Aus der Küche

Objekttyp: Group

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band (Jahr): 37 (1947)

Heft 46

PDF erstellt am: 23.05.2024

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



Gebratene Tomaten mit Leberreissauce Zutaten: grosse Tomaten, 6 Eier, je zwei Löffel Butter. saure Sahne und Paniermehl, 1 Teelöffel Sardellenpaste, 1 Teelöffel gehackte grüne Kränter, etwas Salz, geriebener Ingwer, Bratbutter Sauce: 125 g Kalbsleber, 1 Schalotte, etwas Würfelbrühe, 1 Löffel Mehl, 1 Löffel saure Sahne, das Mark der Tomaten. Die Tomaten werden ausgehöhlt und mit Salz und Ingwer gewürzt. Die Eier werden hart gekocht und geschält. Aus den ausgeschälten Eidottern, der Butter, Sahne und Paniermehl rührt man eine Fülle und würzt mit Sardellenpaste, Kräutern, Salz und Ingwer. Man füllt alles in die Tomaten und brät sie in Butter gar. Dann legt man sie auf eine heisse Schüssel, bereitet aus dem Bratsaft, der mit der Schalotte durch die Maschine gedrehten Kalbsleber und den übrigen Zutaten eine dicke Sauce, der man das gehackte Eiweiss beifügt und richtet sie mit Tomaten an.





Neue Mädchenschule Bern

Gegr. 1851

Waisenhausplatz 29

Tol 2 70 91

Kindergarten: Bedingungen bei der Vorsteherin, Schwester Rosa Schlegel, einzuholen.

Elementarschule: 1. bis 4. Schuljahr. Für Knaben und Mädchen im 1. bis 3. Schuljahr zusammen mit dem Freien Gymnasium. Im 4. Schuljahr gesondert. Kleine Schulgelder, Anmeldungen jederzeit. Geburtsschein.

Primaroberschule: 5 Klassen. 5. bis 9. Schuljahr mit Französisch von Anfang an und Englisch in den zwei oberen Klassen. Für Mädchen, die aus irgendeinem Grunde die Sekundarschule nicht besuchen konnten.

Sekundarschule: 5 Klassen. 5. bis 9. Schuljahr. Aufnahmeprüfung für die unterste Klasse wird im Stadtanzeiger bekanntgegeben.

Fortbildungsklasse: 10. Schuljahr für allgemeine Bildung und Vorbereitung auf allerlei Frauenberufe. Keine Aufnahmeprüfung. Anmeldung bis spätestens 30. März 1948.

Kindergärtnerinnen-Seminar: Aufnahme eines neuen Kurses im April 1948. Prospekte beim Direktor oder der Vorsteherin, Schwester Rosa Schlegel, erhältlich.

Lehrerinnen-Seminar: Beginn des neuen vierjährigen Kurses Mitte April 1948. Endtermin der Anmeldung 1. Februar 1948. Aufnahmeprüfung März 1948. Prospekte beim Direktor.

Sprechstunde täglich 11.15 bis 12 Uhr, montags und samstags ausgenommen.

Der Direktor: H. Wolfensberger.

BETTNÄSSEN

Keine endlosen Teekuren, die durch unnötige Flüssig keitsaufnahme die ohnehin schwache Blase noch mehr belasten. — Eucystin-Tropfen von Dr. H. Trog bringen sichere und baldige Heilung und können zu fr. 3.50 durch die Rathaus-Apotheke in Thun 19 bezogen werden

