

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 37 (1947)  
**Heft:** 13  
  
**Rubrik:** Aus der Küche

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 10.04.2025

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

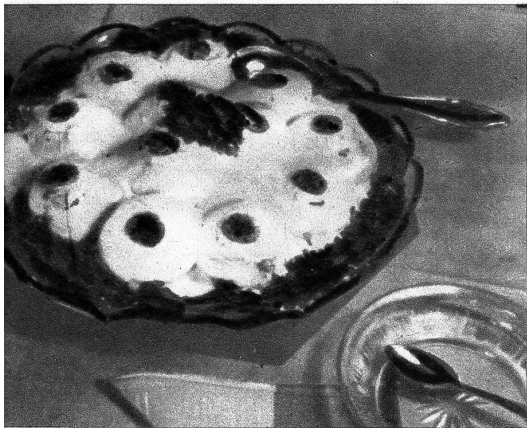
# Ein Festtagsmenü

## ZUR KONFIRMATION



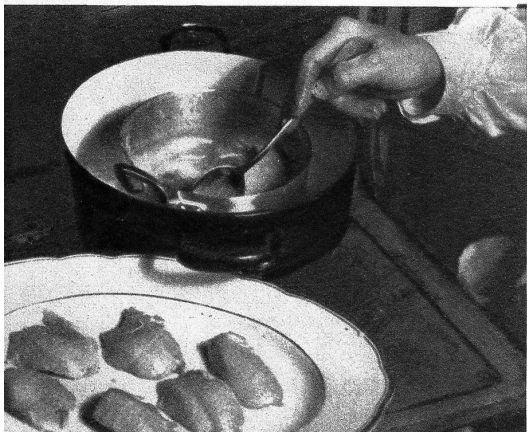
Der wohlgeratene Backpulverkuchen zeigt an der Schnittfläche die charakteristischen Löcher

**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.

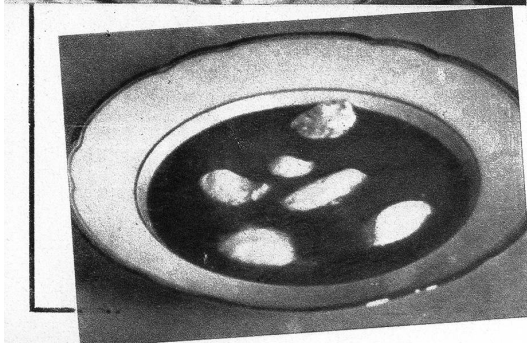


Pfirsichspeise mit Creme

**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.

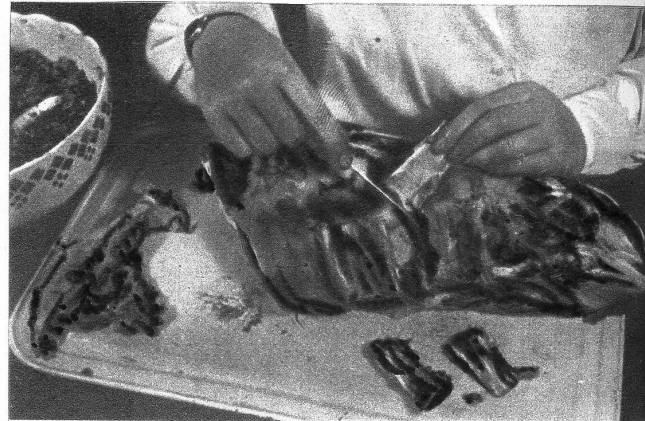
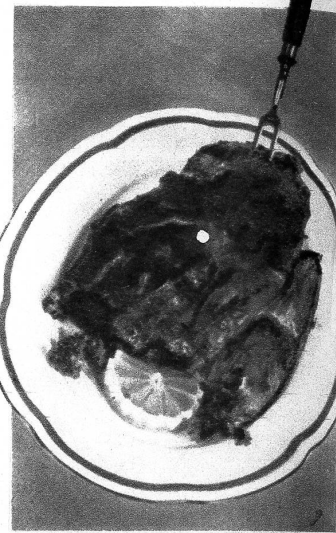


**Klare Fleischsuppe m. Topfklößen.** Eine gute Fleischsuppe wird hergestellt, indem man ein genügend grosses Stück Rindfleisch, das möglichst fett sein soll, mit einer Gemüsegarntur, bestehend aus einer Zwiebel, Sellerie, Lauch, einigen kleinen Rübli und einigen Markknochen mindestens zwei Stunden kocht. Die Topfklöße 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.

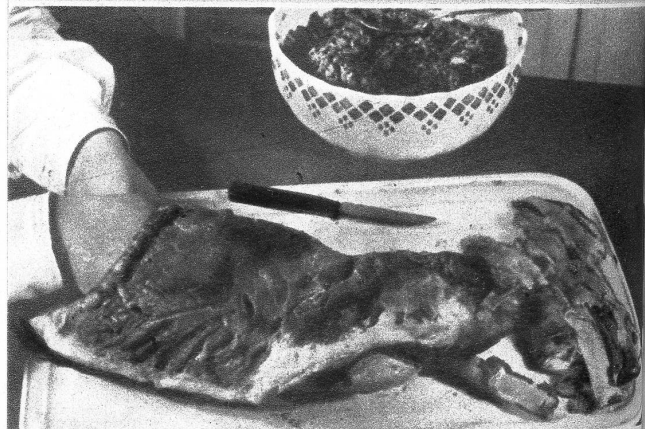


## Gefüllte Kalbsbrust

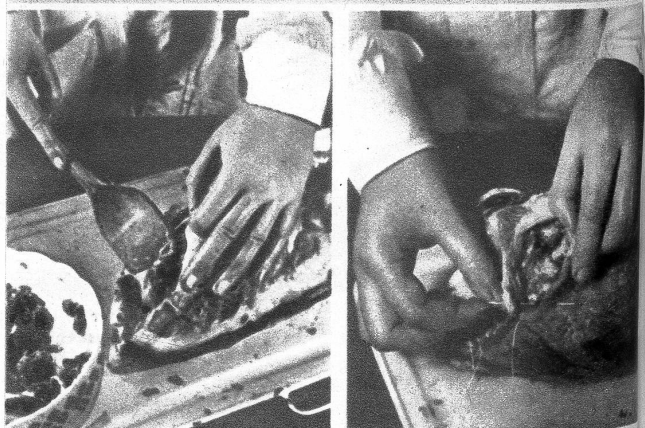
Die Kalbsbrust wird entbeint und mit einer Fleischfarce aus 250 g Rindfleisch, 250 g Schweinsfleisch, zwei eingeweichten und ausgedrückten Weggli, 1 Ei, 2-3 gewäserte und entgrätete Sardellen, etwas Zitronenschale und Salz gefüllt, dann zugenäht und wie ein Kalbsbraten während ca. 1½ Stunden gebraten. 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