Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 35 (1945)

Heft: 45

Rubrik: Etwas 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: 25.11.2025

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

Typische Berner Geschenke

Bärner Bonbonnière

mit verschiedenen Füllungen

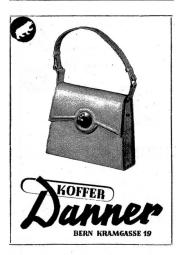
Treber-Krügli

Marc aus Berner Trauben, gewachsen am Bielersee, gekeltert und gebranut von einheimischen Weinbauern. Sein feines Aroma, das Bouquet und die Reinheit lassen auf die feine Qualität schliessen

Stadt-Drogerie

Hugo Gerster

Waisenhausplatz 12 in der Laube



Selbstrasierer (

finden alle Hilfsmittel, Apparate, Klingen, Cremen usw.

Trockenrasierapparate

Kobler, Rabaldo, Unic, Philips, Schick, usw., bei

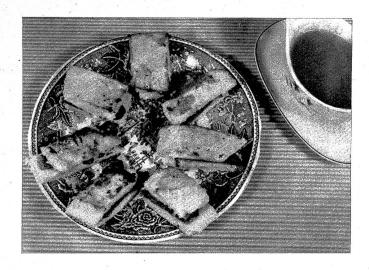
W. Geiser

Coiffeurgeschäft

Neuengasse 47 beim Bahnhof

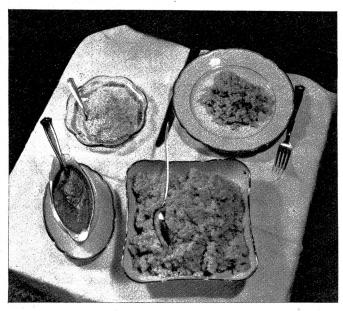


Etwas für die Küche



Gefüllte Griesschnitten mit Tomatensauce

Das Gries wird in halb Milch, halb Wasser einlaufengelassen. Würzen mit Salz, Bouillon (Würfel) und geriebenem Käse. Ist der Brei steif gekocht, ein Stücklein Butter hinzufügen und gut rühren. Auf ein Blech streichen, erkalten lassen. Kaninchenfleischkäse in etwa ½cm dicke Scheiben schneiden. Die Griesschnitten werden wie Sandwiches zubereitet, auf ein gefettetes Kuchenblech gesetzt und im Ofen hellgelb überbacken. Dazu eine rezente Tomatensauce und Kabissalat servieren.



Goldhirse wie Reis

 $^{1/2}$ Pfund Goldhirse waschen, $^{1/2}$ Zwiebel in einem Löffel Fett dünsten, Hirse dazugeben, das nötige Wasser, 2 Bouillonwürfel, Salz; zirka 20 Minuten kochen. Serviert mit Tomatensauce und Salat ergibt das ein schmackhaftes Mittagessen für fleischlose Tage.

Lebergericht

Zutaten: 1 Teller voll gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 Ei, 1 Löffel Mehl, Salz, Muskat; 6 Scheiben Kalbsleber, geriebener Ingwer, 3—4 Aepfel, 6 Tomaten, Bratfett. - Von Kartoffeln, Ei, Mehl und Gewürzen bereitet man einen Kartoffelteig, den man auf den Boden einer gefetteten Backform streicht. Ringsum spritzt man einen Rand von der Kartoffelmasse. Tomatenspalten, die man mit Salz und Ingwer würzt, legt man im Kreis und bäckt das Kartoffelmus im Ofen bräunlich. Die Leber brät man in Fett auf jeder Seite 2 Minuten, legt sie auf die Kartoffelmasse, salzt und würzt sie mit Ingwer und stellt alles heiss. Die in Scheiben geschnittenen Aepfel werden rasch im Bratfett der Leber gar geschmort und auf die Schnitten gelegt.







