[Für die Küche]

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **36 (1946)**

Heft 5

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

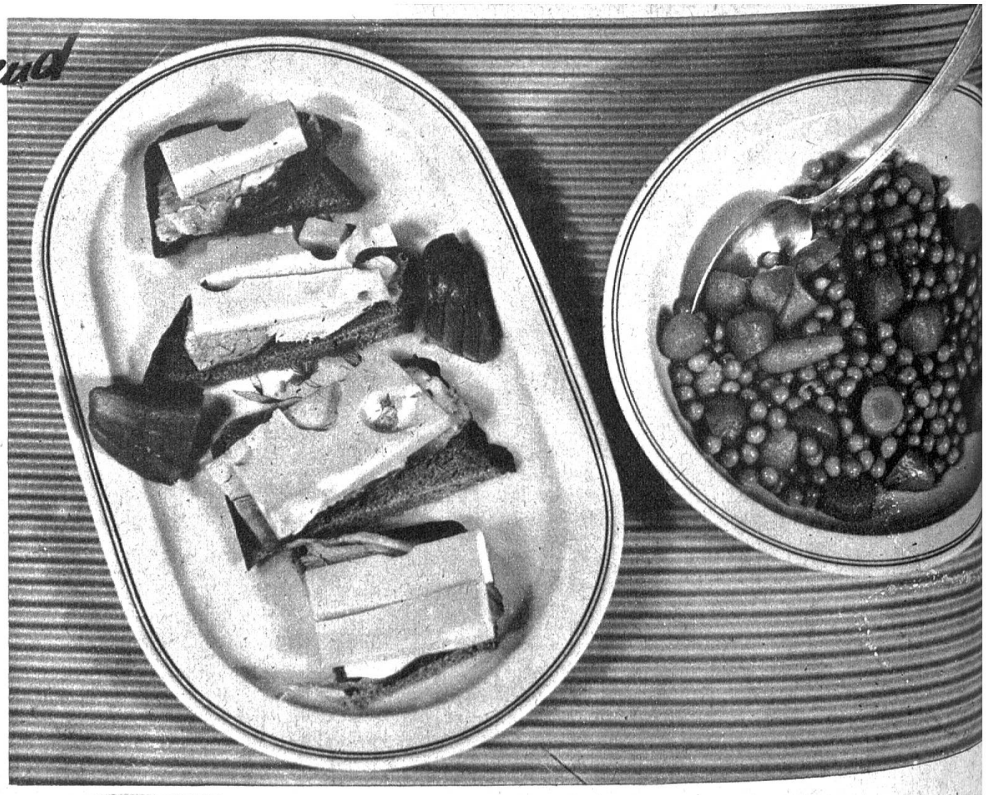
Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

