

Aus der Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 28

PDF erstellt am: **13.09.2024**

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.

Plat à la Marie-Louise

In die Mitte der Platte gibt man in ein Glasschälchen den Inhalt einer Büchse Thon. Dicht mit Zwiebelringen bestreuen und mit Zitronensaft abschmecken. Pro Person wird eine halbe Schinkenschnitte gerollt, und zwar steckt man in jede Rolle einen Viertel einer Essiggurke. Ebenfalls pro

Person eine dicke Tomatenscheibe schneiden, mit Salz und Gewürzpulver einreiben und darauf ein halbes, hartgekochtes Ei stellen. Die Garnitur besteht aus Eischeiben und Gurken. Ueber den Thon und die Eier gibt man noch eine dicke, rezent abgeschmeckte Mayonnaise.



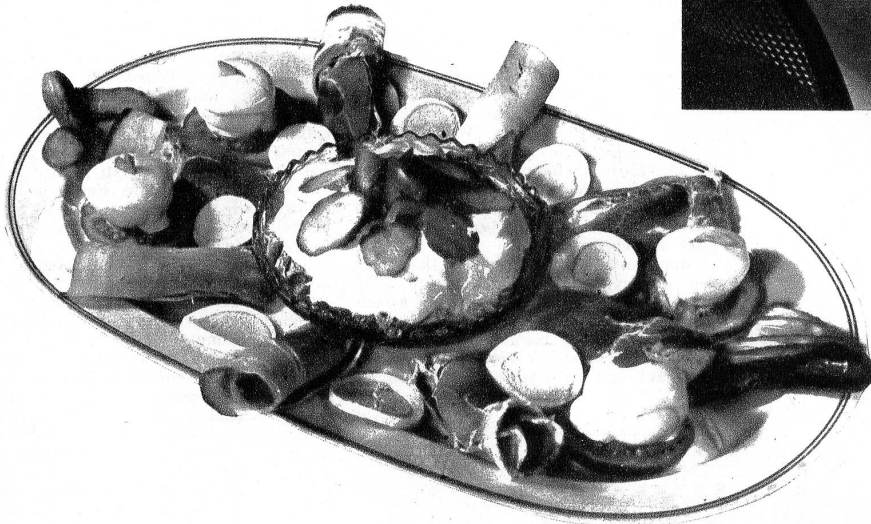
Grape-fruit-Dessert

(nach amerikanischer Art)

Grosse, schöne Früchte halbieren und das Fleisch entfernen. Die Früchte innen leicht mit Puderzucker bestreuen. Ein bis zwei Orangen schälen, das Fleisch der Grapefruit sowie der Orangen in Würfelchen schneiden. In eine Schale geben, mit Zucker und Zimt bestreuen und mit Bananenscheibchen untermischen. Eine Stunde ziehen lassen.

Unterdessen werden die Grapefruit-Körbchen ausgezackt und aus Orangenschalen Streifen für die Körbchen geschnitten. In die Grapefruit macht man je zu beiden Seiten einen Einschnitt, damit der Henkel hineingesteckt werden kann.

Zuunterst in das Körbchen gibt man zuerst eine dünne Lage Konfitüre (Johannisbeeren oder Aprikosen), nachher füllt man mit dem Fruchtsalat auf. Die Glasschälchen werden mit Epheu ausgelegt, das Körbchen hineingestellt und fertig ist ein Dessert, das einem schon beim Anblick das Wasser im Munde zusammenläuft.



Kalte Küche für heisse Tage

An den heissen Sommertagen haben wir oft auf unsern üblichen Speisezetteln keinen rechten Appetit mehr. Wir möchten nur noch kühle und erfrischende Speisen, am liebsten alles kalt serviert. Auch unser Nahrungsbedürfnis ist gesunken und schwere, fettreiche Speisen widern uns jetzt nur an, sie sind auch ungesund. Am liebsten möchten wir uns jetzt von Früchten und Salaten ernähren. Aber was? Die Auswahl scheint uns klein und Abwechslung fast nicht möglich. Trotzdem gibt es aber doch eine ganze Reihe von kühlen Speisen, die wir in diesen Tagen auf den Tisch stellen können.

Menüvorschläge:

- Kartoffelsalat, kalte Zungenwurst, Rhabarberschnittli.
- Italienischer Salat (Erbsli, Rübli, Selleriewürfeln, Kohlrabiwürfeln, Kartoffelwürfeln an einer Mayonnaise) mit harten Eiern und grüner Salat. Kompott.
- Belegte Brote, Bircher Müsli.
- Tomaten mit italienischem Salat gefüllt (dazu gebratene Kartoffeln), Quarkoreme*.
- Ungebackene Torte* (als Abendessen).
- Salzkartoffeln mit Fischsalat*.
- Gefüllte Sulz*.
- Servelatensalat mit harten Eiern.

