

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 37 (1947)

Heft: 2

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>



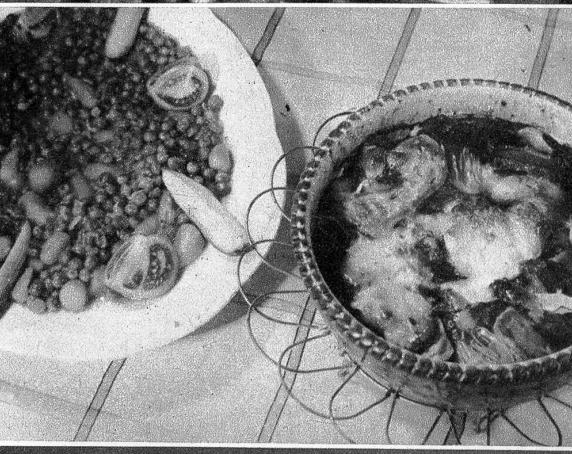
1



2



3



4



5



Für den Alltag

1 Kartoffelstock mit Brösmeli: Zutaten: Kartoffeln, Brösmeli, Fett, Gemüse. Kartoffeln in der Schale weichkochen. Schälen und heiß reiben. Nachher erst salzen, etwas Muskat zufügen und gut rühren. In die Pfanne kommen Fett und Brösmeli. Auf eine runde Platte wird der Stock turmartig aufgeschichtet, nachher mit den Brösmeli überzogen. Mit Gemüse oder gefüllten Tomaten garnieren. Dazu Salat.

2 Leberspiessli: Man rechnet pro Person 100—125 Gramm Kalbsleber und eine halbe Scheibe Weissbrot. Die Leber wird von der Haut, den Sehnen und Röhrchen befreit. Dann schneidet man sie in gleichmässige Vierecke. Dementsprechend werden Weißbrotwürfel geschnitten. Dann wird abwechselungsweise Brot und Leber auf einen längeren Zahnstocher gespiesst. Das Ganze wird mit Butter bestrichen und unter dem Grill oder in der Bratpfanne 4—5 Minuten geröstet. Dann erst wird leicht mit Salz und Pfeffer bestreut.

3 Gefüllte Kalbsröllchen: Zutaten: Zwei ganz dünne Scheiben Kalbfleisch, zwei Esslöffel Reibkäse, etwas Tomatenmark und Sardellenpaste, geriebener Ingwer, etwas saure Milch oder Sahne. Die Kalbsschnitzel werden mit Salz und Ingwer gewürzt, dann vermischt man mit Käse, Tomatenmark und Sardellenbutter und bestreicht damit die Schnitzel. Dann rollt man sie zusammen und steckt sie mit einem Zahnstocher zusammen. Die Röllchen werden von allen Seiten gut angebraten, dann fügt man die saure Milch oder Sahne bei und lässt zugedeckt 5—7 Minuten dünsten.

4 Pikanter Brot-Zwiebelauflauf: Zutaten: Geschnittenes Brot, Zwiebeln, Käse und eine Eiermilch. Eine feuerfeste Form mit Öl oder Fett bestreichen. Nachher eine

Lage Brotdünkli hineingeben, darüber eine Lage Zwiebeln, ganz dünn in Scheiben geschnitten, darüber geriebener Käse, etwas Paprika, Muskat und Dill, wieder Brot, geriebener Käse. Ein Ei gut verquirlen, mit Milch und einem Kaffeelöffel Mehl verreiben, würzen mit Bouillon, feingewiegt Peterli und Schnittlauch. Über die Masse gießen und im Ofen 20 Minuten aufziehen.

5 Kartoffeln à la Reine: Die Kartoffeln werden in Stengeli geschnitten. Im Salzwasser halbweich garen. Unterdessen wird mit Fett, Mehl, feingewiegt Zwiebeln, Peterli, Knoblauch, etwas Milch und Weisswein eine pikante Sauce auf kleinem Feuer 20 Minuten gekocht. (Gas — kleine Flamme.) Pikant abschmecken, salzen und sofern man hat, einige glasig gebratene Speckwürfelchen dazufügen. Die Kartoffeln sorgfältig untermischen und noch 10 Minuten weichkochen lassen. Mit feingewiegetem Schnittlauch bestreuen und zu Salat und Käse servieren.

6 Maispfluten: In halb Milch und Wasser einen Fleischbrühwürfel auflösen. Mit Muskat, Curry und Thymian abschmecken. Wenn die Brühe kocht, den Mais langsam einröhren und auf kleinem Feuer 20 Minuten kochen lassen. Unterdessen wird 100 Gramm Speck in Würfeli geschnitten und glasig gebraten. Unter den Mais röhren, ebenso 50 Gramm geriebenen Käse. Eventuell nachsalzen. In einem kleinen Pfännchen Fett heiß machen. Nun sticht man mit dem Esslöffel Pfluten ab und legt sie in eine feuerfeste Form, die man vorher mit flüssigem Fett ausgepinselt hat. Eine Viertelstunde in den heißen Ofen schieben und mit grünem Salat servieren. Man kann auch eine Tomaten- oder Bratensauce dazu servieren.