

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 33 (1943)
Heft: 37

Rubrik: Aus der Küche

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.01.2026

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

Aus Brot und Brötchen

Wer einen Teil seiner Rationierungskarten in B-Karten wählt, hat die Möglichkeit, sich jetzt aus Brot und Weggli allerlei Gutes zuzubereiten.

Besonders das Nachtessen, das ja von jeher der Hausfrau das grösste Kopfzerbrechen machte, wird durch schnell zuzubereitende Gerichte aus Brot und Weggli abwechslungsreicher und vielfältiger.

Die Rezepte, die wir hier unseren Leserinnen angeben, sind auch für Jungesellen und Jungesellinnen leicht zuzubereiten, die ja mit ihren primitiven Kochgelegenheiten komplizierte Gerichte gar nicht kochen können.

Beerenbrötchen.

Altbackene Weggli werden in 2—3 Scheiben geschnitten und nebeneinander auf einem Kuchenblech einige Minuten gebacken. Wenn sie knusprig sind, gibt man sie wiederum nebeneinander auf eine flache Platte und häuft auf jedes Brötchen 1—2 Esslöffel eingezuckerte Beeren. Mit Zucker bestreut zu Tisch geben und mit Milchkaffee servieren. Will man das Gericht etwas reicher zubereiten, so können die Brötchen zuerst mit Butter bestrichen werden oder man bäckt sie anstatt trocken im Backofen in der Bratpfanne mit etwas Ausbackfett knusprig braun. Jungesellen rösten die Brotscheiben auf dem Toastapparat oder auf der elektrischen Kochplatte.

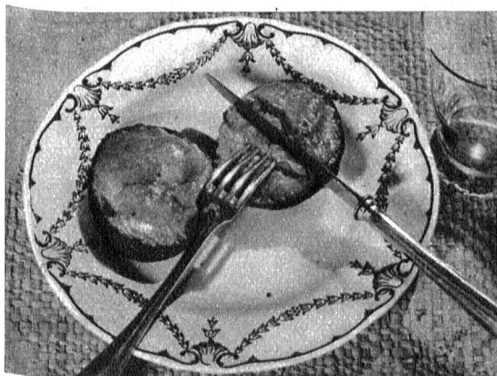


Beerenbrötchen

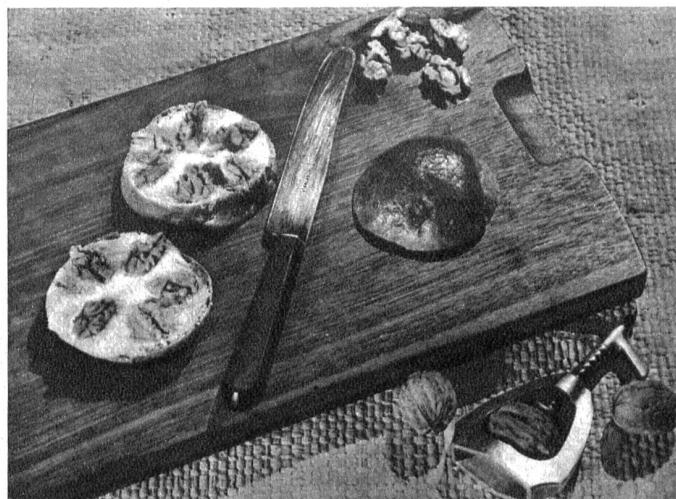
Verlorene Eier. 1 frisches Ei ganz sachte auf einen Unterteller aufschlagen und vorsichtig aber trotzdem rasch in die kochende Brühe geben. Darin auf kleinem Feuer ca. 4 Minuten kochen lassen und mit der Schaumkelle vorsichtig herausheben.

Käseschnitten. 1. Art: Wegglichscheiben werden auf der ganzen Oberfläche mit kartondick geschnittenem Käse bedeckt und entweder im Backofen oder zugedekelt in der Bratpfanne so lange gebacken, bis der Käse fondueartig geschmolzen ist.

2. Art: Die Weggli in fingerdicke Scheiben schneiden. Den Käse fein reiben und mit dem Ei zu dicklicher Masse verrühren. Man bestreicht die Wegglichscheiben mit dieser Masse und bäckt sie ca. 5—6 Minuten im heissen Backofen. Die Käseschicht geht langsam auf und wenn sie goldgelb überbacken ist, können die Brötchen angerichtet werden. Jungesellen ohne Backofen backen diese Brötchen in der Pfanne in etwas Fett, wenn möglich unter etwelchem Begiessen. Mit viel grünem Salat zu Tische geben.

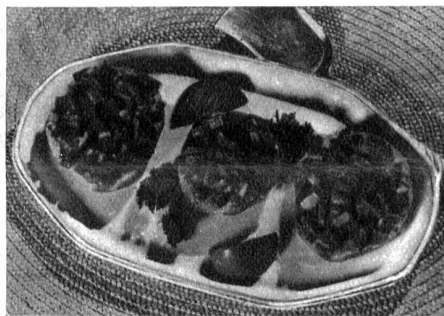


Käseschnitten



Nussbrötchen

Nussbrötchen. Weggli werden in 2—3 Scheiben geschnitten und im Backofen oder im Toastapparat knusprig gebacken. Ausgekühlt bestreicht man sie mit einer Mischung von Quarg und etwas Butter und bestreut sie mit Zucker oder bestreicht sie mit Traubenkusthonig. Frische oder getrocknete Nüsse werden geöffnet und die Brötchen, die ganz besonders von Kindern mit Freuden gegessen werden, dicht mit den Nussstücken belegt.

