

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 37 (1947)

Heft: 13

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

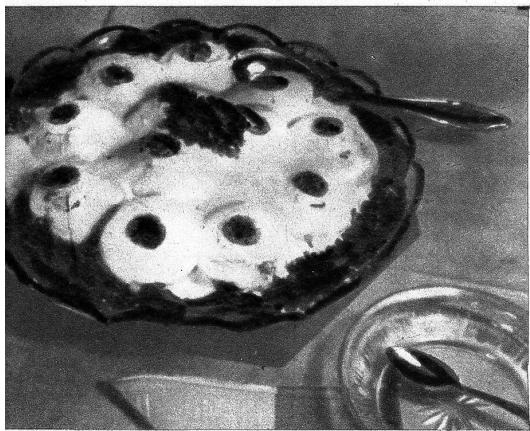
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Ein Festtagsmenü

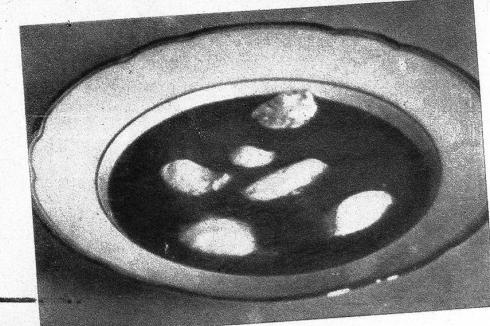
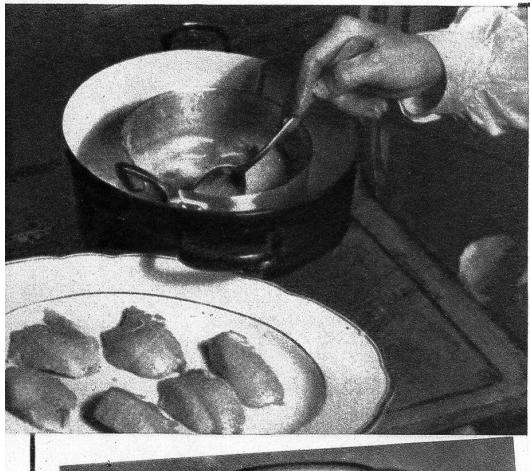
ZUR
KONFIRMATION



Der wohlgeratene Backpulverkuchen zeigt an der Schnittfläche die charakteristischen Löcher



Pfirsichspeise mit Crème



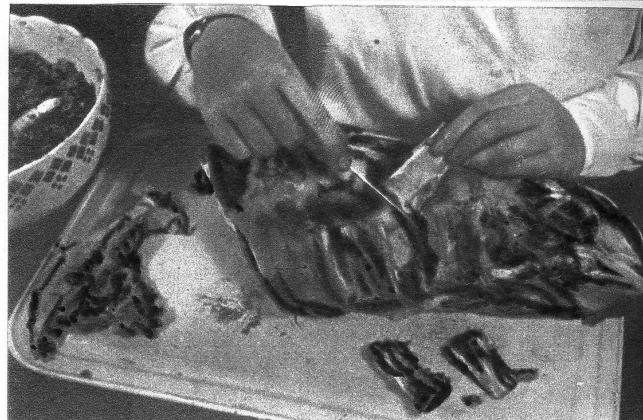
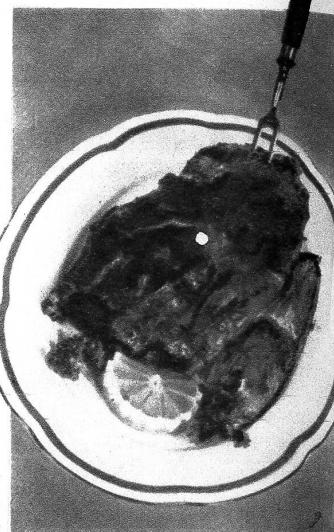
Napfkuchen. Zutaten: 125 g Butter, 125 g Zucker, 2—5 Eier, 500 g Mehl, Saft und Schale einer Zitrone $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Backpulver. Die Butter wird schaumig gerührt, dann gibt man nach und nach den Zucker, die Eigelb, das gesiebte Mehl und die Milch dazu, immer nach einer Seite rührend. Man würzt mit der Zitronenschale und Saft. Etwas Mehl hat man zurückbehalten und mischt damit das Backpulver, mischt das ganze unter den Teig und zieht zum Schluss die steif geschlagenen Eiweiß darunter. Eine Ringform wird mit Butter ausgefettet, mit Paniermehl ausgestreut, dann füllt man den Teig hinein und gibt das ganze in den vorgewärmten Ofen, wo der Kuchen bei 160 Grad eine Stunde backen soll. Nach Wunsch kann man dem Kuchen 75 g gewaschene und im Mehl gewendete Sultaninen beifügen.

