[Für die Küche]

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **36 (1946)**

Heft 9

PDF erstellt am: **24.05.2024**

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

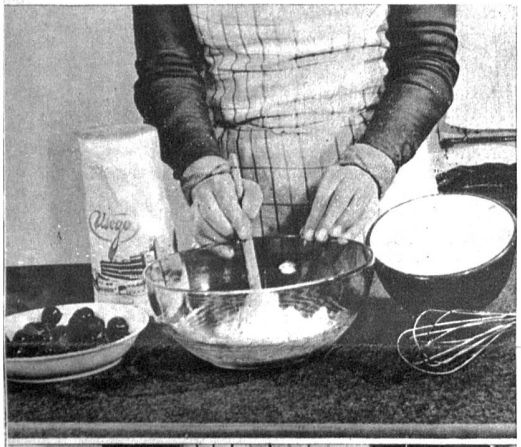
Jetzt werden die eingemachten Früchte hervorgeholt!

Kirschen-Knödel

Diese Knödel können auch mit Zwetschgen zubereitet werden.

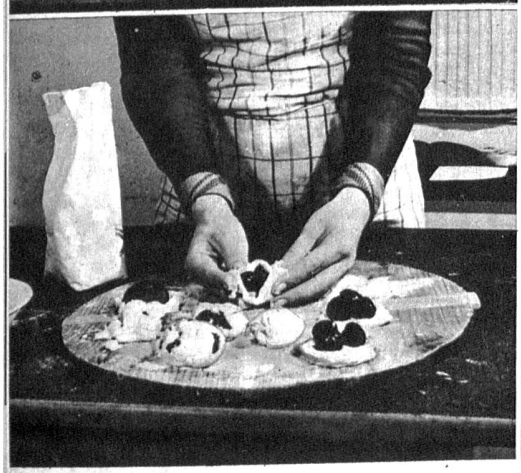
1. Teigart: Kirschen, 1 kg kalt geriebene Kartoffeln, 2 Eier, 1 Teelöffel Salz, 4 Löffel Mehl, 1 Löffel Butter, 3 Löffel Paniermehl, Zimtzucker. Zu einem ziemlich festen Teig verarbeiten und in einen «Hackbraten» formen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden und die Früchte darin einwickeln.

2. Teigart: 250 g Mehl, 1 Ei, 2 Esslöffel Oel, 1 Prise Salz und etwas lauwarmes Wasser. Aus den Zutaten einen Teig wirken. Nachher ½ cm dick ausrollen.

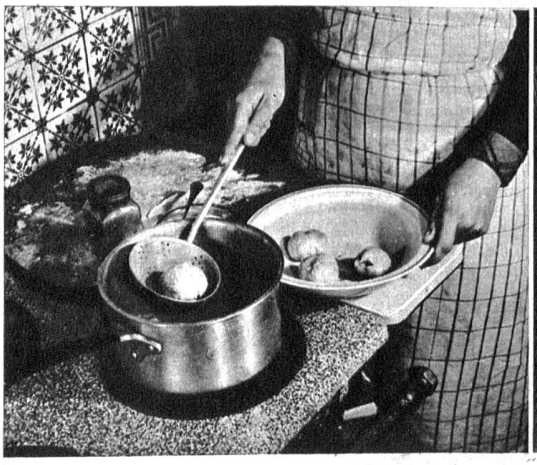


Der Teig wird gut gewirkt

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und ½ cm dick ausrollen



2–3 Kirschen werden auf die runden Plätzchen gelegt und in den Teig eingerollt

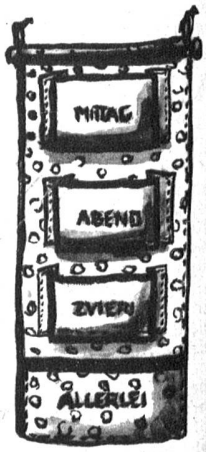


Die geformten runden Kugeln werden in kochendes, leicht gesalzenes Salzwasser gelegt und auf kleinem Feuer, 15–20 Minuten ziehen gelassen

Auf eine erwärmte Platte anrichten und mit Zimtzucker und eventuell gerösteten Brösmeli überstreuen

Rezepte

keine fliegenden Blätter mehr!

Wenn Ihre Küche den Ruf hat, abwechslungsreich und von besonderem «Goût» zu sein, dann sind Sie bestimmt auch eine eifrige Rezeptsammlerin. Sicher besitzen Sie schon eine Rezeptkartothek oder ein sauber geführtes Buch, wohin aber kommen all die Rezepte, die Sie noch nicht ausprobiert haben oder jene, die einzutragen Sie noch nicht Zeit fanden? Meist wandern sie in irgendeine Schublade und erinnert man sich ihrer, so sind sie nicht zur Hand. Als provisorische «Sammelstelle» ist dieser hängende Ordner gedacht, der dann von Zeit zu Zeit in einer stillen Stunde nach Spreu und Weizen untersucht wird; das Gute wird schön abgeschrieben und endgültig unserer Sammlung einverleibt, das Schlechte kommt nicht ins Kröpfchen, sondern in den Papierkorb. Wir schneiden aus Wachstuch oder evtl. aus Waschstoff einen ca. 20 cm breiten Streifen; natürlich soll das Material ein wenig fröhlich in den Farben und passend zur Kücheneinrichtung sein. Länge des Streifens 85 cm, fertig ca. 65 cm. Oben nähen wir einen ca. 5 cm breiten Saum, in den wir ein Holzsteckli schieben. Unten nehmen wir bei doppelseitigem Stoff ca. 18 cm als unterste Tasche herum, steppen bei 5 cm ab und stecken ebenfalls ein Stäbchen durch. Bei einseitigem Stoff — also auch Wachstuch — müssen wir unten das 15 cm hohe Stück aufsetzen. Für die drei übrigen Taschen schneiden wir 12 cm breite, 20 cm lange Streifen, die wir nach Belieben einfassen oder sonstwie versäubern und evtl. verzieren. Bei einfarbigem Stoff können wir in Schrift «Mittag», «Abend», «Zvieri», «Allerlei» aufsticken, bei gemustertem Material müssen wir eine Einschiebevorrichtung anbringen, in die Kärtchen kommen oder wir setzen uni Stoff oder Wachstuch auf, das mit einer Bezeichnung versehen ist. Die Einteilung kann ja auch nach «Suppen», «Gemüse» usw., wie üblich sein, doch scheint es uns, wir hätten mit den Mahlzeiten sozusagen eine «Querübersicht» im Gegensatz zu den andern; denn mehrere Kartotheken nebeneinander sind nur nützlich, wenn man nach verschiedenen Gesichtspunkten registriert. Sind die Taschen bezeichnet, so legen wir beidseitig Falten, um ihnen die nötige Tiefe für die Blätter und Kärtchen zu geben; hernach steppen wir sie auf. Am obern Stäbchen befestigen wir beidseitig eine Kordel als Aufhänger. Dieser Ordner kann auch wie eine Tasche zusammengefaltet in einer Schublade versorgt werden; doch ist sein erster Zweck vor allem, stets greifbar zu sein.

Dorett