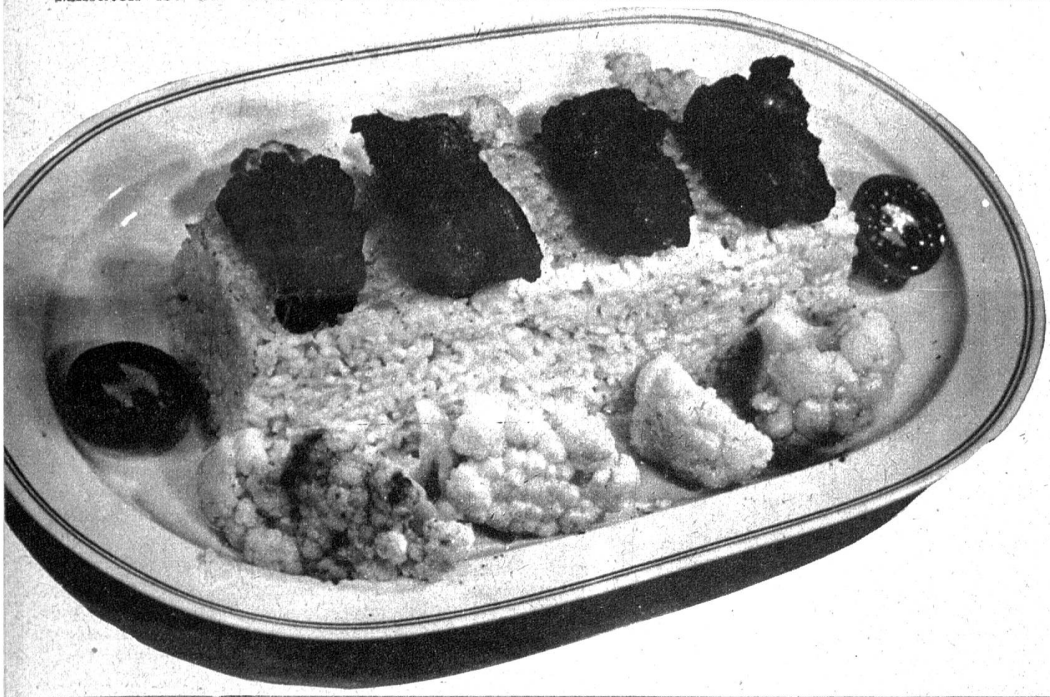
für den Sonntagabend

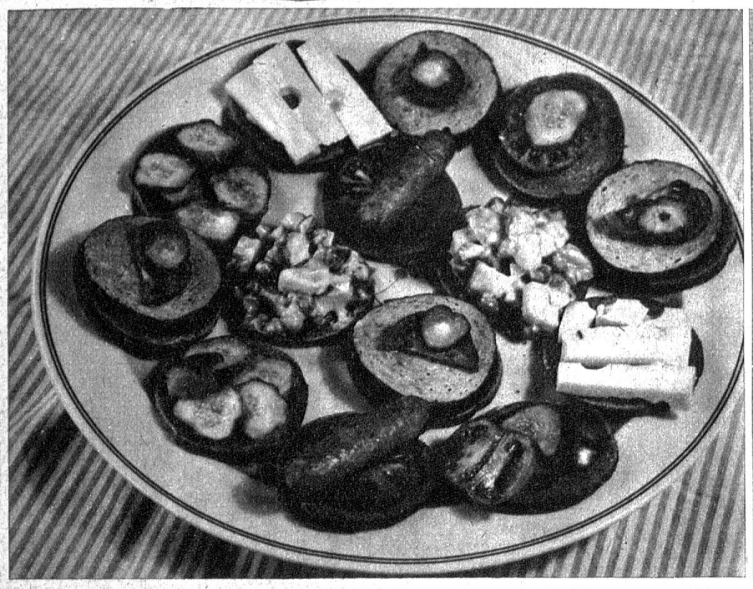
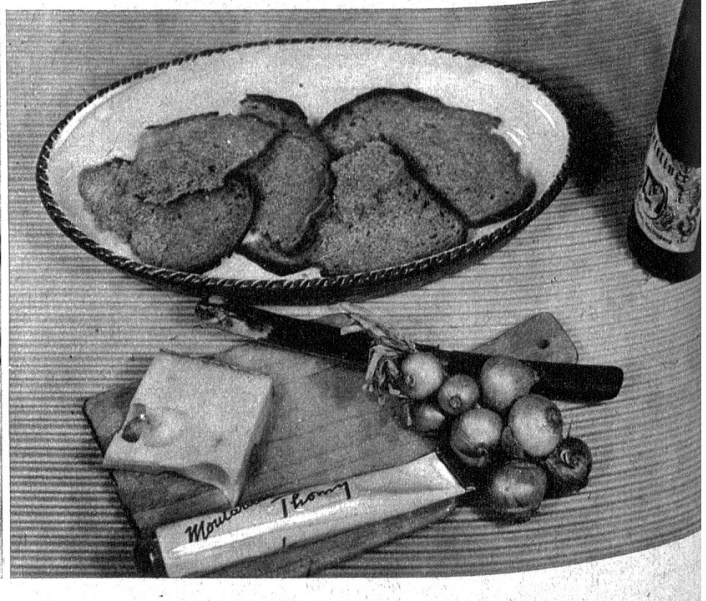


Rechts: **Käseschnitten — aber mit Fleisch als Unterlage.** Das Brot in Scheiben schneiden, auf einer Seite im Fett backen, dann durch etwas Milch und Weisswein ziehen. Abtropfen lassen. Auf das Brot kommt eine Scheibe Rindfleischbraten, darüber etwas Oel, nachher eine Scheibe Käse. Im Ofen backen lassen,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