

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 38 (1948)
Heft: 13

Rubrik: [Für die 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](#)

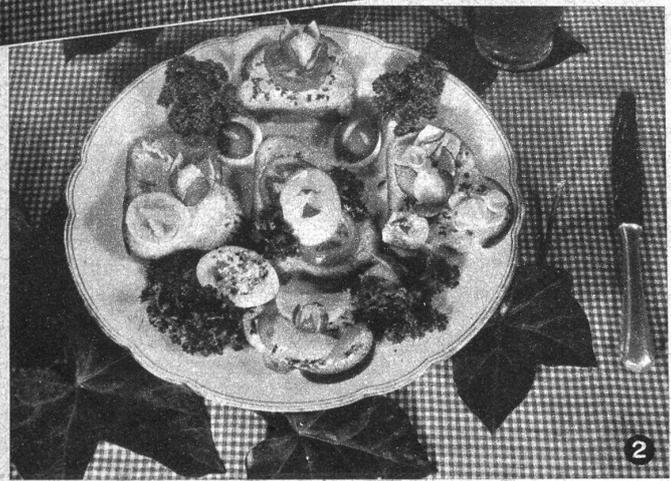
Download PDF: 17.07.2025

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

Eierspeisen für den Festtag



1



2

1. Ein Zwischenbiss

auf Holzstellerchen gereicht, wirkt besonders appetitlich, Hier wurden Brotscheiben mit Kräuterbutter bestrichen, ferner gehören dazu: Tomaten, hartgekochte Eier, Radieschen, Butter, Süssmost und zum Nachtisch: Früchte. Die selbstgemachte Mayonnaise nicht vergessen.

2. Belegte Brötchen

Sie werden immer mit Hurra begrüsst, sei es im Sommer oder im Winter, als Zwischen- oder Hauptmahlzeit. Bei den Brötchen spielt vor allem die Garnitur eine grosse Rolle. Radieschen, als Röschen geschnitten, gefüllte Eier, saure Gurken als Fächer, oder pikante Zusammenstellungen wie Selleriasalat mit Orangenschnitzen, Ziegeraufstrich mit viel gehackter Petersilie und Zitronenschnitz sind nur eine Anregung, um unsere Phantasie walten zu lassen.

Gefüllte Eier auf dreierlei Art:

1. Zwei Eier, 1.Esslöffel geriebener Käse, 1 Teelöffel Weinessig, ein halber Teelöffel Senf, 2-3 Teelöffel zerlassene Butter oder Sahne, Pfeffer. Die Eier werden hartgekocht und in der Mitte quer durchgeschnitten. Die Eigelbhälften werden herausgenommen, zerkleinert und mit Käse, Essig, Senf und soviel Butter oder Sahne gemischt, dass eine geschmeidige Masse entsteht. Diese wird dann wieder in die Eierhälften gefüllt. Die gefüllten Eier werden auf Tomatenscheiben gesetzt und mit gehacktem Schnittlauch überstreut.

Wenn man will, kann man diese Eier auch warm servieren. In diesem Fall werden sie auf eine feuerfeste Platte gelegt, mit einer Bechamelsauce ringsherum. Das Gericht wird dann im Ofen erwärmt.

2. Die Eigelbhälften werden mit gehackten Anchovisfilets und Mayonnaise vermischt und wieder in die Eihälften gefüllt.

3. Die Eigelbhälften werden mit Sardinienfilets und Butter vermischt. Das Ganze wird mit einem Klecks Tomaten-Ketchup garniert.

Gebackene Eier mit Käse:

2 Esslöffel Butter werden in ein Pfännchen gegeben und 2 Esslöffel Mehl dazu, man giesst langsam eine Tasse Mehl dazu und rührt, bis die Masse glatt ist. Dann kommt Salz und Pfeffer dazu, und nun lässt man die

Sauce 2 Minuten kochen. Eine feuersichere Platte wird mit Butter ausgestrichen, 4-6 Eier hineingeschlagen, die Sauce darüber gegeben und mit geriebenem Emmentaler Käse dicht bestreut. Die Speise wird im Ofen zirka 12 Minuten gebacken und sofort serviert.

