

[Für die Küche]

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 52

PDF erstellt am: **08.08.2024**

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.

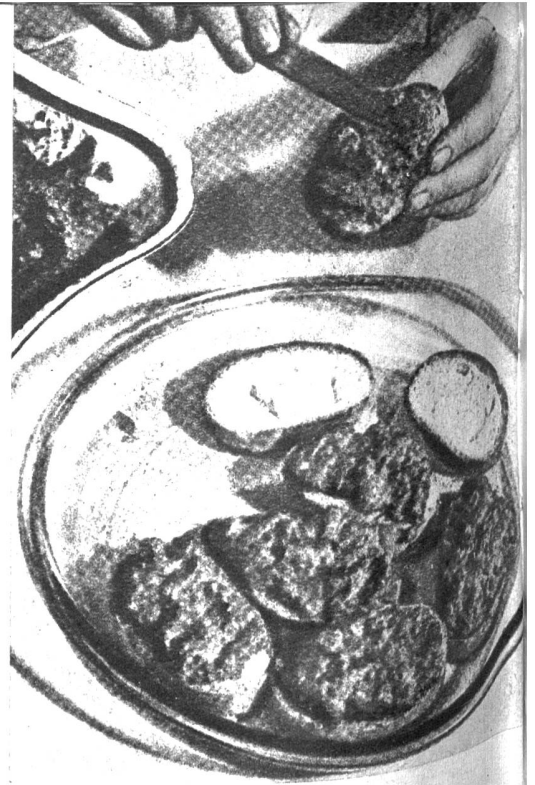
Etwas Gutes für Silvester und Neujahr

Als Vorspeise:

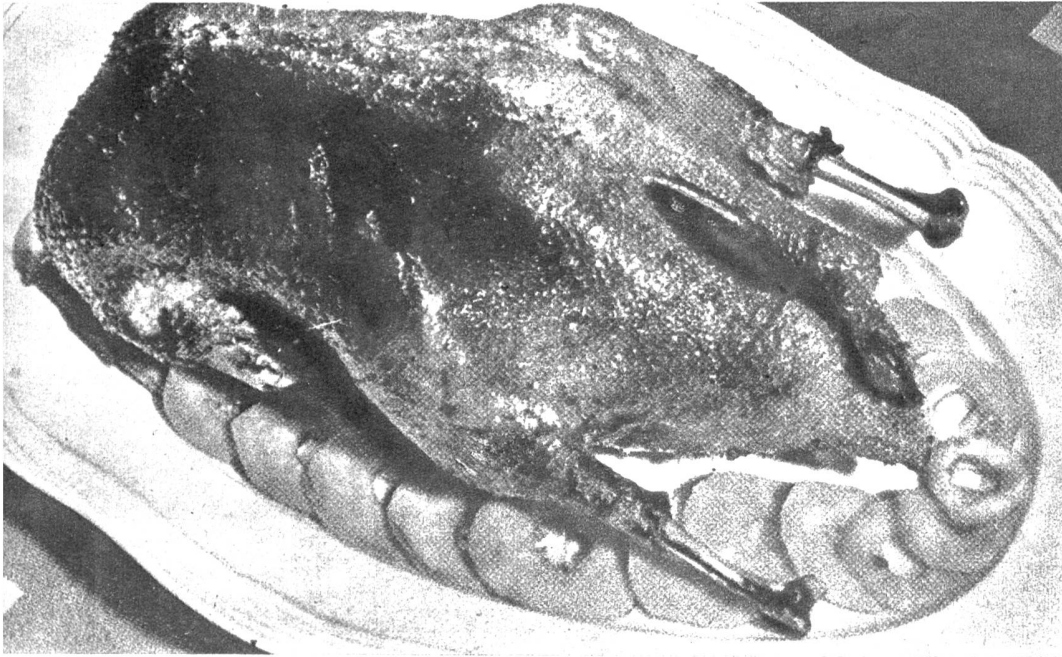
1. **Leberschnitten:** Zutaten: 250 g Leber, 70 g Butter, 1 kleine Zwiebel, 2 Eier, 2 Sardellen, 1 Eigelb, 20 g Butter, 3 Weggli. Die Leber wird mit der Zwiebel, den hartgekochten Eiern und den Sardellen durch die Hackmaschine getrieben, dann wird die Masse mit der Butter und dem rohen Eigelb verrührt, gewürzt und auf Weggelscheiben gestrichen, die in gut bebutterter, feuerfester Form 15 Minuten im Ofen backen müssen. oder

