

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 37 (1947)
Heft: 48

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: 13.07.2025

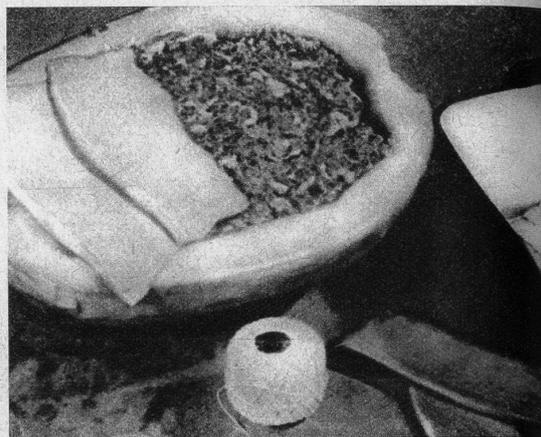
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Gemüse AUF VERSCHIEDENE ART



Spinatroulade

Zutaten: 1 kg Spinat, 1 Kalbshirn, 100 g Butter, 3 Eier, etwas Paniermehl, Salz, geriebener Ingwer, grüne Kräuter, 50 g geriebener Käse. Der Spinat wird gut gewaschen, gehackt und in eigenem Saft gar gedünstet. Man lässt ihn gut abtropfen und mischt dann die schaumig gerührte Butter, die Eigelb, die Gewürze und einige Löffel Paniermehl darunter. Zuletzt gibt man den steifen Schnee der Eiweiss dazu. Auf das Backblech legt man ein mit Butter bestrichenes Pergamentpapier u. streicht die Spinatmasse fingerdick darauf. Man belegt mit den abgeschwellten und in etwas Butter mit grünen Kräutern gebratenen Hirnscheiben, streut den Käse darüber und bäckt im Ofen etwa 20 Minuten. Dann rollt man die Roulade auf, indem man die Masse vorsichtig mit spitzem, breitem Messer vom Papier löst.



Gefüllter Kürbis

Zutaten: 1 kleiner halber Kürbis, 500 g Hackfleisch, 1 Weggli, 1 Ei, 250 g Pilze, Salz, etwas Ingwer, Speck, Tomaten. Die geschälte, sauber ausgehöhlte Kürbishälfte reibt man gut mit Salz ein, beträufelt sie mit Zitronensaft oder giesst etwas heissen Essig darüber und lässt sie einige Zeit stehen. Inzwischen bereitet man eine Fülle aus Fleisch, in Milch eingeweichem Weggli, gedünsteten gehackten Pilzen, gewiegten Kräutern, Salz, Ingwer und Ei. Man füllt sie in die marinierte Kürbishälfte, belegt mit einigen Kürbisscheiben, die man von der zweiten Hälfte abschneiden kann und umbindet das Ganze mit kräftigem Faden. Der Kürbis wird nun in etwas Speck und Fett von allen Seiten angebraten und dann unter Zugabe von etwas Wasser, reichlich zerschnittenen Tomaten im Ofen gebraten. Man muss den Kürbis häufig mit der pikanten Sauce übergiessen, damit das Kürbisfleisch einen kräftigen Geschmack annimmt.



Gefüllte Kartoffeln

Zutaten: 6 gleichmässig grosse Kartoffeln, 150 g Schinken, 1 Teelöffel gehackte grüne Kräuter, 1 Ei, wenn möglich 2 Löffel Bratensauce, sonst saure Sahne oder Milch, 1 Löffel Reibkäse, 40 g Speck. Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, aber ja nicht zu weich. Dann schält man sie und höhlt sie aus, das Fleisch hackt man grob, würzt es mit Kräutern und vermischt es mit dem Eigelb und der Sauce. Dann füllt man es in die Kartoffeln. Das Ausgehöhlte reibt oder presst man durch, mischt es mit Käse und Eierschnee und bedeckt damit die Kartoffeln. Den würfelig geschnittenen Speck brät man an, streut ihn oben auf und bäckt die Kartoffeln auf gefettetem Blech 10—12 Minuten.

