

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 36 (1946)  
**Heft:** 16  
  
**Rubrik:** [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:** 29.03.2025

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



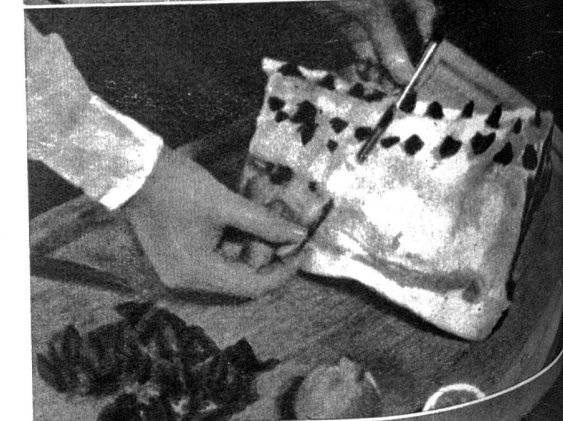
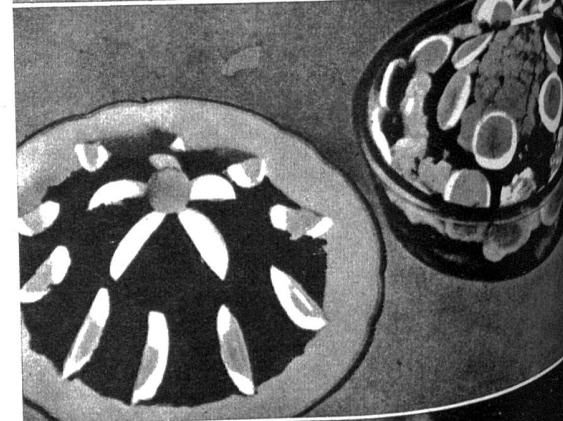
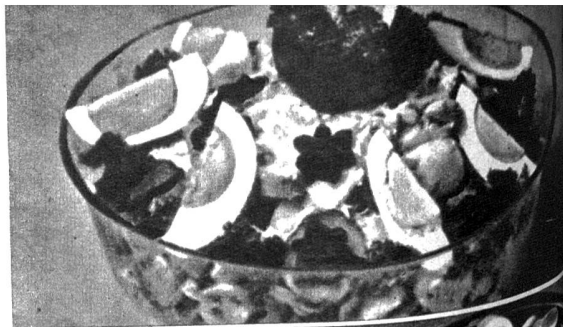
## Für den Oster-Mittagstisch

**Mit Ei garniertes Gemüse.** Hierzu eignet sich vorzüglich Spinat, der nur kurze Zeit in kochendem Wasser gebrüht, dann fein gehackt und in einer Sauce von Butter, Zwiebel, ca. 3 Kaffeelöffel Mehl und etwas Fleischbrühe fertig gekocht wird. Hartgesottene Eier werden in Viertel geschnitten und auf den hübsch angerichteten Spinat garniert. — Blumenkohl kann, wenn er im Salzwasser weichgekocht ist, in eine Gratinform gegeben mit Eischeiben und Tomaten garniert, mit Käse bestreut und mit einer dicken Buttersauce übergossen im Ofen kurze Zeit gratiniert werden.

**Fischsalat mit Eiern garniert.** Als Vorspeise kann am Ostertag Fischsalat, der mit Mayonnaise angemacht und mit gekochten Eiern garniert ist, eine willkommene Vorspeise sein.

**Schweinsrücken auf schwedische Art.** Das Rückenstück, das eine mittelstarke Fettschicht haben sollte, wird mit Streifen von gut gewaschenen, getrockneten Pflaumen dick gespickt. Dann salzt man und beträufelt mit Zitronensaft, legt das Fleisch mit der Fettschicht nach unten in die Pfanne und brät bei starker Hitze an. Dann reibt man etwas Ingwer darüber, giesst unter das Fleisch etwas Wasser, damit es nicht allein im eigenen Fett kocht und lässt den Braten zugedeckt auf kleiner Flamme weich kochen.

**Orangenkörnchen.** Hierzu werden grosse Orangen halbiert, ausgezackt, ausgepresst und ausgehöhlt. Mit dem Saft bereitet man eine Creme und füllt diese in die Körbchen ein, dann steckt man drei gut geschälte Orangenschnitze in die Creme, füllt mit der ziemlich dicken Creme auf, garniert mit Kirschen und stellt, wenn möglich, einige Zeit kalt.



## Abonnieren Sie Die Berner Woche

Sie erhalten dann diese reichillustrierte bernische Familienzeitschrift jede Woche durch die Post ins Haus. Senden Sie den nebenstehenden Bestellschein sofort ein.

**Abonnementspreise ohne Versicherung:** ¼ Jahr Fr. 4.—, ½ Jahr Fr. 7.75, 1 Jahr Fr. 15.—.

Auf Wunsch mit günstiger Unfall-Versicherung. Für Kinder wird ein Taggeld von 2 Franken bezahlt.

### Bestellschein

Ich bestelle ein Abonnement auf die „Berner Woche“ für ..... Jahr zu Fr. .... und wünschens zu zahlen: mit Einzahlungsschein - gegen Nachnahme (Nichtzutreffendes bitte streichen).

Name: .....

Ort und Strasse: .....

.....

Ausschneiden und einsenden an „Berner Woche“, Laupenstrasse 7a, Bern, Telephone 2 48 45 Postcheckkonto Ill 11266