**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:** 04.12.2025

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



Wie bereite ich gute Pilzgerichte

Lorcheln 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 dün-sten gelassen. Dann wird mit Mehl überstäubt, noch etwas aufgelöstes Liebigs Fleischextrakt zugegeben und dann noch-mals 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, sorgfäitig 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, Kartoffeln und Salat oder gekochtem Obst. Es dürfte wohl nicht jeder Hausfrau bekannt sein, dass sich die Champignons als Pastetlifüllung 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 zusammengeschart 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 er-wärmt wird, bis eben dieser Zieger aus ihr ausfällt. Diese Versteigerung gibt Anlass zu allerlei Spässen; Ausgelassenheit und Mutwille kommt über das Jungvolk, Fröhlichkeit über die Aelteren. Der Gesang wird stärker, mehrere haben sich der klei-nen Schar beigesellt. Oft wird ein Tanz-



beginnen im September und Oktober

# Handelsschule Rüedy

Gegründet 1875

Bollwerk 35 Telephon 3 10 30

Grösstes und ältestes Institut dieser Art des Kantons. Erstklassige Lehrkräfte. Uebungsbureau. Nachweisbar erfolgreiche Stel-lenvermittlung.

# 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. Diplomabschluss. Erfolg-

# reiche Stellenvermittlung

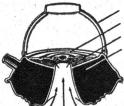
## Handels- und Verkehrsschule

BERN, jeizt Schwanengasse 11 Telephon 35449

Erstklassiges Vertrauensinstitut Gegründet 1907

Diplomierte Handelslehrer Verlangen Sie Prospekte

25-30% Gasersparnis



Kanal für Dampf oder Hitze

Umlegbarer Griff Entfernbarer Zusatz-deckel Hitze-Verteilraum Wasser

Preis Fr. 19.8ü

# "Bindor" Wasserdeckel

Er ist praktisch! Weil er sich mit allen vorhandenen Kochgeschirren

kombinieren lässt! Er ist vorteilhaft! Weil kein Extra-Kochgeschirr angeschafft werden

Er ist vorteilhaff! 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 daraufgnstellte Kochgerät. — Verlangen Sie bitte Prospekt. Preis + Wust

J. Binder, Rigihof, Luzern 2 Fabrikation und Vertrieb

Generalvertreter gesucht



Verlangen Sie mit oder ohne Fett im guten Fachgeschäft à Fr. 4.50 und Fr. 8 .-

ELROSE-PRÄPARATE Unterneuhaus Kanton Schaffhausen

Kaufen Sie das ganze Jahr Schweizerwaren 100 % Schweizerfabrikat Ihre gute Erfahrung bestätigt es: Nicht irgend ein Gesichtswasser brauchen Sie,

Die hervorragende Porenreinigung durch ein

### NATURPRODUKT

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

BON	für	eine	Probeflasche		gegen
Einsen	dung	von	80	Cts.	
Gena	e A	dr.:_			