

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 37 (1947)
Heft: 46

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: 13.01.2026

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



Gebratene Tomaten mit Leberreissauce Zutaten: grosse Tomaten, 6 Eier, je zwei Löffel Butter, saure Sahne und Paniermehl, 1 Teelöffel Sardellenpaste, 1 Teelöffel gehackte grüne Kräuter, etwas Salz, geriebener Ingwer, Bratbutter, Zur Sauce: 125 g Kalbsleber, 1 Schalotte, etwas Würfelbrühe, 1 Löffel Mehl, 1 Löffel saure Sahne, das Mark der Tomaten. Die Tomaten werden ausgehöhlt und mit Salz und Ingwer gewürzt. Die Eier werden hart gekocht und geschält. Aus den ausgeschälten Eidottern, der Butter, Sahne und Paniermehl rührt man eine Fülle und würzt mit Sardellenpaste, Kräutern, Salz und Ingwer. Man füllt alles in die Tomaten und brät sie in Butter gar. Dann legt man sie auf eine heisse Schüssel, bereitet aus dem Bratsaft, der mit der Schalotte durch die Maschine gedrehten Kalbsleber und den übrigen Zutaten eine dicke Sauce, der man das gehackte Eiweiss beifügt und richtet sie mit den Tomaten an.



Diesmal Ziehung schon 20. Dezember!

3 Tage, Montag, Dienstag und Mittwoch, stehen also den glücklichen Gewinnern zur Verfügung, um mit ihren Treffern zum Fest all die begehrten Herrlichkeiten einzukaufen. Und wird es diesmal Papi zu einem neuen Auto reichen?

22369 gewinnen insgesamt **Fr. 530 000.-** und die Haupttreffer lauten sogar auf **Fr. 50 000.-, 20 000.-, 2x10 000.-, 5x5 000.-, etc., etc. ...**

Jede **10-Los-Serie** enthält mindestens 1 Treffer und bietet 9 übrige Chancen.

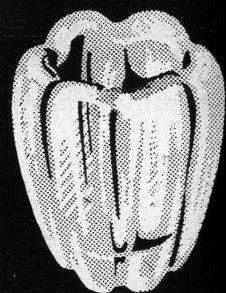
1 Los Fr. 5.- (plus 40 Cts., für Porto) auf Postcheckkonto III 10026. Adresse: Seva-Lotterie, Bern.

20. Dezember!



Aplo
Aplo
einfach
ausgezeichnet

ORREFORS CRISTALL



ausschliesslich
bei
Steiger
an der
Marktgasse

Neue Mädchenschule Bern

Gegr. 1851 Waisenhausplatz 29 Tel. 2 79 81

Kindergarten: Bedingungen bei der Vorsteherin, Schwester Rosa Schlegel, einzuholen.

Elementarschule: 1. bis 4. Schuljahr. Für Knaben und Mädchen im 1. bis 3. Schuljahr zusammen mit dem Freien Gymnasium. Im 4. Schuljahr gesondert. Kleine Schulgelder. Anmeldungen jederzeit. Geburtsschein.

Primaroberschule: 5 Klassen. 5. bis 9. Schuljahr mit Französisch von Anfang an und Englisch in den zwei oberen Klassen. Für Mädchen, die aus irgendeinem Grunde die Sekundarschule nicht besuchen konnten.

Sekundarschule: 5 Klassen. 5. bis 9. Schuljahr. Aufnahmeprüfung für die unterste Klasse wird im Stadtanzeiger bekanntgegeben.

Fortbildungsklasse: 10. Schuljahr für allgemeine Bildung und Vorbereitung auf allerlei Frauenberufe. Keine Aufnahmeprüfung. Anmeldung bis spätestens 30. März 1948.

Kindergärtnerinnen-Seminar: Aufnahme eines neuen Kurses im April 1948. Prospekte beim Direktor oder der Vorsteherin, Schwester Rosa Schlegel, erhältlich.

Lehrerinnen-Seminar: Beginn des neuen vierjährigen Kurses Mitte April 1948. Endtermin der Anmeldung 1. Februar 1948. Aufnahmeprüfung März 1948. Prospekte beim Direktor.

Sprechstunde täglich 11.15 bis 12 Uhr, montags und samstags ausgenommen.

Der Direktor: **H. Wolfensberger.**

BETTNÄSSEN

Keine endlosen Teekuren, die durch unnötige Flüssigkeitsaufnahme die ohnehin schwache Blase noch mehr belasten. — **Eucystin-Tropfen** von Dr. H. Trog bringen sichere und baldige Heilung und können zu fr. 3.50 durch die Rathaus-Apotheke in Thun 19 bezogen werden