Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 37 (1947)
Heft: 11

Rubrik: Aus der Küche

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 16.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Vom Urteilen

Urteilen muss ein Leichtes sein. Denn jedermann masst sich an, über den Nächsten sein Urteil zu fällen, gleichgültig, ob er ihm gerecht wird oder nicht. Manchmal wissen wir sogar ganz genau, dass wir hart und ungerecht urteilen, aber wir können nicht anders, wir müssen uns einfach ein bisschen Luft machen. Gott sei Dank hört es der Nachbar oder die Nachbarin im Augenblick nicht. Leider! — denn jedermann sollte, ehe er ein Urteil ausspricht, bedenken, ob es ihm nicht auch weh tun würde, wenn man in diesem Ton von seinesgleichen reden würde. Wenn man in Gefahr steht, ungerecht zu urteilen, stelle man sich vor, der Verurteilte stehe jetzt in nächster Nähe und höre das, was man über ihn sagt. Vielleicht schämen wir uns dann ein bisschen. Vielleicht erzählen wir dann nicht mehr aufgebauschte Geschichten, die sich auf unsere Nebenmenschen beziehen, nur aus Sensationslust oder aus Lästerfreude. Fehl und Schuld des andern sind immer ein interessanter Gesprächsstoff, wobei jeder auf seine Rechnung kommt, weil sich jeder in der eigenen Tugend sonnt. Es sind immer die andern, die unrecht tun, die taten, was man vielleicht selber gerne getan hätte. Deshalb urteilt man so streng. Es ist zwar gemein und feige, aber man merkt es ja erst später. Der Abwesende hat nicht die Möglichkeit, sich zu verteidigen, er kann nicht richtigstellen, was seine Richter zurechtlügen. In kleinen Städten hat man besonders unter der Klatschsucht und den fremden Urteilen zu leiden. Man kann wenig dagegen tun. Lassen wir die Klatschbasen reden, sie stellen sich selber bloss und hören, wenn sie keinen Angriffspunkt finden, von selber auf. Und was bleibt übrig? Sie haben sich als Richtende in ein schiefes Licht gestellt, man meidet sie, weil man ihre böse Zunge fürchtet. Sie aber wundern sich, dass sie keine Freunde haben, trotzdem sie doch gelegentlich und wo es ihnen passt, so nett und liebenswürdig sein können.

EIN KLEINER FEST-SCHMAUS

Ein kleiner Fest-Schmaus ist hauptsächlich bei den Vätern immer willkommen. Da wird das «Mutterli» ganz lieb angeschaut ... und weil wir Frauen das so gut vertragen, gibt es halt hie und da, je nach dem Stand in unserem Portemonnaie ein solches Festchen. Diesmal fiel die Wahl auf eine gesalzene Rindszunge. Im ersten Augenblick ist die Ausgabe wohl etwas hoch, doch mit guter Einteilung können wir die Zunge auch kalt in verschiedenen Arten auftischen.

Der erste Arbeitsgang besteht darin, dass wir die Zunge, je nachdem sie ziemlich gesalzen, oder stark geräuchert ist, in wenig Milch und viel Wasser einlegen. Nach einigen Stunden ist das Wasser abzuschütten. Ob dieser Vorgang nötig ist, fragen wir den Metzger, der über die «Rässe» am besten Bescheid weiss. In einen hohen Suppentopf kommt kaltes Wasser, ferner das geschnittene Gemüse, bestehend aus Lauch, Zwiebeln, Sellerie, Peterli, Rüebli und einige Tropfen Zitronensaft. Ist die Zunge gut unter fliessendem Wasser gewaschen (besonders der Schlund muss gut sauber sein) legt man sie ebenfalls in den Topf und lässt alles 2½ bis 3 Stunden, gut zugedeckt, kochen. Erst vor dem Anrichten salzen, Muskat und Paprika zufügen. Die Suppe kann man nun mit einer Teigwareneinlage auftragen. **(Bild 1)**

Ist die Zunge weich, lässt sich die Haut mühelos abziehen. **(Bild 2)**

Wie **Bild 3** zeigt, kann man die Zunge so servieren, dass das ganze Stück, nur so viel Tranchen abgeschnitten, als Personen zum Essen da sind, gereicht wird. Die Garnitur besteht aus Bohnen, Tomaten und Salzkartoffeln.

