Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 34 (1944)

Heft: 3

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

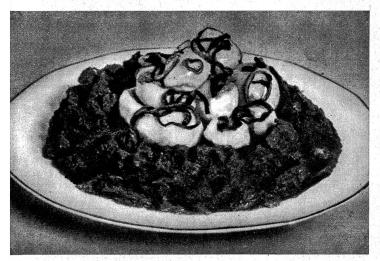
Terms of use

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: 17.11.2025

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

Venes für die Küche!



Linsenbrei mit Kartoffeln und Zwiebelringen

Linsen werden im Salzwasser weich gekocht, herausgehoben und durch ein Sieb gestrichen. Dazu fügt man so viel Brühe als nötig ist, um einen glatten Brei zu erhalten. Den Rest der Brühe verwendet man zu Suppe. Dem so erhaltenen Brei fügt man einen geriebenen Apfel und einige Tropfen Liebigs Fleischextrakt bei, richtet ihn kreisförmig auf eine Platte an und serviert dazu im Salzwasser gekochte Kartoffeln mit Zwiebelringen, die kurz in wenig Fett überbraten wurden.

Erbssuppe mit Kartoffelpastetchen

Zutaten: 1 Erbswurst, 20 g Butter, 1 Semmel; 1 Teller voll geriebene gekochte Kartoffeln, 200 g Mehl, 2 Eier, Prise Salz, Muskat, 50 g Speck, 125 g Fleischreste oder Schinken, eine halbe geweichte Semmel.

Aus der Erbswurst kocht man eine dickliche Suppe, die man mit in Speck oder Butter gerösteten Semmelwürfeln anrichtet. Aus Kartoffeln, Mehl, einem Ei und den Gewürzen knetet man auf dem Backbrett einen Teig, rollt ihn aus und belegt die eine Teighälfte mit kleinen Häufchen von einer Fülle,

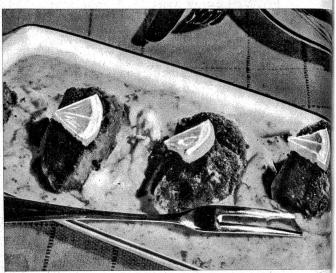
die man aus gehacktem Schinken oder Fleischresten, einge-weichtem Weggli, Ei und Gewürzen bereitet hat. Nun schlägt man die zweite Teighälfte darüber, sticht mit einem Glas die Pastetchen aus und bäckt sie auf gefettetem Blech im Ofen oder mit etwas Fett in der Pfanne.

Sellerie mit Hirn

Hierzu wird ein mittelgrosser Sellerieknollen geschält und im Salzwasser weich gekocht. Ferner braucht man 125 g Hirn,

1 Ei, Paniermehl, etwas Fett und grüne Kräuter.

Das Hirn wird zuerst in kaltes Wasser gelegt, dann für sechs Minuten in kochendes Salzwasser gelegt und herausgenommen. Mit dem Selleriewasser, 1 Esslöffel Mehl und etwas Butter wird



eine weisse Sauce bereitet, in die man die weich gekochten Selleriescheiben hineinlegt. Nun wird das Hirn in Scheiben geschnitten, in Eiweiss gewendet, paniert und in Fett braun gebraten. Auf einen erwärmten Teller legt man die Selleriescheiben, darauf das Hirn. Das Eigelb verrührt man mit etwas kaltem Selleriewasser, fügt es mitsamt den gehackten Kräutern vor dem Anrichten der Sauce unter ständigem Rühren bei. Die Sauce darf aber nicht mehr kochen und wird nun um die Selleriescheiben gegossen.

Sportfreunde

Lesen Sie die originelle neue Revue

Rassig illustriert - Alle Sportarten — Neuartiger Wettbewerb:

Gewinnsumme Dreitausend Franken!

