Neue Bücher

Objekttyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **34 (1944)**

Heft 15

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

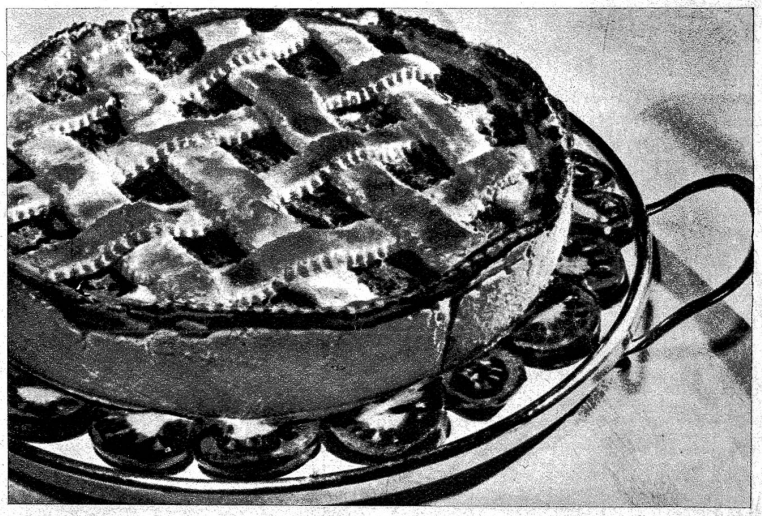
http://www.e-periodica.ch

Mandeltorte

Mandeltorte,
etwas ganz Feines! 200 g Weissmehl, 150 g Zucker, 100 g gemahlene Mandeln, eine Tasse Haushaltrahm, ein Ei, 1 Zitrone, ein Backpulver, wenn nötig 1/2 Tasse Milch. Ei mit Zukker gut verrühren, dann die anderen Zutaten dazu. Ungefähr 1 Stunde in mässig heissem Ofen backen.

Salzstängeli

Backen *macht Spass*



Hammelfleischpastete

Salzstängeli: 70 g Mehl, 70 g geriebene gekochte Kartoffeln, 40 g Butter oder Fett, werden zusammen gemischt, gut durchgearbeitet und zu Stengeln geformt. Diese bestreicht man mit etwas Eigelb oder Eiweiss und bestreut sie mit Salz und Kümmel, dann werden sie im Ofen zirka 10 Minuten goldgelb gebacken. Man kann dem Teig auch zwei Löffel Reibkäse beifügen, dann hat man Käsestängeli.

Hammelfleischpastete: Eine Tortenform wird mit Mürbeteig ausgelegt. Zur Fülle braucht man einen Teller gehacktes Hammelfleisch, eine geriebene Zwiebel, 3 Löffel Tomatenmark, 2 Eier oder aufgelöstes Eipulver, 1 Löffel gehackte Kräuter (Petersilie), etwas Salz, Ingwer und 1 Löffel Paniermehl. Man vermischt alle Zutaten, behält aber 1 Esslöffel Eigelb zurück und füllt sie in die mit Mürbeteig ausgelegte Springform. Nun werden aus Teigresten Streifen geschnitten, die man über die Fülle flicht und gut an den Rändern festdrückt. Das ganze wird mit Eigelb bestrichen und 45—50 Minuten im Ofen gebacken.

Neue BÜCHER

«400 Kniffe der sparsamen Hausfrau», 40 Seiten. Fr. 1.35 in Briefmarken oder in bar auf Postcheckkonto VII 7654 Luzern, Verlag A. Walthert, Luzern.

Ein Blick, ein Griff und das kleine Büchlein zeigt der Hausfrau, wie sie einen unschönen Fleck aus ihrem neuen Kleid entfernen kann, wie Kopfschmerzen und andere leichte Uebel kuriert werden, wie Fleisch, Gemüse frisch erhalten wird. Kurz, es enthält eine Unmenge wertvoller Ratschläge, die der tüchtigen Hausfrau sparen, Schmerz lindern und Schaden verhüten helfen. Gegenüber ähnlichen Publikationen sticht das kleine Büchlein durch sein übersichtliches Register angenehm ab.

Elisabeth Chevalier: Frau im Feuer. (Drivin' Woman) Roman. Steinberg Verlag, Zürich. Leinen Fr. 14.80.

«Frau im Feuer» ist die Geschichte der schönen Merry Moncure, einer Heldin so frisch, sprühend und glanzvoll wie Scarlet O'Hara selbst, aber in mancher Beziehung noch liebenswerter als die unvergessliche Hauptgestalt aus «Vom Winde verweht». Der Roman spielt vor dem Hintergrund jener dramatischen Zeit der amerikanischen Geschichte: den fünfzig Jahren nach dem Bürgerkrieg.

Elsa Obrist: Mädi erreicht etwas.. Mit 6 Bildern von Carl Moos. Gebunden Fr. 8.60.

Im Getriebe fröhlichen Ferienlebens im elterlichen «Maieriesli» leidet Mädi — die einst Verwöhnte, die nun Dienstmädchenarbeit leisten muss — unter den Quälereien der neidischen Denise. Die Pein würde ihr zu schwer, hätte sie nicht die guten Kameraden Silvia und Werner. So ringt sie sich durch zum Triumph getreuer Pflichterfüllung, und auch Denise kommt durch bittere Seelennot zur Erkenntnis. Ein sehr zu empfehlendes, lebenswahres und erzieherisch wertvolles Buch. C. L.

Anna Belmont: Hallo, hallo, hier Edith, Paul und Hanneli. Mit 6 Bildern von Carl Moos. Gebunden Fr. 8.60.

Die verwitwete Frau Widler wird auf ein ländliches Telegraphen- und Telephonbureau versetzt. Ihre lebhaften Kinder stehen ihr bei der neuen Aufgabe wacker bei, nicht nur dadurch, dass die beiden ältern ältern heimlich das Morsen erlernen: Paul betätigt sich als Monteur, brockt sich dann etwas ein, rehabilitiert sich aber dadurch, dass er eine verzwickte Telephonstörung behebt, der vorher niemand beizukommen wusste. Edith packt ihre Pflichten bald mit draufgängerischem Eifer, bald mit gutgemeinter Energie an, und Klein-Hanneli ermöglicht gar die Festnahme eines gefährlichen Verbrechers. Ein Buch, in dem allerhand passiert! Fröhliche Einschalttexte in Morseschrift dienen spielend-spannendem Lernen.

Schweizerischer Taschenkalender 1944 in Kleinformat. Nützlichster Taschenkalender für jedermann. 208 Seiten, Format 8,5×11,8 Zentimeter, schwarzer Einband mit abgerundeten Ecken. Preis Fr. 3.02 (inbegriffen Warenumsatzsteuer). Druck und Verlag von Büchler & Co., Bern. Durch jede Buchhandlung und Papeterie zu beziehen.

Wer einen Taschenkalender wünscht, der ihm für den täglichen Gebrauch dienen kann, dem empfehlen wir den Schweizerischen Taschenkalender 1944 in Kleinformat, den der Verlag Büchler & Co. in Bern auf vielseitigen Wunsch dieses Jahr, zweisprachig (deutsch und französisch) zum erstenmal herausgegeben hat.