

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 33 (1943)
Heft: 19

Rubrik: Küche

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

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

Trockengemüse und Dörrobst

In Zeiten des Krieges ist eine planmässige Vorsorge für die Ernährung ebenso wichtig wie die Beschaffung von Munition und die Ausbildung einer guten Wehrmacht. Aus diesem Grunde haben denn auch unsere Behörden dem Anbau die grösste Aufmerksamkeit geschenkt, und das Resultat dieser Bemühungen war, durch die äusserst günstige Witterung gefördert, im letzten Jahre dermassen günstig, dass direkt ein Ueberfluss an Gemüse und zum Teil auch an Obst vorhanden war. In weiser Voraussicht sind diese Ueberschüsse gedörrt worden, um die Ernährung sicherzustellen. Nun aber sind Vorräte vorhanden, die unbedingt noch gebraucht werden sollten, und es ist deshalb nicht zu viel verlangt, wenn von der Pro-

Dörrprodukte brauchen nicht, wie die irige Ansicht besteht, eine lange Kochzeit und langes Einweichen. Dadurch gehen nur wertvolle Vitamine verloren. Es genügt eine Einweichzeit von zirka 2½ Stunden in 80grädigem Wasser, wobei man darauf bedacht sein muss, dass das Wasser während der ganzen Zeit gut warm bleibt. Der Topf muss also gut verschlossen und in eine Kochkiste gestellt oder warm eingewickelt werden. Die Kochzeit ist verschieden, je nach der Gattung der Ware, braucht aber nicht so lange zu sein, wie dies in älteren Kochbüchern angegeben ist.

Juliennesauce

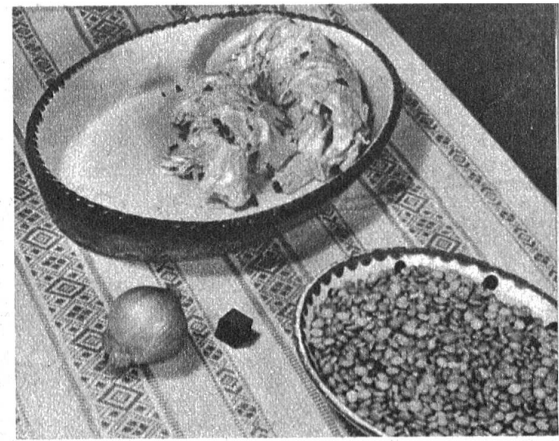
20 g Trockenjulienne wird eingeweicht. Eine gehackte Zwiebel wird im Fett gedämpft, das Gemüse und zirka 1½ Tasse Einweichwasser zugeben und das Gemüse weich kochen. Die Sauce wird nun mit angerührtem Mehl gebunden, mit Salz und einer Messerspitze Liebigs Fleischextrakt gewürzt und event. etwas Tomatenpüree beigefügt. Juliennesauce kann über Teigwaren, Reis, Fleischresten oder Restenkartoffeln gegessen werden.

Belegte Kabisrollen

Die Hülsenfrüchte zu einem dicken, würzigen Brei kochen. Eine Messerspitze Paprika erhöht den Wert. Einen schönen, festen Kabiskopf waschen, in Blätter zerteilen und in leichtem Salzwasser ¼ weich kochen. Herausheben. Zwei bis drei Blätter aufeinanderlegen. Dick mit dem Erbsbrei bestreichen, geriebenen Käse darüberstreuen und rollen. Eine feuerfeste Platte mit flüssigem Fett ausreiben, die Rollen nebeneinanderlegen, mit aufgelöster Bouillonbrühe übergossen und im Ofen goldgelb backen lassen. Dazu Randensalat.

Dörrbohnen, pikant

100 g Dörrbohnen (1 Kilo Frischgewicht) werden eingeweicht. Eine Zwiebel, 1 kleiner

