

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 33 (1943)

Heft: 39

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

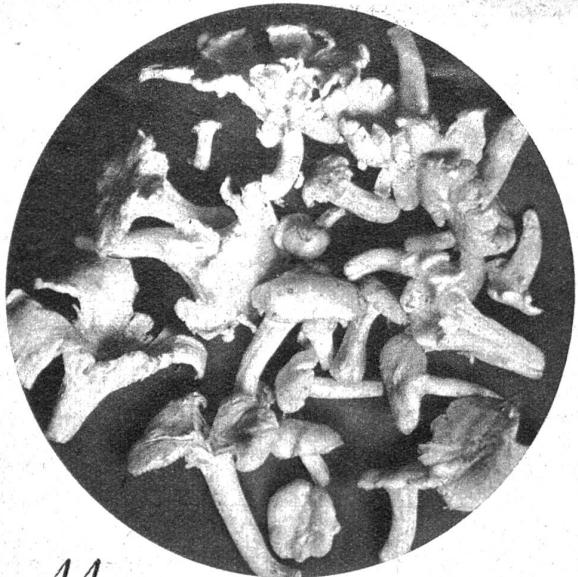
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 21.01.2026

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



Wie bereite ich gute Pilzgerichte

Morcheln gedünstet: Gut vorbereitete Morcheln werden mit Zwiebeln, Estragon, Kerbel, Schnittlauch und Petersilie sowie etwas feinem Oel zusammen in eine Kasserole gegeben und so 20 Minuten dünnen gelassen. Dann wird mit Mehl überstäubt, noch etwas aufgelöstes Liebig's Fleischextrakt zugegeben und dann nochmals durchgekocht. Zum Schluss wird ein Glas Weisswein drangegeben und dann das Gericht mit gerösteten Brotschnitten serviert.

Champignons: Die Champignons gut waschen, schneiden wir Nierli oder Leber,

gut vertropfen lassen. Ein Stück Butter zergehen lassen, feingehackte Zwiebeln, 1 Kaffeelöffel Mehl beigeben, und gut dämpfen lassen, dann die Champignons dazu, sorgfältig umrühren, ohne Wasser zuzugeben (weil alle Pilze genug Wasser ziehen), nun das Ganze würzen, wenig Salz, 1 Prise Pfeffer, 2 Löffel Weisswein oder Most und so eine halbe Stunde stark kochen lassen. Das Gericht eignet sich vortrefflich zu Risotto, Teigwaren, wie Kartoffeln und Salat oder gekochtem Obst. Es dürfte wohl nicht jeder Hausfrau bekannt sein, dass sich die Cham-

pignons als Pastetlfüllung zu Omelette wie als Beigabe zu Braten und Gulasch vortrefflich eignen.

Pilze gebacken: Einige schöne Pilze werden gereinigt, geputzt und in dünne Streifen geschnitten. Nun lässt man geriebene Zwiebeln in Butter hellgelb rösten, mengt dann die Pilze dazu und schüttet zwei Tassen sauren Rahm dazu. Mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft gewürzt, lässt man die Pilze unter fortwährendem Rühren kurz einkochen, schüttet dann die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, streut geriebene Semmel und Sbrinzkäse darüber, träufelt zerlassene Butter darauf und lässt dies im Ofen backen, bis eine schöne, goldgelbe Kruste sich gebildet hat.

Kästeilet (Fortsetzung von Seite 22)

Diskussionen. Der Tauschhandel blüht, die älteste Form von Kauf und Verkauf lebt auf. Indessen haben sich einige Mädchen zusammengeschaut und beginnen Lieder zu singen.

Noch gibt es Butter und Zieger zu versteigern. Dieser Zieger ist die geronnene Substanz der Käsemilch, die, ehe sie den Schweinen gefüttert wird, nochmals erwärmt wird, bis eben dieser Zieger aus ihr aussäßt. Diese Versteigerung gibt Anlass zu allerlei Späßen; Ausgelassenheit und Mutwillie kommt über das Jungvolk, Fröhlichkeit über die Älteren. Der Gesang wird stärker, mehrere haben sich der kleinen Schar beigesellt. Oft wird ein Tanz-



Unsere nächsten Kurse

beginnen im
September und Oktober

Handelsschule Rüedy

BERN

Gegründet 1875

Bollwerk 35 Telephon 3 1030

Größtes und ältestes Institut dieser Art des Kantons. Erstklassige Lehrkräfte. Übungsbureau. Nachweisbar erfolgreiche Stellenvermittlung.

Annoncen-Akquisiteur

für den Platz Bern wie auch auswärts als ständiger Vertreter für bekannte bernische Familienzeitschrift gesucht. Bewerber mit Ausweisen über bisherige Tätigkeit belieben Offerten mit Foto einzureichen an Postfach 826 Bern-Transit.

Neue Kurse

für Handel, Verwaltung, Verkehr, Sekretariat beginnen am
27. Sept. 27. Okt.

Diplomabschluss. Erfolgreiche Stellenvermittlung

Handels- und Verkehrsschule

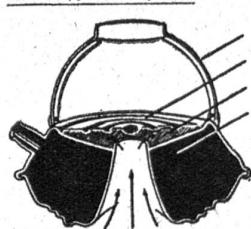
BERN, jetzt Schwanengasse 11
Telephon 3 54 49

Erstklassiges Vertrauensinstitut
Gegründet 1907

Diplomierte Handelslehrer

Verlangen Sie Prospekte

25—30 % Gasersparnis



Umliegbarer Griff
Entfernbare Zusatz-
deckel
Hitze-Verteilraum
Wasser

Preis
Fr. 19.80

„Bindor“ Patent- Wasserdeckel

Er ist praktisch! Weil er sich mit allen vorhandenen Kochgeschirren kombinieren lässt!
Er ist vorteilhaft! Weil kein Extra-Kochgeschirr angeschafft werden muss, das sehr teuer ist!
Er spart Gas! Weil wir zwei Speisen miteinander auf gleicher Flamme kochen können — und zudem noch heißes Wasser erhalten! Stellen wir Binders Patent-Wasserdeckel auf eine Pfanne oder einen Kochtopf, passiert der Dampf den extra geschaffenen Kanal, erhitzt so das Wasser im Wasserdeckel und zugleich mit unverminderter Kraft das daraufgestellte Kochgerät. — Verlangen Sie bitte Prospekt. Preis + Wust

J. Binder, Righof, Luzern 2 Fabrikation und Vertrieb chem. und techn. Artikel
Generalvertreter gesucht



Ihre gute Erfahrung bestätigt es: Nicht irgend ein Gesichtswasser brauchen Sie, sondern das

T Elrose T

Gurken-Gesichtswasser

Die hervorragende Porenreinigung
durch ein

NATURPRODUKT

Sie wissen doch: Reine Haut ist gesunde Haut, ist schöne Haut

ELROSE-PRÄPARATE
Unterneuhau
Kanton Schaffhausen

Kaufan Sie das ganze Jahr
Schweizerwaren
100 % Schweizerfabrikat

BON für eine Probeflasche gegen
Einsendung von 80 Cts.

Genau Adr.: