Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 35 (1945)

Heft: 44

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: 29.11.2025

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



Kabis oder Kohl au Gratin

Zutaten: Kabis, Bouillon, Käse, etwas Tomatenpurée, Wurstscheibchen. Den Kabis schnell überbrühen. Wasser zu Suppe verwenden. Eine feuerfeste Form einfetten, dann eine Lage Kabisblätter, darüber geriebener Käse und Tomatenpurée, wieder Gemüse. Ueber alles Bouillonbrühe giessen, die mit Muskat, Salz und Paprika abgeschmeckt ist. Nachher erst den geriebenen Käse derüberstelben und einige Bettelselben auf gete beneuen der Gerieben der Gerieben und einige Bettelselben auf gete beneuen der Gerieben und einige Bettelselben auf gete beneuen der Gerieben der Gerieben und einige Bettelselben und gerieben. nen Käse darüberstreuen und einige Fettflocken aufsetzen. Im Ofen 20 Minuten überkrusten lassen. Mit Wurstscheibchen gar

Schwarzwurzeln im Backteig

Die Schwarzwurzeln schälen, und zwar werden die Hände vorher mit Zitronensaft eingerieben. So werden unsere Hände nicht Chwarz. In fingerlange Stücke schneiden und in ein Ge-Grit kriwarz. In ingeriange Stucke schneiden und in ein Ge-fass, des mit Wasser, etwas Milch und Essig vermischt ist, legen. So bielben die Stücke schön weiss. Unterdessen bereitet man einen guten Omelettenteig aus Trockenvolleipulver, dem man ausser Salz, Muskat und geriebenem Käse, etwas Backpulver untermischt. Stück für Stück in die Masse tauchen und in Oel oder Fett goldgelb backen lassen.

Weihnachts-Geschenke

Holzgegenstände) zum Bemalen zum Kleben Kartonarbeiten | zum Verzieren

Grösste Auswahl!

AG. Bern

Marktgasse 40





Greift zum RAPID-Winter-Fahrplan



Hut, Hemd, Krawatte nur im Spezialgeschäft Chapellerie - Chemiserie ZURBRÜGG SÖHNE Spitalgasse 2

In Parfums Puderdosen Toilettenartikeln stets eine gediegene Auswahl Parfumerie Wildbolz Haus der Geschenke Marktgasse 9