

[Für die Küche]

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **38 (1948)**

Heft 25

PDF erstellt am: **21.07.2024**

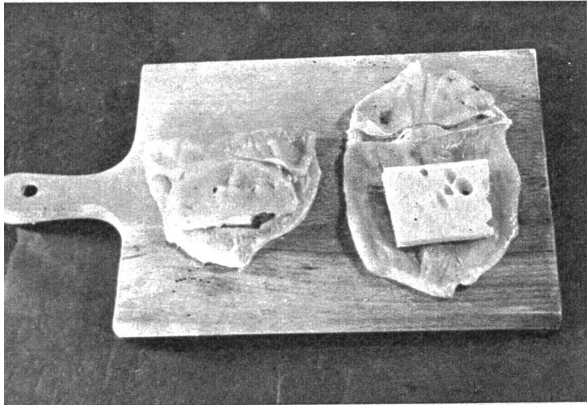
Nutzungsbedingungen

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.

ZINIGE SPEZIALITÄTEN



Plätzli à la Panade

Dazu benötigen wir pro Person ein Kalbfleischplätzli. Mit Salz einreiben, leicht mit Senf bestreichen und mit Muskat bestreuen. Ein Stück Emmenthalerkäse auf eine Mitte des Fleisches legen. Mit Paprika wird der Käse, jedoch nur ganz leicht, bestreut. Die Enden des Fleisches mit geschlagenem Eigelb bestreichen, übereinanderschlagen und mit einem Zahnstocher oder Bindfaden zusammenhalten. In die Pfanne kommt viel Fett, das man rauchheiss werden lässt. Die Panaden hineingeben und rasch backen lassen. Mit einer Stricknadel kann man sich überzeugen, ob der Käse zu laufen beginnt - sofort auftragen.

Bild 1: Die Panaden in Arbeit.

Bild 2: Die fertigen Panaden garniert mit Bohnen und Tomaten. Dazu „Gschwellti“, welche man, so bald sie geschält sind, in heissem Öl oder Butter hellgelb werden lässt. Vor dem Auftragen mit Salz, eventuell Kümmel bestreuen.

Ananas Pompadour

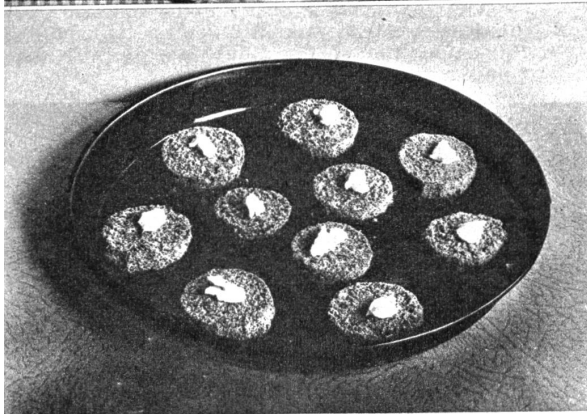
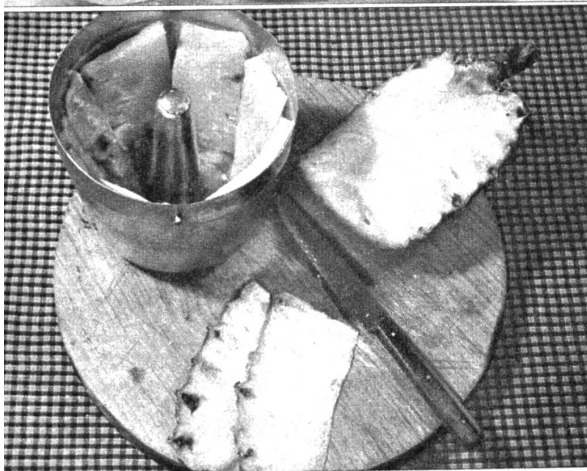
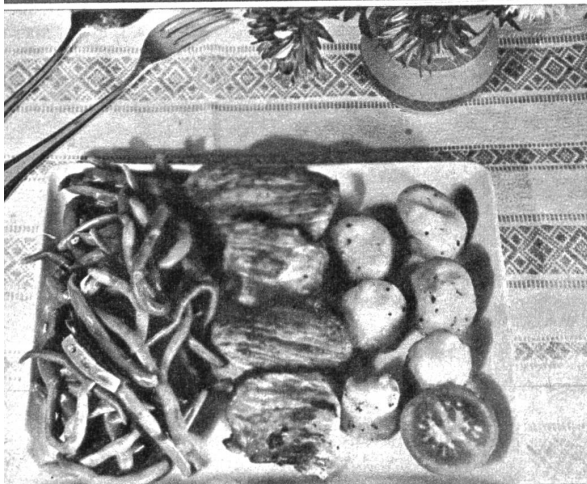
Frische Ananas schälen, nachher in Scheiben schneiden. Mit Zucker bestreut zwei Stunden marinieren lassen. Eine Form mit frischer Butter austreichen, die frischen Ananashälften hineinlegen. Mit einem Päckli Vanille-Pulver einen guten Pudding herstellen. $\frac{2}{3}$ Liter Milch, $\frac{1}{3}$ Liter frischen Rahm und zuletzt etwas Cognac dazu geben. Ist der Pudding fertig, wird er geschlagen, bis er halbwarm ist. Nachher langsam in die Form giessen. 2-3 Stunden erstarren lassen und stürzen. Mit dem Rest der Ananas garnieren.

