Für die Küche

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **37 (1947)**

Heft 20

PDF erstellt am: **15.05.2024**

Nutzungsbedingungen

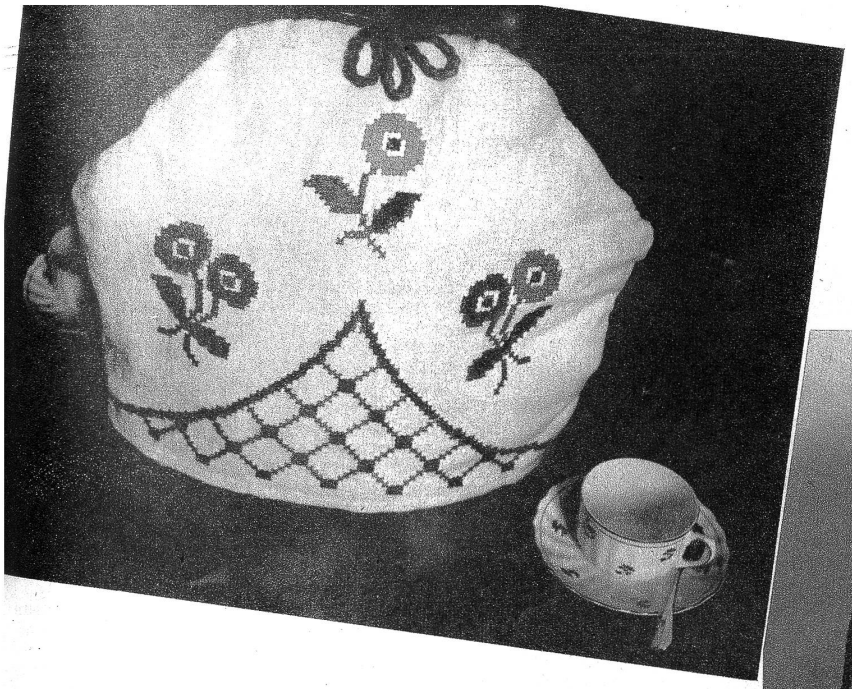
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung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

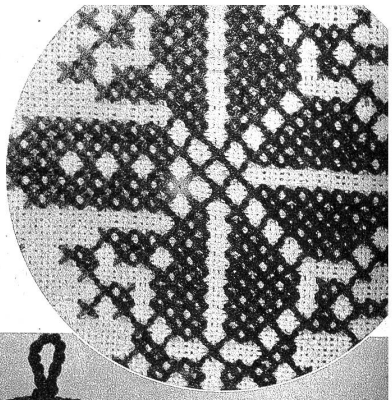
Haftungsausschluss

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





Der Kaffeewärmer

FÜR DIE KÜCHE

Spinatomelette: 1 Kilo junge, zarte Spinatblätter, ½ Löffel Salz, 2 Löffel Fett, eine halbe Zwiebel, 4 Löffel Sbrinzkäse, 8 Eier, 8 Löffel Milch, 4 gestrichene Löffel Mehl.

Die Spinatblätter im eigenen Saft weichdämpfen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Das Mehl mit der Milch glatt rühren, 2 Löffel Käse, die Eier und Salz dazugeben, alles gut verklopfen. Die Zwiebel fein schneiden, die Hälfte in einer Omelettenpfanne mit einem Löffel Fett andämpfen, die Hälfte der Spinatblätter dazugeben, über den ganzen Pfannenboden regelmässig verteilen, die Hälfte der Eiermasse darübergiessen, zuerst einige Male wenden und zuletzt langsam anbraten lassen, die Masse überschlagen und anrichten. Die zweite Hälfte auf die gleiche Weise fertig machen und den Rest des Käses darüberstreuen.