Aus der Küche

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **35 (1945)**

Heft 44

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

Einige gute Wintergerichte

Kabis oder Kohl au Gratin

Zutaten: Kabis, Bouillon, Käse, etwas Tomatenpurée, Wurstscheibchen. Den Kabis schnell überbrühen. Wasser zu Suppe verwenden. Eine feuerfeste Form einfetten, dann eine Lage Kabisblätter, darüber geriebener Käse und Tomatenpurée, wieder Gemüse. Ueber alles Bouillonbrühe giessen, die mit Muskat, Salz und Paprika abgeschmeckt ist. Nachher erst den geriebenen Käse darüberstreuen und einige Fettflocken aufsetzen. Im Ofen 20 Minuten überkrusten lassen. Mit Wurstscheibchen garnieren.

Schwarzwurzeln im Backteig

Die Schwarzwurzeln schälen, und zwar werden die Hände vorher mit Zitronensaft eingerieben. So werden unsere Hände nicht schwarz. In fingerlange Stücke schneiden und in ein Gefäss, das mit Wasser, etwas Milch und Essig vermischt ist, legen. So bleiben die Stücke schön weiss. Unterdessen bereitet man einen guten Omelettenteig aus Trockenvolleipulver, dem man ausser Salz, Muskat und geriebenem Käse, etwas Backpulver untermischt. Stück für Stück in die Masse tauchen und in Oel oder Fett goldgelb backen lassen.

Weihnachts-Geschenke

Holzgegenstände, Tongeschirr, Kartonarbeiten — zum Bemalen, zum Kleben, zum Verzieren

Grösste Auswahl!

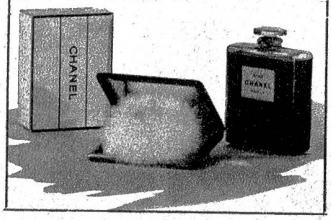
Franz Carl Weber

AG. Bern — Marktgasse 40

Jederzeit gute Bouillon

Hut, Hemd, Krawatte
nur im Spezialgeschäft
Chapellerie - Chemiserie
ZURBRÜGG SÖHNE
Spitalgasse 2

KOFFER
Danner
BERN KRAMGASSE 19

Greift zum RAPID-Winter-Fahrplan

In Parfums
Puderdosen
Toilettenartikeln
stets eine gediegene Auswahl
Parfumerie Wildbolz
Haus der Geschenke
Marktgasse 9