

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 34 (1944)
Heft: 15

Buchbesprechung: Neue Bücher

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: 15.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 $\frac{1}{2}$ Tasse
Milch. Ei mit Zuk-
ker gut verrühren,
dann die anderen
Zutaten dazu. Un-
gefähr 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 Stängeln ge-
formt. 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 aufge-
löstes Eipulver, 1 Löffel gehackte Kräuter (Peter-
silie), etwas Salz, Ingwer und 1 Löffel Paniermehl.
Man vermischt alle Zutaten, behält aber 1 Ess-
löffel Eigelb zurück und füllt sie in die mit Mürbe-
teig ausgelegte Springform. Nun werden aus Teig-
resten Streifen geschnitten, die man über die Fülle
flieht und gut an den Rändern festdrückt. Das ganze
wird mit Eigelb bestrichen und 45–50 Minuten im
Ofen gebacken.

Neue BUCHER

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

Ein Blick, ein Griff und das kleine Büch-
lein zeigt der Hausfrau, wie sie einen un-
schönen Fleck aus ihrem neuen Kleid ent-
fernen kann, wie Kopfschmerzen und an-
dere leichte Uebel kuriert werden, wie
Fleisch, Gemüse frisch erhalten wird. Kurz,
es enthält eine Unmenge wertvoller Rat-
schläge, die der tüchtigen Hausfrau sparen,
Schmerz lindern und Schaden verhüten hel-
fen. Gegenüber ähnlichen Publikationen
sticht das kleine Büchlein durch sein über-
sichtliches 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 je-
ner 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 Dienstmädchen-
arbeit leisten muss — unter den Quälereien
der neidischen Denise. Die Pein würde ihr
zu schwer, hätte sie nicht die guten Kame-
raden Silvia und Werner. So ringt sie sich
durch zum Triumph getreuer Pflichterfül-
lung, und auch Denise kommt durch bittere
Seelennot zur Erkenntnis. Ein sehr zu emp-
fehlendes, lebenswahres und erzieherisch
wertvolles Buch.

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 Telephon-
bureau versetzt. Ihre lebhaften Kinder ste-
hen 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 Telefonstörung
behebt, der vorher niemand beizukommen
wusste. Edith packt ihre Pflichten bald
mit draufgängerischem Eifer, bald mit gut-
gemeinter Energie an, und Klein-Hanneli
ermöglicht gar die Festnahme eines gefäh-
rlichen Verbrechers. Ein Buch, in dem aller-
hand 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 abge-
rundeten Ecken. Preis Fr. 3.02 (inbegriffen
Warenumsatzsteuer). Druck und Verlag von
Büchler & Co., Bern. Durch jede Buchhand-
lung und Papeterie zu beziehen.

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