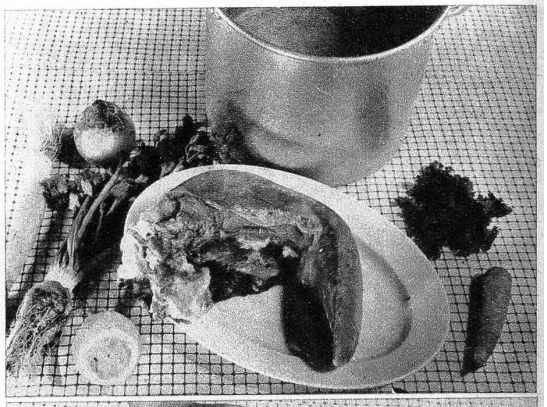
Bild 4 verrät aber, dass es sich wirklich um eine Festplatte handelt, denn die Hausfrau ging mit den Zungenschnitten etwas verschwenderisch um, dazu reicht sie noch eine Kräutermayonnaise. Man kann, um Oel zu sparen, markenfreie Mayonnaise verwenden und dieselbe noch mit viel feingewiegten Küchenkräutlein abschmekken. Ein gestrichener Esslöffel Tomatenmark darunter gemischt, gibt dem Gericht den letzten Schliff!

Den Rest teilen wir auf, als kalte Platte, mit drei oder vier Salaten, ferner garniert mit Essiggurken und Tomatenscheiben.

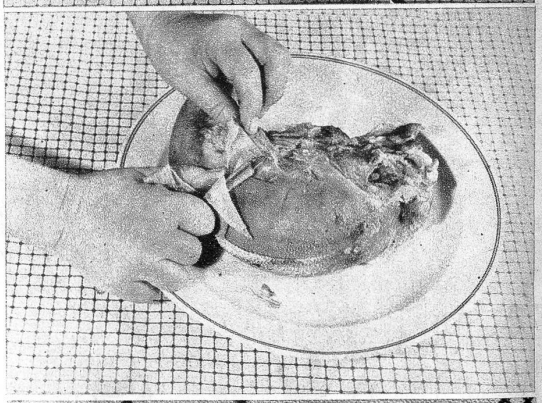
Wir können aber auch einen Teigwarenrest, dann eine Lage dünn geschnittener Zunge, wieder Teigwaren, als Auflauf zubereiten, wobei man eine gute Käsecreme über alles giesst.

Haben wir nur noch ganz wenig, dann schneiden wir kleine Würfelchen, binden dieselbe mit Mayonnaise und füllen damit ausgehöhlte Tomaten.

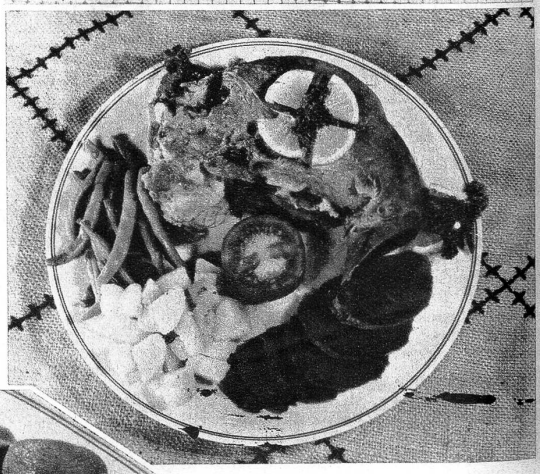
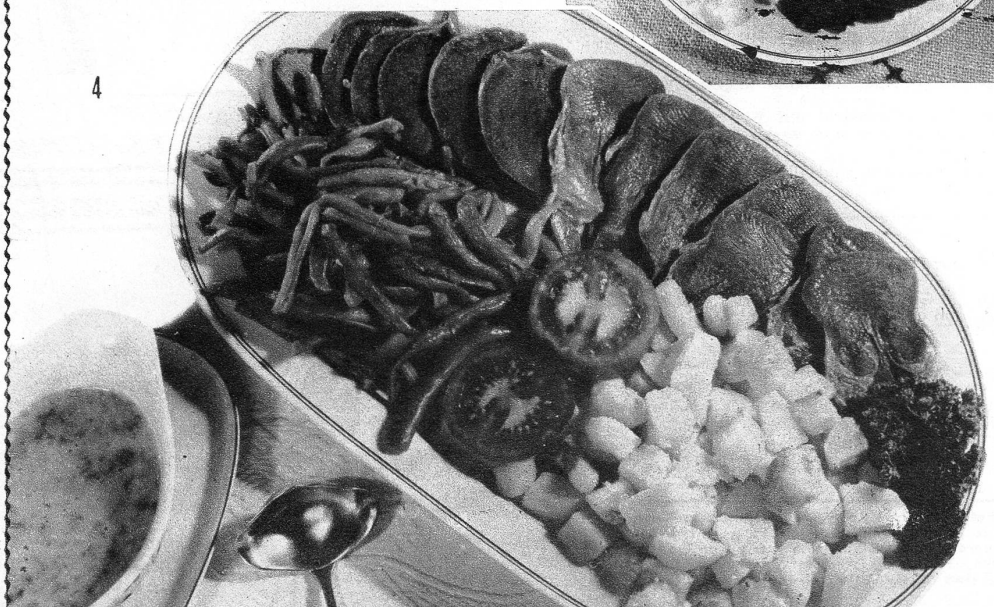
1



2



3



4