[Für die Küche]

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 37

PDF erstellt am: **15.05.2024**

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.

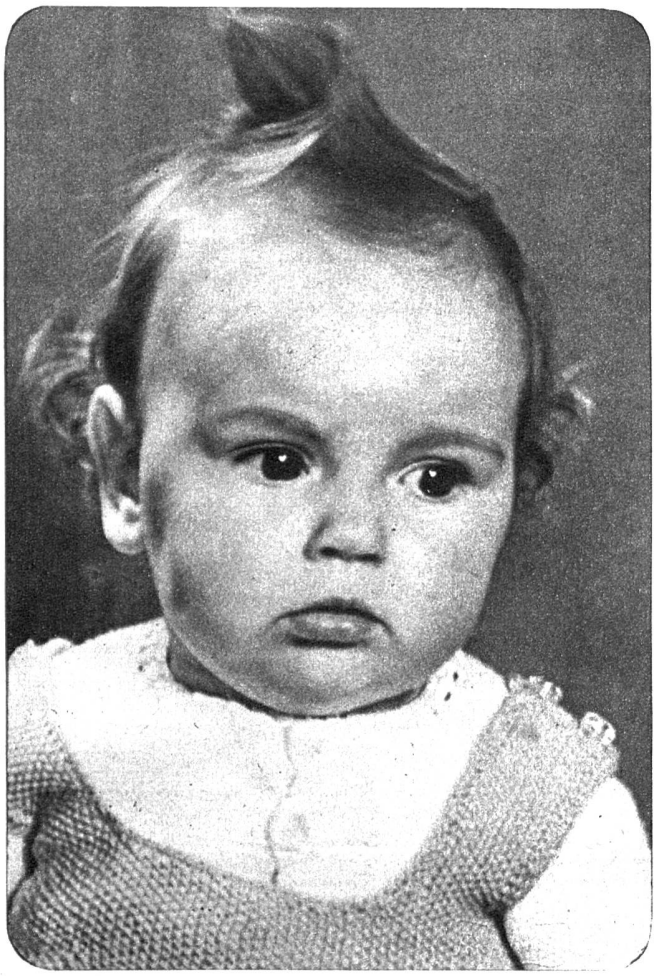
Haftungsausschluss

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

Was essen die Kinder gerne?



Apfelcreme

1½ Pfund Aepfel werden geschält und geschnitten und in 1 Liter Wasser mit etwa 400 Gramm Zucker weich gekocht. Dann passiert man die Masse durch ein Sieb und fügt die abgeriebene Schale und das Jus einer Zitrone sowie 12 Blatt aufgelöste Gelatine bei und giesst das Ganze in eine hübsche Form. Nach dem Erkalten (man bereitet das Ganze am besten einen Tag vor Gebrauch zu) wird die Creme gestürzt und mit einer Vanillecreme serviert.

Apfelsüßspeise

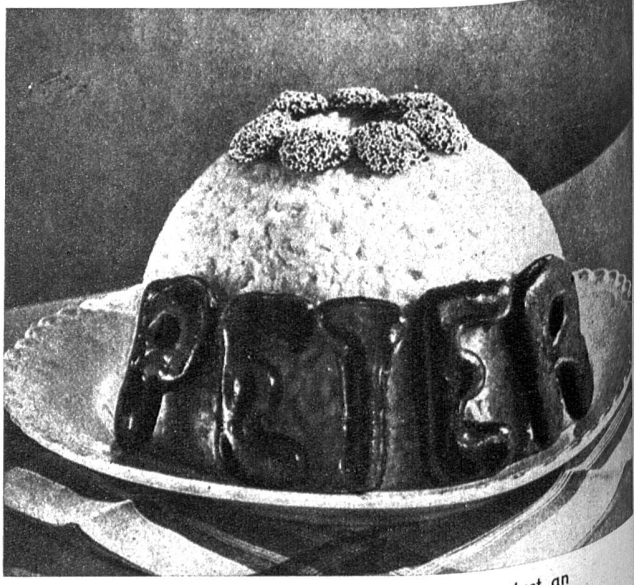
¼ Liter Milch, 80 Gramm Butter und 30 Gramm Zucker werden miteinander aufgekocht. Nach dem Erkalten fügt man 5 Eigelb bei. Gleichzeitig werden Aepfel geschält, halbiert, vom Kernhaus befreit und mit Konfitüre gefüllt. Dann fügt man die Aepfelhälften wieder zusammen und reiht sie dicht nebeneinander in eine feuerfeste Form. Hierauf wird das Eiweiss von 5 Eiern geschlagen, unter die oben zubereitete Masse gezogen und der Teig über die Aepfel gegossen. Dann wird das Ganze eine Stunde im Ofen gebacken.

Joghurtnusscreme mit Obst

Zutaten: 1 Tasse beliebig gezuckerte Beeren oder abgetropftes Kompott, 1 Glas Joghurt, 2 Esslöffel Zucker, 2 Esslöffel geriebene Nüsse, 2 Blatt weisse Gelatine, 1 Esslöffel Zitronensaft und etwas abgeriebene Schale. Das Obst wird in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gelegt. Die Gelatine wird 5 Minuten in kaltes Wasser gelegt, dann ausgedrückt und in wenig heissem Wasser aufgelöst. Dann vermischt man den Joghurt, die Nüsse, Zucker und Zitrone tüchtig und fügt unter ständigem Rühren die Gelatine bei. Die Creme wird 5 Minuten geschlagen und dann über das Obst gegossen. Nach völligem Erkalten ist die Speise steif und kann gestürzt werden.

Obstspeise

Zutaten: 1 Tasse geriebenes Weissbrot oder Zwieback, 1 Esslöffel Zucker, 2 Esslöffel Butter, 1 Tasse gekochte und gesüsste Heidelbeeren, Brombeeren oder Preiselbeeren. – Butter, Zucker und Brot werden in einer Omelettepfanne goldbraun geröstet. In eine mit gutem Oel leicht ausgestrichene kleine Schüssel gibt man lagenweise Brot und dann Beeren, so dass zu unterst und zu oberst Beeren sind. Das Ganze muss mehrere Stunden im Kühlen durchziehen, dann wird die Speise gestürzt und mit Haushaltrahm garniert. Fehlt der Rahm, so kann man auch Milch dazu servieren.



Die kindliche Ausschmückung regt die Esslust an

An unsere Abonnenten

Alle Abonnenten, deren Abonnement Ende September abläuft, haben kürzlich durch die Post einen Einzahlungsschein zur Abonnementserneuerung erhalten. Wir bitten höflich um Benützung des grünen Scheines zur spesenfreien Einzahlung auf Postscheckkonto III 11266. **Die Vorauszahlungsfrist dauert bis 30. September.** Bis dahin nicht bezahlte Abonnementsbeträge werden anfangs Oktober durch Nachnahme zuzüglich Spesen erhoben.

Der Abonnementspreis — und bei Abonnements mit Unfallversicherung die Kategorie — finden sich neben der Adresse auf dem Briefumschlag. Für welche Dauer der Abonnementsbetrag berechnet ist, beliebe man aus dem Tarif auf der Rückseite des grünen Scheines zu ersehen.

Wir danken für freundliche Beachtung.

Die Administration.