

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 33 (1943)

Heft: 42

Rubrik: Bastlerecke

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](#)

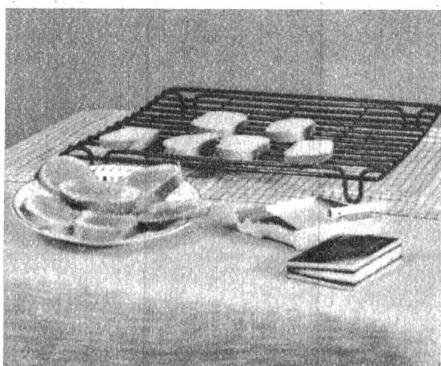
Terms of use

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: 13.01.2026

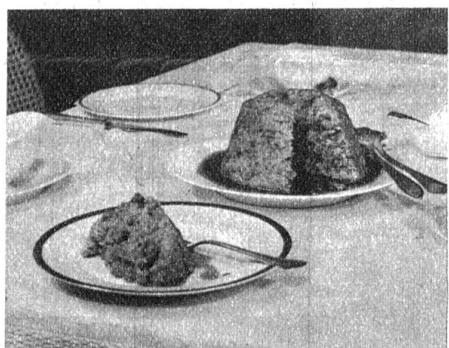
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Zeitgemässer Kühle



Ein Leckerbissen. Wir nehmen dünn geschnittenes Brot oder noch besser Weissbrötchen werden in Scheiben geschnitten. Dick mit Leberwurst bestreichen, 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 Eiersatz 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 Eiersatz, 250 g Zucker, 100 g geriebene Haselnüsse, 300 g geschwollte, 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, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Nelkenpulver und soviel Mehl, dass ein dickbreiter 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, $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker, 1 Löffel Zimmet, 1 Löffel Nelkenpulver, 1 Löffel 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.

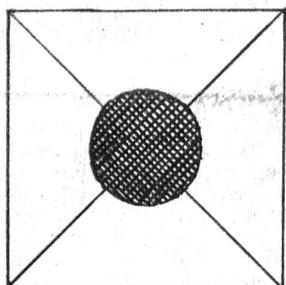
Brot pudding. Wenn wir die Lebensmittelkarte B wählen, dann haben wir die Möglichkeit, am Abend einmal eine Brotspeise auf den Tisch zu bringen. Die Variationen sind sehr gross und die Hausfrau fühlt sich um eine Sorge leichter, für das: «was koch ich morgen?».

Zu diesem Brot pudding brauchen wir altes Brot, Zitronenrinde, Rosinen oder Sultaninen, aufgelöstes Saccharin oder Obstsaft und 250 g auf der Bircherraffel geriebene Äpfel. 1 Esslöffel Trocken vollpulver wird aufgelöst und nach zwei Stunden der Masse beigemischt, ebenso eine Messerspitze Backpulver. Im Wasserbad $\frac{3}{4}$ Stunden kochen lassen, stürzen und mit Kompost oder Fruchtsaft servieren.

BASTLERECKE

Ständerli für Füllfederehalter

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.



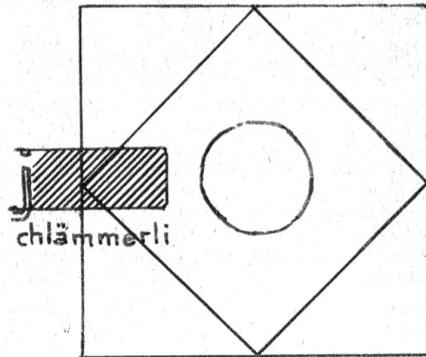
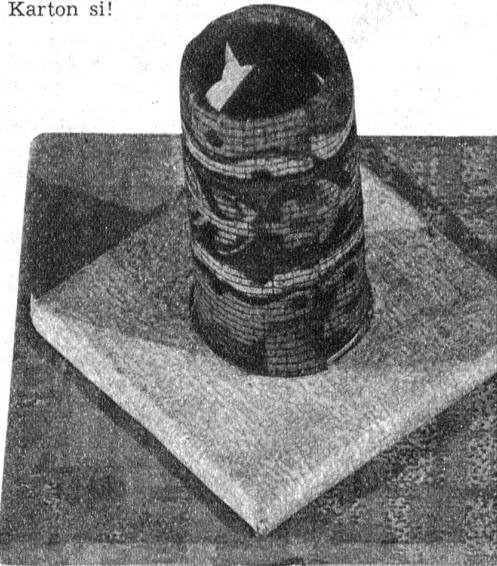
Also passed guet uf:

Vo me-n-e alte Zeichnungsblatt 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 Röhrlig git. Ds Röhrlig wieder ufrolle und uf der ganze innere Site guet mit Chleister striche. Jetz no einischt ume Federehalter rolle und damit ds Röhrlig guet zämmehläbt, es Schnürli e paar mal drum binde. E Stund lang so lo liege.

Unterdesse mache mer der Bode zwäg, wo de ds Röhrlig dri chunt cho z'tah. Es

Stückli ziemlich dicke Karton schnide, 4 cm im Quadrat, wenn nötig 2 Stückli ueinand lime, guet presse!

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



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

Wenn ds Ständerli guet zämmeglimet isch, striche mers no schön mit Wasserfarba, ds grosse Karton dunkel, ds chline oppis heller und ds Röhrlig no schön verziert.

Gäll, das isch hübsch worde!

Der Handarbeits-Unggle.