28 Seiten in mehrfarbigem Umschlag, Format 24×17 cm Preis Fr. 1.80

In allen Kiosken und Buchhandlungen sowie beim Buchverlag Verbandsdruckerei AG., Bern

1. Handelskurse mit Diplomabschluss. 2. Höhere Handelsschule mit Diplom. 3. Verwaltungs- und Verkehrskurse mit Diplom. 4. Spezialkurs für Diplom-Stenodaktylo. 5. Spezialkurs für Arztgehilfinnen. 6. Vorbereitung für Universität, ETH, Handelshochschule. 7. Vorbereitung für Technikum, Verkehrsschule, Post, Telephon, Bahn, Zoll, Hausbeamtinnen. Laborantinnen- und soziale Frauenschulen. Neue Kurse beginnen am 6. und 13. Januar und 27. April. Gratisprospekte und Schulberatung durch unser Sekretariat

Neue Handelsschule Bern Wallgasse 4, Telephon 3 07 66 Stellenvermittlung





Alle	auf den Samstag, weni die Berner Wodje in Haus kommt. Senden Si
n nachfolg	genden Bestellschein ein, dann erhalten auch Si
	sche Familienzeitschrift jeden Samstag zugestell
	들어가 되는 말이 그렇게 들어가 하면 살아 모양했다.
BESTE	LLSCHEIN: Ich bestelle ein Abonnement auf die
	LLSCHEIN: Ich bestelle ein Abonnement auf die «Berner Woche» für 3 Monate zu Fr. 4.—.
Name _	



Lesei	n Sie die
	NBZ
•	die lebendige Sams-
	tage Illustriante



4 Otto Müller

Ganz unerwartet, mitten aus einem rei-chen Arbeitsleben heraus, verstarb am Altjahrstag an den Folgen eines Schlag-anfalls Herr Otto Müller, Inhaber der Schreibbücherfabrik Müller & Cie., AG., Bern. Der Verstorbene, der sowohl als tüchtiger Geschäftsmann wie als gütiger und wohlwollender Prinzipal überall beliebt war, wurde in Zimikon (Kt. Zürich) geboren. Seine Jugendzeit verbrachte er auf dem väterlichen Bauerngut, wo er auch die praktische Einstellung zum Leben erlernte. Nachdem er in Uster die Seinstellung zum Leben erlernte ben eine kontiert werden der Seinstellung zum Leben diet kette verben der Seinstellung zum Leben diet verben der Seinstellung zum Leben der Sein kundarschule beendigt hatte, trat er in Biel eine Lehrzeit in der Papierbranche an. Ein längerer Aufenthalt im Ausland ergänzte seine beruflichen Kenntnisse und vermittelte ihm ausserdem viel Wissenswertes. In die Schweiz zurückgekehrt, arbeitete er vorerst bei der Firma Scholl in Zürich und trat dann 1910 als Angestellter in die Schreibbücherfabrik Müller in Bern ein. Trotzdem er mit dem bisherigen Be-sitzer dieses Unternehmens in keiner Weise verwandt war, erwarb er sich schon sehr bald das Vertrauen seiner Vorgesetz-ten und wurde Teilhaber der Firma. Nach dem Tode des ursprünglichen Besitzers leitete Herr Otto Müller die Fabrik als Präsident des Verwaltungsrates.

Die liebenswürdige und tüchtige Art des Verstorbenen brachte es mit sich, dass

Herr Müller bald in allen Zweigen der Papierbranche einen ausgezeichneten Ruf genoss und zum Obmann des Syndikats Schweizerischer Geschäftsbücherfabriken ernannt wurde, deren Interessen er während vieler Jahre vertrat. Mit Herrn Müller ist ein äusserst be-

scheidener und gütiger Mensch dahinge-gangen, der nicht nur seiner Gattin und seinen Kindern sehr fehlen wird, sondern auch allen denen, die in freundschaftlicher oder geschäftlicher Beziehung mit ihm standen. Alle, die ihn kannten, werden ihn stets in guter Erinnerung behalten.

