

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 35 (1945)
Heft: 41

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](#)

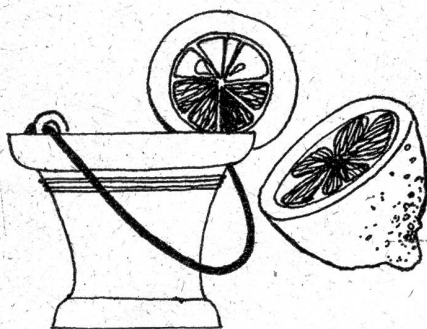
Terms of use

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: 20.01.2026

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

METALLE IN DER KUCHE



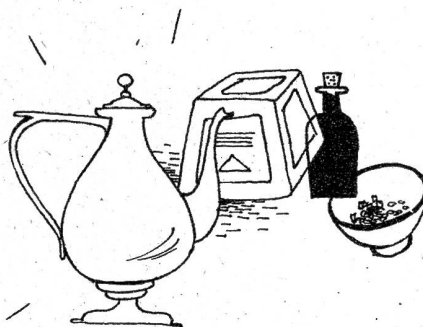
Kupfergeschirr wird mit Zitronensäure blank gerieben, in reinem Wasser nachgespült und an der Wärme getrocknet. Um stetes Putzen zu vermeiden, streicht man nun Aussenlack darüber.

Grünspan auf Kupfer oder Messing verschwindet durch Abwaschen mit Salmiakgeist. Dann putzt man die Sachen mit Asche oder Kreide.

Verzinntes Eisenblech scheuert man mit einer Sodalösung.

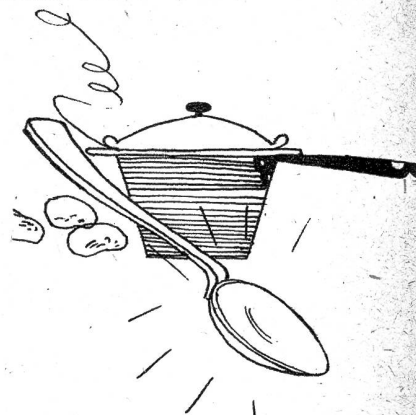
Ziseliertes Silber, das gelbgrün angelauten ist, wird durch Abkochen vom Belag befreit. Man belegt den Boden eines grösseren Emailtopfes mit einem Alumi-

niumteller, giesst halb mit Wasser an, und fügt einen Esslöffel Salz und einen Esslöffel doppelkohlensaures Natron hinzu. In diese siedendheisse Lösung legt man die Silbersachen (eventuell auch Besteck) und lässt einige Minuten ziehen. Durch die verschiedenen Metalle bilden sich chemische Elemente, die das Schwefelsilber (denn beim Anlaufen des Silbers handelt es sich darum) lösen. Nach wenigen Minuten kann das saubere Silbergeschirr nur gespült und getrocknet werden. Der Aluminiumteller, der zugleich dunkel geworden ist, wird nun mit Stahlwolle und Seife gescheuert.



Silbergeschirr reinigt man mit einer Mischung von Waschseife, Schlammkreide

und Salmiakspirit oder mit Magnesia, mit Salmiak vermischt.



Silberlöffel, die man täglich verwendet, taucht man, nach dem Abschütten der gekochten Kartoffel, täglich in den Sud. So bleiben sie immer hellblank.

Unansehnlichen Silberschmuck bürstet man mit Weingeist oder mit Seife und Salmiakspirit ab und reibt mit einem Wollappen trocken.

Silberbestecke werden nicht schwarz, wenn man sie zur Aufbewahrung in schwarzes Seidenpapier oder in Stanniol wickelt.