Rezepte:

Zur Quarkoreme eignen sich alle möglichen Früchte (ausser Aepfel). Am besten Beerenfrüchte, auch eingemachte Kompotte. Wir benötigen für vier Personen ca. drei Grosse Speisequark (800g), eine Büchse Früchte oder ein Kilo frische Früchte, etwas rohe Milch, ein Ei, Zucker nach Belieben. Der Quark wird mit etwas roher Milch angerührt, bis er sich

schwingen lässt, dann gibt man nach und nach die Früchte hinzu, den Zucker und zuletzt das Ei. Möglicherweise muss bei trockenen Früchten noch etwas rohe Milch zugegeben werden. Die Creme muss dick schaumig, aber nur leicht steif sein. Mit Knäckebrötchen ein vollständiges Abendessen.

Zur ungebackenen Torte benötigen wir ein halbes Pfund Zwieback, eine Portion Früchte oder Früchtekompott, eine Portion Päcklipudding, etwas Haselnüsse zum Bestreuen der Torte.

Wir legen einen mittelgrossen bis grossen Ring einer Springform direkt auf eine Kuchenplatte. Das Bodeninnere (und allenfalls den Rand) belegen wir nun mit Zwieback. Darauf kommt nun ein dickes Früchtekompott, z. B. Rhabarbermus oder Apfelmus, oder auch frische Beeren, die man leicht zerdrückt und zucker (Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren) oder ausgesteinte Kirschen, zerdrückte Aprikosen, einfach alles, was die Saison bietet. Diese Masse zerstreicht man schön gleichmässig auf dem Zwiebackboden. Auf die Masse kommt wiederum eine Lage Zwieback. Man muss darauf sehen, dass alles möglichst schön dicht gepackt wird, besonders, dass der Rand der Springform gut angeschlossen ist. Es macht nichts, wenn nicht überall Zwieback hinkommt, aber die Früchte sollen wenigstens gut anschliessen. Zuerst geben wir nun, etwas ausgekühlt, eine Portion Vanillepudding (ein Päckli auf einen halben Liter Milch). Man stellt nun die Form an die Kühle. Im Hisschrank braucht sie einen halben Tag, im Keller einen ganzen. Dann löst man die Springform vorsichtig und bestreut die Torte zur Garnitur mit ein wenig gehackten Haselnüssen. Sieht hübsch aus und ist sehr nahrhaft und erfrischend.

Für den Fischsalat können wir Fischreste oder Büchsenfisch verwenden. Es rentiert sich auch, ein wenig Meerfisch in Salzwasser weich zu kochen. Man löst die Gräte gut aus und mariniert den Fisch eine Stunde vor dem Anrichten in etwas Salatsauce. Dann richten wir ihn bergartig hübsch an und überziehen mit einer Mayonnaise.

Gefüllte Sulz. Für die Sulz verwenden wir eine der käuflichen Trockensulzen, die wir in grosser oder kleiner Packung erhalten. Wir lösen die Sulzmasse nach Vorschrift auf und stellen sie an die Kühle.

Dann spülen wir eine Form gut kalt aus und bespülen sie sofort mit ein wenig Sulz, sodass die Wände nass von Sulz werden. Zuerst giessen wir einen Schöpflöffel Sulz in die Form und lassen erstarren. Nun kommt die Garnitur, die wir hübsch anordnen. Z. B. Ei-Scheiben, Cornichonblätter, Wursträdli etc. Die Garnitur hält besser, wenn wir jeden einzelnen Garniturteil vorher kurz in Sulzbrühe tauchen. Wir lassen die Garnitur fest werden und geben nachher vorsichtig wieder etwas Sulz darüber, die wir ebenfalls wieder halbfest werden lassen. Nun beginnen wir mit dem lagenweisen Einfüllen. Zur Füllung können wir Fleischresten, Schinken, Leberwurstscheiben, Fleischkäse, harte Eier, Tomatenscheiben und alles Mögliche noch verwenden. Die Hauptsache ist lagenweises, vorsichtiges Einfüllen, sonst schwimmt der ganze Inhalt durcheinander und die Sulz löst sich schlecht aus der Form oder bröckelt beim Stürzen. Zum Stürzen tauchen wir die Form ganz kurz in heisses Wasser, lösen den Rand mit dem Messer und stürzen die Form auf eine nasse Platte.