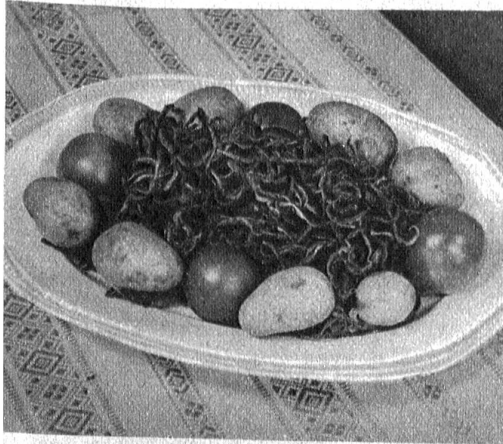


Belegte Kabisrollen

Lauch, 1 Rübli und etwas Petersilie sind ganz fein zu wiegen. Ganz fein wiegen ist die Hauptsache, denn man soll den Lauch oder das Rübli nicht mehr erkennen können. In die Pfanne kommen 100 g gewürfelter Speck; ausbraten lassen; das feingehackte Grün zufügen, etwas Mehl darüberstäuben und mit Bouillonwasser ablöschen. Die Bohnen hineingeben und 30—40 Min. kochen lassen, nachher Kochkiste. Die Kartoffeln sind mit einer Bürste gut abzureiben, auf die Bohnen zu legen und mitgaren zu lassen. Vielleicht haben wir noch Tomaten, die wir eingemacht haben. Dann sind dieselben ebenfalls weich zu dämpfen mit etwas geriebenem Käse zu bestreuen und extra oder aber, wenn sie noch «hart» sind, auf der Platte mit zu servieren.

Julienne-Salat

50 g Julienne einweichen. Wasser zu Suppe verwenden. Eine ölfreie Salatsauce zubereiten, pikant würzen, Julienne zugeben und gut mischen. Eine andere Art ist die, das Gemüse in wenig Fett weich zu dämpfen; erkalten lassen und erst jetzt mit der Salatsauce zu mischen. Zu «Geschwellten» eine Delikatesse!



Dörrbohnen, pikant

pagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft der Aufruf ergeht, jetzt im gemüsearmen Monat Mai noch Trockengemüse und Dörrobst zu essen, um einen Teil dieser Vorräte rechtzeitig dem Konsum zuzuführen.

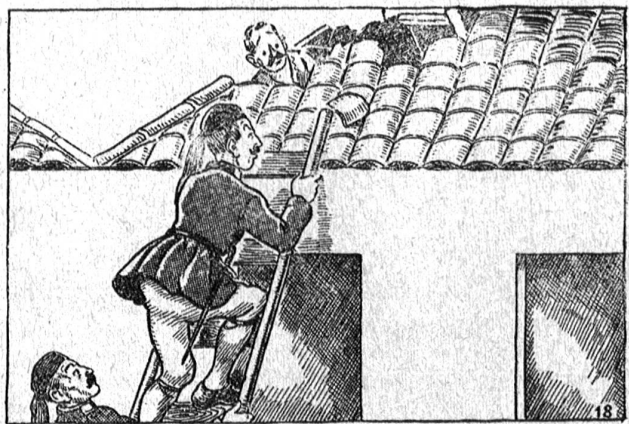
Wie Professor Spitz eine Weltreise machte

von G. Th. Rotman

4. Fortsetzung

(Nachdruck verboten)

Diese Kindergeschichte mit Bildern ist für unsere kleinen Leser bestimmt, und wir hoffen, ihnen damit eine Freude zu bereiten. Die Redaktion.



(17—18) Aufs neue stellte sich heraus, wie schwierig es war, genau dort niederzukommen, wo man es wünschte. Der Professor hatte nämlich beabsichtigt, im Gras zu landen, aber statt dessen landete er auf einem Dach. Eine grosse Menge Dachziegel stürzte hinunter, und grosse Löcher entstanden, in die sich die Füsse des Pulex hineinbohrten. Einer der Ziegel fiel einem armen

Eseltreiber, dessen Esel ausserdem schon vor Schrecken davongerannt war, auf den Kopf. Voll Entsetzen kamen die Spartaner aus ihren Häusern hervorgerannt.

Nachdem die Griechen sich die Sache miteinander überlegt hatten, ging einer von ihnen, um die Polizei zu rufen. Bald darauf erschienen zwei Gendarmen. Pro-

fessor Spitz und seine Enkel, die es nicht wagten, den Pulex zu verlassen, sahen dann, wie eine Leiter gegen das Haus gelehnt wurde, und wie die beiden Gendarmen heraufkletterten. «Wir müssen fort von hier!» flüsterte der Professor, «schnell!» Und ergriff die Stange... ach, hätte er nur bedacht, dass der Pulex sich mit den Füssen im Dach festgefahren hatte!