Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 33 (1943)
Heft: 27

Rubrik: Für die Küche

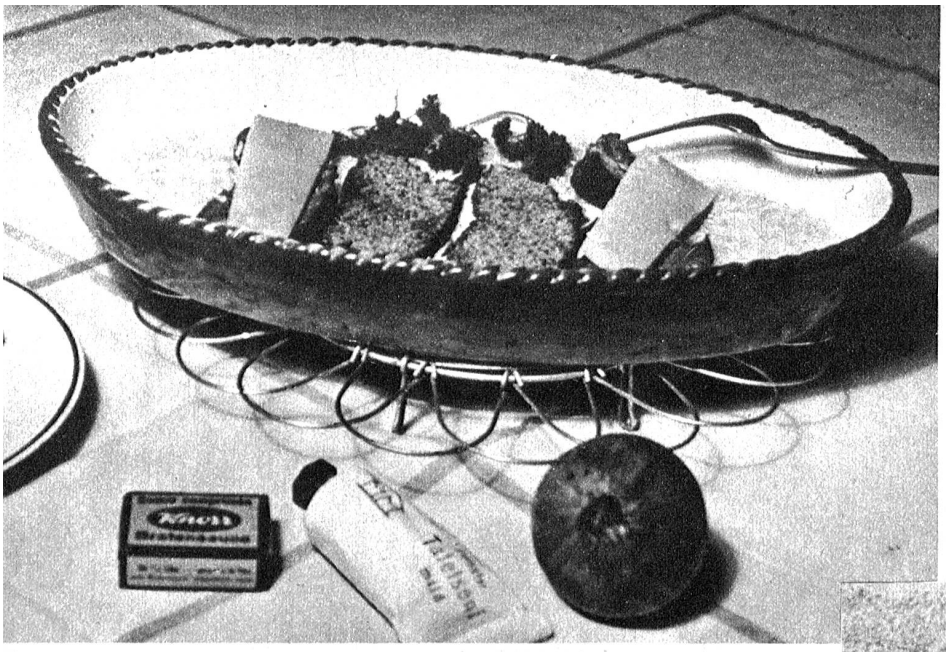
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 31.07.2025

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



Für die Küche

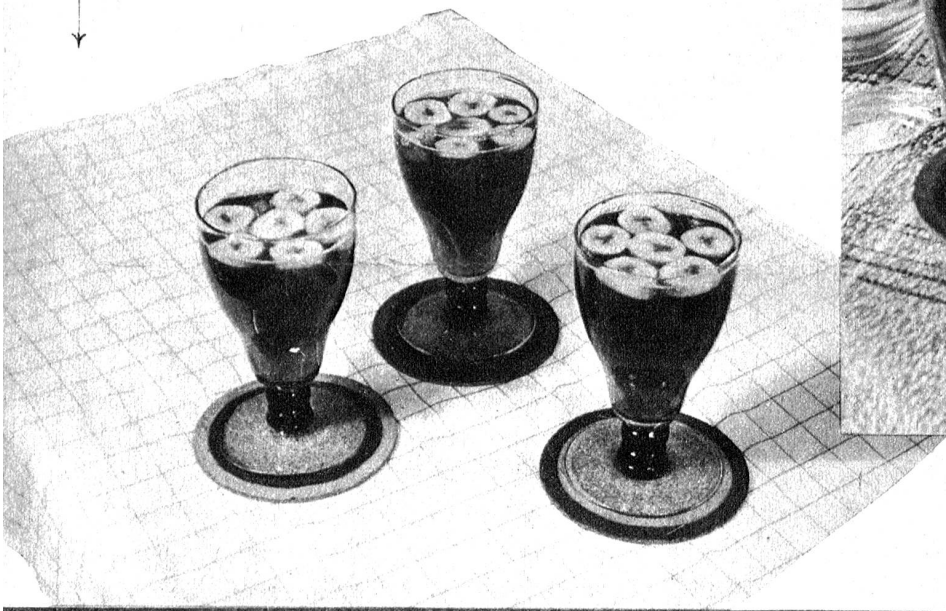
Schnitzel Bolognese

für fleischlose Tage

Ca. 1 cm dicke Brotscheiben werden schnell durch Milch oder Weisswein gezogen. Würzen mit Salz, Paprika und viel feingewiegter Zwiebel. Auf jede Brotscheibe ein Stück Käse legen. Das Ganze in eine feuerfeste Form setzen, mit einer Bratensauce von Liebigs Fleischextrakt übergiessen und im Ofen ¼ Std. aufziehen. Wenn wir Tomaten zur Verfügung haben, werden dieselben halbiert und ringsherum gruppiert, ebenfalls mitgebacken.

