

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 35 (1945)
Heft: 44

Rubrik: Aus der Küche

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

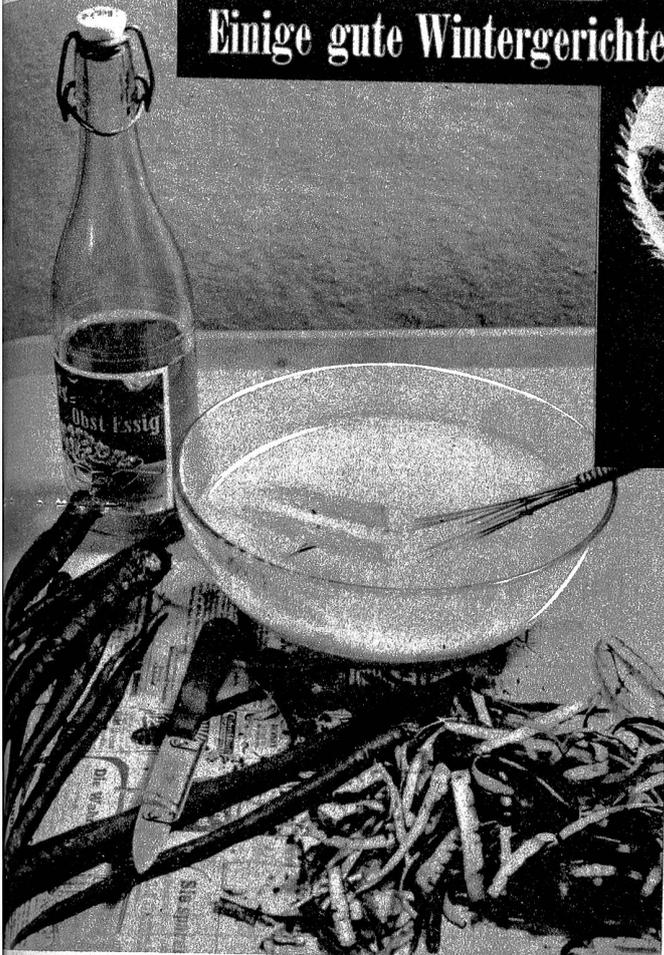
Terms of use

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 07.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Einige gute Wintergerichte



Kabis oder Kohl au Gratin

Zutaten: Kabis, Bouillon, Käse, etwas Tomatenpurée, Wurstscheibchen. Den Kabis schnell überbrühen. Wasser zu Suppe verwenden. Eine feuerfeste Form einfetten, dann eine Lage Kabisblätter, darüber geriebener Käse und Tomatenpurée, wieder Gemüse. Ueber alles Bouillonbrühe giessen, die mit Muskat, Salz und Paprika abgeschmeckt ist. Nachher erst den geriebenen Käse darüberstreuen und einige Fettflocken aufsetzen. Im Ofen 20 Minuten überkrusten lassen. Mit Wurstscheibchen garnieren.

Schwarzwurzeln im Backteig

Die Schwarzwurzeln schälen, und zwar werden die Hände vorher mit Zitronensaft eingerieben. So werden unsere Hände nicht schwarz. In fingerlange Stücke schneiden und in ein Gefäss, das mit Wasser, etwas Milch und Essig vermischt ist, legen. So weiben die Stücke schön weiss. Unterdessen bereitet man einen guten Omelettenteig aus Trockenvolleipulver, dem man ausser Salz, Muskat und geriebenem Käse, etwas Backpulver untermischt. Stück für Stück in die Masse tauchen und in Oel oder Fett goldgelb backen lassen.

Weihnachts-Geschenke

Holzgegenstände } zum Bemalen
Tongeschirr } zum Kleben
Kartonarbeiten } zum Verzieren

Grösste Auswahl!

Franz Carl Weber

AG. Bern Marktgasse 40



KOFFER
Danner
BERN KRAMGASSE 19

Jederzeit
gute
Bouillon



Greift zum **RAPID-Winter-Fahrplan**



Hut, Hemd, Krawatte
nur im Spezialgeschäft
Chapellerie - Chemiserie
ZURBRÜGG SÖHNE
Spitalgasse 2

In Parfums
Puderdosen
Toilettenartikeln

stets eine gediegene Auswahl
Parfumerie Wildbolz
Haus der Geschenke
Marktgasse 9

