
Vortrefflich goutieren

Fleisch- und Wurstwaren: Bauernschinken (Seite 13),
Berner Zungenwurst (Seite 18), Emmentalerli (Seite 20),
Emmentaler Bauernbratwurst (Seite 22), Fleischvogel (Seite 23),
Gumpesel (Seite 27), Schwartenwurst (Seite 29)

*

Fisch: Bondelles (Seite 31)

*

Käse- und Milchprodukte: Berner Alpkäse und Berner Hobelkäse (Seite 33),
Brieschmilch (Seite 37), Emmentaler (Seite 39), Schmelzkäse (Seite 45)

*

Früchte, Gemüse und Pflanzen: Essigzetschgen (Seite 47),
Kirschenmus (Seite 49), Löwenzahnkonfitüre (Seite 50), Sauerkraut (Seite 52)

*

Getreide: Dinkel (Seite 55)

*

Konditorei- und Backwaren: Berner Haselnusslebkuchen (Seite 56),
Berner Honiglebkuchen (Seite 58), Blauer Kuchen (Seite 60), Bretzeli (Seite 61),
Brienzer Krapfen (Seite 65), Dänzeschiibli (Seite 67), Graswürmleni (Seite 67),
Haslikuchen (Seite 69), Meringues (Seite 70, Rezept Seite 71), Speckkuchen (Seite 74),
Spitzbuben (Seite 75), Zopf (Seite 76)

*

Süss- und Confiseriewaren: Kräuterbonbons (Seite 79)

*

Getränke: Bier (Seite 80), Brächere-Brönnts (Seite 83),
Büschelibirnen-Schnaps (Seite 84)

*

Andere: Ovomaltine (Seite 84)

Das Territorium von Stadt und Republik Bern reichte einst von Nyon bis Brugg, vom Jurasüdfuss bis zur Gipfelkante zwischen Berner und Walliser Alpen. In diesem weiten Land, das sich aus hohen Bergen und tiefen Tälern, aus Seen und Flüssen, Wäldern und Ebenen zusammensetzte und 1798 mit dem *Ancien Régime* im Pulverdampf