

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 37 (1947)
Heft: 20

Rubrik: 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

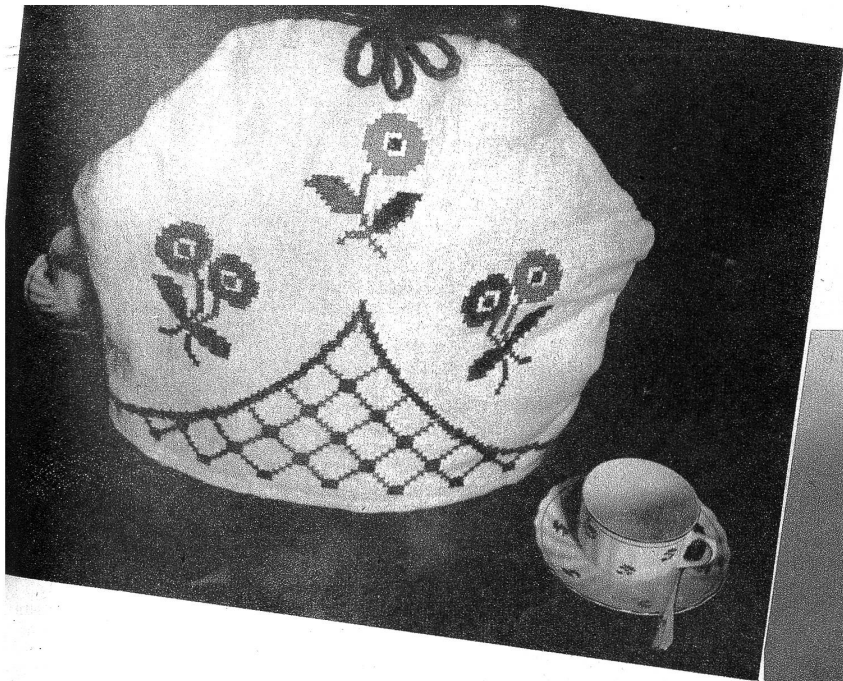
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées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

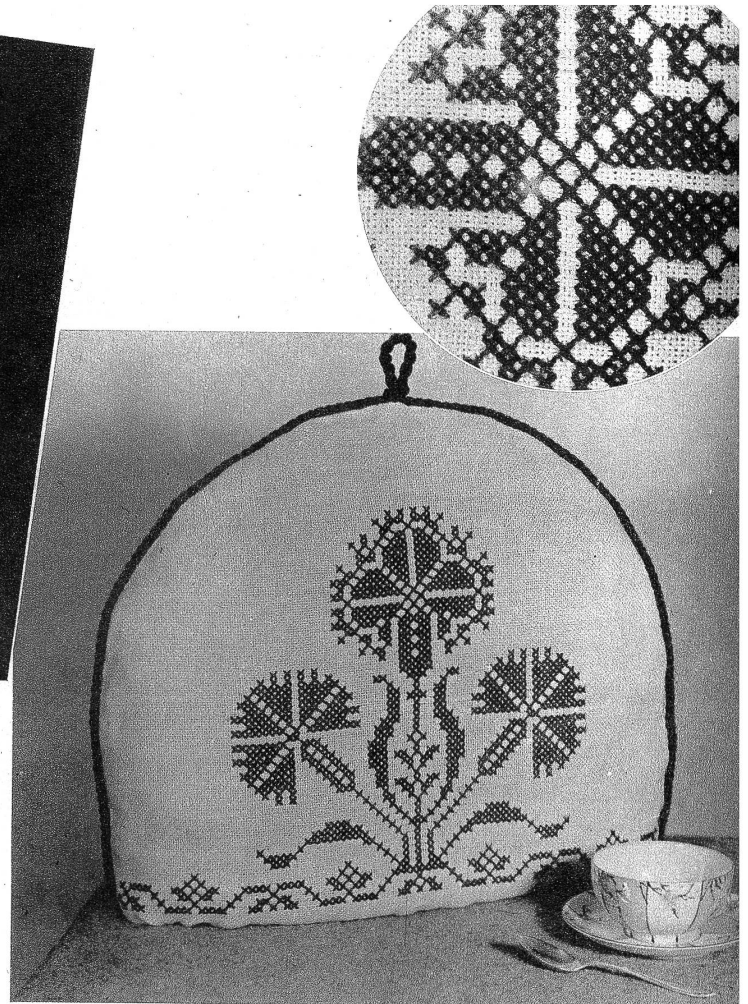
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.01.2026

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



Der Kaffeewärmer



FÜR DIE KÜCHE

Spinatomelette: 1 Kilo junge, zarte Spinatblätter, ½ Löffel Salz, 2 Löffel Fett, eine halbe Zwiebel, 4 Löffel Sbrinkkäse, 8 Eier, 8 Löffel Milch, 4 gestrichene Löffel Mehl.

Die Spinatblätter im eigenen Saft weichdämpfen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Das Mehl mit der Milch glatt rühren, 2 Löffel Käse, die Eier und Salz dazugeben, alles gut verklopfen. Die Zwiebel fein schnel-

den, die Hälfte in einer Omelettenpfanne mit einem Löffel Fett andämpfen, die Hälfte der Spinatblätter dazugeben, über den ganzen Pfannenboden regelmässig verteilen, die Hälfte der Eiermasse darübergiessen, zuerst einige Male wenden und zuletzt langsam anbraten lassen, die Masse überschlagen und anrichten. Die zweite Hälfte auf die gleiche Weise fertig machen und den Rest des Käses darüberstreuen.

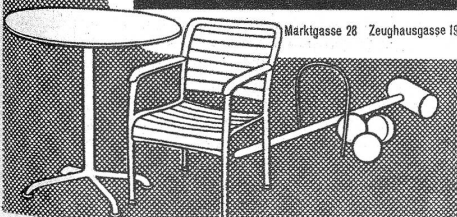


Gartentische..... ab Fr. 36.70
Gartenstühle..... ab Fr. 21.50
Gartenschirme..... ab Fr. 51.—
Liegestühle..... Fr. 7.50, 83.—
Liegebetten..... Fr. 82.40, 93.70

In unserer großen Ausstellung werden Sie bestimmt etwas für Sie Passendes finden.

Christen+CO AG Bern

Marktgasse 28 Zeughausgasse 13



Wenn
die Nerven
versagen..

wenn allgemeine Nervosität, Schlaflosigkeit, nervöse Kopfschmerzen, nervöse Magen- und Darmstörungen sich bemerkbar machen, wenn... für das angegriffene Nervensystem einmal etwas getan werden sollte, dann empfiehlt sich eine Kur mit

Lapidar Nr. 7

das — kein blosses Aufpeitschungsmittel — die überanstrengten Nerven wirklich beruhigt und so Leistungsfähigkeit und Widerstandskraft fördert.

Nur echt in der Original-
packung
Fr. 3.— je Schachtel
Erhältlich in Apotheken
und Drogerien, wo nicht,
durch
Lapidar-Apotheke
Zürich



25 Jahre Heilerfolge mit
Schweizer-Alpenkräutern



Kefalgana

bewährt bei Kopfschmerzen, Migräne,
Zahnschmerzen, Nervenschmerzen, Menstruationsbeschwerden.
IN ALLEN APOTHEKEN

Apotheke HEUBERGER AG. BERN

Fr. 1.05

IKS 12328