

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 36 (1946)  
**Heft:** 5  
  
**Rubrik:** [Für die Küche]

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 29.03.2025

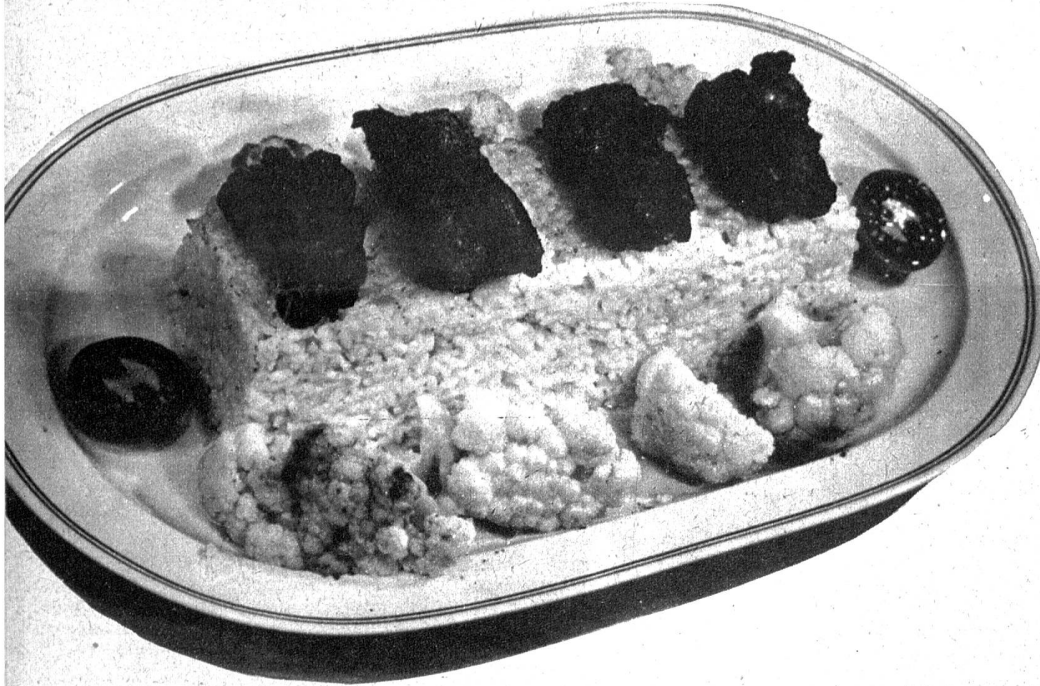
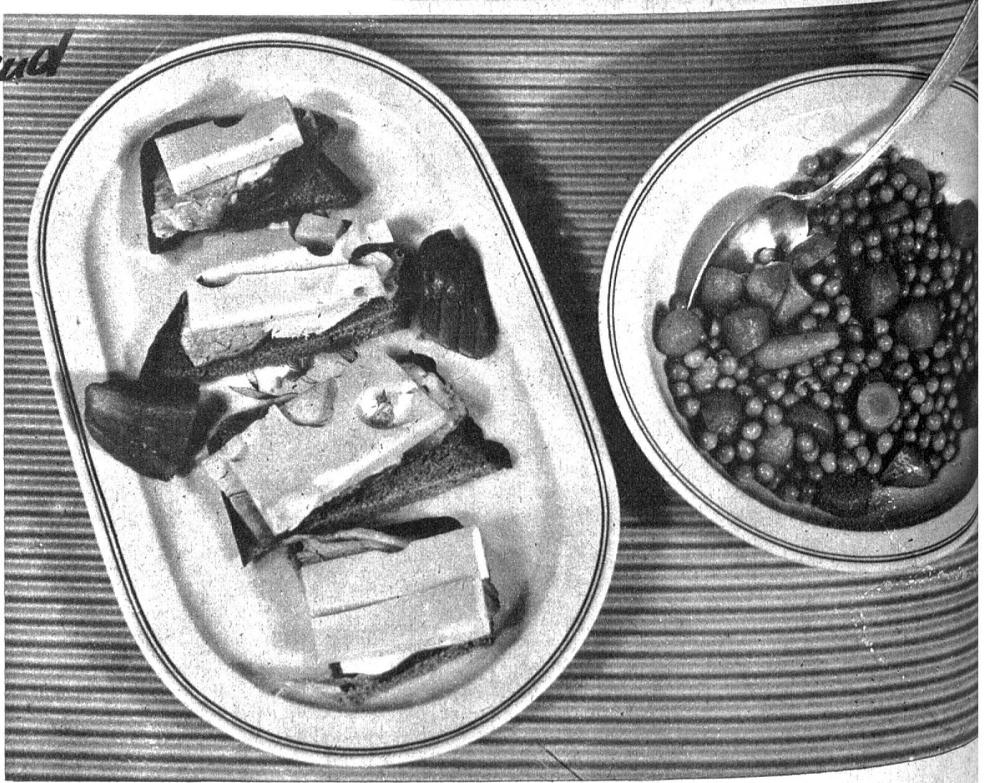
**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# 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.

