

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 38 (1948)  
**Heft:** 14  
  
**Rubrik:** [Für die 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](#)

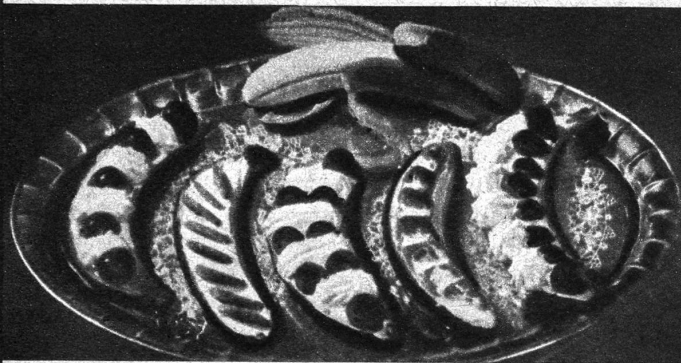
### **Terms of use**

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:** 06.04.2026

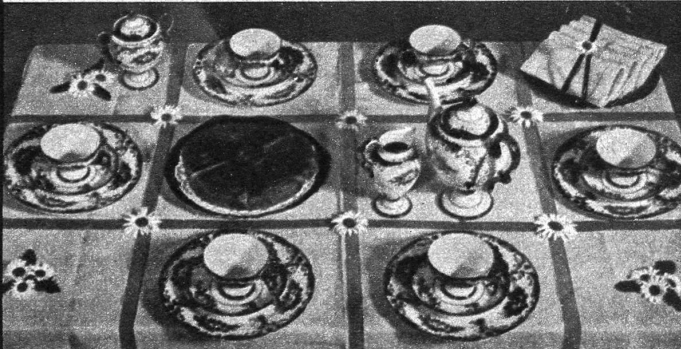
**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

Eine gute und zeitgemässe Nachspeise ist: Gefüllte Bananen. Bananen werden der Länge nach halbiert, ausgehöhlt, das Fruchtfleisch durch ein Sieb getrieben, mit Zitronensaft, Schlagrahm, Honig oder Zucker und



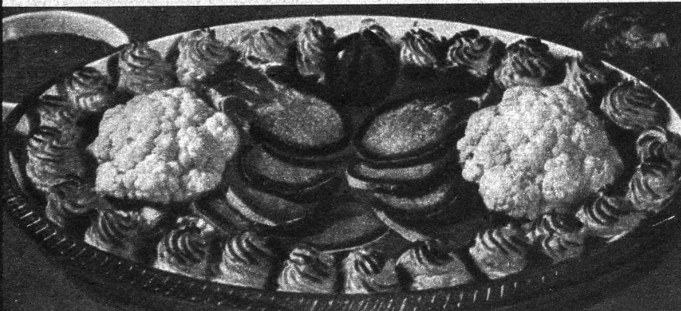
geriebenen Mandeln vermischt und in die Schalen gefüllt. Danach beträufelt man mit etwas Likör oder Rum und garniert mittels Dressiersack mit Schlagrahm, sowie Kompottfrüchten oder Trauben, Kirschen usw.

\*



Ein festlicher Kaffeetisch für liebe Gäste

\*



Eine festliche Platte mit Ochsenzunge, Blumenkohl und gratiniertem Kartoffelpüree.

\*

Die Bilder und die Rezepte sind Proben aus dem soeben im Alpha-Verlag in Bern erschienenen neuen Kochbuch «Rund um den Familientisch» von E. Nietlisbach. Das Buch ist in sämtlichen Buchhandlungen erhältlich.

# Aus einem neu erschienenen Kochbuch

## Essen bei unerwartetem Besuch:

**Eierbrötchen mit Sardellen**  
**Bratwurst in Bier**  
**Makkaroni mit frischer Butter**  
**Grüner Salat**  
**Aprikosencoupe**  
**Gebäck**

*Eierbrötchen mit Sardellen:* Weissbrotscheiben werden leicht geröstet und mit Butter bestrichen. Eiweiss und Eigelb von hartgekochten Eiern werden jedes für sich gehackt und so auf die Brotscheiben verteilt, dass das Eiweiss einen Kranz um das Eigelb bildet. Darüber werden kreuzweise Sardellenfilets gelegt.

*Bratwurst in Bier. Zutaten:* Bratwürste, ½ bis 1 Flasche Bier, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, einige Zwiebelscheiben, etwas Salz, Kartoffelmehl. Die Bratwürste werden 15 Minuten in heisses Wasser gelegt, danach in Mehl gewendet und in wenig Fett kurz angebraten. Dann bedeckt man sie mit heissem Bier, gibt die Gewürze bei und lässt die Würste in einigen Minuten weichschmoren. Vor dem Servieren wird die Sauce mit Kartoffelmehl sämig gemacht.

*Makkaroni mit frischer Butter:* Man gibt die Makkaroni in genügend kochendes, gesalzenes Wasser und kocht sie etwa 15 Minuten. Danach werden sie auf einem Sieb gut abgetropft, in vorgewärmter Schüssel angerichtet, mit reichlich Käse bestreut und mit Stückchen von frischer Butter belegt. Dazu grüner Salat.

*Aprikosencoupe:* Die Früchte werden halbiert und entsteint, auf einer Raffel fein gerieben und mit Honig oder Zucker und Schlagrahm vermischt. Etwas Zitronenabgeriebenes verfeinert den Geschmack. Statt Rahm eignet sich auch mit Milch verrührter Vollmilchquark, den man mit etwas Zitronensaft, Vanille und Zucker abschmeckt.

## Rund um den Familientisch von Erna Nietlisbach

Im Alpha-Verlag, Hirschengr. 9, ist soeben ein neues Kochbuch erschienen, das die Hausfrauen besonders interessieren dürfte. Das Buch «Rund um den Familientisch» ist der eigentliche Helfer aller derer, die sich täglich ums Essen kümmern müssen, und zwar nimmt es hauptsächlich auf die Familie Rücksicht. Eine grosse Anzahl Menu, die immer gleich von der Kochanleitung gefolgt sind, erleichtern der Hausfrau die Arbeit. Es handelt sich dabei um Vorschläge, die sowohl an Festtagen, als auch an gewöhnlichen

Tagen Anwendung finden können, denn für den Alltag wird man ganz einfach die eine oder andere Speisenfolge weglassen. Eine grosse Anzahl farbiger und anderer Illustrationen erleichtern die Dekoration und zeigen, wie man einen Tisch schön und auch festlich decken kann. Im letzten Teil des Buches sind viele gute Ratschläge, wie man sie bei kleinern und grössern Familienfesten gut gebrauchen kann. Das Buch dürfte jeder Hausfrau willkommen sein!  
hkr.