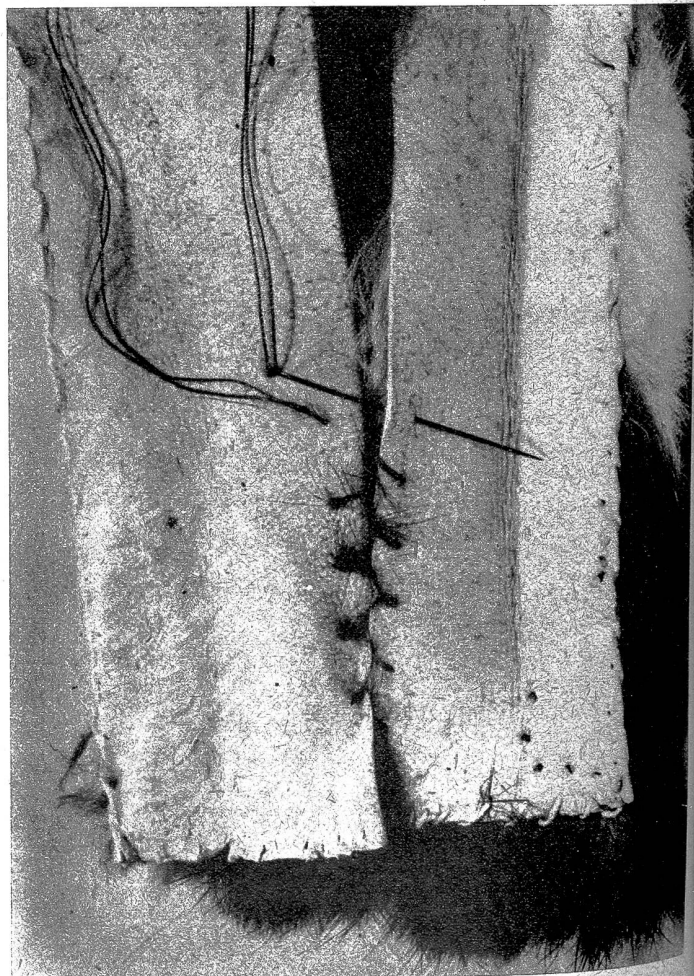
Zinkgeschirre reinigt man mit Zinnkraut, das getrocknet, mit etwas Soda und Wasser als gutes Putzmittel dient.



Zwei Ratschläge bei der Verarbeitung von Pelz

Oben: Pelzstücke werden nur mit Rasierklingen geschnitten. Das Muster zeichnen wir auf der Rückseite mit Bleistift an.

Rechts: Hier sehen wir ganz deutlich, wie das Zusammennähen von zwei Pelzstücken vorgenommen wird. Es ist der sogenannte Gegenstich. Dazu verwenden wir sehr starken Faden.

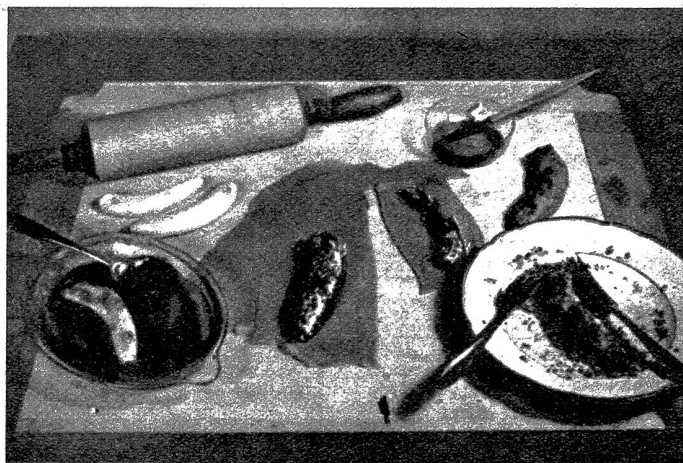


Nachdem sich unsere Lebensmittellage gebessert hat und unsere Rationen wieder etwas grösser geworden sind, so dürfen wir auch daran denken, gelegentlich wieder das so lange vermisste Hausgebäck herzustellen, ohne welches man sich einen gemütlichen Sonntagnachmittags-Kaffee gar nicht vorstellen kann. Fast sind wir Hausfrauen im Backen etwas aus der Übung gekommen, und deshalb möchten wir unsern Leserinnen wieder einige gute Rezepte in Erinnerung rufen.



