

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 33 (1943)

Heft: 35

Rubrik: Zeitgemäss Rezepte

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](#)

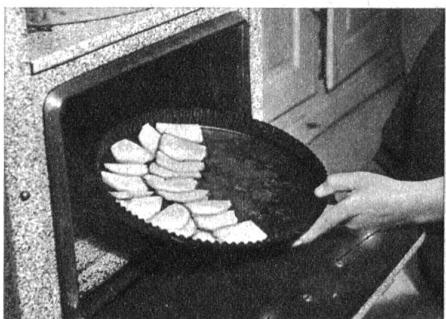
Download PDF: 18.02.2026

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

ZEITGEMÄSSE REZEPTE

Gebackene Kartoffeln, ohne Fett

Kartoffeln gut waschen und bürsten. Nicht schälen. Auf ein eingefettetes Kuchenblech setzen und im Ofen ca. 30 bis 40 Minuten backen lassen. Erst nachher salzen. Nach ca. 10 Minuten leicht mit

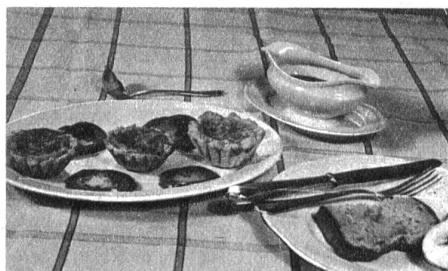


Wasser bespritzen. Sie können die Kartoffeln jedoch auch halbieren, dann in Salz und Kümmel wenden, mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech setzen und backen lassen. Zu gleicher Zeit das Gemüse au gratin und die Suppe hineinstellen, um Gas zu sparen.

Gemüsetörtchen

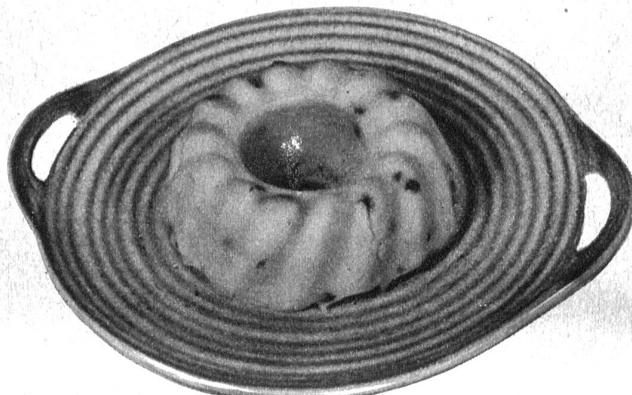
Wir bereiten uns aus 150 g Mehl, ganz wenig Oel, Salz und 1 Ei oder Wasser einen ziemlich dünn ausgerollten Teig. Belegen kleine Förmchen damit und lassen dieselben blind ca. 1/4 Stunde backen. Nachher

mit klein geschnittenem Gemüse füllen, mit einer Käsecreme übergießen und im Ofen noch ca. 1/4 Stunde backen lassen. Die Käsecreme bereiten wir uns aus Schachtelekäse, indem wir denselben langsam zerfließen lassen, mit etwas Paprika, Peterli und eventuell Weisswein abschmecken. →



Anderer Art:

Wir lösen eine Messerspitze Liebigs Fleischextrakt auf, lassen Mais und Griess einlaufen; fügen ganz fein gewiegte Zwiebel, Peterli und Schnittlauch sowie eine abgeriebene Selleriewurzel und 50 g geriebenen Käse bei. 20 Minuten kochen lassen. In eine mit Oel ausgepinselte Form geben und sofort stürzen. In die Mitte Gemüse anrichten. Für fleischlose Tage sehr zu empfehlen.



Ferien!

noch schöner mit dem
Illustrierten Reisehand-
buch

DIE SCHWEIZ

Verlangen Sie Ihr Exem-
plar zum Vorzugspreis
von Fr. 4.80 beim

Buchverlag
Verbandsdruckerei AG Bern



Wenn Sie diesen Winter nicht frieren wollen, so
sorgen Sie jetzt schon für einen guten

Dauerbrandofen

Wir führen wirtschaftliche Systeme für Holz, Torf und Kohle

Rundöfen	Fr. 56.50	73.50	90.—
Kachelöfen	Fr. 134.—	165.—	194.—
Emailöfen	Fr. 250.—	337.—	532.—
Kochherde	Fr. 130.—	157.—	216.—

Marktgasse 28
Zeughausgasse 19
Telephon 25611

Ca. 3 Franken sparen Sie im Jahr durch ein

Abonnement auf die Berner Woche

und erhalten zudem diese einzige bernische reichillustrierte Familienzeitschrift jeden Samstag zur gleichen Zeit durch den Briefträger
Günstige Versicherung, besonders für Kinder (Prospekt gerne auf Verlangen)

Bestellen Sie kostenlos Probe-
nummern mit nebenstehen-
dem Schein bei „Berner
Woche“ Abonnements-Abt.,
Laupenstrasse 7 a, Bern

Bestellschein für „Berner Woche“

*) Ich bitte um kostenlose Zusendung einiger Probenummern.
Ich bestelle ein Abonnement *) für drei Monate Fr. 4.—
*) für sechs Monate Fr. 7.75
*) für zwölf Monate Fr. 15.—

*) Ich interessiere mich für die Versicherungsbedingungen

*) Gewünschtes bitte unterstreichen.

Adresse: _____