

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 33 (1943)  
**Heft:** 22  
  
**Rubrik:** Küche

### **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**

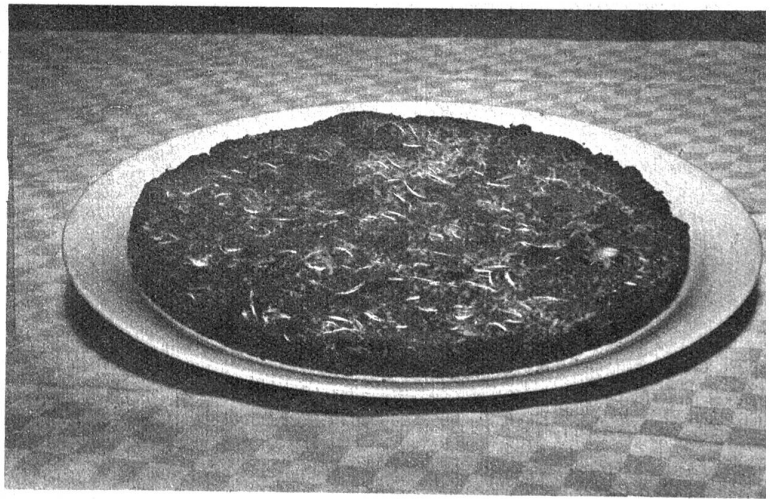
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 30.03.2025

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

# Wenn Freunde zu Besuch kommen

Seltener als in normalen Zeiten ladet man heute Freunde ins Haus, denn all die neuen Pflichten und Arbeiten, die uns durch die Kriegszeit auferlegt wurden, beanspruchen unsere Zeit in erhöhtem Masse. Um so mehr möchte man bei diesen wenigen Gelegenheiten seinen Freunden beweisen, dass man trotz kriegswirtschaftlichen Massnahmen immer noch Freude daran



## Kartoffelkuchen

700 g Kartoffelschnee wird mit 90 g Speckwürfeli, 50 g Käsewürfeli, 15 g Butter, 1 Esslöffel Eierpulver vermischt und in eine Kuchenform gebracht. Etwas geriebener Käse wird darüber gestreut und das Ganze im Ofen gebacken.



## Fruchtmilch

Der Saft von 3 Orangen oder andern Früchten wird mit 3 dl Kondensmilch (gezuckert oder ungezuckert) vermischt, in Schalen abgefüllt und mit gehackten Pistazien garniert.

## Haferbiscuits

40 g Butter, 20 g Astra, 80 g Zucker, Orangenrinde,  $\frac{1}{2}$  dl Milch, 150 g Haferflocken, 100 g Hirsemehl und  $\frac{1}{4}$  Päckli Backpulver werden miteinander vermischt, zu flachen Gützli geformt und gebacken.



## Sandwichbrot

Aus Hefeteig wird eine runde Torte gebacken. Diese wird in 3 Lagen geschnitten. Nun streicht man auf die erste Lage Thon, vermischt mit Quark, deckt mit der zweiten Lage, die man mit Kräuterquark oder Käse bestreicht und deckt wiederum mit der dritten Lage zu. Die ganze Torte wird mit Quark bestrichen, am Rand mit gehackten Nüssen belegt und mit Tomatenschnitzen, Eischeiben und Radieschen garniert.

