

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 83 (1957)
Heft: 6

Werbung

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](#)

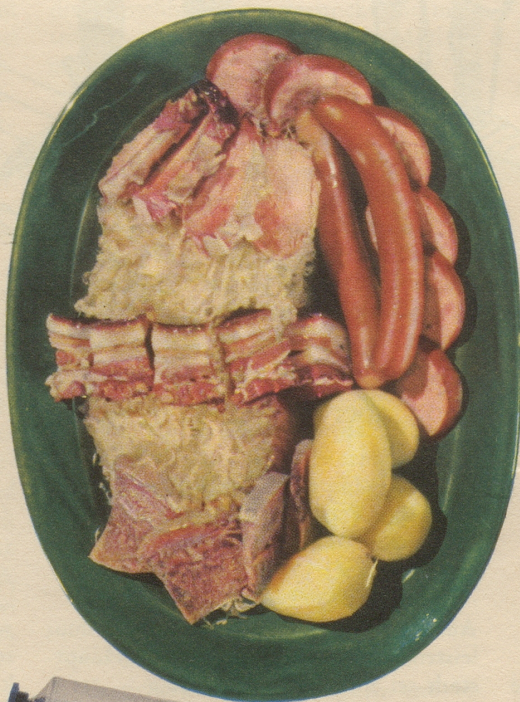
Download PDF: 15.01.2026

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



DIE BERNERPLATTE-WOCHE!

Soviele «Wochen» werden in unserem Lande gefeiert, dass wir einmal eine Woche für die schmackhafteste und gemütlichste aller Winterplatten vorschlagen: eine Woche der Bernerplatte! Die grössten Feinschmecker auf der ganzen Welt lieben sie unter dem Namen Choucroute Alsacienne. Für uns aber wird sie unauslöschlich die «Bernerplatte» bleiben und vielleicht, weil zwischen Bern und Thun soviel prächtiger «Chabis» für herrliches Sauerkraut wächst – eher aber, weil dieses wahre Volksgericht überall dort verbreitet ist, wo urwüchsige, selbstbewusste Menschen leben – wie man sich eben einen Berner vorstellt.



*Bernerplatte (für 4–6 Personen)
zirka 1½ kg Sauerkraut,
500 g Geräuchertes (Speck, Laffli, Rippli),
1 Berner Zungenwurst oder 1 geräuchertes
Schweinszüngli, 500 g Suppenfleisch,
Wienerli nach Belieben, Thomy-Senf.*

*Das Sauerkraut mit einer feingeschnittenen
Zwiebel dünsten, mit halb Wasser,
halb Weisswein ablöschen (bei Reform-
sauerkraut mit Saft). Nicht zu viel
Flüssigkeit verwenden, das Sauerkraut
muss während dem Kochen leicht ansetzen.*

*1 Esslöffel Reis und eventuell
Wachholderbeeren beifügen, mit dem
Geräucherten zirka 2 Std. kochen.
¾ Std. vor dem Anrichten pro Person
1–2 Kartoffeln dazugeben. Suppenfleisch
und Würste werden separat gekocht.
Alles auf einer Platte anrichten
und mit reichlich Thomy-Senf servieren.*

Thomy



Senf