

Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **33 (1943)**

Heft 22

PDF erstellt am: **27.04.2024**

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.

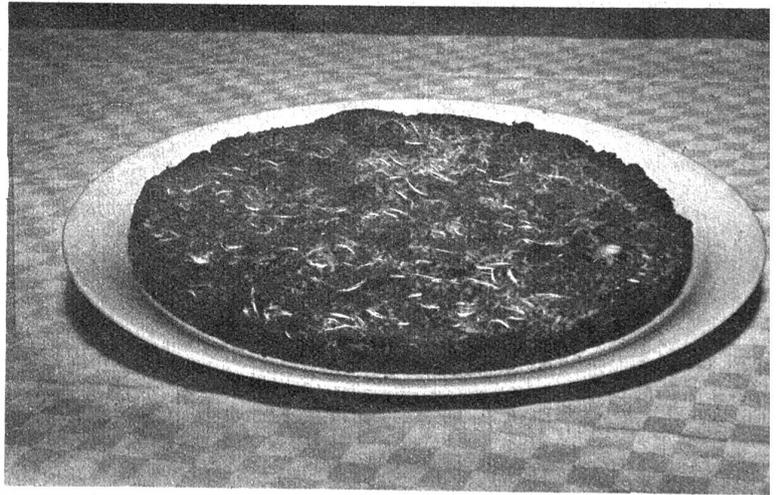
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

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.

Wenn Freunde zu Besuch kommen

Seltener als in normalen Zeiten ladet man heute Freunde ins Haus, denn all die neuen Pflichten und Arbeiten, die uns durch die Kriegszeit auferlegt wurden, beanspruchen unsere Zeit in erhöhtem Masse. Um so mehr möchte man bei diesen wenigen Gelegenheiten seinen Freunden beweisen, dass man trotz kriegswirtschaftlichen Massnahmen immer noch Freude daran



Kartoffelkuchen

700 g Kartoffelschnee wird mit 90 g Speckwürfeli, 50 g Käsewürfeli, 15 g Butter, 1 Esslöffel Eierpulver vermischt und in eine Kuchenform gebracht. Etwas geriebener Käse wird darüber gestreut und das Ganze im Ofen gebacken.



Fruchtmilch

Der Saft von 3 Orangen oder andern Früchten wird mit 3 dl Kondensmilch (gezuckert oder ungezuckert) vermischt, in Schalen abgefüllt und mit gehackten Pistazien garniert.

Haferbiscuits

40 g Butter, 20 g Astra, 80 g Zucker, Orangenrinde, $\frac{1}{2}$ dl Milch, 150 g Haferflocken, 100 g Hirsemehl und $\frac{1}{4}$ Päckli Backpulver werden miteinander vermischt, zu flachen Gützli geformt und gebacken.



Sandwichbrot

Aus Hefeteig wird eine runde Torte gebacken. Diese wird in 3 Lagen geschnitten. Nun streicht man auf die erste Lage Thon, vermischt mit Quark, deckt mit der zweiten Lage, die man mit Kräuterquark oder Käse bestreicht und deckt wiederum mit der dritten Lage zu. Die ganze Torte wird mit Quark bestrichen, am Rand mit gehackten Nüssen belegt und mit Tomatenschnitzen, Eischeiben und Radieschen garniert.

