Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 36 (1946)
Heft: 5

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

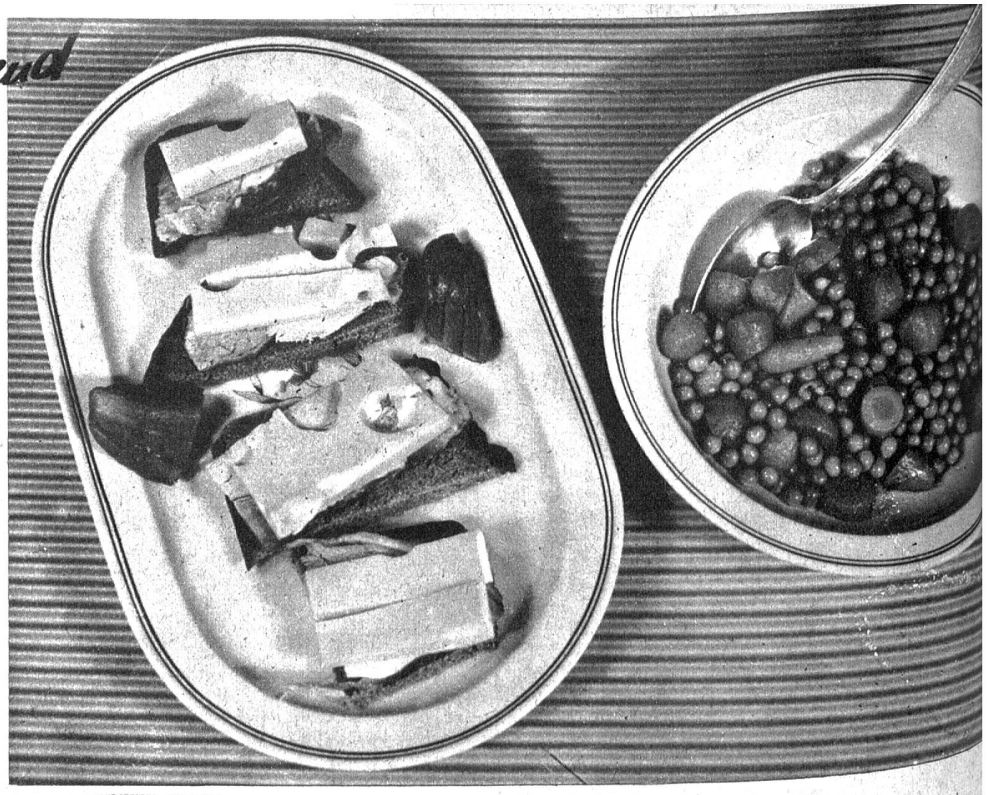
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans 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: 01.08.2025

