

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 33 (1943)

Heft: 23

Rubrik: Aus der 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: 13.01.2026

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

ALTE REZEPTE

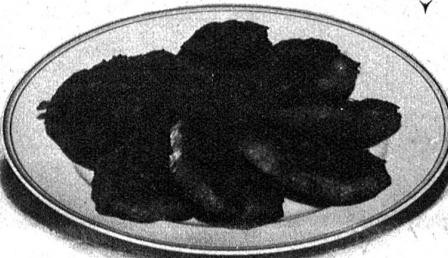
in neuer Fassung

Viele alte Rezepte und gute Speisen, die uns lieb geworden sind, konnte man seit der Rationierung nur noch selten im täglichen Speisezettel berücksichtigen, weil sie zum Teil Zutaten verlangten, die nur noch in beschränktem Masse vorhanden sind und höchst sparsam gebraucht werden müssen. Die Haushaltungsschule Bern hat uns nun in liebenswürdiger Weise einige altbekannte Rezepte in neuer Zusammenstellung zur Verfügung gestellt, die uns helfen werden, auch Vorkriegs-Lieblingsspeisen wieder häufiger zu berücksichtigen.

Photos W. Nydegger

Käsekuchen. Kuchenteig: 150 g Mehl, 150 g Kartoffelschnee, 1 Kaffeelöffel Salz, 50 g Fett und 3 Esslöffel Wasser werden miteinander zu einem geriebenen Teig verarbeitet. Die Füllung wird hergestellt aus 150 g Käse, 1 Esslöffel Mehl, 1 Löffelspitze Salz, 1½ Tassen Milch und 2 Eier oder Eipulver.

Käseschnitten ohne Brot. 10 ziemlich dick geschnittene Kartoffelscheiben werden mit einer Masse aus 1 dl Milch, 30 g Mehl, 2 Esslöffel Eipulver, 40 g geriebenen Käse und Salz ziemlich dick bestrichen und mit wenig Fett gebacken.

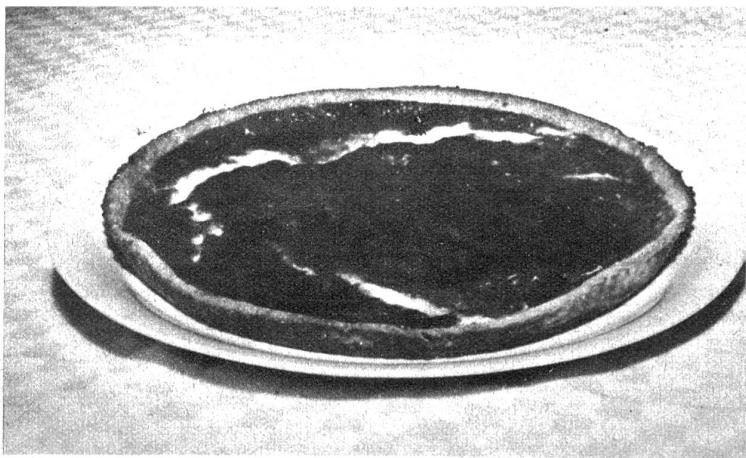


Hackbeefsteak mit Kartoffeln. 250 g gehacktes Rindfleisch, 125 g Kartoffelschnee, 1 gehackte Zwiebel und Kräuter. Alles wird gut zusammen vermischt, gewürzt, in kleine Beefsteak geformt und in wenig Fett gebacken.

