Zeitgemässe Küche

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **33 (1943)**

Heft 42

PDF erstellt am: **22.05.2024**

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.

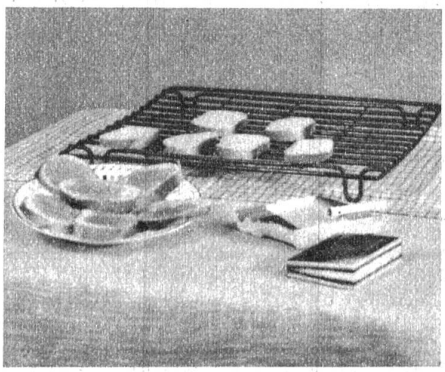
Haftungsausschluss

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

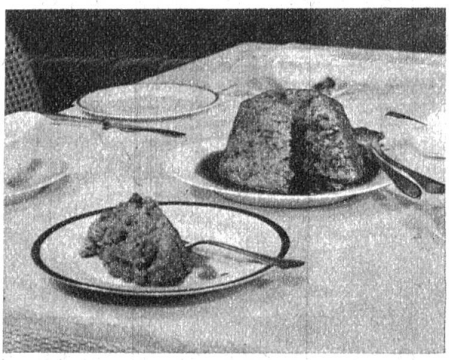
http://www.e-periodica.ch

Zeitgemässe Küche



Ein Leckerbissen. Wir nehmen dünn geschnittenes Brot oder noch besser Weissbrötchen werden in Scheiben geschnitten. Dick mit Leberwurst bestrichen, etwas Paprika darauf streuen und im heissen Ofen 6 Minuten backen. (Besonders von den Männern geliebt.)

Apfelkrapfen: Wir machen einen geriebenen Teig aus 100 g Mehl, 100 g Morgafarine (Soja), 100 g Vollmilchquark, 1 Prise Salz, 2 bis 3 Löffel Zucker. (Dieser Teig ist auch für Fruchtkuchen verwendbar.) Wir schneiden Apfelscheiben, vermischen sie mit etwas geriebenen Haselnüssen und füllen damit die Kräpfchen. Im Ofen backen.



Soja-Kuchen: 150 g Zucker, 2 bis 3 Eier oder der entsprechende Eierersatz werden miteinander schaumig gerührt. Dazu gibt man 150 g geriebene Mandeln, ferner 150 g Sojamehl, das wir mit einem halben Backpulver mischen, sowie 300 g gekochte, geriebene Kartoffeln und etwas Zitronensaft. In eine gefettete Springform füllen, und dreiviertel Stunden langsam backen.

Kartoffeltorte: 2 bis 3 Eier oder Eierersatz, 250 g Zucker, 100 g geriebene Haselnüsse, 300 g geschwellte, geriebene Kartoffeln, 75 g Griess oder Hirsegriess, 1 Päckli Backpulver, so man hat, ein wenig Zitronat und Orangeat (auf Konfitüremarken erhältlich), 2 Löffel Milch; Eier und Zucker werden schaumig gerührt, die übrigen Zutaten nach und nach dazugegeben, zuletzt Eierschnee und Backpulver.

Maiskuchen: 1 Tasse Mais, 1 Tasse Mehl, 1 dreiviertel Tasse Zucker, 1 Tasse Milch, 1 Ei werden zusammengeführt. Dann lässt man 20 g Butter zergehen, fügt sie hinzu, zuletzt ein Backpulver. Nach Belieben 2 Kaffeelöffel Kakaopulver darunter. In gefetteter Springform dreiviertel Stunden backen.

Linzertorte: 2 Tassen Haferflöckli, 1 Tasse Haushaltungsrahm (geht auch halb Milch), dreiviertel Tasse Zucker und 1 Ei werden zusammengerührt und eine halbe Stunde stehen gelassen. Dann fügt man hinzu: 1 Kaffeelöffel Zimmet, ½ Kaffeelöffel Nelkenpulver und soviel Mehl, dass ein dickbreiiger Teig entsteht. Dieser Teig auf eine Springform streichen, aber soviel zurückbehalten, dass es noch einen Rand und ein Teiggitter gibt. Nun streichen wir eine halbe Tasse Konfitüre darauf, bis zwei Zentimeter vom Rand. Der Rand wird mit Wasser bestrichen. Zum Teigrest noch etwas Mehl gegeben, eine Rolle gedreht, aufgeklebt und eingekniffen. Macht man ein Teiggitter, so legt man dieses vor den Rand. Dreiviertel Stunden backen.

Einfacher Kaffee - Fladen: 1 Tasse Kaffee, ½ Tasse Zucker, 1 Löffel Zimmet, 1 Löffel Nelkenpulver, 1 Löffeli Aenis, 2 Tassen Mehl, 1 ganzes Backpulver. Man kann auch mehr Mehl nehmen, muss dann aber etwas mehr Backpulver oder noch ein Ei zugeben. In einer Springform dreiviertel Stunden backen. J. R.