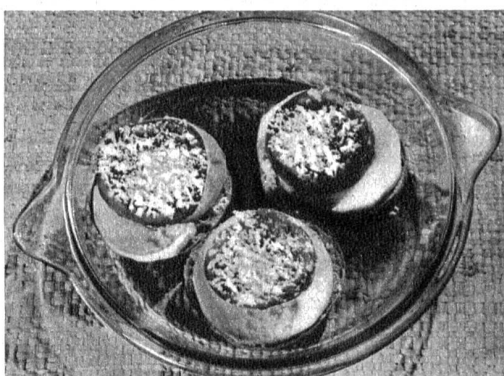


Schinkenschnitten

hängen, als darauf Platz findet. Mit Tee oder Süssmost zu Tisch geben. Eine Salatplatte aus Gurken-, Tomaten- und Bohnensalat macht diese Brötchen zu einem festlichen Schmaus.

Bremer Stadtmusikanten. Weggli werden in fingerdicke Scheiben geschnitten und kurz im Backofen geröstet. Dünne Zucchetti- oder Auberginenscheiben, zentimeterdick geschnittene Tomatenscheiben werden gebraten und auf die noch warmen Wegglichscheiben aufgeschichtet. Das ganze bestreut man ziemlich dick mit Käse und bäckt die hoch aufgefüllten Brötchen im Backofen, bis der Käse verlaufen ist. Wer Zwiebeln gerne mag, bestreut die Brötchen mit gerösteten Zwiebelstreifen, jedoch bevor die Gemüse darauf geschichtet werden.

Zuppa pavese. Pro Person: 1 Weggli, 1 Ei, 20 g geriebener Käse, Bouillon. Die Weggli in Scheiben schneiden und ohne Fett knusprig rösten. In kleinem Kochtopf 1 Messerspitze Liebig's Fleischextrakt in Wasser auflösen, erhitzen und darin ein verlorenes Ei kochen. (Rezept nebenstehend.) Die Brotscheiben in ein feuerfestes Plättchen anrichten, mit geriebenem Käse bestreuen, das verlorene Ei darauf legen und mit Schnittlauch bestreuen. Die Suppe über das Ganze giessen und alles nochmals erhitzen. In flachem Pfännchen oder feuerfestem Geschirr zu Tische bringen.



Bremer Stadtmusikanten



Zuppa pavese

Quargbrötchen mit Kräutern. Quarg (für 50 g Käsemarken sind 300 g Quarg zu haben) wird zur Hälfte mit frischer Butter verrührt, mit $\frac{1}{2}$ fein geriebenen Zwiebel, 1 Messerspitze Kümmel, 1 gestrichenen Teelöffel Paprika, 1 Prise Salz und Zucker vermischt. 2—3 Cornichons oder 1 Esslöffel Kapern hackt man fein, fügt Schnittlauch, Boretsch und andere beliebige Kräuter dazu und knetet das ganze zu einem bergartigen, hübsch dressierten Häufchen. Auf Salatblättern wird der pikante Brotaufstrich angerichtet und im Kranz dunkler Brotscheiben oder Knäckebrötchen zu Tisch gereicht. Je nach Geschmack kann das eine oder das andere Gewürz weglassen werden. Mit Tee servieren.

Pikante Brötchen. 100 g Speisequarg werden mit 50 g frischer Butter zu glatter Masse verrührt, mit $\frac{1}{2}$ fein geriebenen Zwiebel, 1 Messerspitze Kümmel, 1 gestrichenen Teelöffel Paprika, 1 Prise Salz und Zucker vermischt. 2—3 Cornichons oder 1 Esslöffel Kapern hackt man fein, fügt Schnittlauch, Boretsch und andere beliebige Kräuter dazu und knetet das ganze zu einem bergartigen, hübsch dressierten Häufchen. Auf Salatblättern wird der pikante Brotaufstrich angerichtet und im Kranz dunkler Brotscheiben oder Knäckebrötchen zu Tisch gereicht. Je nach Geschmack kann das eine oder das andere Gewürz weglassen werden. Mit Tee servieren.

Schinkenschnitten. Quarg wird mit ganz wenig roher Milch oder Haushaltrahm zu streichfähiger Masse verrührt. Man bestreicht damit dunkle Brotscheiben und bestreut sie mit Schnittlauch. Schinken, Büchsenfleisch, Reste von Wurst (Cervelat- u. Schützenwürste) oder Reste von Rauchfleisch werden entweder fein gehackt oder in ganz winzige Würfel geschnitten. Die Brotscheiben werden mit der bestrichenen Seite auf die Fleischwürfelchen gelegt und dann auf einer Platte hübsch angerichtet. Durch das Eintauchen der bestrichenen Brote in die Würfel bleibt just so viel Fleisch am Brot