

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 35 (1945)

Heft: 47

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](#)

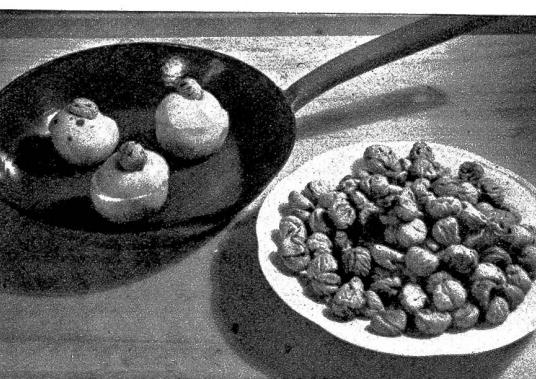
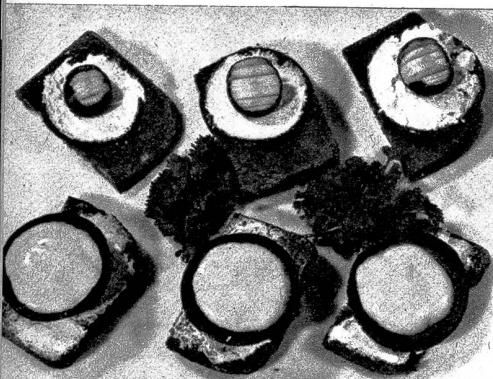
Terms of use

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: 08.02.2026

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

Wenn wir Besuch erwarten



Pikante Brötchen

Grahambrot mit einer Lage Quark, welches mit geschnittenem Schnittlauch und ganz wenig Tomatenpuree gemischt wurde, bestreichen. Balleronwurst oder Salamischeiben in Fett rösten. Wursthaut nicht entfernen. Unterdessen wird eine

Mayonnaise (im Handel auch fertig erhältlich) zubereitet und der Rest vom Quark entweder mit Sardellenfilet, Thon oder geriebenem Käse gemischt. In die Wurst-Körbchen einfüllen (durch die Hitze bilden sich diese Körbchen) und mit Petersilie und Radieschen garniert, servieren.



Ist sie nicht gluschtig unsere Festtagstorte?

CHRONIK DER BERNER WOCHE

BERNER LAND

- 12. Nov. Ein Bauernhaus in Hasle (Emmental) wird durch einen Brand zerstört. Schülern des in der Nähe befindlichen Schulhauses gelingt es, das Vieh und einen grossen Teil des Mobiliars zu retten.
- Auf der Alp des obers Lindentals, in der Nähe des Stockhorns, brennt eine Sennhütte vollständig nieder.
- Der Männerchor Papiermühle begeht sein 50jähriges Jubiläum.
- 13. Nov. Durch Beschlüsse des Regierungsrates und des Grossen Rates werden zur Ausrichtung von Staatsbeiträgen an die Kosten ausserordentlicher Meliorationen Fr. 13 940 000 bereitgestellt, für die restlichen Bodenverbesserungs- und Entwässerungsprojekte 2,1 Millionen Fr. und für Dienstbotenwohnungen und Stallsanierungen Fr. 450 000.
- Am Eingang von Delsberg fährt ein Personenauto gegen einen Baum, wobei der 35jährige Chauffeur auf der Stelle getötet wird.
- In Biel wird das einjährige Söhnchen der Familie Howald unter seiner Bettdecke erstickt aufgefunden.
- 14. Nov. Das Hotel Seeburg in Ringgenberg wird für ein Jahr geschlossen, da es

schweizerischen Rückwanderern zugewiesen wird.

- Die Gemeindeversammlung von Aarwangen beschliesst die Einführung der landwirtschaftlichen Fortbildungsschule.
- 15. Nov. Saanen feiert die Jahrhundertfeier des Männerchores.
- Der Frauenverein Burgdorf führt eine Sammlung von Gemüse für das notleidende Wien, Dörr- und Grüngemüse, durch.
- Die Coiffeurmeister von Worb verabreden, ihren Betrieb jeden Montag zu schliessen.
- Eingerechnet die Bevölkerung von Biel gab es bei der letzten amtlichen Erhebung im Jura 85 523 Protestant, 66 881 Römischkatholiken, 1200 Altkatholiken, 433 Juden und 516 Konfessionslose.
- 16. Nov. Die Behörden und ein grosser Teil der Bevölkerung von Noirmont statteten den französischen Nachbarn in Dampfrichard anlässlich des Waffenstillstandstages einen Besuch ab und legen einen Kranz am Soldatendenkmal nieder.
- Die Bevölkerung der Ajoie begeht den traditionellen Martinstag, den ersten seit dem Kriege, unter grosser Beteiligung.

