

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **83 (1957)**

Heft 6

PDF erstellt am: **21.07.2024**

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.

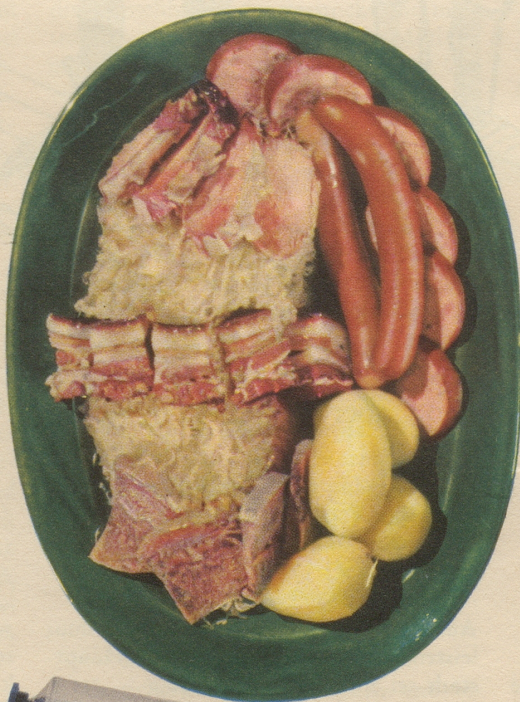
Haftungsausschluss

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.



DIE BERNERPLATTE-WOCHE!

Soviele «Wochen» werden in unserem Lande gefeiert, dass wir einmal eine Woche für die schmackhafteste und gemütlichste aller Winterplatten vorschlagen: eine Woche der Bernerplatte! Die grössten Feinschmecker auf der ganzen Welt lieben sie unter dem Namen Choucroute Alsacienne. Für uns aber wird sie unauslöschlich die «Bernerplatte» bleiben und vielleicht, weil zwischen Bern und Thun soviel prächtiger «Chabis» für herrliches Sauerkraut wächst – eher aber, weil dieses wahre Volksgemisch überall dort verbreitet ist, wo urwüchsige, selbstbewusste Menschen leben – wie man sich eben einen Berner vorstellt.



*Bernerplatte (für 4–6 Personen)
zirka 1¹/₂ kg Sauerkraut,
500 g Geräuchertes (Speck, Laffli, Rippli),
1 Berner Zungenwurst oder 1 geräuchertes
Schweinszüngli, 500 g Suppenfleisch,
Wienerli nach Belieben, Thomy-Senf.*

*Das Sauerkraut mit einer feingeschnittenen
Zwiebel dünsten, mit halb Wasser,
halb Weisswein ablöschen (bei Reform-
sauerkraut mit Saft). Nicht zu viel
Flüssigkeit verwenden, das Sauerkraut
muss während dem Kochen leicht ansetzen.
1 Esslöffel Reis und eventuell
Wachholderbeeren beifügen, mit dem
Geräucherten zirka 2 Std. kochen.
³/₄ Std. vor dem Anrichten pro Person
1–2 Kartoffeln dazugeben. Suppenfleisch
und Würste werden separat gekocht.
Alles auf einer Platte anrichten
und mit reichlich Thomy-Senf servieren.*

Thomy



Senf