

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 36 (1946)
Heft: 3

Rubrik: [Für die 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: 17.02.2026

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

Was gibt es heute?

Wir schlagen vor — Sie wählen!

Sauerkraut-Eintopf

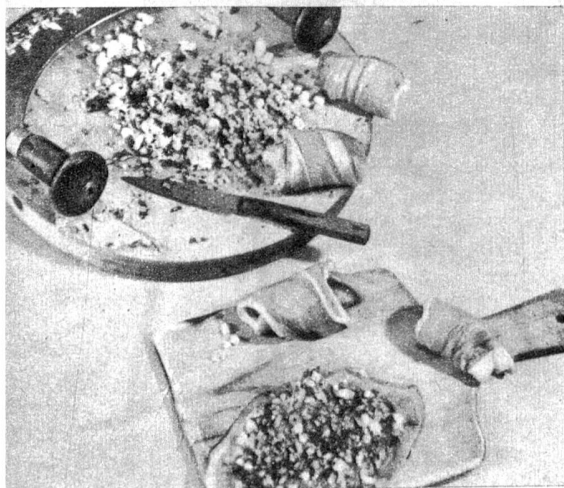
Eine feuerfeste Form mit dünnen Speckscheiben auslegen, dann eine Lage Sauerkraut, eine Lage fein-

geschnittene Wurst (Servelats), wieder Sauerkraut. Die Kartoffeln werden gut gewaschen, halbiert und in der gleichen Ofenhitze wie das Sauerkraut weich gebacken.



Gefüllter Kohl — einmal anders!

Ein Kohl wird gut gewaschen und die Blätter leicht aufgebogen. Unterdessen wird Hackfleisch mit viel Petersilie, Sellerie, geräffelten Rüebli vermischt, pikant abgeschmeckt und in wenig Öl oder Fett gebraten. Etwas Mehl überstäuben und gut durchrühren. Nun wird jedes Kohlblatt mit einer Schicht Fleisch versehen (der Kohl wird ganz gelassen, darf aber nicht zu fest sein). In ein Tuch binden und im Wasser weichkochen. Dazu eine rezente Tomatensauce servieren.



Rindsvögel

Beim Metzger Rindfleisch-Schnitzel verlangen, und zwar sehr dünn. Als Fülle: 50 g Speck, 1 Ei, Peterli, Zwiebeln, Knoblauch. Die Zutaten fein wiegen. Die Plätzli zuerst mit etwas Öl bestreichen und eine halbe Stunde liegen lassen. Nachher ist die Fülle aufzutragen. Zusammenrollen und einen Zahnstocher durchstechen. Die Plätzli erst über die aufgetragene Fülle salzen, da das Salz Wasser zieht und die Plätzli nahher gerne trocken werden.



Kartoffeltätschli auf gedämpftem Kohl

(mit Steinpilzen)

Resten-Kartoffelstock wird mit aufgelöstem Trockenvolleipulver, gedörrten Steinpilzen (nicht einweichen), Zwiebeln, Knoblauch und Salz vermischt. Eine Prise Backpulver oder Natron nicht vergessen. Aus der Masse Tätschli formen und im Fett oder auf dem Backofen backen lassen.



Omeletten — aus Trockenvollei

Trockenvollei einweichen oder eine Prise Natron zufügen, dann kann man es sofort verwenden. Einen gewöhnlichen Omelette-Teig aus Vollmehl zubereiten. Gut schlagen und zuletzt nochmals etwas Backpulver zufügen. Getrocknete Steinpilze darunter geben. Sie brauchen nicht eingeweicht zu werden. Mit Salz, Muskat und ganz fein zerdrückter Knoblauchzehe würzen. Im Fett oder Öl backen und mit geriebenem Käse bestreut servieren.