

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 33 (1943)
Heft: 35

Rubrik: Zeitgemässe Rezepte

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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

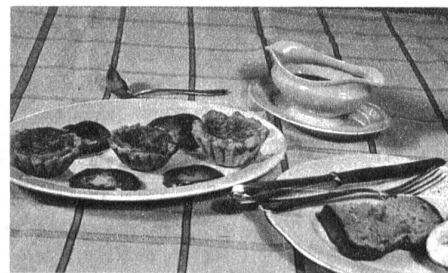


Wasser bespritzen. Sie können die Kartoffeln jedoch auch halbieren, dann in Salz und Kümmel wenden, mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech setzen und backen lassen. Zu gleicher Zeit das Gemüse au gratin und die Suppe hineinstellen, um Gas zu sparen.

Gemüsetörtchen

Wir bereiten uns aus 150 g Mehl, ganz wenig Öl, Salz und 1 Ei oder Wasser einen ziemlich dünn ausgerollten Teig. Belegen kleine Förmchen damit und lassen dieselben blind ca. ¼ Stunde backen. Nachher

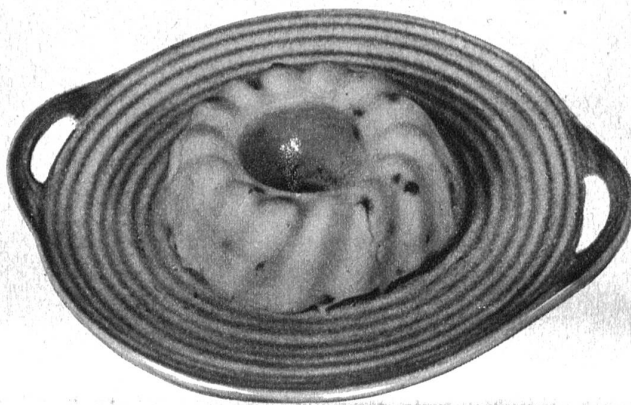
mit klein geschnittenem Gemüse füllen, mit einer Käsecreme übergießen und im Ofen noch ca. ¼ Stunde backen lassen. Die Käsecreme bereiten wir uns aus Schachtelkäse, indem wir denselben langsam zerfließen lassen, mit etwas Paprika, Peterli und eventuell Weisswein abschmecken. →



Andere Art:

Wir lösen eine Messerspitze Liebig's 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 Öl ausgepinselte Form geben und sofort stürzen. In die Mitte Gemüse anrichten. Für fleischlose Tage sehr zu empfehlen.

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 Nagelepulver, 2 Esslöffel geriebene Haselnüsse und nach Belieben Rosinen und Sultaninen. Mit Sirup oder Obst servieren.



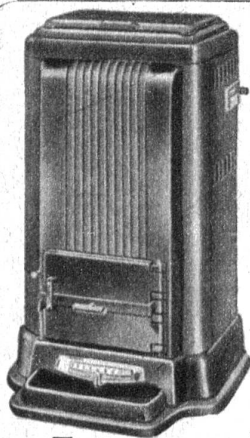
Ferien!

noch schöner mit dem
Illustrierten Reisehand-
buch

DIE SCHWEIZ

Verlangen Sie Ihr Exem-
plar 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 Probe-
nummern mit nebenstehen-
dem Schein bei „Berner
Woche“ Abonnements-Abt.,
Laupenstrasse 7 a, Bern

Bestellschein für „Berner Woche“

*) Ich bitte um kostenlose Zusendung einiger Probennummern
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: