[Für die Küche]

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **36 (1946)**

Heft 16

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Nutzungsbedingungen

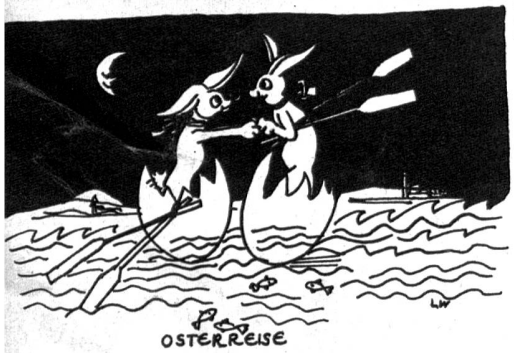
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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



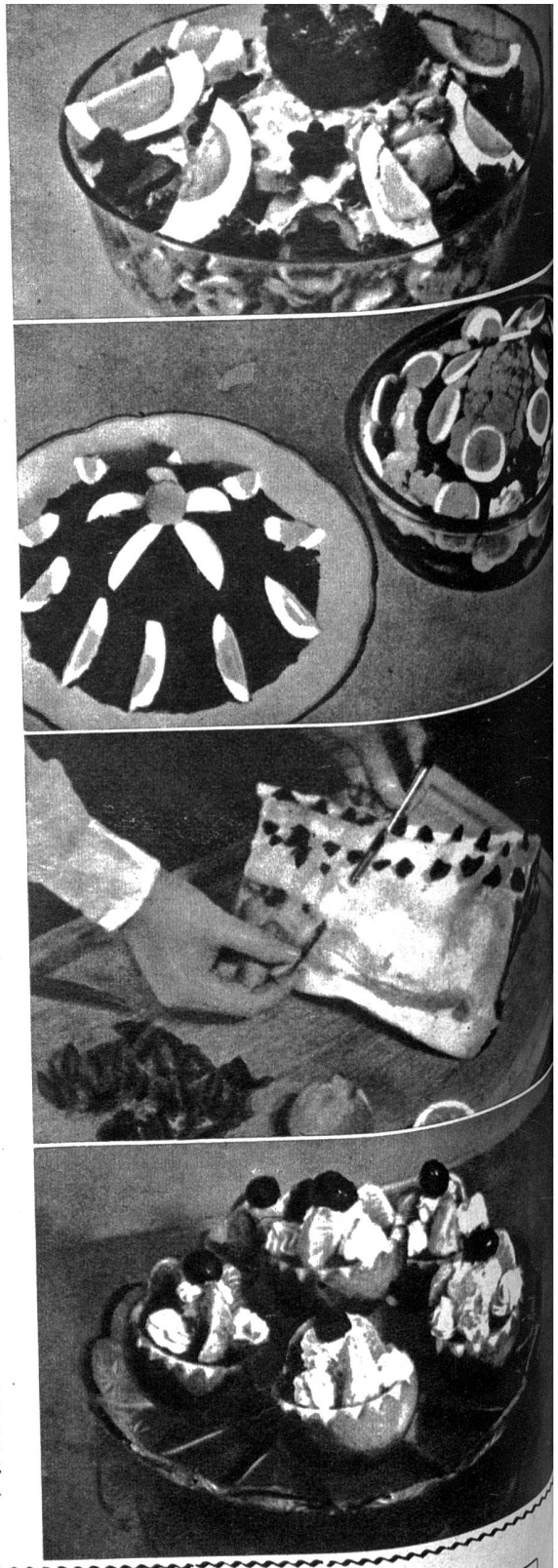
Für den Oster-Mittagstisch

Mit Ei garniertes Gemüse. Hierzu eignet sich vorzüglich Spinat, der nur kurze Zeit in kochendem Wasser gebrüht, dann fein gehackt und in einer Sauce von Butter, Zwiebel, ca. 3 Kaffeelöffel Mehl und etwas Fleischbrühe fertig gekocht wird. Hartgesottene Eier werden in Viertel geschnitten und auf den hübsch angerichteten Spinat garniert. — *Blumenkohl* kann, wenn er im Salzwasser weichgekocht ist, in eine Gratinform gegeben mit Eischeiben und Tomaten garniert, mit Käse bestreut und mit einer dicken Buttersauce übergossen im Ofen kurze Zeit gratiniert werden.

Fischsalat mit Eiern garniert. Als Vorspeise kann am Ostertag Fischsalat, der mit Mayonnaise angemacht und mit gekochten Eiern garniert ist, eine willkommene Vorspeise sein.

Schweinsrücken auf schwedische Art. Das Rückenstück, das eine mittelstarke Fettschicht haben sollte, wird mit Streifen von gut gewaschenen, getrockneten Pflaumen dick gespickt. Dann salzt man und beträufelt mit Zitronensaft, legt das Fleisch mit der Fettschicht nach unten in die Pfanne und brät bei starker Hitze an. Dann reibt man etwas Ingwer darüber, giesst unter das Fleisch etwas Wasser, damit es nicht allein im eigenen Fett kocht und lässt den Braten zugedeckt auf kleiner Flamme weich kochen.

Orangenkörbchen. Hierzu werden grosse Orangen halbiert, ausgezackt, ausgepresst und ausgehöhlt. Mit dem Saft bereitet man eine Creme und füllt diese in die Körbchen ein, dann steckt man drei gut geschälte Orangenschnitze in die Creme, füllt mit der ziemlich dicken Creme auf, garniert mit Kirschen und stellt, wenn möglich, einige Zeit kalt.



Abonnieren Sie Die Berner Woche

Sie erhalten dann diese reichillustrierte bernische Familienzeitschrift jede Woche durch die Post ins Haus. Senden Sie den nebenstehenden Bestellschein sofort ein.

Abonnementspreise ohne Versicherung: ¼ Jahr Fr. 4.—, ½ Jahr Fr. 7.75, 1 Jahr Fr. 15.—.

Auf Wunsch mit günstiger Unfall-Versicherung. Für Kinder wird ein Taggeld von 2 Franken bezahlt.

Bestellschein

Ich bestelle ein Abonnement auf die „Berner Woche" für ..... Jahr zu Fr. ..... und wünsche zu zahlen: mit Einzahlungsschein - gegen Nachnahme (Nichtzutreffendes bitte streichen).

Name: .....

Ort und Strasse: .....

.....

Ausschneiden und einsenden an „Berner Woche", Laupenstrasse 7a, Bern, Telephon 2 48 45
Postcheckkonto III 11266