

Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **33 (1943)**

Heft 15

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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.

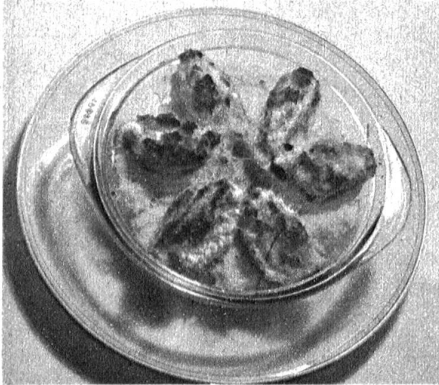
Hirse und Gerste

Die Hirse ist bis vor kurzem noch recht wenig bekannt gewesen und fand in der bürgerlichen Küche fast keine Verwendung. Erst die Rationierung und die Suche nach weiteren Nahrungsmitteln hat uns die vielfachen Verwendungsmöglichkeiten der Hirse wieder in Erinnerung gebracht und uns deren Nährwert von neuem schätzen gelernt.

Hirse ist besonders wertvoll durch ihren Gehalt an Kieselsäure, die in keinem anderen Nahrungsmittel in so reichem Masse enthalten ist. Kieselsäure vermeidet Haar- ausfall und brüchige Fingernägel und sorgt für den schönen Glanz der Haare. Deshalb ist es ratsam, jede Woche wenigstens einmal ein Hirsegericht in den Speisezettel aufzunehmen.

Die Gerste andererseits lässt sich nicht nur zu Suppen, sondern auch an Stelle von Reis verwenden und ist zudem noch nahrhafter.

Die Rezepte wurden uns in liebenswürdig- er Weise zur Verfügung gestellt von der Haushaltungsschule Bern, Fischerweg 3.



Hirsegnocchis: Auf 1 Liter Flüssigkeit (½ Ltr. Milch und ½ Ltr. Wasser) gibt man 160 gr Hirsegries, ein wenig Salz und kocht einen dicken Brei. Daraus formt man mit 2 Löffeln Klösse und gibt sie sternförmig, lagenweise mit Käse in eine befettete Gratinform und bräunt im Ofen 20—30 Min.

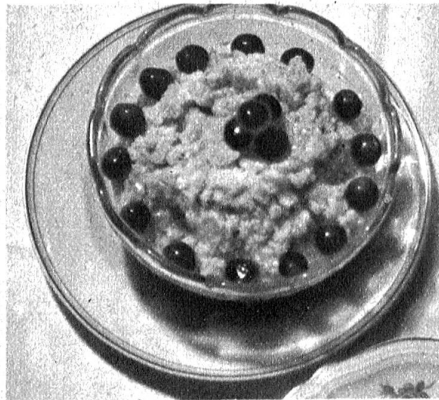
Hirse kann man auf folgende Art brau- chen:

Hirseflocken — wie Haferflocken für Suppen;

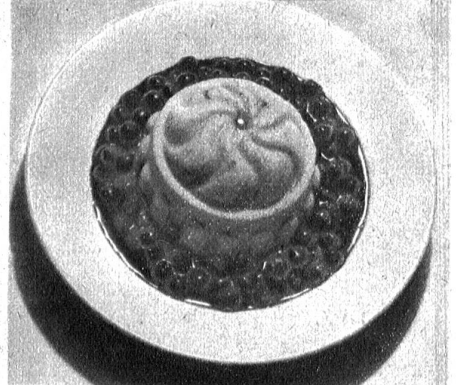
Goldhirse — wie Reis für Hirsotto, Breie und Köppli;

Hirsegries — wie Gries für Suppen, Breie und Köppli;

Hirsemehl — zum Strecken von gewöhn- lichem Mehl.



Süsse Gerstespeise, ein sehr nahr- haftes Gericht: Der weich gekochten Gerste werden 20 Minuten vor dem Anrichten rohe geraffelte Äpfel beigelegt, sowie das nö- tige Quantum Zucker, eventuell ein wenig Milch zum Verdünnen.

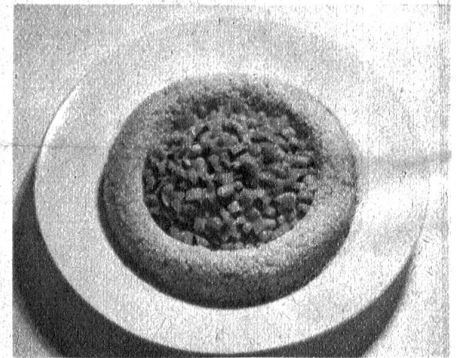


Hirseköppli: Der Masse für Hirse- gnocchis fügt man 100 gr Rosinen od. Sul- tanninen bei, würzt mit Zitronenschale u. süsst nach Belieben. Der Brei wird in eine kalt ausgespülte Puddingform eingefüllt und nach dem Erkalten gestürzt. Dazu wird Kompott oder Sirup serviert.



Gerstotto: Gerste mit 3½ bis 4mal mehr Wasser aufs Feuer setzen und weich kochen (zirka 15—20 Min.). Vor dem An- richten kleine Cervelatwürfel und geriebe- nen Käse darunter mischen.

Fleischsauce ohne Fleisch zu Hirsotto und Gerstotto: Klein geschnittene Zwiebeln werden in etwas But- ter angebräunt, 2—3 Löffel Mehl werden beigelegt und leicht geröstet, mit Wasser ablöschen, nun fügt man eine zerschnittene Tomate, 1 Messerspitze Liebigs Fleisch- extrakt, Salz und Pfeffer bei und lässt einige Zeit kochen. Vor dem Anrichten 1 Löffel Madère daruntermischen und, wenn man hat, 2—3 Löffel Haushaltrahm.



Hirsotto: Goldhirse wird in gleicher Weise zubereitet wie Risotto, mit Käse, Gemüswürfeln oder Kräutern. Hirsotto kann auch als Ring serviert werden mit Fleisch, Pilzen, Gemüse usw.

Gereimte Rätsel

Er kam mir entgegen mit Weinen,
Und war doch ganz wohlgenut;
Er wollte gar gern mir schenken,
Doch sollt' ich's bezahlen gut.

(K. Enslin (Kellner) (Lösung: Kellner))

Wie heisst das Ding, das Wen'ge schätzen?
Doch ziert's des grössten Kaisers Hand;
Es ist gemacht, um zu verletzen;
Am nächsten ist's dem Schwert verwandt.
Kein Blut vergiesst's und macht doch Wunden,
Niemand beraubt's und macht doch reich;
Es hat den Erdkreis überwunden;
Es macht das Leben sanft und gleich.
Die grössten Reiche hat's gegründet,
Die ält'sten Städte hat's erbaut;
Doch niemals hat es Krieg entzündet,
Und Heil dem Volk, das ihm vertraut.

(Schiller (Der Pfing) (Lösung: Der Pfing))

Chapeaux
Haute Mode

Emmy Hörner

Berne

Marktgasse 31

1^{er} Et. Tél. 3 41 82