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

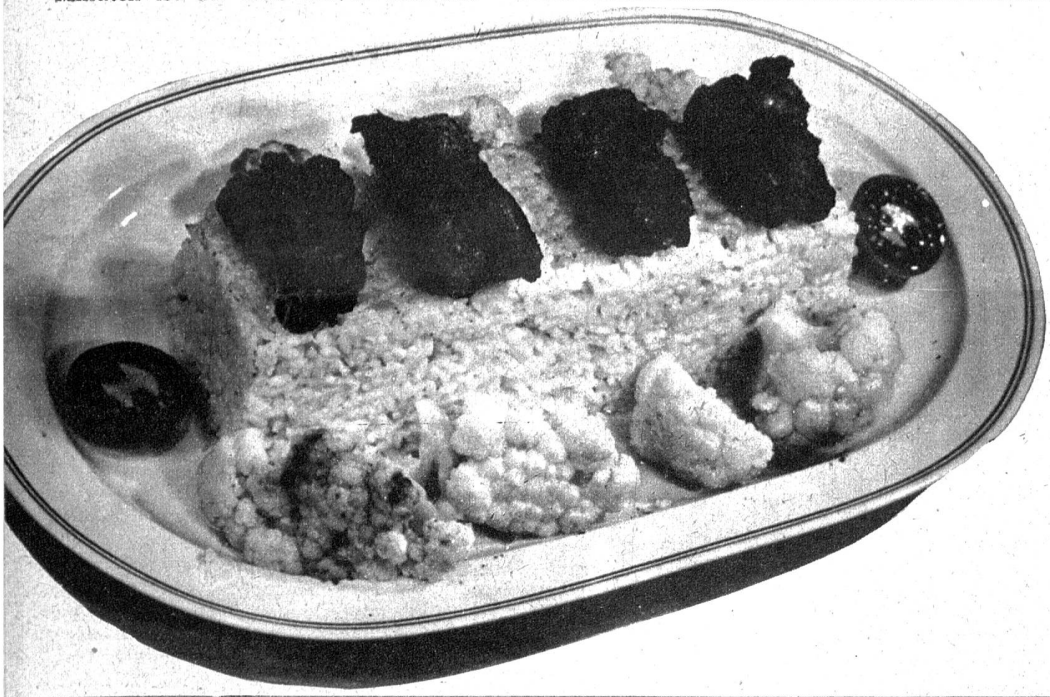
für den Sonntagabend

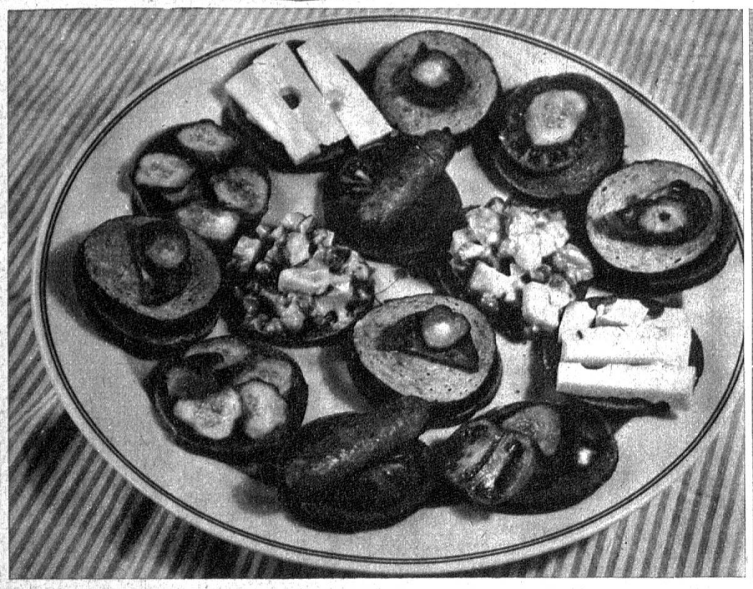
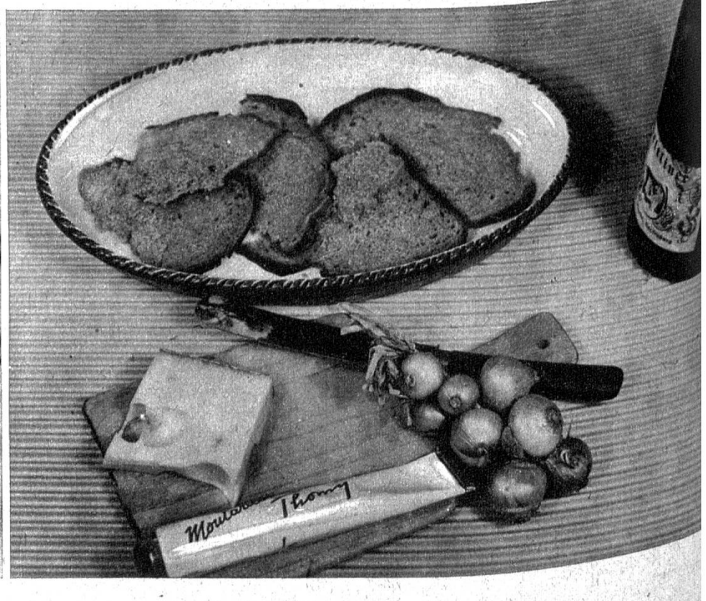


Rechts: **Käseschnitten — aber mit Fleisch als Unterlage.** Das Brot in Scheiben schneiden, auf einer Seite im Fett backen, dann durch etwas Milch und Weisswein ziehen. Abtropfen lassen. Auf das Brot kommt eine Scheibe Rindfleischbraten, darüber etwas Oel, nachher eine Scheibe Käse. Im Ofen backen lassen, bis der Käse läuft. Sehr heiss servieren.

Unten: **Reis mit Rindfleischvögel.** Als vorsorgliche Hausfrau haben wir die kleine Reiszuteilung ängstlich gehütet, aber heute wollen wir uns einmal etwas Gutes leisten.

Reis waschen. Zwiebeln in Fett hellgelb dünsten, Reis zufügen, einige Male gut mit der Kelle wenden, dann mit Bouillon auffüllen. Würzen mit Muskat, Thymian und Paprika. Nur 10 Minuten kochen lassen. Nachher vom Feuer nehmen und die Pfanne gut verschlossen stehen lassen. Nach wiederum 10 Minuten ist der Reis wie er sein soll — körnig und doch weich. Die Cake-Form mit Fett ausstreichen, den Reis einfüllen und sofort stürzen. Darauf werden die Rindfleischvögel, die inzwischen gekocht wurden, placiert und der Reis mit Blumenkohl, der mit brauner Butter abgeschmelzt wurde, garniert. Die Sauce extra reichen. Dazu grüner Salat.



Unten links: **Was uns nie «verleidet».** Der Stolz der Hausfrau sind belegte Brötchen. Auf dieser «glustigen» Platte wurde rundes Kaviar-Brot in Scheiben geschnitten und mit Wurst, kleinen Bratwürstchen, russischem Salat, Tomaten und Gurken belegt. Wer möchte da nicht mithalten?

Unten: **Da wird Vater schmunzeln.** Eine feuerfeste Form mit Oel auspinseln, dann eine Lage Brot, das mit Wein besprengt wird. Jede Brotscheibe mit Senf, aber nur wenig, bestreichen. Jetzt eine Lage Käse, ganz fein gewiegte Zwiebeln, wieder Brot. Ueber alles eine Bouillon- oder Bratensauce giessen. Kurze Zeit im Ofen backen.