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

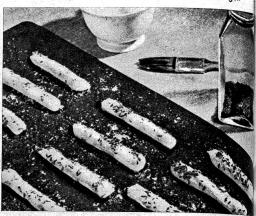
Download PDF: 29.11.2025

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 ½ Tasse nötig 1/2 Milch. Ei mit Zukker gut verrühren. dann die anderen Zutaten dazu. Ungefähr 1 Stunde in mässig heissem Ofen backen.



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 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 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 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 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 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 dam etwas ein, rehabilitiert sich aber dadurch, dass er eine verzwickte Telephonstörung behebt, der vorher niemand beizukommen dass er eine vorherniemand beizukommen wusste. Edith packt ihre Pflichten bald mit draufgängerischem Eifer, bald mit gut-gemeinter Energie an, und Klein-Hannel ermöglicht gar die Festnahme eines gefäh-lichen Verbrechers Ein Ruch in dem allerlichen 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 Gebranch dienen

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.