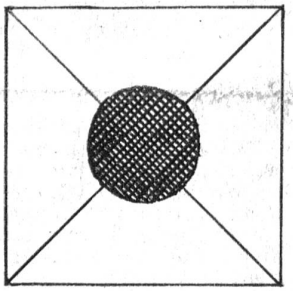
Brotpudding. Wenn wir die Lebensmittelkarte B wählen, dann haben wir die Möglichkeit, am Abend einmal eine Brotspeise auf den Tisch zu bringen. Die Variationen sind sehr gross und die Hausfrau fühlt sich um eine Sorge leichter, für das: «was koche ich morgen?».

Zu diesem Brotpudding brauchen wir altes Brot, Zitronenrinde, Rosinen oder Sultaninen, aufgelöstes Saccharin oder Obstdicksaft und 250 g auf der Bircherraffel geriebene Aepfel. 1 Esslöffel Trockenvolleipulver wird aufgelöst und nach zwei Stunden der Masse beigemischt, ebenso eine Messerspitze Backpulver. Im Wasserbade ¾ Stunden kochen lassen, stürzen und mit Kompott oder Fruchtsaft servieren.

BASTLERECKE

Ständerli für Füllfederhalter

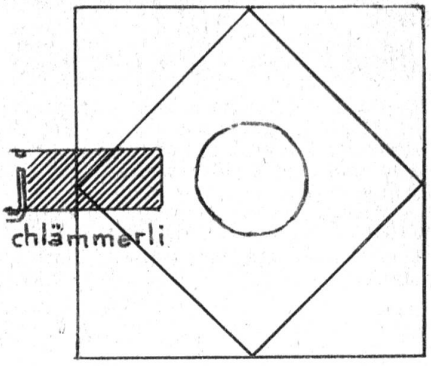
Jetz, liebi Chinder, wei mer es Ständerli mache, wo mer üse Füllfederehalter chöi dristecke. Dir heit doch sicher o ne «Fülli», oder de het der Vater eine. Der Füllfederehalter sött me nämlich nid lege, mi sött ne stelle, und zwar Federe obe.



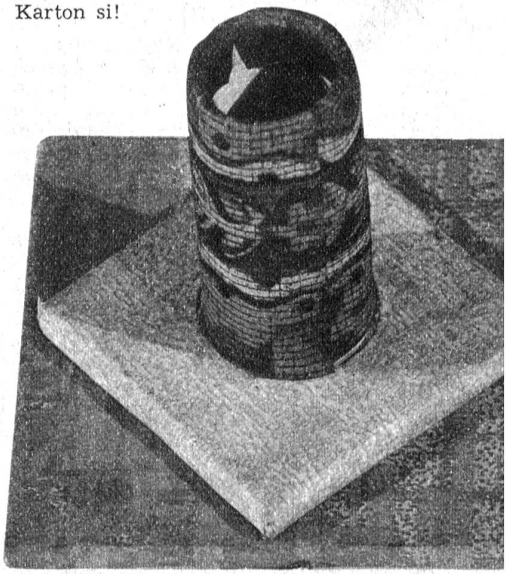
Also passed guet uf:

Vo me-n-e alte Zeichnigsblatt schniden-i e Streife ab vo 35—40 cm Längi und 4 cm breit. Chleister zwäg mache! Jetz rolle-n-i dä Streife Papier ganz fest ume Füllfederehalter, dass es es Röhrli git. Ds Röhrli wieder ufrolle und uf der ganze innere Site guet mit Chleister striche. Jetz no einischt ume Federehalter rolle und damit ds Röhrli guet zämmechläbt, es Schnüerli e paar mal drum binde. E Stund lang so lo liege.

Unterdesse mache mer der Bode zwäg, wo de ds Röhrli dri chunt cho z'stah. Es Stückli ziemlich dicke Karton schnide, 4 cm im Quadrat, wenn nötig 2 Stückli ufenand lime, guet presse!



Mit de beide Diagonale d'Mitte azeichne (Figur 1). Jetz ds Röhrli genau uf d'Mitti stelle und der Umfang abzeichne. Das Ringli mit eme scharfe Messer useschnide. Probiere, ob ds Röhrli dri passt. Wenn ja, der Rand vom Röhrli, wo nes ids Loch ine chunt, ganz guet mit Chleister striche und i ds Loch drücke. Ds Röhrli muess unde ganz äbe mit em Karton si!



Jetz es zwöits Stück Karton schnide: 6 cm im Quadrat. Der erscht Karton, wo ds Röhrli drin steckt, uf der undere Site lang mit Chleister striche, uf e grosse Karton lege, wie Figur 2 zeigt, mit vier Chlämmerli alle vier Egge zämepresse und 2—3 Stund i dr Press lo.

Wenn ds Ständerli guet zämmeglimet isch, striche mers no schön mit Wasserfarb a, ds grosse Karton dunkel, ds chline öppis heller und ds Röhrli no schön verziert.

Gäll, das isch hübsch worde!

Der Handarbeits-Unggle.