

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 36 (1946)
Heft: 33

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

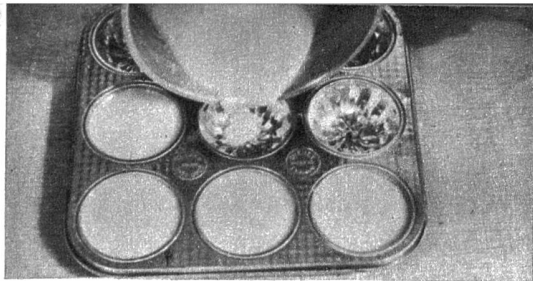
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 30.06.2025

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



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.

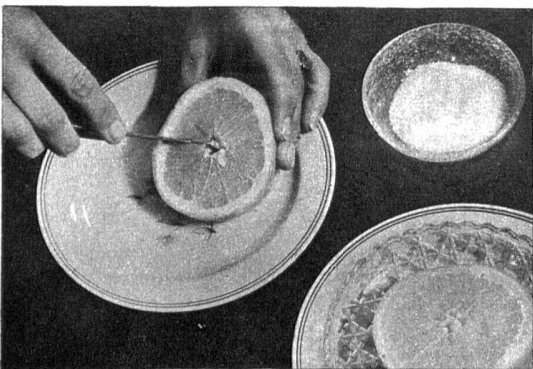
Gefüllter Griesskopf

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-Fruit?

Achten Sie beim Einbeissen darauf, dass die Früchte schwer sind, die Haut elastisch, also nicht etwa zäh. Nun werden sie halbiert. Zuerst schneidet man mit einem Schnitt 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-Frühstück sehr zu empfehlen!



Neuheiten in Dekorationsstoffen

STOFFHALLE AG.

Marktgasse 11
Bern