Aepfel, gefüllt mit Dörrkastanien

Die Dörrkastanien über Nacht in lauwarmes Wasser einweichen. Am Morgen aufkochen und in die Kochkiste geben, dann durch die Hackmaschine treiben. Die Masse mit Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Schale, Zimt, einer Prise Salz und Schokoladepulver mischen. Schöne grosse Aepfel gut waschen und nur Stiel und Fliege entfernen. Mit einer Nadel in die Apfelhaut stechen, damit der Dampf nachher entweichen kann. Deckelchen abschneiden, aushöhlen, Kastanienmasse einfüllen. In die Bratpfanne mit etwas Butter setzen, gut zudecken, 20 Minuten braten lassen. Eine weichgekochte Kastanie als Verzierung aufsetzen. Herausheben und mit Vanillesauce (aus Puddingpulver zubereitet) servieren. Die Aepfel können nun mit einem Löffelchen ausgegessen werden — nach unserer heutigen Nährweise werden viele die Haut jedoch mitessen.

Ungebackene Schokolade-Torte

Ein gewöhnlicher Cake für etwa 400 g Brotpunkte, ferner Kakao- oder Schokoladepulver, Bananen, etwas Kirsch.

Die Springform wird mit einem in Scheiben geschnittenen Biskuit ausgelegt. Die Biskuits sind leicht mit etwas Kirsch zu beträufeln. Darüber eine Schicht in dünne Scheiben geschnittener Bananen. Aus Kakaopulver, dem etwas Vanillezucker, geriebene Zitronenschale, Zucker und Milch beigefügt wurde, eine dicke Creme kochen. Mit Kartoffelmehl oder auch Paidol binden. Wer ein Ei opfern will, wird die Creme bedeutend verfeinern. Nach dem Aufkochen über die Lage Biskuits streichen. Wieder Biskuits, Bananen und Creme. Sehr gut erkalten lassen. Springform öffnen, den Kuchen herausheben und mit geriebenen Haselnüssen bestreuen. Ungezuckerte Kondensmilch zu «Nidle» schlagen, einige Löffelchen darauf setzen, den Rest extra servieren. Die Torte ist sehr schmackhaft und gibt sehr gut aus!

- 17. Nov. Der Grosse Rat bewilligt in erster Linie verschiedene Kredite und Beiträge. Bei der Behandlung des Vorschlags kommt die Steueranlage zur Diskussion. Entgegen einem freisinnigen Antrag auf Steuerenkung um 0,1 wird die Steueranlage mit 102 zu 45 Stimmen der Sozialisten und Bauern auf 2,1 festgesetzt. Ein Postulat setzt sich für vermehrte Aeufnung des Naturschadensfonds ein. Erneut wird die Verbreiterung der Kirchenfeldbrücke gewünscht. Verschiedene Anfragen sollen in der zweiten Sessionswoche beantwortet werden. Guteheissen wird das Dekret über die Einteilung der Grossratswahlkreise und der Mandatzahl.

STADT BERN

- 12. Nov. † Architekt Eduard Rybi im Alter von nahezu 67 Jahren.
- 14. Nov. Der automatische Telephonverkehr Berns wird auf die Kreise Winterthur, Schaffhausen, Frauenfeld, Rapperswil, Glarus und die argauische Gemeinde Wohlen ausgedehnt.
- Bei der Besorgung der Wäsche erleidet eine Frau einen epileptischen Anfall, wobei sie in die Badewanne fällt und ertrinkt.
- Der Schweizerische Arbeitermusikverband beschliesst, im Jahre 1946 das 5. schweizerische Arbeitermusikfest in Bern durchzuführen.