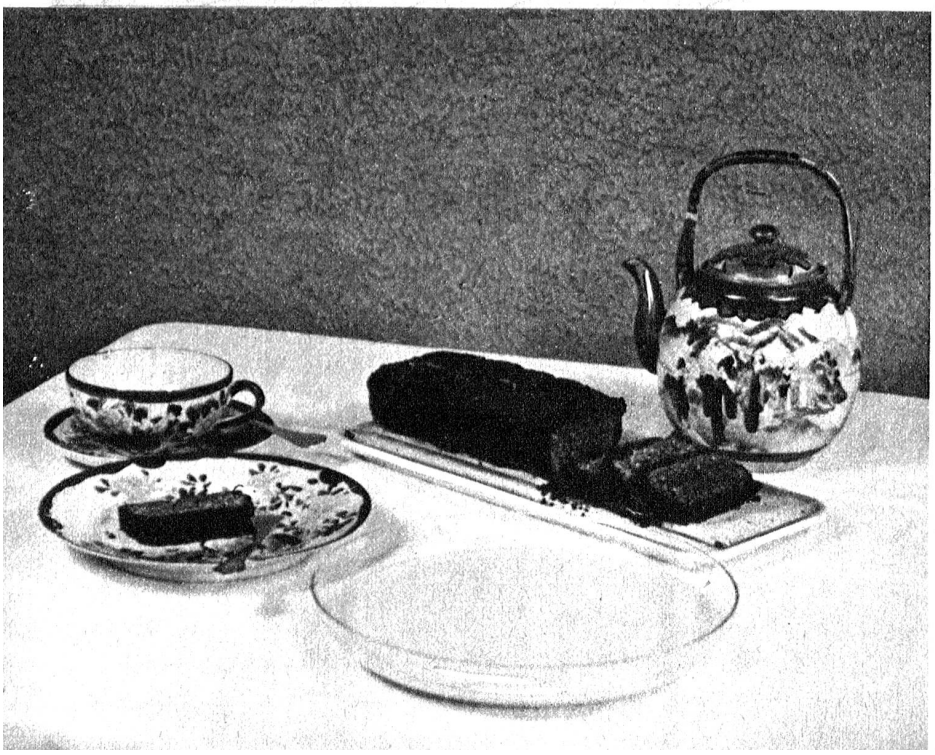
Fruchtmilch

Wir kochen die Milch und kühlen sie richtig ab. Nun schneiden wir Früchte der Saison in kleine Stücke, fügen sie der Milch bei und lassen alles richtig kühlen und marinieren. Mindestens 1 Stunde. Vor dem Servieren etwas Obstkonzentrat zufügen.



Kräuter-Tee

Besonders für die heissen Tage sehr beliebt. Wir kochen Lindenblüten, gemischt mit 2 Blatt Pfefferminze und etwas Hagebutten, mindestens ¼ Std. Erkalten lassen. Durchseihen und mit Obstkonzentrat süssen. Sehr gut wird der Tee, wenn wir etwas Zitronensaft beifügen. In diesem Falle mit Sacharin nachsüssen. Sehr wichtig ist die Temperatur. Kräutertee sollte ca. 12 Grad Celsius aufweisen. Steht uns kein Eisschrank zur Verfügung, geben wir eine Handvoll Salz in kaltes Wasser und stellen den Krug hinein.



Cake mit Creme

Zutaten zum Cake: 1 Esslöffel Zucker, Rest Sacharin, 30 g Trockenvolleipulver, eine Prise Salz, 1½ Teelöffel Backpulver, 50 g Quark, 1 Tasse Haushaltrahm, 100 g Mehl, 150 g geriebene, gekochte Kartoffeln, Sultaninen, Mandeln und Zitronensaft. Die Zutaten sind gut miteinander zu vermengen und sofort backen. Backzeit 50 Minuten. Das Feuer darf nicht stark sein, damit der Kuchen richtig aufgeht. (Das Trockenvolleipulver ist selbstverständlich 2 Std. vorher aufzulösen.) Die Creme bereiten wir uns aus punktfreiem Puddingcreme-Pulver Eia (von Dr. Wander) und würzen mit einem Schuss Kirsch.