

[Für die Küche]

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **36 (1946)**

Heft 33

PDF erstellt am: **23.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Drei Süßspeisen für grosse und kleine Leckermäulchen

Köpfchen à la Pompadour

Die Zutaten sind halb Milch, halb Wasser (wer es sich leisten kann, nehme nur Milch), 1 Päckchen Vanille-Pudding, gebrannter Zucker, 1 Gläschen Kirsch, das Abgeriebene einer Zitronenschale, eine Messerspitze Zimt und eine Messerspitze Salz.

Die Puddingmasse so zubereiten, wie es auf der Anleitung steht. Den Zucker braun werden lassen und hinzufügen, nachher langsam die andern Zutaten. Der Clou besteht nun darin, dass wir die Masse in kleine Förmchen giessen (in guten Haushaltgeschäften erhältlich) und erkalten lassen. Nach dem Erkalten in Gläschchen stürzen, oben je mit vier Bananenscheibchen garnieren. Nach Belieben kann man, vor dem Auftragen, über die Bananenscheibchen etwas Cognac giessen und denselben anzünden. In diesem Falle ist jedoch der Kirsch in den Köpfchen wegzulassen.

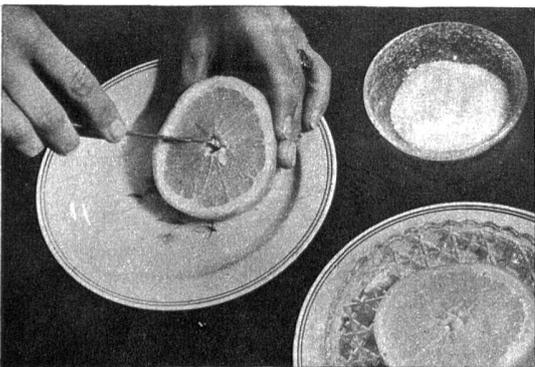
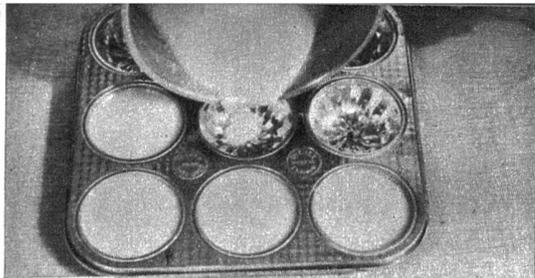
Gefüllter Griesskopf

Auch hier kann nur Milch oder aber halb Wasser und halb Milch verwendet werden. Sehr gut wird das Köpfchen, wenn man 4 Esslöffel ungezuckerte Kondensmilch zu Crème schlägt

und unter die leicht köchelnde Griessmasse zieht. Zuerst also Wasser und Milch aufkochen, Griess, Zucker, Zimt, Zitronensaft, eine Messerspitze Salz und das Abgeriebene einer Orangenschale zufügen. 20 Minuten kochen lassen. Vom Feuer ziehen. Zwei Eier gut verquirlen und langsam darunterziehen. Nun wird in eine ausgespülte Gugelhopfform eine Lage Griess gegeben, dann eine Lage Konfitüre und den Rest wiederum Griess. Nach dem Erkalten sorgfältig stürzen und mit Fruchtsaft servieren.

Wie isst man Grape-Fruits?

Achten Sie beim Einbeugen darauf, dass die Früchte schwer sind, die Haut elastisch, also nicht etwa zäh. Nun werden sie halbiert. Zuerst schneiden sie mit einem Schnitt, den man mit einem Gegenstand von der Mitte aus gegen den Rand, nachher noch den Rand entlang, d. h. ringsum, wobei zu beachten ist, dass das weisse Fleisch nicht mitgeschnitten wird, ansonst wird der Saft gerne bitter. Mindestens eine Stunde stehen lassen. Als Sommer-Früststück sehr zu empfehlen!



Neuheiten in Dekorationsstoffen

STOFFHALLE AG.

Marktgasse 11
Bern