Die Zutaten: zum Teig: 500 g Mehl, 1 Tasse Oel, Salz, ½ Tasse Wasser. Die Fülle: 200 g Rindfleisch, 100 g Speck, 50 g Leber, 1 Löffel Paniermehl, 1 Zwiebel, eine Knoblauchzehe, Peterli, Pfeffer, Paprika, Salz. — Der Teig: Mehl mit dem Oel, Salz und Wasser mischen, und zwar so lange rühren, bis sich der Teig von der Schüsselwand löst. Der Teig darf nicht zu «fettig» sein, sondern soll sich leicht ballen lassen. Eine Stunde ruhen lassen. Nachher auf ein Werkbrett nehmen und etwas dicker als zu Strudel ausrollen. Mit einem Büchsendeckel runde Plätzchen ausstechen, die in der Mitte ein Häufchen Fleisch erhalten. Zu Halbmonden zusammenlegen, die beiden Halbmondenden übereinanderschlagen, mit den beiden Fingerdaumen zusammendrücken, damit beim Sieden kein Fleisch austreten kann. Die Füllung besteht aus den oben angegebenen Zutaten. In die Pfanne kommt Fett, darin werden die feingeschnittenen Zwiebeln gedünstet. Nachher erst den Knoblauch zufügen. Würde man den Knoblauch zuerst dünsten, würden die Zwiebeln etwas bitter schmecken. Nachher das Fleisch, Lorbeerblatt und den feingewiegten Peterli zugeben. Die Pfanne zudecken und das Fleisch schmoren lassen. Binden mit einem Löffel Paniermehl. Das Fleisch darf nicht ausgetrocknet sein, sondern soll saftig bleiben, was nur bei kleiner Flammenstellung möglich ist. Die Suppe: 2 Liter Flüssigkeit, 1 Pfund Knochen, Wirz, Rüebli, Sellerie, Lauch, Zwiebeln. 2 Stunden kochen lassen. Erst jetzt salzen; das Gemüse herausheben und die Raviolis hineinlegen. Sorgfältig ziehen lassen und direkt in der Suppe auf den Tisch bringen. Dazu Brot und nach Belieben, geriebener Käse servieren.

HEUTE GIBT ES RAVIOLIS IN DER FLEISCHSUPPE



Ausstellung der Paul-Klee-Stiftung

Am vergangenen Samstag wurde im Kunstmuseum Bern eine Ausstellung von 365 Gemälden, Aquarellen und Zeichnungen aus dem Nachlasse Paul Klees eröffnet. Dieser Künstler, der seine Jugendjahre in Bern verbrachte und später nach kürzerem Auslandsaufenthalt wieder nach Bern zurückkehrte, verfolgte das Missgeschick, dass er trotz seinen Bemühungen (er war Ausländer) bis zu seinem Tode sein Schaffen nicht als schweizerische Arbeit ausgeben konnte. Es war aber sein grösstes Bestreben, dass seine Werke sich nicht im Ausland verloren, und so gelang es denn rechtzeitig, nach dem im Jahre 1940 erfolgten Tode des Künstlers, eine Klee-Gesellschaft zu gründen, die sich seiner Werke annahm und in der Paul-Klee-Stiftung den grössten Teil seines Schaffens unserer Stadt zu erhalten und seinem Werk in Bern eine ständige Heimat zu geben.

Paul Klee ist Maler der abstrakten Richtung, und es ist nicht leicht, sein Werk überall zu verstehen. Er sucht vor allem Begriffe darzustellen, die bildlich schwer zu erfassen sind. Sein Schaffen ist interessant und dürfte Kunstfreunden allerhand bieten.

