

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 33 (1943)

Heft: 22

Rubrik: Küche

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 11.01.2026

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

Wenn Freunde zu Besuch kommen

Seltener als in normalen Zeiten ladet man heute Freunde ins Haus, denn all die neuen Pflichten und Arbeiten, die uns durch die Kriegszeit auferlegt wurden, beanspruchen unsere Zeit in erhöhtem Masse. Um so mehr möchte man bei diesen wenigen Gelegenheiten seinen Freunden beweisen, dass man trotz kriegswirtschaftlichen Massnahmen immer noch Freude daran



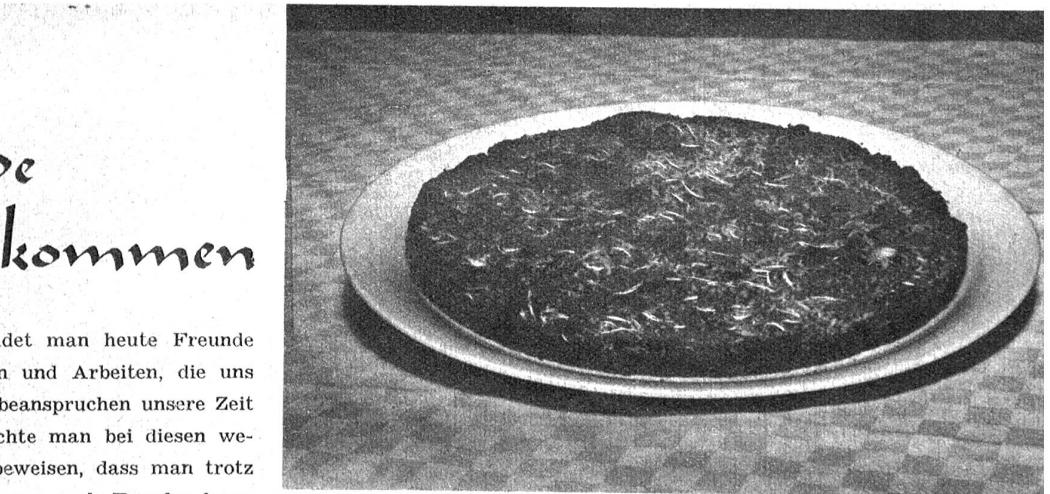
Fruchtmilch

Der Saft von 3 Orangen oder anderen Früchten wird mit 3 dl Kon-densmilch (gezuckert oder unge-zuckert) vermischt, in Schalen ab gefüllt und mit gehackten Pista-zien garniert.

Haferbiscuits

40 g Butter, 20 g Astra, 80 g Zucker, Orangenrinde, $\frac{1}{2}$ dl Milch, 150 g Haferflocken, 100 g Hirse-mehl und $\frac{1}{4}$ Päckli Backpulver werden miteinander vermischt, zu flachen Gützli geformt und gebacken.

↓



Kartoffelkuchen

700 g Kartoffelschnee wird mit 90 g Speckwürfeli, 50 g Käsewürfeli, 15 g Butter, 1 Esslöffel Eierpulver vermischt und in eine Kuchenform gebracht. Etwas geriebener Käse wird darüber gestreut und das Ganze im Ofen gebacken.

hat, ihnen einen kleinen, aber guten Imbiss zu offerieren. Die nebenstehendem Rezepte sind eine Anregung, wie man trotz Ratio-nierung immer noch etwas Gutes vorbereiten kann, das ruhig als kaltes Nachessen offeriert werden darf. Die Rezepte wurden uns in liebenswürdiger Weise zur Verfügung gestellt von der Haushaltungsschule Bern, Fischerweg 3. (Photos W. Nydegger.)



Sandwichbrot

Aus Hefeteig wird eine runde Torte gebacken. Diese wird in 3 Lagen geschnitten. Nun streicht man auf die erste Lage Thon, vermischt mit Quark, deckt mit der zweiten Lage, die man mit Kräuterquark oder Käse bestreicht und deckt wiederum mit der dritten Lage zu. Die ganze Torte wird mit Quark bestrichen, am Rand mit gehackten Nüssen belegt und mit Tomatenschnitzen, Eischeiben und Radieschen garniert.