

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 33 (1943)

Heft: 33

Rubrik: 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

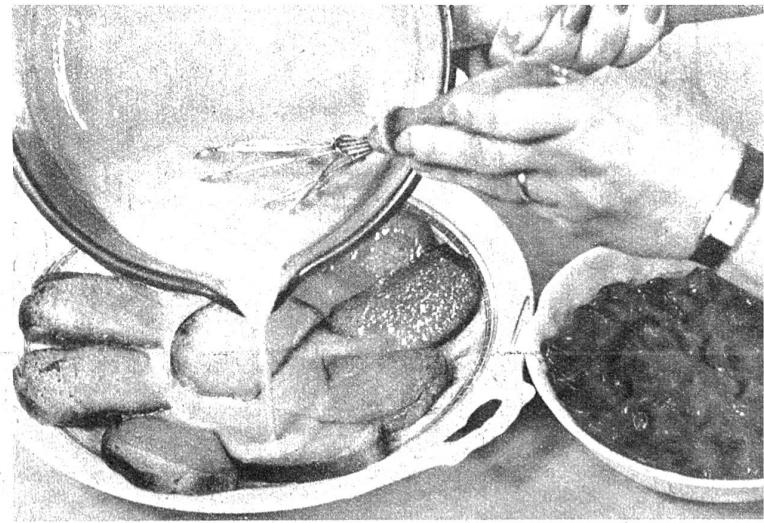
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 12.01.2026

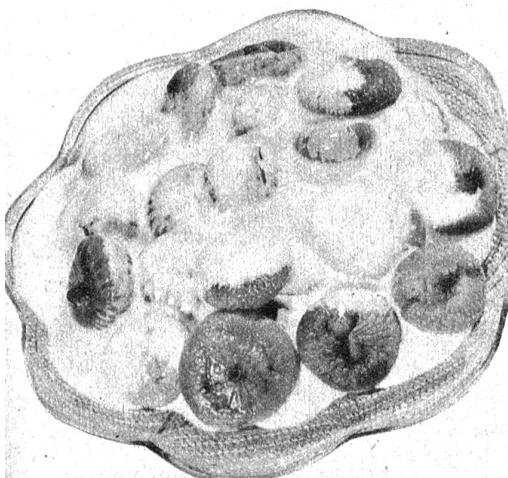
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Überraschungsdessert aus Feigen



Ausgiebiges Sonntagsdessert



Aus Milch, Zucker und Puddingpulver nach aufgedruckter Vorschrift eine Crème kochen, über die nebeneinander auf eine flache Schüssel ausgebreiteten Zwiebackscheiben gießen und mit den leicht gezuckerten Beeren oder entsteineten Kirschen bedecken. Möglichst kalt servieren.

Überraschungsdessert aus Feigen

Für 4 Personen. 250 g Feigen, 2 Glas Süssmost, $\frac{1}{2}$ Dose umgezuckerte Kondensmilch.

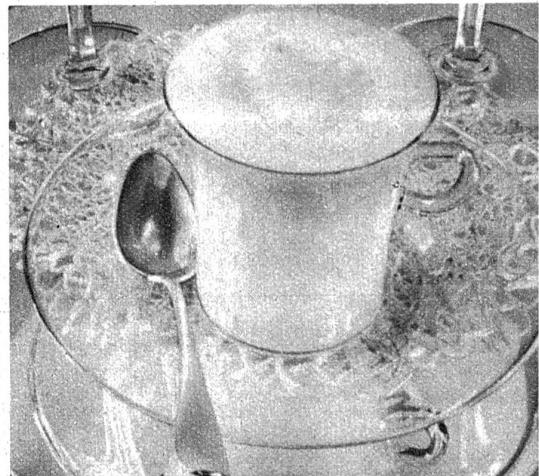
Die gewaschenen Feigen über Nacht mit dem Süssmost bedeckt einweichen, absieben und nett anrichten. Den Süssmost etwas einkochen und über die Feigen gießen. Inzwischen, jedoch erst knapp vor dem Essen, die Kondensmilch mit dem Schneebesen dickschaumig schlagen und die Feigen damit bedecken. Sofort zu Tisch geben, da die Kondensmilchcreme gerne wieder flüssig wird.

