

# Neues für die Küche!

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **34 (1944)**

Heft 3

PDF erstellt am: **25.09.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

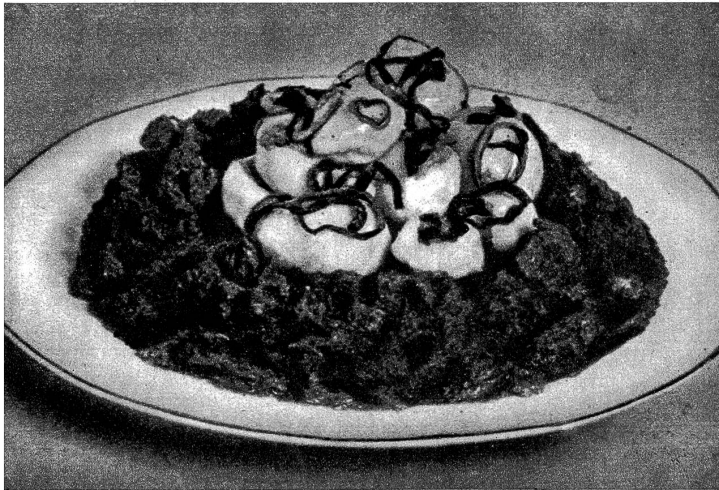
## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*  
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, [www.library.ethz.ch](http://www.library.ethz.ch)

<http://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 Fleisch-extrakt bei, richtet ihn kreisförmig auf eine Platte an und serviert dazu im Salzwasser gekochte Kartoffeln mit Zwiebel-ringen, 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.

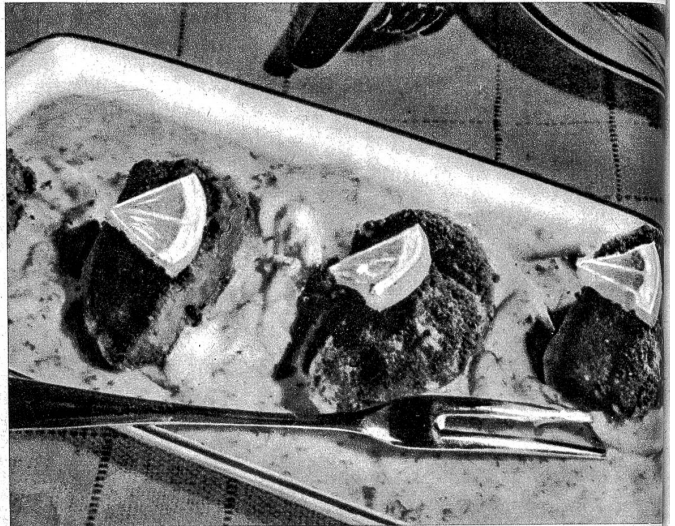
Aus der Erbswurst kocht man eine dickliche Suppe, die man mit in Speck oder Butter gerösteten Semmelwürfeln an-richtet. Aus Kartoffeln, Mehl, einem Ei und den Gewürzen knetet man auf dem Backbrett einen Teig, rollt ihn aus und belegt die eine Teighälfte mit kleinen Häufchen von einer Fülle,

die man aus gehacktem Schinken oder Fleischresten, einge-weichem 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 ge-schnitten, in Eiweiss gewendet, paniert und in Fett braun ge-braten. Auf einen erwärmten Teller legt man die Sellerieschei-ben, darauf das Hirn. Das Eigelb verrührt man mit etwas kal-tem 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 Sel-leriescheiben 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 x 17 cm  
Preis Fr. 1.80

In allen Kiosken  
und Buchhandlungen  
sowie beim Buchverlag  
Verbandsdruckerei AG.,  
Bern

1. Handelskurse mit Diplomabschluss. 2. Höhere Handels-schule mit Diplom. 3. Verwaltungs- und Verkehrskurse mit Diplom. 4. Spezialkurs für Diplom-Stenodaktylo. 5. Spe-zialkurs für Arztgehilfinnen. 6. Vorbereitung für Univer-sität, ETH, Handelshochschule. 7. Vorbereitung für Tech-nikum, Verkehrsschule, Post, Telefon, Bahn, Zoll, Haus-beamtinnen, Laborantinnen- und soziale Frauenschulen. **Neue Kurse** beginnen am 6. und 13. Januar und 27. April. Gratisprospekte und Schulberatung durch unser Sekretariat

**Neue Handelsschule Bern**  
Walgasse 4, Telefon 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 \_\_\_\_\_

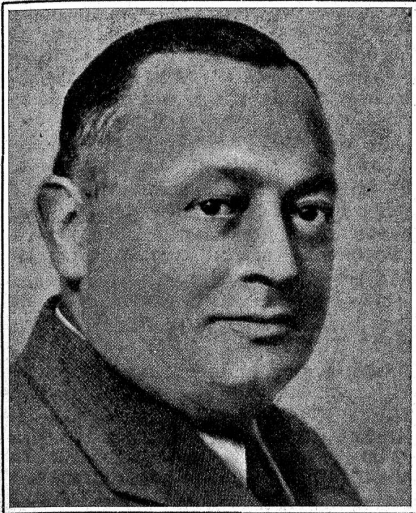
Ausschneiden und als Drucksache einsenden an  
Administration **BERNER WOCHEN**, Laupenstrasse 7a, Bern

GUTE  
TEIGWAREN  
SIND  
**Wenger**  
TEIGWAREN

Lesen Sie die

# NBZ

die lebendige Sams-  
tags-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 beendet 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 andererseits 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 unermüdeten Mitarbeiter dieses Hilfswerkes besetzt. 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 Patrizierpalats

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 abzusenken an den  
Buchverlag Verbandsdruckerei AG. Bern  
oder an Ihren Buchhändler