Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 35 (1945)

Heft: 34

Rubrik: Aus der Küche

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

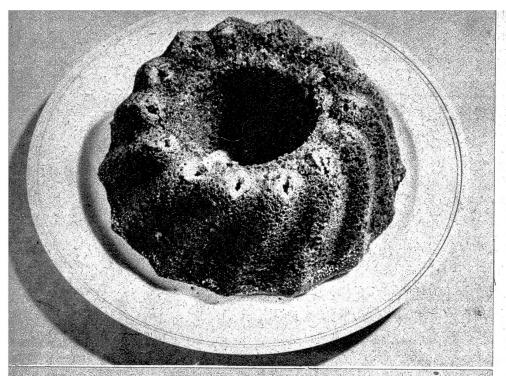
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 20.11.2025

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



E Gugelhopf...

ganz einfache Art

Zutaten: 1 Tasse saurer Rahm, I Tasse Zucker oder Süßstoff, 2 Tassen Mehl, 2 Eier oder Trockenvolleipulver, Rosinen oder Weinbeeren, oder gehackte, getrocknete Trauben, Zimt und eine Prise Muskat, Wenn

man Trockenvolleipulver verwendet, braucht man 1 ganzes Päckli Backpulver, sonst genügt ein halbes.

Zucker mit den Eiern schaumig rühren, nachher die anderen Zutaten zufügen. Zuletzt die Wein-beeren oder was man hat. Eine Gugelhopfform mit Fett ausreiben, die Masse einfüllen und in mässiger Wärme backen

Zur Frage des Viehabsates

Alljährlich sieht der Bergbauer den Herbstviehmärkten mit Interesse, aber Herbstviehmärkten mit Interesse, aber auch mit Besorgnis entgegen, da sich Stockungen im Viehabsatz und Preisdruck katastrophal auswirken können.

Die letztjährigen Märkte waren durch diese umerfreulichen Erscheinungen ge-kennzeichnet, was zu verschiedenen Inter-ventionen führte. Damit sich diese Zustände im kommenden Herbst nicht wiederholen, hat die Oberländische Volkswirtschaftskammer im Einvernehmen mit ihren Kommissionen für Gemeindeange-legenheiten und alpwirtschaftliche Pro-duktions- und Absatzfragen bereits im März eine Eingabe an die Kantonale Landwirtschaftsdirektion gerichtet. Diese wurde ersucht, in Verbindung mit dem Bund, rechtzeitig alle Massnahmen zur Sicherung des Viehabsatzes zu treffen. In der Antwort der Landwirtschaftsdirektion wurde betont, dass nur leistungsfähiges Vieh zur Aufzucht gelangen sollte und gute Preise nur mit einem marktgängerischen Zuchtund Nutztyp erreicht werden können. Durch die letztjährige Ausmerzaktion wurden im Kanton Bern 840 Tiere übernommen, wofür der Bund und Kanton zu-sätzlich Fr. 122 838.— auslegten, — Die zuständigen Behörden gaben die Zusicherung, dass die Entwicklung der Verhältnisse aufmerksam verfolgt und je nach der Lage Sonderaktionen eingeleitet werden. Durch einen weitern Vorstoss forderte die Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes die Ergreifung von Sofortmassnahmen. Nach den getroffenen Vorkehren dürfte eine Besserung der Viehmarktlage im Herbst erwartet werden.

Bierquelle

Casino

Alle Wäsche besorgt Ihnen

Wäscherei Papritz, Bern 🚟





Die bequemen

Strub-,

Bally-Vasano-

Prothos-Schuhe