Chronik der Berner Woche

BERNERLAND

- 23. Mai. Der Amtssängertag in Uetendorf wird bei gewaltiger Beteiligung abgehalten.
- In Madiswil stürzt Johann König im Oberdorf in einer scharfen Ecke in den Dorfbach und kann nur mehr als Leiche geborgen werden.
- Das Museum Schwab in Biel wird zu einem schweizerischen Pfahlbaumuseum umgebaut.
- Der Männerchor Zweisimmen begeht sein 100jähriges Jubiläum in der Dorfkirche.
- 24. Der Ortsverein Zollbrück heisst den Kaufvertrag, durch den die Ruine Wartenstein in den Besitz des Vereins gelangt, gut.
- 25. In Frutigen erwirbt das Komitee der römisch-katholischen Kirche Bauland zur Erstellung einer eigenen Kirche.
- Das Historische Museum Thun erhält eine wertvolle Bereicherung im Grabmal des Minnesängers Heinrich von Strättligen, das sich im Bächigut der Chartreuse befand.
- Im Kellergeschoss des Palace-Hotel in Gstaad bricht Feuer aus, das mit grosser Mühe auf seinen Herd lokalisiert werden kann.
- 26. Die J. H. Moser AG., Zündholzfabrik in Kanderbrück bei Frutigen, wendet der Wohlfahrtsstiftung für die Angestellten und Arbeiter aus dem Geschäftsergebnis 1942 Fr. 15 000 zu.
- 27. In Bätterkinden brennt auf der Alp ein



Minestra mit Restenverwendung.

Ein Stücklein Butter in einer Pfanne vergehen lassen, kleingeschnittenen Chabis oder Chöli hinein, ebenso zu Stäbchen geschnittene Rüebli- und kleingeschnittenen Lauch. Alles dämpfen, ohne Farbe nehmen zu lassen. Einige Kartoffelwürfeli dazu oder aber 2–3 Esslöffel voll Suppenmehl mit dem Gemüse verrühren (wieder ohne Farbe nehmen zu lassen). Jetzt noch 1–2 Esslöffel voll rohe Milch daran und löffelweise kaltes Wasser. Knollen verrühren. Wenn keine Knollen mehr sind, das gewollte Quantum Wasser dran und eine gute Gabelspitze Liebig-Fleischextrakt. Eine halbe Stunde köcheln. Salzen und pfeffern. — Wenn man Braten- oder Kotelettknöchen hat, dieselben mitköchen und vor dem Anrichten wieder herausnehmen. Vorhandene Resten von gekochtem Reis, Teigwaren, Böhnli, Erbsen, Blumenkohl, Fleischrestchen usw. bereichern diese Suppe vorzüglich; einige Minuten vor dem Anrichten beigeben. (Also nur bereits gekochte Sachen.) Eine solche Minestra schmeckt nicht nur herrlich, sie ist auch so nahrhaft, dass sie mit einem Stück Brot zusammen ein ganzes Mittag- oder Abendessen vollkommen ersetzt.

Al. S.

STADT BERN

- 19. Mai. In der Kunsthalle wird eine Ausstellung des Basler Kunstmalers Niklaus Stöcklin eröffnet.
- 18. † Werner Iff, ein in Fachkreisen bekannter Kenner der Schokoladenmaschinen, im Alter von 57 Jahren.
- 21. Die Bernische Genossenschaft für Feuerbestattung richtet in der Abdankungshalle des Krematoriums eine Höranlage für Schwerhörige ein.
- 22. Die älteste Bewohnerin von Bern, Frau Barbara Haldimann, begeht ihren hundertsten Geburtstag.
- Die Schweiz. Zentrale für Verkehrsförderung hält in Bern ihre Generalversammlung ab.
- 23. Bern zählt auf Ende April 131 071 Einwohner.
- 28. Der Berner Stadtrat, der wiederum im Grossratssaal tagt, heisst einen Kredit von 400 000 Fr. an den Neubau einer Offizierskasernen auf dem Areal Papiermühlestrasse-Pulverweg einstimmig gut. Die Baukosten betragen 4,6 Mill. Fr. Sodann bewilligt der Rat Fr. 179 800 für die Erstellung von fünf Kanälen in der Schosshalde als erste Bauetappe.
- 29. In Bern wird ein Schweizerischer Stenographentag, dem u. a. 85 Vertreter der Stenographenvereine der Schweiz bewohnen, durchgeführt.
- An der Universität Bern wird ein Lektorat für Meteorologie errichtet, und als Lektor Dr. phil. W. Brückmann, Leiter der Eidg. Meteorologischen Station in Monti bei Locarno, bestimmt.