

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>



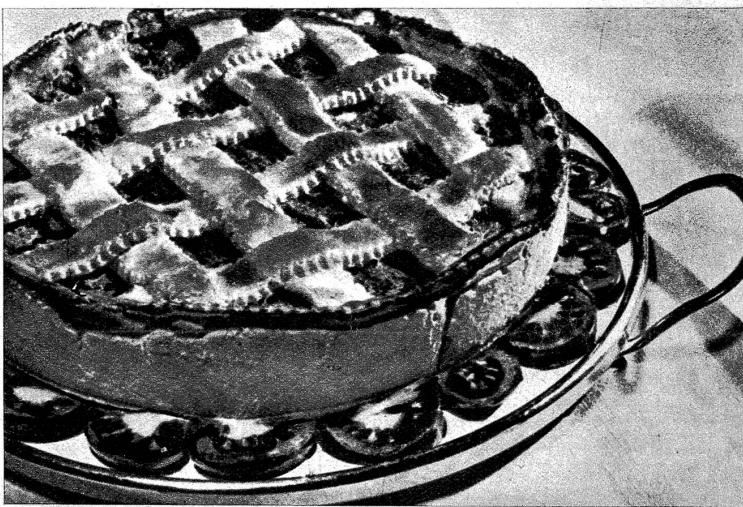
Mandeltorte

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 Zucker 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 Stängeln 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 Füllung 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 Füllung legt 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. Walther, 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 Ratsschläge, die der tüchtigen Hausfrau sparen, Schmerz lindern und Schaden verhüten helfen. Gegenüber ähnlichen Publikationen steht 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 Helden 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 bittre 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 Telephonbüro 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 Telefonstörung 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 allerdurch 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 Wareumsatzsteuer). 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 Kleiformat, den der Verlag Büchler & Co. in Bern auf vielseitigen Wunsch dieses Jahr, zweisprachig (deutsch und französisch) zum erstenmal herausgegeben hat.