

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 33 (1943)

Heft: 49

Rubrik: Neues 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: 15.02.2026

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



Neues für die Küche

Gefüllter Kartoffelpudding:

Ein Kilo Kartoffeln werden gekocht, geschält und heiss durchgepresst. Man würzt sie mit Salz, Muskat und Ingwer, fügt ca. 25 Gramm Butter und 25 Gramm Mehl bei und nach völligem Auskühlen zwei Eier. In eine gut gefettete Puddingform presst man eine Lage Kartoffelmasse, dann eine Lage Fülle (aus Fleischresten oder verkleinertes Gemüse oder gedünstete Pilze), wieder eine Lage Kartoffelmasse und eine Lage Fülle, und deckt mit Kartoffelmasse zu und schliesst die Form, die nicht zu voll sein darf. Man kocht den Pudding eine Stunde im Wasserbad, stürzt ihn und reicht dazu eine Tomaten- oder Kräutersauce, die mit Liebigs Fleischextrakt gewürzt ist.

Zu verkaufen 3-Familien- Wohnhaus

in schönster und ruhiger Lage am Gurten. Komfortable Einrichtung. Omnibusfahrt. Kaufinteressenten fragen unter Chiffre B 2115 bei VDB-
Annoncen Bern.

Was wird aus Europa
nach dem Krieg?
Auf diese brennende Frage
sucht das neueste Werk von
Dr. M. Valters,
Gesandter und bevollmächtigter Minister

eine Antwort zu geben und neue Wege aufzuzeigen.

Aus dem Inhalt:

Wirtschaftl. Grossräume . Rohstoffproblem . Autarkiepolitik . Weltwirtschaft . Wirtschaftslenkung . Volbbebeschäftigung . Europaumpolitik . Staat . Kartelle . Berufsstände . Moralität der Ummoral . Friedensziel und Friedensorganisation . Erneuerung der europäischen Gesellschaft

Ein Werk für Politiker und Volkswirtschafter und alle, die über das Tagesgeschehen hinaus nach neuen Lösungen trachten. 312 Seiten, in farbigem Umschlag Preis Fr. 9.80 plus U. St.

**In allen Buchhandlungen
und Kiosken**

Auch telephonische Bestellungen
werden prompt erledigt

ABONNEMENT

Die Berner Woche