Zeitgemässe Rezepte

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 35

PDF erstellt am: **24.05.2024**

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.

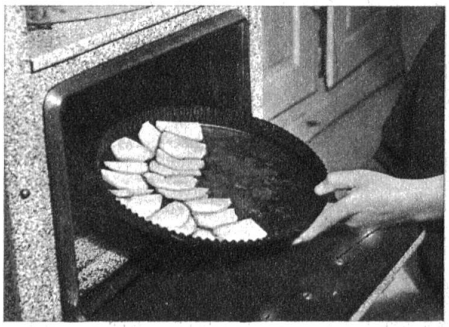
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

ZEITGEMÄSSE REZEPTE

Gebackene Kartoffeln, ohne Fett

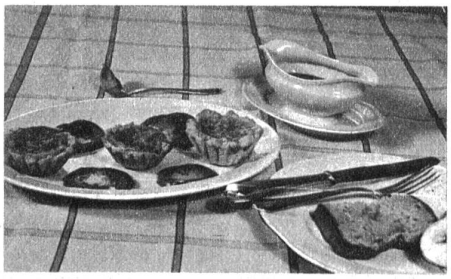
Kartoffeln gut waschen und bürsten. Nicht schälen. Auf ein eingefettetes Kuchenblech setzen und im Ofen ca. 30 bis 40 Minuten backen lassen. Erst nachher salzen. Nach ca. 10 Minuten leicht mit



Wasser bespritzen. Sie können die Kartoffeln jedoch auch halbieren, dann in Salz und Kümmel wenden, mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech setzen und backen lassen. Zu gleicher Zeit das Gemüse au gratin und die Suppe hineinstellen, um Gas zu sparen.

Gemüsetörtchen

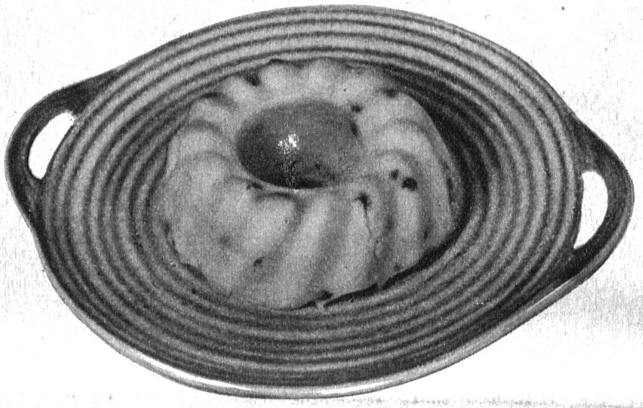
Wir bereiten uns aus 150 g Mehl, ganz wenig Oel, Salz und 1 Ei oder Wasser einen ziemlich dünn ausgerollten Teig. Belegen kleine Förmchen damit und lassen dieselben blind ca. ¼ Stunde backen. Nachher mit klein geschnittenem Gemüse füllen, mit einer Käsecreme übergiessen und im Ofen noch ca. ¼ Stunde backen lassen. Die Käsecreme bereiten wir uns aus Schachtelkäse, indem wir denselben langsam zerfliessen lassen, mit etwas Paprika, Peterli und eventuell Weisswein abschmecken. →



Zweimal Griess-Mais-Ring. In halb Wasser und halb Milch rühren wir den Mais und das Griess ein. Süssen mit Obstkonzentrat; würzen mit abgeriebener Zitronenschale, Zimt, einer Messerspitze Nägelipulver, 2 Esslöffel geriebene Haselnüsse und nach Belieben Rosinen und Sultaninen. Mit Sirup oder Obst servieren.

Andere Art:

Wir lösen eine Messerspitze Liebigs Fleischextrakt auf, lassen Mais und Griess einlaufen; fügen ganz fein gewiegte Zwiebel, Peterli und Schnittlauch sowie eine abgeriebene Selleriewurzel und 50 g geriebenen Käse bei. 20 Minuten kochen lassen. In eine mit Oel ausgepinselte Form geben und sofort stürzen. In die Mitte Gemüse anrichten. Für fleischlose Tage sehr zu empfehlen.



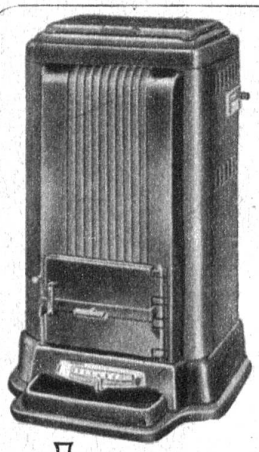
Ferien!

noch schöner mit dem Illustrierten Reisehandbuch

DIE SCHWEIZ

Verlangen Sie Ihr Exemplar zum Vorzugspreis von Fr. 4.80 beim

Buchverlag
Verbandsdruckerei AG Bern



Wenn Sie diesen Winter nicht frieren wollen, so sorgen Sie jetzt schon für einen guten

Dauerbrandofen

Wir führen wirtschaftliche Systeme für **Holz, Torf** und **Kohle**

Rundöfen	Fr. 56.50	73.50	90.—
Kachelöfen	Fr. 134.—	165.—	194.—
Emailöfen	Fr. 250.—	337.—	532.—
Kochherde	Fr. 130.—	157.—	216.—

christen + co ag bern

Marktgasse 28
Zeughausgasse 19
Telephon 25611

Ca. 3 Franken sparen Sie im Jahr durch ein

Abonnement auf die Berner Woche

und erhalten zudem diese einzige bernische reichillustrierte Familienzeitschrift jeden Samstag zur gleichen Zeit durch den Briefträger
Günstige Versicherung, besonders für Kinder (Prospekt gerne auf Verlangen)

Bestellen Sie kostenlos Probenummern mit nebenstehendem Schein bei „Berner Woche" Abonnements-Abt., Laupenstrasse 7 a, Bern

Bestellschein für „Berner Woche"

*) Ich bitte um kostenlose Zusendung einiger Probenummern
Ich bestelle ein Abonnement *) für drei Monate Fr. 4.—
*) für sechs Monate Fr. 7.75
*) für zwölf Monate Fr. 15.—
*) Ich interessiere mich für die Versicherungsbedingungen

*) Gewünschtes bitte unterstreichen.

Adresse: .....