

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 36 (1946)

Heft: 9

Rubrik: [Für die 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: 14.02.2026

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

Jetzt werden die eingemachten
Früchte hervorgeholt!

Kirschen-Knödel

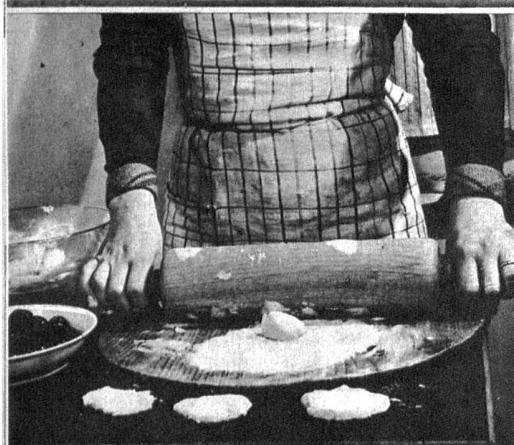
Diese Knödel können auch mit Zwetschgen zubereitet werden.

1. Teigart: Kirschen, 1 kg kalt geriebene Kartoffeln, 2 Eier, 1 Teelöffel Salz, 4 Löffel Mehl, 1 Löffel Butter, 3 Löffel Paniermehl, Zimtzucker. Zu einem ziemlich festen Teig verarbeiten und in einen «Hackbraten» formen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden und die Früchte darin einwickeln.

2. Teigart: 250 g Mehl, 1 Ei, 2 Esslöffel Öl, 1 Prise Salz und etwas lauwarmes Wasser. Aus den Zutaten einen Teig wirken. Nachher $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen.



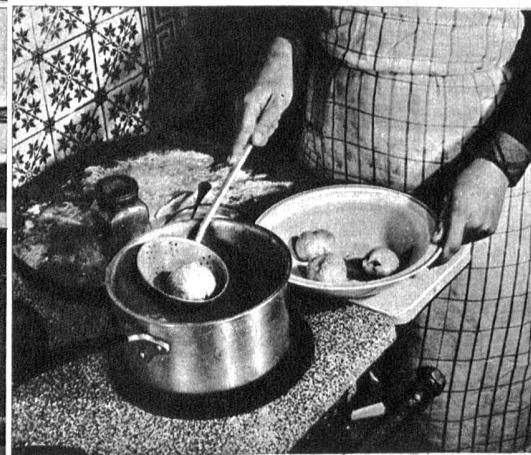
Der Teig wird gut gewirkt



Aus dem Teig kleine Kugeln formen und $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen



2-3 Kirschen werden auf die runden Plätzchen gelegt und in den Teig eingerollt



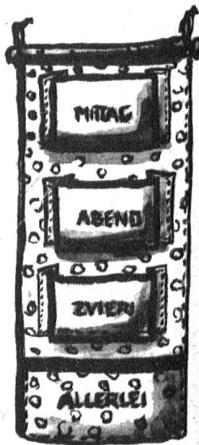
Die geformten runden Kugeln werden in kochendes, leicht gesalzenes Salzwasser gelegt und auf kleinem Feuer, 15-20 Minuten ziehen gelassen

Rezepte

keine fliegenden Blätter mehr!

Wenn Ihre Küche den Ruf hat, abwechslungsreich und von besonderem «Gout» zu sein, dann sind Sie bestimmt auch eine eifrige Rezeptsammlerin. Sicher besitzen Sie schon eine Rezeptkartotheek oder ein sauber ge-

Wachstuch — müssen wir unten das 15 cm hohe Stück aufsetzen. Für die drei übrigen Taschen schneiden wir 12 cm breite, 20 cm lange Streifen, die wir nach Belieben einfassen oder sonstwie versäubern und evtl. verzieren. Bei einfarbigem Stoff können wir in Schrift «Mittag», «Abend», «Zvieri», «Allerlei» aufsticken, bei gemustertem Material müssen wir eine Einschiebevorrichtung anbringen, in die Kärtchen kommen oder wir setzen uni Stoff oder Wachstuch



führtes Buch, wohin aber kommen all die Rezepte, die Sie noch nicht ausprobiert haben oder jene, die einzutragen Sie noch nicht Zeit fanden? Meist wandern sie in irgendeine Schublade und erinnert man sich ihrer, so sind sie nicht zur Hand. Als provisorische «Sammelstelle» ist dieser hängende Ordner gedacht, der dann von Zeit zu Zeit in einer stillen Stunde nach Spreu und Weizen untersucht wird; das Gute wird schön abgeschrieben und endgültig unserer Sammlung einverlebt, das Schlechte kommt nicht ins Kröpfchen, sondern in den Papierkorb. Wir schneiden aus Wachstuch oder evtl. aus Waschstoff einen ca. 20 cm breiten Streifen; natürlich soll das Material ein wenig fröhlich in den Farben und passend zur Kücheneinrichtung sein. Länge des Streifens 85 cm, fertig ca. 65 cm. Oben nähen wir einen ca. 5 cm breiten Saum, in den wir ein Holzsteckli schieben. Unten nehmen wir bei doppelseitigem Stoff ca. 18 cm als unterste Tasche herum, steppen bei 5 cm ab und stecken ebenfalls ein Stäbchen durch. Bei einseitigem Stoff — also auch stets greifbar zu sein. Dorette

auf, das mit einer Bezeichnung versehen ist. Die Einteilung kann ja auch nach «Suppen», «Gemüse» usw., wie üblich sein, doch scheint es uns, wir hätten mit den Mahlzeiten sozusagen eine «Querübersicht» im Gegensatz zu den andern; denn mehrere Kartotheken nebeneinander sind nur nützlich, wenn man nach verschiedenen Gesichtspunkten registriert. Sind die Taschen bezeichnet, so legen wir beidseitig Falten, um ihnen die nötige Tiefe für die Blätter und Kärtchen zu geben; hernach steppen wir sie auf. Am oberen Stäbchen befestigen wir beidseitig eine Kordel als Aufhänger. Dieser Ordner kann auch wie eine Tasche zusammengefaltet in einer Schublade versorgt werden; doch ist sein erster Zweck vor allem, stets greifbar zu sein. Dorette



Auf eine erwärmte Platte anrichten und mit Zimtzucker und eventuell gerösteten Bröseln überstreuen