Gemäldeausstellung Karl Anneler

KASINO BERN

vom 29. November bis 14. Dezember

Orientteppiche von
H. F. Stettler, Amthausgasse 1

geöffnet von 13 bis 19 Uhr,
sonntags von 10.30 bis 12 Uhr und 13 bis 19 Uhr

Kuriositäten

Im Jahre 1936 gelang es Schmugglern, die Zollorgane an der ungarischen Grenze bei Oedenburg durch einen neuartigen Trick eine Zeitlang hinters Licht zu führen: Sie hatten in Ungarn junge Schweine gekauft, mit Alkohol betäubt, und die Ferkel sodann, mit Häubchen bekleidet und in Polster gewickelt, als Säuglinge vor den Augen der Zollbeamten gemächlich über die Grenze getragen. — Besonders schlaue erdacht ist auch die Methode, deren sich die ägyptischen Haschischschmuggler bedienen, die vor allem Kairo mit Rauschgift versorgen. Das Gift ist in wasserdichte Gummibehälter verpackt, an denen kleine Salzsäckchen befestigt sind. Wenn nun das Haschischboot von einer Barkasse der Küstenwache entdeckt wird, werfen die Schmuggler die Ladung einfach über Bord. Das Gewicht des Salzsackes verursacht das sofortige Versinken der Pakete, doch nach zwei Tagen, wenn das Salz sich im Meerwasser aufgelöst hat, kommen die Gummibehälter wieder an die Oberfläche und werden nun von den Schmugglern oder ihren Helfershelfern, die in der Umgebung aufmerksam Wache gehalten haben, wieder aufgefischt.

Die Bewohner des Marktfleckens Lofer im Salzburgerischen erleben alljährlich im Monat März das vielleicht einzig dastehende Naturschauspiel, dass die Sonne täglich viermal auf- und untergeht. Jene Erscheinung, die bei Fremden immer wieder Staunen und Bewunderung auslöst, wird dadurch hervorgerufen, dass die Sonne auf ihrer Wanderung vom Osten her an den vier Felskolossen des 2416 Meter hohen Breithorns vorbeistreicht.

B. F.



Ein Bankkonto ist praktisch

Wir geben Ihnen gern Auskunft darüber,
schriftlich, mündlich oder am Telefon



SCHWEIZERISCHE VOLKSBANK

Ananas Chunks

Was ist das für ein Tier? . . .

. . . Liebe Hausfrau, das sind einfach Ananaskonserven, statt in Scheiben, in kleine Würfel oder Stückli geschnitten.

Die grossen Vorteile der Chunks-Ananas sind:

1. Es ist mehr Nettogewicht in der Dose;
2. die Dose kostet 40 Rp. weniger als die Ananas in Tranchen;
3. das Aroma der feinen Hawaifrukt ist noch ausgesprochener als bei den Tranchen.

Machen Sie einmal einen Versuch damit, Sie werden entzückt sein.

Die Dose von 600 g kostet nur Fr. 2.— netto

Erhältlich im Lebensmittelspezialgeschäft zur
« DIANA »

GAFFNER, LUDWIG & Co., BERN

Marktgasse 61

Telephon 2 15 91

Wer

gut und preiswert einkaufen will, versäume nicht, den Anzeigenteil unserer Zeitung genau zu studieren

Vorteilhaft
einkaufen,
heisst also

Inserate
lesen!

Kinderski, mit Bindung	28.20 bis 39.50
Eschenski, gekehlt	37.50 bis 49.50
Eschenski, gekehlt mit Kanten	60.50
Eschenski, gekehlt mit Oberkantenschutz und Stahlkanten	88.—
Riftkern, mit Oberkantenschutz und Hickorylaufflächen	105.—
Hickoryski (Einstückski), mit Oberkantenschutz	110.—
Furrer-Topflit, flächenverleimt, Hickory, mit Oberkantenschutz	150.—
Mosquite, verleimt mit Oberkantenschutz, Stahlkanten, Inglinbelag	167.—

Samstag - Nachmittage
im Dezember geöffnet

Alles für

GUTE
TEIGWAREN
SIND
Wenger