Bild 3: Ananas Pompadour in Arbeit.

Tournedos nach schwedischer Art

Ein Rest Kartoffelstock wird mit feingewiegter Petersilie, Zwiebeln und Paprika vermischt. Frische Fischfilets von den Gräten befreien, nachher mit dem Wiegemesser klein schneiden. Unter den Kartoffelstock mischen. Aus der Masse Tournedos formen, zuerst in Eigelb, nachher in Paniermehl wenden. Auf ein Kuchenblech setzen, je mit einer Butterflocke versehen und in den heissen Backofen schieben. Dazu eine rezente Tomatensauce servieren und Salat.

Bild 4.



Chronik der Berner Woche

Bernerland

6. Juni. In Worb wird der Sängertag des Amtes Konolfingen, in Neuenstadt der Kreissängertag abgehalten.
7. Juni. In Faby wird Frau Périat, die sich während des Krieges und zurzeit der Libération grosse Verdienste erwarb, zu Grabe getragen. Eine Menge Gäste aus der ganzen Ajoie, sowie aus dem benachbarten Frankreich wohnen der Trauerfeier bei.
8. Juni. Südöstlich von Wiedlisbach wird ein tischähnlicher, eratischer Block mit 24 Vertiefungen, ein sog. Schalentisch entdeckt. Seine Benützung dürfte vier bis fünf Jahrtausende zurückliegen.
10. Juni. Die Nussbäume am Höheweg Interlaken sind einer Orientierung des Oberförsters Schwammberger zufolge, 200 Jahre alt, die Eichen an der Schlossmauer 300 Jahre alt.
11. Juni. Der Friedhof in Schüpfen ist einer eingehenden Umänderung unterzogen worden.
12. Juni. Der Beschäftigungsgrad der Industrie des Kantons Bern im 1. Quartal 1948 weist eine leichte Zunahme der Beschäftigung auf. Die Bautätigkeit ist auf 132,9 gegenüber 100 im Jahre 1944 gestiegen; die Textilindustrie, die Gewerbe der Kleidung, der Maschinen und Metalle verzeichnen eine etwas vermehrte Beschäftigungszahl.
13. Juni. Die Gegend zwischen Bern und dem Alpenkamm wird immer wieder wissenschaftlich untersucht. Zwei bekannte Geologen, Prof. Louis Glangeaud, Dekan der Naturwissenschaftlichen Fakultät in Besançon, sowie Dr. Donald B. McIntyre von der Universität Edinburg, besuchen dieses Gebiet.
 - Der Turnverein Köniz weicht in der Hofstatt bei der neuen Turnhalle eine neue Vereinsfahne ein.
 - In Köniz beginnt die Vereinigung für kulturelle Tätigkeit ihre Tätigkeit.
 - In der kantonalen Abstimmung wird der Kandidat der Freisinnigen, Dr. Moine, zum Regierungsrat gewählt.
 - Köniz verwirft die Wohnbauvorlage (Kredit von Fr. 200 000.-).

Stadt Bern

6. Juni. In Bümpliz wird der 17. Mittelländische Musiktag abgehalten.
 - In der Französischen Kirche wird die Brevetierung der Infanterie-Offiziersschule I abgehalten. Die Offiziersbrevetierungen werden nunmehr im Turnus in einer reformierten und einer katholischen Kirche durchgeführt.
7. Juni. Die Berner Handharfenspieler konzertierten mit grossem Erfolg in Paris. Die Reise währte vier Tage.
9. Juni. Die Swissair eröffnet ein Auskunftsbüreau für den Luftverkehr im Bahnhof Bern.
10. Juni. Das Gewerbegericht verlegt seine Büreau vom Morlohaus, Junkerngasse 32, in das Kornhaus. Die freigewordenen Räume werden von der Vormundschaftsverwaltung beansprucht.
11. Juni. Die auf dem Burgfeld (Kleine Allmend) neuerstellten Strassen erhalten folgende Namen: Bider-Strasse; Burgdorfholz-Strasse, Mittelholzer-Strasse.
12. Juni. Der Gemeinderat bewilligt der Flugplatz- und Fluggesellschaft AG, Bern, an ein allfälliges Defizit des diesjährigen Fluglinienbetriebes Bern-London eine Garantie von Fr. 30 000.
 - † alt Direktor J. Meier-Contesse, u. a. Präsident der Getreide- und Produktenbörse, im Alter von 80 Jahren.
 - Die Typographia Bern feiert ihr 100jähriges Bestehen.
13. Juni. Die französische Kirchengemeinde hält einen Gottesdienst in der Nähe des Grauholddenkmals ab.
 - Die neue Festhalle wird der Oeffentlichkeit übergeben.
 - Infolge Erdstüches, der durch die Bauten für das PTT-Gebäude eingetreten ist, muss das Geleise der Bern - Solothurn - Bahn beim Tierhospital verlegt werden.