Grüne Frühlingseier: Spinat, oder Spinat und Sauerampfer zu gleichen Teilen, werden in Butter gedämpft und fein gewiegt. Hartgekochte Eier halbiert man, entfernt behutsam die Dotter und rührt letztere unter die grüne Masse. Mit Salz und Pfeffer gewürzt, füllt man dieselbe in die Eiweisshälften, setzt die letzteren mit der Fülle nach unten auf eine Porzellanschale, verrührt den Rest der grünen Fülle mit etwas saurem Rahm oder Milch und übergiesst dann die Eier damit. Gut zugedeckt kommt die Speise vor dem Anrichten auf kochendes Wasser, bis sie durch und durch heiß geworden ist.

Eier-Salat: Die Eier werden hartgekocht, in Scheiben geschnitten, mit feingeschnittenen Sardellen, etwas Schalotten und feingeschnittenem, grünem Salat vermischt und mit Essig, Oel und Salz angerichtet.

Oder auch so: Die Eier werden hartgekocht, in Würfel geschnitten. Junge Karotten werden in Salzwasser weichgekocht und ebenso geschnitten und mit den Eiern, gehacktem Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Oel und Essig angemacht. J. R.

NEUE BÜCHER

EFRAIM BRIEM, «Kommunismus und Religion in der Sowjetunion». Aus dem Schwedischen übersetzt von Edzard Schaper. 434 Seiten. Verlag Friedrich Reinhardt A.G., Basel. Leinen Fr. 18.50. Seit dem Aufstieg der Sowjetunion zu einer Weltmacht ersten Ranges ist das Bedürfnis nach einer mannigfaltigen Orientierung über das, was man gemeinhin «Das Rätsel Russland» nennt, beträchtlich gestiegen. In der Flut der damit verbundenen literarischen Produktion dürfte das vorliegende Buch von Efraim Briem mit einigen wenigen andern einen bleibenden Platz einnehmen. Dies liegt an drei Vorzügen: Zunächst einmal ist das Werk eine seriöse Quellenarbeit und keine kompilatorische Tendenzschrift. In objektiver Weise werden positive und negative Zeugnisse gleichermaßen berücksichtigt. Zweitens wird hier das reli-

giöse Problem in der Sowjetunion erstmals in lückenlosem genetischen Zusammenhang gestaltet. Indem hier überzeugend nachgewiesen wird, wie das religiöse Problem von den sowjetischen Machthabern ganz nach den Erfordernissen der Staatsraison und nicht nach ideologischen Gesichtspunkten behandelt wird, gewinnen wir gleichsam als Beigabe einen trefflichen Einblick in das Wesen der heutigen russischen Politik überhaupt. Schliesslich macht die flüssige und ungekünstelte Sprache das Buch jedem aufgeschlossenen Menschen leicht verständlich.

NIGEL BALCHIN: «Sein eigener Henker». Roman. Ln. ca. Fr. 13.80. Nigel Balchin verwendet in diesem Roman die ihm eigene Kunst der Erzählung: eine erregende, lebensnahe Begebenheit unmittelbar und mit den sparsamsten Mitteln klar und wahr darzustellen. Was Psychoanalyse bedeutet und was sie erreichen will, ist heute allgemein bekannt. Doch Balchin zeigt, dass dies noch lange nicht alles ist; dass sie

kein Eingriff ist, den der Analytiker an dem Patienten vornimmt wie der Chirurg eine Operation, sondern vielmehr das gemeinsame Erlebnis des Analytikers und des Analysierten.

Der Bericht über die psychoanalytische Behandlung eines an den seelischen Folgen seiner Kriegserlebnisse leidenden ehemaligen Royal-Air-Force-Piloten ist schon an und für sich eine aufregende, äusserst dramatische Angelegenheit. Aber das eigentliche Drama vollzieht sich unter der Oberfläche, wie ja alle Romane Balchins weit mehr enthalten, als seine Beschreibungen und Dialoge aussagen, nur dass hier seine Aneidungstechnik einen neuen, noch höheren Grad als bisher erreicht. Man kann das Buch wie einen besonders temperamentvoll erzählten, spannenden Roman in ein paar Stunden verschlingen. Man kann es aber auch immer und immer wieder lesen und dabei in den ihm zugrundeliegenden Themen und ihrer Behandlung jedesmal neue und tiefere Bedeutungen entdecken.