

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 37 (1947)
Heft: 9

Rubrik: Aus der 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: 17.03.2025

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



Das kalte Buffet

Der Stolz jeder Hausfrau gipfelt darin, eine vorzügliche kalte Küche zu führen. Das kalte Buffet jedoch setzt allem Können einer Gastgeberin die Krone auf.

Gerade die letzten Jahre lehrten uns, zu einander auf Besuch zu gehen, ohne dass die Hausfrau verschwitzt und müde den Besuch empfangen musste. Ganz apart wirkt aber das kalte Buffet. Hat man keinen grossen Tisch zur Verfügung, dann kann man z. B. zwei Kisten- deckel aneinanderfügen und mit einem blütenweissen Tischtuch belegen. Der Aufbau des Buffets geschieht, wenn immer möglich, in einer Zimmerecke, so dass das Zimmer den Gästen frei zur Verfügung steht. In der Nähe des Buffets werden eventuell Stühle oder Hocker placiert. Unbedingt notwendig ist dies jedoch nicht. Gewöhnlich macht der Hausherr oder die Gastgeberin den Anfang, indem sie einen Teller und Besteck «fasst» und nun ganz ungeübt aussucht, was ihr beliebt. Ungezwungen setzt man sich in einen Sessel und verzehrt sein Lieblingsgericht. Der grosse Vorteil liegt darin, dass man nicht um einen Tisch herum sitzen muss, an dem man vielleicht ein Spielchen macht, sondern man kann trotz dem kleinen Imbiss weiterspielen und plaudern. Zudem kommt ein kaltes Buffet nicht teurer als ein Abendessen, bei dem man Suppe, Fleisch, Desserts usw. ser-

viert — abgesehen von der grossen Mühe, die eine Hausfrau damit hat.

Wir zeigen Ihnen zwei Buffets: Eines ist für die Gäste, die man nach dem Abendessen eingeladen hat, das andere verfolgt den Zweck, das 25-jährige Hochzeitsjubiläum der Eltern zu feiern. Für den letzteren Zweck hat man vorgesorgt, damit die Gratulanten sich einen kleinen Imbiss leisten können, ohne dass man immer wieder Kaffee oder Tee kochen muss, dazu belegte Brötchen und vieles andere mehr anbieten.

Oben: Zur Feier des Tages und zum Glückwunsch luden als Garnitur Marzipanschweinchen zum Knabbern ein. Ferner wurde Ballerowurst gebraten, so dass sich Körbchen bildeten, die man nachher mit Selleriesalat oder italienischem Salat füllte. Eine Aufschnittplatte, gerollter Leberkäse mit je einer Gewürzgurke versehen, ferner geräucherter Aal auf einem halben, hartgesottenen Ei placiert, Senffrüchte (für die Männer) belegte Brote, Guetzi, Früchte, verschiedene Salate in Glasschälchen und Traubensaft in hübschen Fusskelchen. Ein guter «Jahrgänger» für die Freunde darf natürlich nicht fehlen, eventuell einen Eiercognac für die Freundinnen der Mutter.

Rechts: Hier wurden belegte Brötchen mit Bündnerfleisch und Speck, ein kleines vegetarisches Hors d'œuvre, Fleischkäse gerollt, Aufschnittwurst, Sardinen, Käse, Früchte und Guetzi aufgestellt. Zum Trinken Süssmost serviert. Man kann natürlich, je nach Besuch, die Kirsch- oder Wermutflasche «à discretion», d. h. zur freien Verfügung, aufstellen. In diesem Falle rechnet man mit dem nötigen Anstand und der guten Kinderstube der Gäste.

Auf diese Art ist die Arbeit klein — die Freude doppelt so gross, wenn die Hausfrau versteht, den Gästen die anfängliche Scheu überwinden zu helfen.

«Guetzi» für das kalte Buffet

Haselnuss-Scheibchen. Dies ist ein sehr feines Gebäck, ähnlich den Makrönl, und ist sehr schnell hergestellt. 250 g geriebene Haselnüsse, 250 g Zucker, 2 kleine Eier, oder 1 grosses, Saft und Schale einer Zitrone, — zum Anstreichen ein Eiweiss und 5 Esslöffel Puderzucker. Die Zutaten werden gut vermenget und zu einer etwa vier Zentimeter im Durchmesser grossen Rolle geformt. Hiervon schneidet man etwa einen Zentimeter dicke Scheiben ab, legt sie auf ein gebuttertes Blech, bestreicht sie mit dem geschlagenen Eiweiss, das mit Puderzucker vermenget wurde und bäckt die Scheiben zirka 15 Minuten in mittelheissen Ofen. Erst nach dem Erkalten vom Blech nehmen.

Schokoladenringli: 190 g Mehl, 100 g Butter, 60 g Zucker, 40 g geriebene Schokolade, 1 Ei. — Für die Schokoladeglasur: 50 g Schokolade, ein schwacher Esslöffel Wasser, 10 g Butter. — Alle Zutaten zum Teig verreiben, mit dem ganzen Ei verkneten, und zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen ½ Stunde ruhen lassen, dann halbzentimeter dick auswellen, Ringlein oder andere Formen ausstechen, auf gebuttertes Blech setzen und im unvorgewärmten Ofen in zirka 15 Minuten backen. Noch warm werden die Ringlein oder Formen mit Schokoladeglasur überzogen. Die Schokolade zerbröckeln, mit dem Wasser auf kleinem Feuer glatt rühren, gesiebten Puderzucker dazugeben, zuletzt Butter darunter rühren und rasch die Ringli oder Formen bestreichen.

Katzenzünglein: 2 Eiweiss, 100 g Mehl, 100 g Staubzucker, ½ Dezilliter geschlagenen Rahm. Die Eiweiss werden zu Schnee geschlagen, der gesiebte Zucker und der geschlagene Rahm darunter gezogen und das Mehl dazugesiebt. Die Masse wird leicht, aber gut untereinander vermenget. Mit dem Spritzsack mit glatter Dülle von höchstens dreiviertel Zentimeter Durchmesser dressiert man fingerlange Streifen auf ein geöltes Blech, nicht zu nahe beieinander und bäckt sie in sehr mässiger Hitze, bis sie ringsum ein braunes Rändchen haben, sonst aber hübsch gelb sind.

Braune Ringlein: 3 Eiweiss, 250 g Zucker, ½ Teelöffel Zimt, 2 Löffel Honig, 250 g Mehl. — Die Eiweiss werden zu Schnee geschlagen, die übrigen Zutaten der Reihe nach daruntergemischt, und zu einem glatten Teig verarbeitet. Diesen wailt man 3 Millimeter dick aus, sticht Ringe davon aus, und bäckt diese bei guter Hitze. Frisch aus dem Ofen bestreicht man die Ringli mit zu Faden gekochtem Zucker. (100 g Zucker mit einem Löffel Wasser auf raschem Feuer bis zum Faden kochen und sofort verwenden.)