Rechts: **Quarktorte:** Eine mit Mürbe- oder Kuchenteig ausgelegte Tortenform füllt man mit der folgenden Quarkmasse: 1 kg Quark, 3 Eier, 125 g Zucker, ein Achtelliter Haushaltrahm oder ungesüßter Kondensmilch, 30 g Mehl, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 10 g Sultaninen. Der trockene Quark wird durch ein Sieb gedrückt, mit den übrigen Zutaten vermischt und auf den Kuchenteig gefüllt. Die Torte wird in mässiger Hitze im Ofen gebacken.

Unten: **Gipfel aus falschem Blätterteig:** Aus 125 g Mehl, 125 g Butter oder Fett, einem halben, gut verschlagenem Ei und ein Esslöffel Milch wird ein Teig an kühlem Ort verarbeitet und wenn möglich über Nacht kalt gestellt. Am nächsten Tag wird er rasch ca. 4 mm dick ausgerollt und mit guter Konfitüre bestrichen, über die man etwas Kakao siebt. Dann streut man ca. 30–40 g gehackte Haselnüsse oder Mandeln und eine Handvoll gewaschene Sultaninen darüber, rollt den Teig ein, bestreicht mit Eigelb und backt ihn im heissen Ofen.



Oben: **Obstrollen:** Aus Mürbe- oder Kuchenteig schneidet man längliche Stücke. Diese belegt man mit geschälten Bananen, die man vorher in Konfitüre, die mit Rum gewürzt wurde, und daraufhin in gehackten Mandeln oder Haselnüssen wälzt, rollt sie im Teig ein und bestreicht sie mit Ei. Hierauf werden sie im Ofen gebacken. Anstatt Bananen kann man auch eingemachte Aprikosen oder Pfirsiche einbacken.

Links: **Marmorkuchen:** Zutaten: 100 g Butter oder Fett, 125 g Zucker, 2–3 Eier oder Eipulver, 500 g Mehl, Saft und Schale einer Zitrone, ein Viertelliter Milch, 1 Backpulver. Die Butter wird schaumig gerührt, dann werden abwechselungsweise die Eier und der Zucker beigelegt, dann die Milch, Zitronensaft und Schale und zuletzt das Mehl, unter das man das Backpulver rührte. Hierauf wird der Teig in zwei gleiche Teile geteilt. Dem einen Teil fügt man noch 80 g Kakao und 30 g Zucker bei und füllt abwechselungsweise die beiden Teile in Schichten in die ausgebettete Form ein. Der Kuchen wird ca. eine Stunde gebacken.



Kartoffelpudding: 50 g Butter oder Fett werden schaumig gerührt. Dann fügt man 500 g gekochte und durchgetriebene Kartoffeln, 125 g Zucker, 5 Esslöffel gehackte Nüsse, 7 Löffel Rosinen, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 2 Löffel Mehl und $\frac{1}{2}$ Löffel Backpulver bei. Die Masse wird in eine eingefettete Puddingform eingefüllt und 1 Stunde im Wasserbad gekocht oder $\frac{3}{4}$ Stunden im Ofen gebacken. Man serviert ihn kalt mit Kompott oder Sirup.

Cake ohne Zucker, Eier und Butter: Der Inhalt einer grossen Büchse gezuckerter Kondensmilch wird mit 125 g Sultaninen, 100 g geriebenen Mandeln, 350 g Weissmehl, 1 Esslöffel Kartoffelmehl, 1 Päckchen Backpulver und einem Esslöffel Kirsch oder der abgeriebenen Schale einer Zitrone gut vermischt. Man gibt die Masse in eine gut ausgefettete Cakeform und backt in mittlerer Hitze ca. 40 bis 50 Minuten. Dieses Quantum gibt einen grossen oder zwei kleine Cake.