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

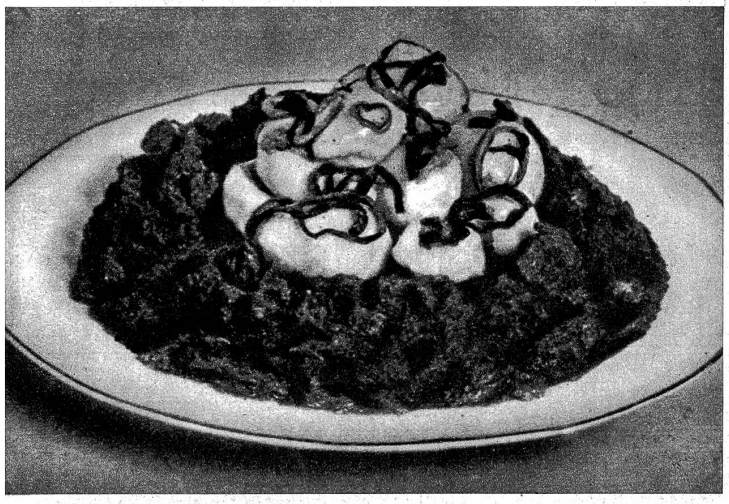
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans 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: 18.02.2026

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

Neues 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, eingeweichtem 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

SPORT 1944

Rassig illustriert — Alle Sportarten — Neuartiger Wettbewerb:

Gewinnsumme Dreitausend Franken!

128 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

Alles freut sich auf den Samstag, wenn die **Berner Woche** ins Haus kommt. Senden Sie den nachfolgenden Bestellschein ein, dann erhalten auch Sie diese bernische Familienzeitschrift jeden Samstag zugestellt

BESTELLSCHEIN: Ich bestelle ein Abonnement auf die «Berner Woche» für 3 Monate zu Fr. 4.—.

Name _____

Adresse _____

_____

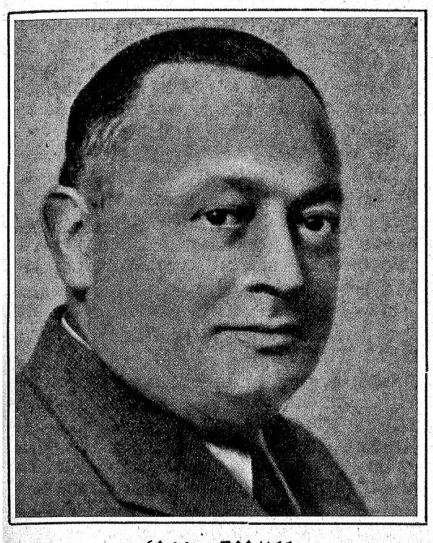
Ausschneiden und als Drucksache einsenden an

Administration BERNER WOCHE, Laupenstrasse 7a, Bern

Lesen Sie die

NBZ

die lebendige Samstags-Illustrierte



† Otto Müller

Ganz unerwartet, mitten aus einem reichen Arbeitsleben heraus, verstarb am Altjahrstag an den Folgen eines Schlaganfalls 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 Sekundarschule 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 Besitzer dieses Unternehmens in keiner Weise verwandt war, erwarb er sich schon sehr bald das Vertrauen seiner Vorgesetzten 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 bescheidener und gütiger Mensch dahingegangen, 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.

hkr.

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 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. Justiz- 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 Auffanglagern der Schweiz, für die getrennte Unterbringung von Frauen, Kindern 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 Polizeiabteilung in Bern finanziert, während die Kinderhilfe 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 hinausgehen. 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 beherbergt 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 erwartet. Für sie alle ist aufs Beste gesorgt, wie ein Rundgang durch die verschiedenen Räume des Heimes bewies, während bei einer anschliessenden kleinen Neujahrsfeier für die Kinder der gute Geist seinen Ausdruck fand, der die unermüdlichen Mitarbeiter dieses Hilfswerkes beseelt. Postcheck III 12 966.

Lesen Sie den neuen

Bärenspiegel

mit grossem Wettbewerb

1. Preis:

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.—

BÄRENSPIEGEL-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 bezaubernd schönen Mehrfarben-Tiefdruck-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