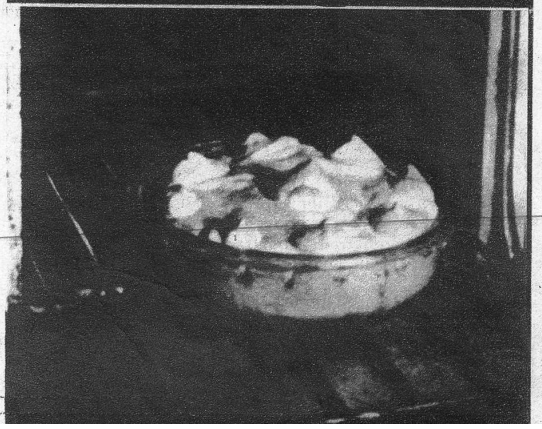
http://www.e-periodica.ch



Ein süsses Dessert für den Sonntag







1.CARAMELPUDDING. Man benötigt dazu 1/2 l Milch, 3 Eier, 70 g Zucker, 50 g Zucker wird in die Pfanne gegeben und leicht geröstet, bis er eine bräunliche Farbe annimmt. Nun giesst man die Milch darauf, süsst noch mit den restlichen 20 g Zucker und lässt aufkochen. Inzwischen werden die drei Eier gut verschlagen, die kochende Milch unter fortwährendem Rühren darüber gegossen und die gesamte Masse in eine Form geleert, die man ins Wasserbad stellt, wo sie in 40 - 50 Minuten fest werden soll. Das Wasser darf dabei nicht kochen, doch sollte es ständig auf dem Siedepunkt sein. Nachher wird der Pudding gestürzt und mit kandierten Früchten garniert.

2.SCHOKOLADECREME mit Schneebällen. Aus 1/2 l Milch, 20 g Stärkemehl, 40 g Zucker und 30 g Kakaopulver und 2 Eiern wird eine Schokoladecreme hergestellt, indem man mit wenig zurückbehaltener kalter Milch das Stärkemehl anrührt, die übrige Milch mit Zucker und Kakao zum Kochen bringt und das angerührte Stärkemehl einlaufen lässt. Die Masse wird noch ca 5 Minuten weiter gekocht, dann vom Feuer gezogen, die 2 Eigelb darunter gerührt und zum Kalten gestellt. Vor dem Servieren werden die Eiweiss steif geschlagen, mit einem Suppenlöffel davon kleine Ballen abgestochen und auf die Creme garniert.

3.BIRNEN mit SCHOKOLADECREME.Man bereitet einen Biskuitboden aus 4 Eiern, 120 g Zucker und 60 g Mehl und backt ihn aus. Dieser wird, nachdem er erkaltet ist mit Rum beträufelt, dann mit halben Birnen belegt und mit der oben angegebenen Schokoladecreme übergossen.

4.FRUCHTCREME gebacken. In eine gebutterte Backform gibt man wie oben angegeben einen Biskuitboden, belegt diesen mit Früchten,giesst eine Creme aus 1/2 l Milch, 25 g Stärkemehl, 25 g Zucker und zwei Eigelb darüber, schlägt die Eiweiss zu Schnee, die man mit 100 g Zucker vermischt und streicht diese Masse über die Creme. Das Ganze lässt man 45 Minuten im Ofen überbacken.

Danke. Nichts besonderes. Du weisst ja, Arbeit, ich weiss kaum, wo anfangen. Sollen wir in der Stadt essen. Hilde? Ich dachte, es würde dir Freude machen.

Eine halbe Stunde später sassen sie in der gewohnten Bar, beim Cocktail.

Ernst sprach wenig und Hilde fand, er sei nicht bei der Sache. Bist du draussen gewesen?"

Draussen, das war im Weekendhäuschen bei Wädenswil.

"Nein, ich hatte keine Lust.."

Wie war es zu Hause? Keine Besuche? Keine Parties?

"Nein, es war ruhig, keine Besuche, Hilde. Komm, wir wollen nun essen gehen.."

Das Nachtmahl war ausgezeichnet, aber Hilde dachte an die blonde Haarnadel in ihrer Handtasche.

Nein, sie würde ihn erst zu Hause fragen, es wäre wirklich zu dumm, den ganzen Abend zu verderben.

Sah sie aus, wie eine Frau, die schon drei Jahre verheiratet war?

Gehst du Sonntag zur Mutter hinaus, Hilde?

Gehst d u ? sagte er nicht: Gehst d u? Warum nicht wie sonst: "Gehen W I R?"

Hilde dachte an die blonde Haarnadel. Zwei Wochen hatte sie ihn allein gelassen, zwei Wochen nur, und sie waren erst drei Jahre verheiratet.

Um elf Uhr fragte Ernst, ob sie einverstanden sei, nach Hause zu gehen? Er sei müde,fügte er entschuldigend bei und Hilde dachte an die blonde Haarnadel. Nein, sie würde warten bis zu Hause.

Ernst sass noch eine Weile im Herrenzimmer, lesend, und die letzte Zigarette rauchend, während Hilde duschte und sich für die Nacht bereit machte, Nach einem Blick ins Herrenzimmer öffnete sie die Handtasche und entnahm ihr die blonde Haarnadel. Dann legte sie sich in das breite Doppelbett, wartend, die blonde Haarnadel in der Hand.

Es dauerte eine geraume Weile, bis Ernst aus dem Badezimmer kam. Er trug nur die Pijamahose und Hilde sah, wie das Licht auf den Muskeln seiner breiten Schultern spielte, sah seine geschmeidigen Bewegungen. Ernst setzte sich auf die Bettkante und zog die Pijamajacke an, dann legte er sich hin und griff tastend nach der Hand seiner Frau.

Nein, sie hatte ihn doch noch nicht ganz verloren, er gehörte ihr noch immer, er war noch immer ihr Mann, Ernst..

Ernst löschte das Licht und aus Hildes Hand fiel lautlos in den dichten Schafspelz die blonde Haarnadel. Nein, sie hatte ihn noch nicht ganz verloren, er gehörte ihr noch immer.

Am nächsten Morgen, genau um acht Uhr dreissig, kam die Haushalthilfe um aufzuräumen.

Hat Ihnen Herr Sollberger nicht gesagt, dass ich Frau Huber ersetze, weil sie krank ist? Ich bin ja schon eine ganze Woche da!

Die Haushalthilfe, stellte Hilde zitternd fest, war blond und benützte blonde Haarnadeln.