

# [Für die Küche]

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **38 (1948)**

Heft 14

PDF erstellt am: **19.09.2024**

## **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.

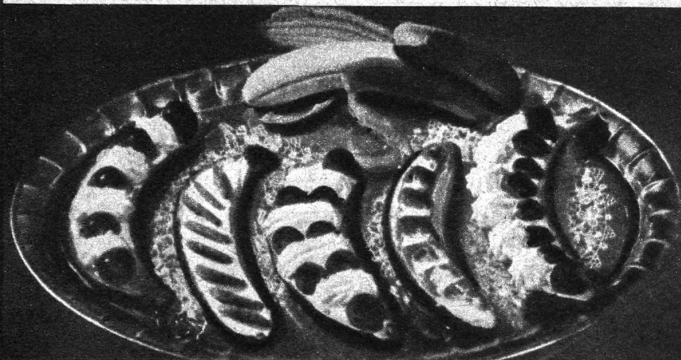
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen 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**

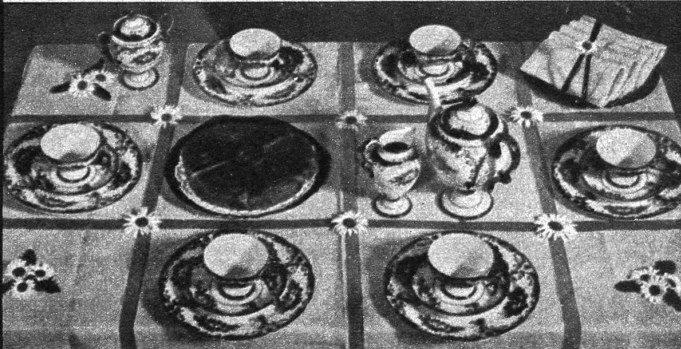
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Eine gute und zeitgemässe Nachspeise ist: Gefüllte Bananen. Bananen werden der Länge nach halbiert, ausgehöhlt, das Fruchtfleisch durch ein Sieb getrieben, mit Zitronensaft, Schlagrahm, Honig oder Zucker und



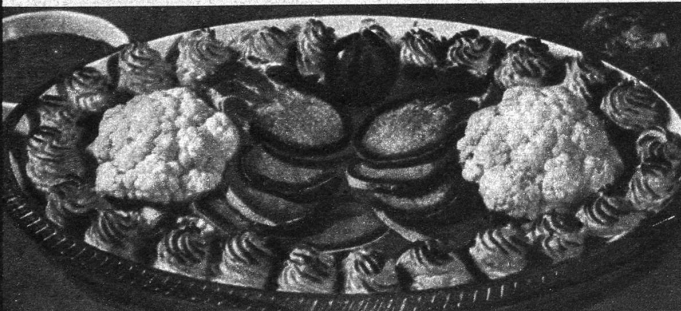
geriebenen Mandeln vermischt und in die Schalen gefüllt. Danach beträufelt man mit etwas Likör oder Rum und garniert mittels Dressiersack mit Schlagrahm, sowie Kompottfrüchten oder Trauben, Kirschen usw.

\*



Ein festlicher Kaffeetisch für liebe Gäste

\*



Eine festliche Platte mit Ochsenzunge, Blumenkohl und gratiniertem Kartoffelpüree.

\*

Die Bilder und die Rezepte sind Proben aus dem soeben im Alpha-Verlag in Bern erschienenen neuen Kochbuch «Rund um den Familientisch» von E. Nietlisbach. Das Buch ist in sämtlichen Buchhandlungen erhältlich.

# Aus einem neu erschienenen Kochbuch

## Essen bei unerwartetem Besuch:

**Eierbrötchen mit Sardellen**  
**Bratwurst in Bier**  
**Makkaroni mit frischer Butter**  
**Grüner Salat**  
**Aprikosencoupe**  
**Gebäck**

*Eierbrötchen mit Sardellen:* Weissbrotscheiben werden leicht geröstet und mit Butter bestrichen. Eiweiss und Eigelb von hartgekochten Eiern werden jedes für sich gehackt und so auf die Brotscheiben verteilt, dass das Eiweiss einen Kranz um das Eigelb bildet. Darüber werden kreuzweise Sardellenfilets gelegt.

*Bratwurst in Bier. Zutaten:* Bratwürste, ½ bis 1 Flasche Bier, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, einige Zwiebelscheiben, etwas Salz, Kartoffelmehl. Die Bratwürste werden 15 Minuten in heisses Wasser gelegt, danach in Mehl gewendet und in wenig Fett kurz angebraten. Dann bedeckt man sie mit heissem Bier, gibt die Gewürze bei und lässt die Würste in einigen Minuten weichschmoren. Vor dem Servieren wird die Sauce mit Kartoffelmehl sämig gemacht.

*Makkaroni mit frischer Butter:* Man gibt die Makkaroni in genügend kochendes, gesalzenes Wasser und kocht sie etwa 15 Minuten. Danach werden sie auf einem Sieb gut abgetropft, in vorgewärmter Schüssel angerichtet, mit reichlich Käse bestreut und mit Stückchen von frischer Butter belegt. Dazu grüner Salat.

*Aprikosencoupe:* Die Früchte werden halbiert und entsteint, auf einer Raffel fein gerieben und mit Honig oder Zucker und Schlagrahm vermischt. Etwas Zitronenabgeriebenes verfeinert den Geschmack. Statt Rahm eignet sich auch mit Milch verrührter Vollmilchquark, den man mit etwas Zitronensaft, Vanille und Zucker abschmeckt.

## Rund um den Familientisch von Erna Nietlisbach

Im Alpha-Verlag, Hirschengr. 9, ist soeben ein neues Kochbuch erschienen, das die Hausfrauen besonders interessieren dürfte. Das Buch «Rund um den Familientisch» ist der eigentliche Helfer aller derer, die sich täglich ums Essen kümmern müssen, und zwar nimmt es hauptsächlich auf die Familie Rücksicht. Eine grosse Anzahl Menu, die immer gleich von der Kochanleitung gefolgt sind, erleichtern der Hausfrau die Arbeit. Es handelt sich dabei um Vorschläge, die sowohl an Festtagen, als auch an gewöhnlichen

Tagen Anwendung finden können, denn für den Alltag wird man ganz einfach die eine oder andere Speisenfolge weglassen. Eine grosse Anzahl farbiger und anderer Illustrationen erleichtern die Dekoration und zeigen, wie man einen Tisch schön und auch festlich decken kann. Im letzten Teil des Buches sind viele gute Ratschläge, wie man sie bei kleinern und grössern Familienfesten gut gebrauchen kann. Das Buch dürfte jeder Hausfrau willkommen sein!  
hkr.