

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 38 (1948)
Heft: 9

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

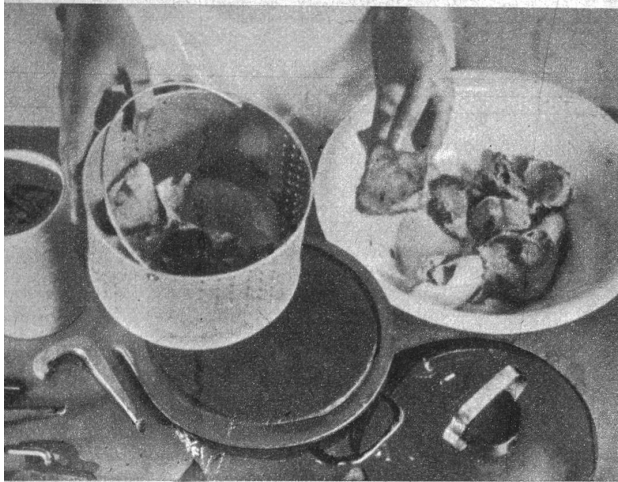
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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](#)

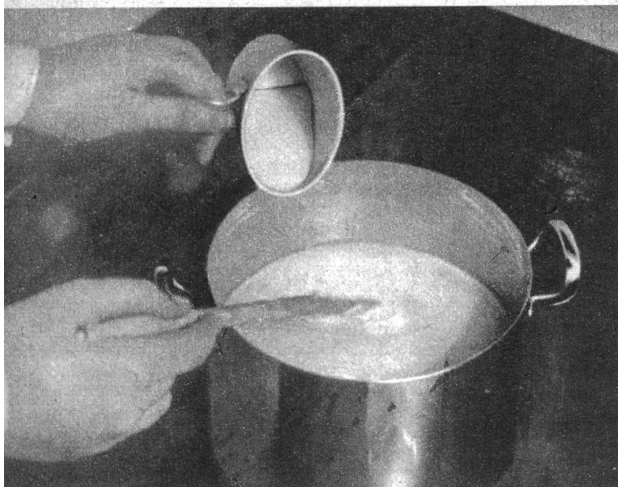
Download PDF: 18.02.2026

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



Knochenbrühe

Zutaten: 500 g Knochen vom Rind oder Kalb, $1\frac{1}{2}$ l Wasser, 1 Bündelchen Wurzelwerk (Sellerie), 1 Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Esslöffel Salz, 1 Tomate, nach Belieben einige getrocknete Pilze. Alle Zutaten werden mit dem kalten Wasser aufs Feuer gesetzt und 2—3 Stunden langsam gekocht. Gut eignet sich dazu der moderne Dampfdrucktopf, in dem die Zubereitung nur eine knappe Stunde dauert (25 Minuten kochen, ebensolange nachziehen lassen. Man giesst am Schluss die Brühe durch ein Sieb und serviert sie mit geröstetem Brot oder Butterklößen.



Legierte Suppe

Man kann jede Suppe legieren, d. h. binden, indem man für 1 Liter Brühe 30—40 g Mehl mit einigen Löffeln kalter Milch, Sahne oder Brühe glatt anrührt und unter ständigem Rühren in die kochende Brühe gibt. Man lässt noch 10—15 Minuten kochen.

Eine andere Art besteht darin, dass man 30—40 g Mehl und 20—30 g Butter über dem Feuer rührt, bis das Mehl anfängt sich gelb zu färben. Dann fügt man kalte Brühe unter ständigem Rühren dazu, bis man 1 Liter Suppe hat. Man lässt noch 10 Minuten kochen und richtet an.



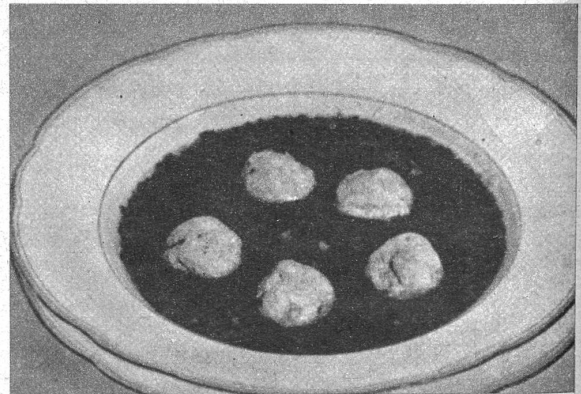
Gemüsebrühe

Zutaten: Je 50 g Sellerie, Lauch, Kohlrabi, Kraut, rote und gelbe Rübli, Tomaten, Petersilienwurzel, Blumenkohl, Kartoffeln oder anderen Gemüsen, je nach der Jahreszeit. 1 Zwiebel, $\frac{1}{4}$ Esslöffel Salz, Wasser. Die Gemüse werden geputzt, gewaschen und klein geschnitten, mit Salz und soviel Wasser aufs Feuer gesetzt, dass sie reichlich damit bedeckt sind. Man lässt das Ganze eine Stunde kochen und serviert die Suppe mit dem Gemüse oder passiert sie durch ein Sieb.

Eine gute Suppe

Butterklösse als Suppeneinlage

Zutaten: 40 g Weissbrot, 25 g Butter, 1 Ei, eine Prise Salz, Muskat, 1 Teelöffel gewiegte Petersilie, 3 Esslöffel Milch. Die Hälfte des Brotes wird gerieben, die andere Hälfte in Milch geweicht. Die Butter wird schaumig gerührt und mit allen andern Zutaten vermischt. Dann formt man kleine Kugeln, die man in Salzwasser fünf Minuten kocht. Für Markklösse nimmt man statt Butter geschabtes Rindermark.



Teigerbsen

Zutaten 1 Deziliter Milch, 90 g Mehl, 1 Ei, eine Prise Salz. Daraus bereitet man einen Teig und lässt ihn durch ein groblöcheriges Sieb in heisses Fett tropfen und goldgelb backen.

