

# Aus der Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 39

PDF erstellt am: **26.09.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

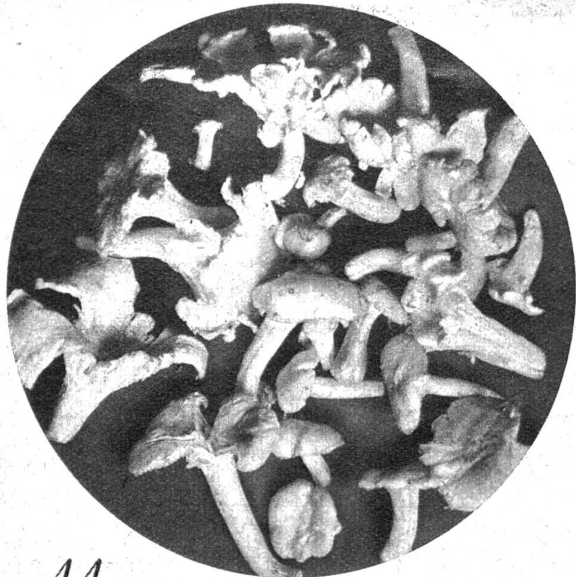
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.



## Wie bereite ich gute Pilzgerichte

**Morcheln gedünstet:** Gut vorbereitete Morcheln werden mit Zwiebeln, Estragon, Kerbel, Schnittlauch und Petersilie sowie etwas feinem Öl zusammen in eine Kasserole gegeben und so 20 Minuten dünsten gelassen. Dann wird mit Mehl überstäubt, noch etwas aufgelöstes Liebigs Fleischextrakt zugegeben und dann nochmals durchgekocht. Zum Schluss wird ein Glas Weisswein drangegeben und dann das Gericht mit gerösteten Brotschnitten serviert.

**Champignons:** Die Champignons gut waschen, schneiden wir Nierli oder Leber,

gut vertropfen lassen. Ein Stück Butter zergehen lassen, feingehackte Zwiebeln, 1 Kaffeelöffel Mehl begeben, und gut dämpfen lassen, dann die Champignons dazu, sorgfältig umrühren, ohne Wasser zuzugeben (weil alle Pilze genug Wasser ziehen), nun das Ganze würzen, wenig Salz, 1 Prise Pfeffer, 2 Löffel Weisswein oder Most und so eine halbe Stunde stark kochen lassen. Das Gericht eignet sich vortrefflich zu Risotto, Teigwaren, wie Kartoffeln und Salat oder gekochtem Obst. Es dürfte wohl nicht jeder Hausfrau bekannt sein, dass sich die Cham-

pignons als Pastetfüllung zu Omelette wie als Beigabe zu Braten und Gulasch vortrefflich eignen.

**Pilze gebacken:** Einige schöne Pilze werden gereinigt, geputzt und in dünne Streifen geschnitten. Nun lässt man geriebene Zwiebeln in Butter hellgelb rösten, mengt dann die Pilze dazu und schüttet zwei Tassen sauren Rahm dazu. Mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft gewürzt, lässt man die Pilze unter fortwährendem Rühren kurz einkochen, schüttet dann die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, streut geriebene Semmel und Sbrinkkäse darüber, träufelt zerlassene Butter darauf und lässt dies im Ofen backen, bis eine schöne, goldgelbe Kruste sich gebildet hat.

## Kästeilet (Fortsetzung von Seite 22)

Diskussionen. Der Tauschhandel blüht, die älteste Form von Kauf und Verkauf lebt auf. Indessen haben sich einige Mädchen zusammengeschart und beginnen Lieder zu singen.

Noch gibt es Butter und Zieger zu versteigern. Dieser Zieger ist die geronnene Substanz der Käsemilch, die, ehe sie den Schweinen gefüttert wird, nochmals erwärmt wird, bis eben dieser Zieger aus ihr ausfällt. Diese Versteigerung gibt Anlass zu allerlei Spässen; Ausgelassenheit und Mutwille kommt über das Jungvolk, Fröhlichkeit über die Aelteren. Der Gesang wird stärker, mehrere haben sich der kleinen Schar beigesellt. Oft wird ein Tanz-



Unsere nächsten

## Kurse

beginnen im  
September und Oktober

### Handelsschule Rüedy

BERN

Gegründet 1875

Bollwerk 35 Telephone 3 10 30

Grösstes und ältestes Institut dieser Art des Kantons. Erstklassige Lehrkräfte. Übungsbureau. Nachweisbar erfolgreiche Stellenvermittlung.

## Annoncen-Akquisiteur

für den Platz Bern wie auch auswärts als ständiger Vertreter für bekannte bernische Familienzeitschrift gesucht. Bewerber mit Ausweisen über bisherige Tätigkeit belieben Offerten mit Foto einzureichen an **Postfach 826 Bern-Transit.**

## Neue Kurse

für Handel, Verwaltung, Verkehr, Sekretariat beginnen am **27. Sept.** **27. Okt.**

Diplomabschluss. Erfolgreiche Stellenvermittlung

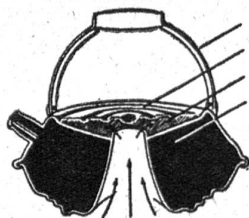
### Handels- und Verkehrsschule

BERN, jeizt Schwanengasse 11  
Telephone 3 54 49

Erstklassiges Vertrauensinstitut  
Gegründet 1907

Diplomierete Handelslehrer  
Verlangen Sie Prospekte

25—30% Gasersparnis



Kanal für Dampf oder Hitze der Flamme

**Er ist praktisch!** Weil er sich mit allen vorhandenen Kochgeschirren kombinieren lässt!

**Er ist vorteilhaft!** Weil kein Extra-Kochgeschirr angeschafft werden muss, das sehr teuer ist!

**Er spart Gas!** Weil wir zwei Speisen miteinander auf gleicher Flamme kochen können — und zudem noch heisses Wasser erhalten! Stellen wir Bindors Patent-Wasserdeckel auf eine Pfanne oder einen Kochtopf, passiert der Dampf den extra geschaffenen Kanal, erhitzt so das Wasser im Wasserdeckel und zugleich mit unverminderter Kraft das daraufgestellte Kochgerät. — Verlangen Sie bitte Prospekt. Preis + Wust

**J. Binder, Righihof, Luzern 2** Fabrikation und Vertrieb chem. und techn. Artikel  
Generalvertreter gesucht

Umlegbarer Griff  
Entfernbarer Zusatz-  
deckel  
Hitze-Verteilraum.  
Wasser

Preis  
Fr. 19.80

## „Bindor“ Patent- Wasserdeckel



Verlangen Sie mit oder ohne Felt im guten Fachgeschäft à Fr. 4.50 und Fr. 8.-

ELROSE-PRÄPARATE  
Unternehhaus  
Kanton Schaffhausen

Kaufen Sie das ganze Jahr  
Schweizerwaren  
100% Schweizerfabrikat

Ihre gute Erfahrung bestätigt es: Nicht irgend ein Gesichtswasser brauchen Sie, sondern das

↑ Elrose ↑

Gurken-Gesichtswasser

Die hervorragende Porenreinigung durch ein

NATURPRODUKT

Sie wissen doch: Reine Haut ist gesunde Haut, ist schöne Haut

**BON** für eine Probeflasche gegen  
Einsendung von 80 Cts.

Genauere Adr.: \_\_\_\_\_