2. **Sardinenschiffchen:** Zutaten: 4 längliche Sandwichbrötchen, 1 Liter Fleischbrühe, 1 Büchse Sardinen, 2 Löffel Tomatenmark, Salz, Ingwer,

4 Eier, 50 g geriebener Käse, 20 g Butter. Die Brötchen werden in obere und untere Hälften geteilt, dann einige Minuten in der Fleischbrühe eingeweicht und vorsichtig ausgehöhlt. Das ausgehöhlt der Brötchen wird mit dem Oel der Sardinen und dem Tomatenmark vermischt und mit Salz und Ingwer gewürzt. Dann gibt man in jedes der ausgehöhlten Brötchen ein wenig von dieser pikanten Masse, legt eine Sardine darauf. Die hart gesottenen Eier werden in sechs Teile geteilt. Auf jedes Brötchen legt man drei Sechstel und dazwischen gibt man noch von der Brötchenmasse. Das Ganze bestreut man mit Käse, beträufelt mit Butter und lässt im Ofen überbacken.



Leberschnitten: Die pikante Leberfülle wird auf Semmelscheiben gestrichen



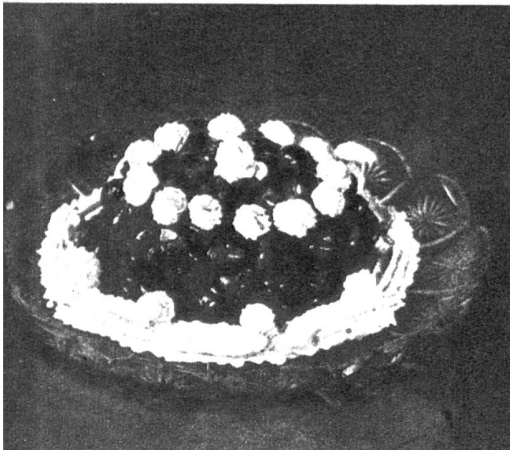
Knusprig braun muss die Gans gebraten sein. Man umlegt sie gerne mit gebratenen Apfelscheiben

Als Hauptspeise:

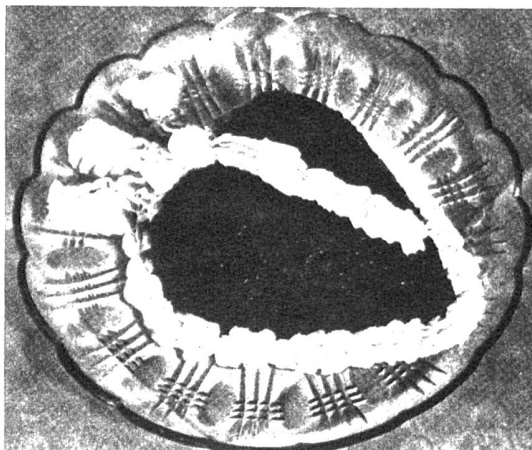
3. **Eine Gans oder eine Ente, ganz Gemüse und Kartoffeln.** Man legt in das Innere der Tiere einige kleiner geschälte und vom Kernhaus befreite Äpfel. Fette Tiere übergießt man mit etwas Wasser, magere mit zerlassener Butter. Dann gibt man sie in den Bratofen. Bei fetten Tieren sticht man öfters in die Haut der Brust, damit das Fett heraus kann. Nach 1—1½ Stunden gießt man das Fett ab und brätet nun in scharfer Hitze fertig, damit die Haut recht knusperig wird. Dem Bodensatz der Pfanne muss man öfters Wasser beifügen, damit das Fett verdünnt wird. Das Jus kann man zum Schluss mit etwas angerührtem Mehl oder Féculé binden. Sehr gut ist es, wenn man ganz am Schluss einige Apfelscheiben im Jus mitdünstet.

Als Nachspeise:

4. **Geleespeise aus Fruchtsaft oder Mark:** Erdbeermark oder Fruchtsäfte können fertig zubereitet gekauft werden. Auf 1 Liter Saft fügt man in wenig Wasser aufgekochte, vorher gut gewässerte, ca. 16 Blatt Gelatine und das nötige Quantum Zucker bei und lässt erkalten. Dann stürzt man die Speise und garniert mit Früchten oder Haushaltrahm.



Speise aus Kirschengelee, mit ganzen Früchten vermischt



Geleespeise aus Erdbeermark