

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 35 (1945)
Heft: 45

Rubrik: Etwas für die 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>

**Typische
Berner Geschenke**

Bärner Bonbonnière

mit verschiedenen
Füllungen

Treber-Krügli

Marc aus Berner Trauben, gewachsen am Bielersee, gekeltert und gebrannt von einheimischen Weinbauern. Sein feines Aroma, das Bouquet und die Reinheit lassen auf die feine Qualität schliessen

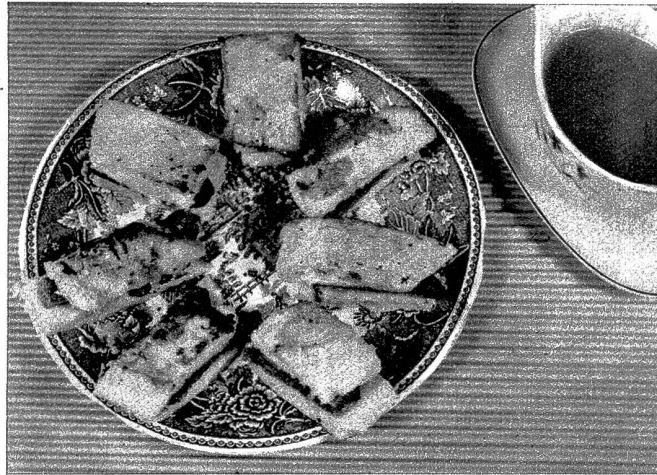
Stadt-Drogerie

Hugo Gerster

Waisenhausplatz 12
in der Laube

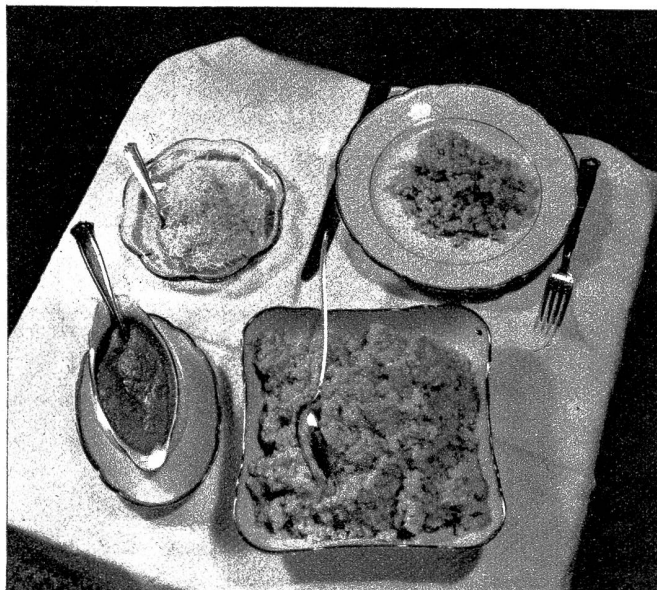


Etwas für die Küche



Gefüllte Griesschnitten mit Tomatensauce

Das Gries wird in halb Milch, halb Wasser einlaufengelassen. Würzen mit Salz, Bouillon (Würfel) und geriebenem Käse. Ist der Brei steif gekocht, ein Stücklein Butter hinzufügen und gut rühren. Auf ein Blech streichen, erkalten lassen. Kaninchenfleischkäse in etwa 1/2cm dicke Scheiben schneiden. Die Griesschnitten werden wie Sandwiches zubereitet, auf ein gefettetes Kuchenblech gesetzt und im Ofen hellgelb überbacken. Dazu eine rezente Tomatensauce und Kabissalat servieren.



Goldhirse wie Reis

1/2 Pfund Goldhirse waschen, 1/2 Zwiebel in einem Löffel Fett dünsten, Hirse dazugeben, das nötige Wasser, 2 Bouillonwürfel, Salz; zirka 20 Minuten kochen. Serviert mit Tomatensauce und Salat ergibt das ein schmackhaftes Mittagessen für fleischlose Tage.

Lebergericht

Zutaten: 1 Teller voll gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 Ei, 1 Löffel Mehl, Salz, Muskat; 6 Scheiben Kalbsleber, geriebener Ingwer, 3-4 Äpfel, 6 Tomaten, Bratfett. - Von Kartoffeln, Ei, Mehl und Gewürzen bereitet man einen Kartoffelteig, den man auf den Boden einer gefetteten Backform streicht. Ringsum spritzt man einen Rand von der Kartoffelmasse. Tomatenspalten, die man mit Salz und Ingwer würzt, legt man im Kreis und bäckt das Kartoffelmus im Ofen bräunlich. Die Leber brät man in Fett auf jeder Seite 2 Minuten, legt sie auf die Kartoffelmasse, salzt und würzt sie mit Ingwer und stellt alles heiss. Die in Scheiben geschnittenen Äpfel werden rasch im Bratfett der Leber gar geschmort und auf die Schnitten gelegt.

**Fische-Geflügel
ANDRÉ DIEHL**

Platanenweg 8 (Lorraine)
Tel. 2 42 89

Dienstag, Freitag, Samstag
Fischstand a. d. Waisenhausplatz
BERN

Fischfilets
auch paniert wieder erhältlich

Immer mehr
Männer
rasieren mit

UNIC

er ist unique!



Electras Bern
Marktgasse 40



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

In Parfums
Puderboxen
Toilettenartikeln

stets eine gediegene Auswahl

Parfumerie Wildbolz

Haus der Geschenke
Marktgasse 9



**KOFFER
Danner**
BERN KRAMGASSE 19

Selbstrasierer

finden alle Hilfsmittel,
Apparate, Klingen, Crem-
men usw.

Trockenrasierapparate

Kobler, Rabaldo, Unic,
Philips, Schick, usw., bei

W. Geiser

Coiffeurgeschäft

Neuengasse 47
beim Bahnhof



**Vasen, Krüge,
Teller, Schalen**

handgedreht und handbemalt,
zu bescheidenen Preisen bei

Samen-Hummel
Zeughausgasse 24, Bern.