Buttermilcherème

Für 4 Personen. 10 Zwiebackscheiben, $\frac{1}{2}$ l Buttermilch, $\frac{1}{4}$ Dose gesättigte Kondensmilch, etwas abgeriebene Zitronenschale. Die Zwiebackscheiben fein zerbröckeln. Kondensmilch, Zitronenschale und Buttermilch mischen, mit dem Schneebesen schlagen, über den Zwieback gießen und das Dessert ca. 30 Minuten kühl stehen lassen.

Zabaione nach Tessiner Art

Für 2-3 Personen. 2 Eigelb, 2 halbe Eischalen Marsala, 2 knappe Esslöffel Zucker, 4 halbe Eischalen Weisswein. Alle Zutaten sehr gut verrühren und erst wenn der Zucker sich vollständig aufgelöst hat in kleinem Kochtopf aufs Feuer bringen. Unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen so lange auf dem Feuer belassen, bis die Crème dickschaumig im Pfännchen aufzusteigen beginnt. Sofort in Tassen oder Gläser anrichten und rasch servieren.



Zabaione nach Tessiner Art

Zeitgemäße Rezepte

Fleisch-Sauce ohne Fleisch zu Kartoffelstock etc.

Grobzerschlagene Knochen zusammen mit Zwiebeln anbräunen, mit Mehl bestäuben und wieder anbräunen, eine Tomate beifügen, zerdrücken und mit starker Flamme anbräunen. Mit Wasser kalt ablöschen. Eine Gabelspitze voll Liebig-Fleischextrakt in heissem Wasser auflösen und beigeben, salzen und würzen. Langsam köcheln, oft umrühren, passieren.

Durch andere Zutaten kann man dieses Rezept variieren, z. B.: Nussgross Butter in ein Pfänneli, etwas zerschnittene Zwiebel auf schwachem Feuer anfärbten, jetzt eine halbe Tomate hineinschneiden, 5 Minuten auf kleinem Feuer eindämpfen, dann 2 bis 3 Suppenlöffel Wein dran und wieder einschmoren lassen, etwa eine Minute bei leb-

hafterem Feuer. Jetzt noch 2 bis 3 Suppenlöffel Haushaltrahm beifügen. Wieder eindämpfen, aber nicht ganz. Eine Gabelspitze Liebig-Fleischextrakt hinein mit etwas heissem Wasser, aufwallen, dann leise blättern lassen (nie zudecken). Salzen, pfeffern, sieben. Wünscht man dieses Sösslein sämig, so kann man 20 Minuten vor dem Anrichten etwas Kartoffelmehl oder geröstetes Mehl kalt anteigeln und in die kochende Sauce hineinrühren.

Auf diese Weise erhält man eine kräftige, feine und nach Belieben ausgiebige Sauce zu Teigwaren, Reis usw., wenn man kein Fleisch und keinen Bratenfond zur Verfügung hat. (NB. Durch langes Köcheln wird jede Sauce besser; Gasverbrauch ganz minim; zur Not geht es sogar auf jedem Plattenwärmer.)

Al. S.

Neapolitanisches Gericht

Aus Mais, Griess oder Erbsgriess einen dicken Brei kochen, die Hälfte davon auf ein abgespültes Brett sofort ausbreiten, das zubereitete Hackfleisch darübergießen und den zurückbehaltenen Brei darauf streichen. Es muss rasch gearbeitet werden, damit die Masse zusammenhält. Erkalten lassen, in Rechtecke schneiden, mit Oel überpinseln und im Ofen oder in der Omelettenpfanne beidseitig goldig überkrusten. Mit Salat oder mit einer pikanten Sauce servieren.

A b a r t e n : 1. Der Einfachheit halber kann das Hackfleisch mit dem Brei vermischt und in Schnitten ausgebacken werden. — 2. Einen weniger dicken Brei mit dem Fleisch schichtenweise in eine eingefettete Auflaufform füllen und im Ofen überbacken.