Pfirsichspeise mit Crème. Eine Glasschüssel legt man mit Biskuit aus, die man mit etwas Rum anfeuchtet. Darauf legt man halbierte Pfirsiche (im Winter aus Büchsen), die man mit geraspelten Mandeln füllt. Darüber wird eine Vanille-Crème gegossen. Dann verziert man mit gehacktem Weingelee oder mit Pistazien und stellt einige Stunden kalt.

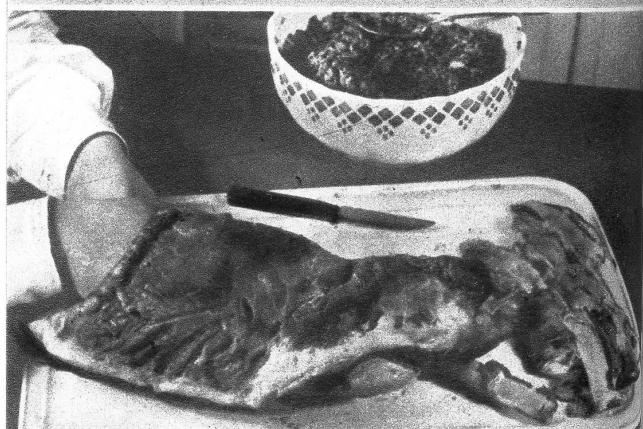
Klare Fleischsuppe m. Topfklössen. Eine gute Fleischsuppe wird hergestellt, indem man ein genügend großes Stück Rindfleisch, das möglichst fett sein soll, mit einer Gemüsegarnitur, bestehend aus einer Zwiebel, Sellerie, Lauch, einigen kleinen Rüebli und einigen Markknöchen mindestens zwei Stunden kocht. Die Topfklössse werden auf folgende Weise zubereitet: Man nimmt 20 g Butter, 25 g Mehl, eine Tasse Milch, 2 Eier, eine Prise Salz und Muskat. Alles gut verrühren, in eine gefettete Schüssel geben und im Wasserbad während ca. 40 Minuten fest werden lassen. Dann werden die Klösse mit einem Löffel abgestochen und in die Suppe gegeben.

Gefüllte Kalbsbrust

Die Kalbsbrust wird entbeint und mit einer Fleischfarce aus 250 g Rindfleisch, 250 g Schweinefleisch, zwei eingeweichtem und ausgedrückten Weggli, 1 Ei, 2—3 gewässerte und entgrätete Sardellen, etwas Zitronenschale und Salz gefüllt, dann zugenäht und wie ein Kalbsbraten während ca. 1½ Stunden gebraten. Hierauf wird die Kalbsbrust in Tranchen geschnitten und mit Gemüse garniert serviert.



Gefüllte Kalbsbrust: die Rippenknochen werden ausgelöst



Mit der Hand wird die Höhlung für die Fülle geweitet



Dann wird die Fülle eingedrückt und die Öffnung zugenäht