

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 36 (1946)

Heft: 42

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

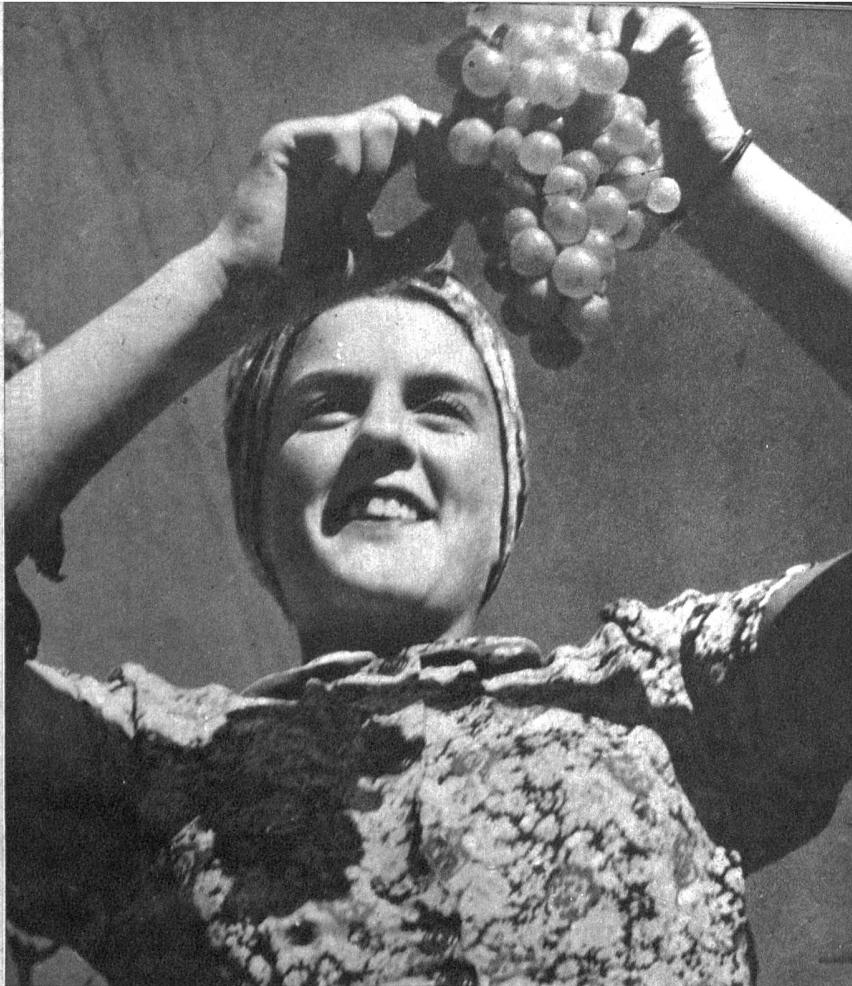
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées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



TRAUBEN

Benützen wir die Zeit der Trauben; machen wir, wenn möglich, eine Traubekur und vor allem geben wir die Früchte den Kindern zum essen. Vielleicht probieren Sie es einmal mit einer

Traubenkonfitüre

Die Traubenbeeren waschen, auf schwachem Feuer erhitzen, bis sie platzen. Jetzt zum Sieden bringen. Die Traubenkerne, die an die Oberfläche treten, abschöpfen; mit Zucker vermengen (1 kg Trauben 300 g Zucker) nochmals gut durchkochen lassen und mit einem erprobten Konservierungsmittel (Tabletten) fertigkochen. Ein Gelier- und Konservierungsmittel erspart nochmals die Hälfte Zucker. (Geliermittel Pec verwenden.)

Traubenkuchen

1 Kuchenblech mit Teig belegen, blind backen. Die Trauben waschen, mit Zimt und Zucker bestreuen und auf dem gebackenen Kuchen einordnen. Die Beeren müssen aber vollreif sein. An Stelle von Zucker kann Sacharin aufgelöst werden. Nach Geschmack mit Aprikosengelée überziehen.

Traubendessert

200 g Quark wird mit Milch und dem Schwingbesen so lange geschlagen, bis die Masse wie Rahm aussieht. Jetzt mit Vanillezucker, Zimt und einer Messerspitze getrockneter Zitronenrinde abschmecken. (Trockenzitrone im Reformhaus erhältlich.) Quark mit den Trauben und feingewürfelten Birnen vermischen und recht kühl stellen.

Griessköpfli mit Trauben

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 40 g Griess, 1 Esslöffel Vanillezucker, 12—15 geriebene Mandeln und 1 Ei. Milch, Zucker und Griess werden auf dem Feuer so lange verrührt, bis sie kochen, dann lässt man die Masse ca. 10 Minuten kochen. Inzwischen schlägt man das Eiweiß zu steifem Schnee. Dann zieht man die Griessmasse vom Feuer, röhrt schnell das Eigelb, das Eiweiß und die Mandeln darunter und röhrt noch zwei Minuten weiter. Dann wird die Masse in Formen eingefüllt, die man vorher mit kaltem Wasser ausgespült hat. Wenn erkaltet, so stürzt man den Pudding und garniert mit Traubenbeeren und übergießt den Pudding mit ausgesprestem Traubensaft, den man mit wenig Zucker auf dem Feuer eindickte.



Ehret
einheimisches Schaffen!
SCHWEIZERWOCHE

Wie ist die Schweizer Woche
entstanden?

Der Gedanke, in unserem Volke durch bessere Aufklärung und durch Veranschaulichung seiner eigenen Leistung eine verantwortungsbewusste Wirtschaftsgesinnung zu verbreiten, ist zu Beginn des vorletzten Weltkrieges dem Ideengut der Neuen Helvetischen Gesellschaft entsprungen. Diese hatte sich das Studium der kulturellen und wirtschaftlichen Infiltration vom Auslande her zur besondern Aufgabe gemacht und suchte dafür nach praktischen Lösungen. In nie geahntem Ausmass liess dann der Kriegsausbruch 1914 unsere wirtschaftliche Abhängigkeit vom Ausland und die Ueberfremdung des Arbeits- und Warenmarktes offenbar werden. Diesen Gefahren zu begegnen und ihre Ursachen zu bekämpfen — national-wirtschaftliche Gleichgültigkeit, Ueberbordung des materiell-kommerziellen Denkens, Snobismus, Fremdtümelei, Vorurteil gegenüber einheimischer Ware und Arbeit — war das Ziel der neuen Schweizer Woche-Bewegung, die in der Gruppe Schaffhausen der NHG ihre Promotoren fand.

Aus der ursprünglich als einmalige grosse Schweizer Warenausstellung des einheimischen Detailhandels geplanten und erfolgreich durchgeföhrten «Schweizer Woche 1917» sind ihrer 30 geworden! Ein Jubiläum, das einen kurzen Rückblick in die Gründungszeit rechtfertigt.

