Neues für die Küche

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **34 (1944)**

Heft 10

PDF erstellt am: **22.05.2024**

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.

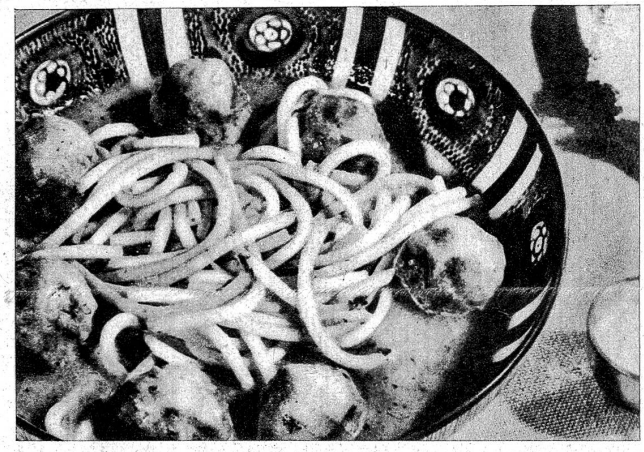
Haftungsausschluss

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

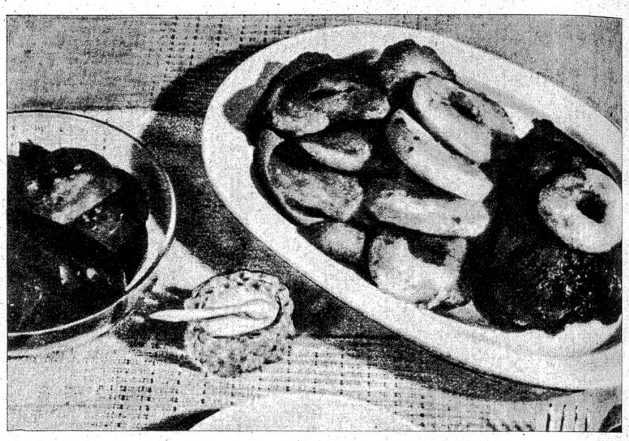
http://www.e-periodica.ch

Gefüllte Wurstschüsselchen. Zutaten: Acht Scheiben Fleischwurst, an denen die Haut nicht verletzt sein darf, 25 g Fett, 5—6 Eier oder Eipulver, 3 Löffel Milch, etwas Salz und Butter. Das Fett erhitzt man und legt die Wurstscheiben hinein. Sie bilden beim einseitigen Braten Schüsselchen, die man heiss hält. Aus den Eiern, der Milch und dem Salz bereitet man ein Rührei und füllt es in die Schüsselchen. Man richtet sie um einen weich gekochten Blumenkohl an, den man entweder mit einer weissen Sauce oder mit in Butter braun gerösteten Bröseln übergiesst. Anstatt Blumenkohl kann man auch Kohlrabi nehmen.



Neues für die Küche

Leber mit Aepfeln. Man braucht: 1 dicke Leberscheibe (Kalbs- oder junge Rinderleber), etwas Pfeffer, Salz, 1 Apfel, 1/2 Schalotte, Butter. In einer Omelettenpfanne lässt man ein wenig Butter oder Fett unter Beifügung der Schalotte heiss werden. Die Leber zieht man durch Mehl und bratet sie auf



beiden Seiten zirka 3 Minuten, dann würzt man sie mit Salz und Pfeffer und legt sie auf einen heissen Teller. Während des Bratens wird der Apfel geschält und in Scheiben geschnitten, die man nun rasch in der Butter weich dämpft und auf die Leber anrichtet. Wenn man Lust hat, kann man auch einige Zwiebelringe mitdämpfen lassen.

Makkaroni mit Klösschen. Makkaroni werden in Salzwasser wie üblich weich gekocht. Zu den Klössen braucht man: 125 g gehacktes Fleisch, 1/2 in Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weggli, 1/2 Ei, etwas Salz und Pfeffer und 1 Esslöffel Paniermehl oder Mehl. Die Zutaten werden gut miteinander vermischt, zu runden Kugeln geformt und, während die Makkaroni kochen, in folgender Sauce gekocht: 1 Esslöffel Mehl, 1 gestrichener Esslöffel Butter, 1/4 l Fleischbrühe, 1 gehäufter Esslöffel gehackte Petersilie und andere grüne Kräuter, etwas Reibkäse und 1 Teelöffel Tomatenmark. Butter und Mehl werden in einer Pfanne zusammen gerührt, mit Fleischbrühe abgelöscht und die andern Zutaten beigefügt. Den Klössen kann man noch 1 Kaffeelöffel Kapern oder Sardellenpaste beifügen.

Hexenschuss und Rheuma,

aber auch **Ischias, Rückenschmerzen, Seitenstechen** und **„Muskelkater"** werden mit Erfolg behandelt durch tüchtiges Einreiben mit

Pfr. Künzle's

Herkules,

ein seit Jahrzehnten bewährtes Einreibemittel, das aus wärmenden Oelen und Essenzen hergestellt ist.

Eine ergiebige Flasche zu Fr. 4.15.

Man achte auf die Originalpackung mit Bild und Namenszug von Pfr. Künzle. Erhältlich in Apotheken, wo nicht, direkt bei der

Kräuterpfarrer

Joh. Künzle Zizers AG.

Zizers bei Chur

Verlangen Sie Gratisprospekt sämtlicher Pfr. Künzle-Produkte.

Kräuterpfarrer Künzle - kundiger und erfahrener Freund der Kranken und Kräuter.