Neues Tätigkeitsfeld der Kinderhilfe des Schweiz. Roten Kreuzes

Das seinerzeit für die vorübergehende Aufnahme der Teilnehmer von Auslands-Kinderzügen ins Leben gerufene «Centre Henri Dunant» in Genf ist einem neuen Zweck zugeführt worden. Dieser Ueber-Zweck zugeführt worden. Dieser Uebergang wurde letzten Dienstag durch einen Empfang gefeiert, bei dem der Chefarzt des Schweiz. Roten Kreuzes, Oberst Remund, darlegte, dass auf Wunsch der Militärbehörden am 6. November 1943 zwischen der Polizeiabteilung des Eidg. Justizen Delizeidenteren geieren zu und Polizeidepartements einerseits und der Kinderhilfe des Schweiz. Roten Kreuzes anderseits ein Abkommen unterzeichnet wurde, das jenes Heim in den Dienst der Flüchtlingshilfe stellt. Die Militärbehörden sahen sich veranlasst, angesichts der grossen Zahl von Flüchtlingen in den der grossen Zahl von Fluchtingen in den Auffanglagern der Schweiz, für die ge-trennte Unterbringung von Frauen, Kin-dern und Säuglingen zu sorgen, für die sich eben das «Centre Henri Dunant» zu eignen schien, nachdem die erwähnten Kinderzüge aufgehört haben. Das Heim in seiner neuen Gestalt wird von der Polizei-abteilung in Bern finanziert während die abteilung in Bern finanziert, während die Kinderniife des Schweiz. Roten Kreuzes,

ausser den erforderlichen Einrichtungen, ihre Organisation und ihre Kräfte zur Verfügung stellt. Ausserdem übernimmt sie die Kosten, die über diejenigen der gewöhnlichen Interniertenlager hinaus-gehen. Mit der Aufnahme von Flüchtlingskindern im Genfer «Centre Henri Dunant» wurde, wie dessen Leiter, Ch. A. Schusselé ausführte, schon vor anderthalb Monaten begonnen. Die Ankömmlinge werden in die folgenden drei Kategorien eingeteilt: Kinder von 6—15 Jahren, Mütter mit ihren Kleinen und schwangere Frauen. Heute können in dem Heim ständig 300 Kinder und 50 Mütter mit ihren Kleinen beher-bergt werden. Zur Zeit sind es 22 Mütter, 25 Kleinkinder und 123 Kinder von 6—15 Jahren. Es werden noch weitere 12 Mütter mit 12 Kleinen und etwa 70 Kinder er-wartet. Für sie alle ist aufs Beste gesorgt, wie ein Rundgang durch die verschiede-nen Räume des Heimes bewies, während bei einer anschliessenden kleinen Neu-jahrsfeier für die Kinder der gute Geist seinen Ausdruck fand, der die unermüdlichen Mitarbeiter dieses Hilfswerkes beseelt. Postcheck III/12966.



8 Tage Ferien in Arosa

Sie erhalten die farbenfreudige Nummer für 60 Rp. in allen Kiosken und im Strassenverkauf

Bärenspiegel das Cornichon im Blätterwald

Mit einem Abonnement können Sie sich oder Ihren Freunden ein ganzes Jahr lang Freude machen. Preis Fr. 7. -

BARENSPIEGEL-VERLAG BERN

Eine Spitzenleistung graphischer Qualitätsarbeit



Das Haus der Beatrice von Wattenwyl

Die Geschichte eines Berner Patrizierpalais

Erstmalige Publikation— der schönsten Bilder aus dem von Wattenwyl-Haus in bezau-bernd schönen Mehrfarben-Tiedruck-Reproduktionen in der VDB-Schreibmappe 1944. 68 Seiten, Grossformat, 32×23½ cm.

Preis Fr. 2.50 + U. St.

Mit diesem prächtigen Album können Sie Ihren Freunden eine ganz besondere Freude bereiten!

Sie tun gut, Ihre Bestellung heute noch abzusenden an den Buchverlag Verbandsdruckerei AG. Bern oder an Ihren Buchhändler