Was die Woche bringt

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **33 (1943)**

Heft 1

PDF erstellt am: **28.03.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Was die Woche bringt

Kursaal Bern

Unterhaltungskonzerte des Orchesters Karl Wüst, täglich nachmittags und abends.
Familien-Teekonzerte jeden Sonntag, ab 15 Uhr 30.
Dancing, allabendlich, im neueröffneten Kuppelsaal, Kapelle Johnny Kobel.
Boule-Spiel stets nachmittags und abends.

Ehrung langjähriger Angestellter in der Land- und Alpwirtschaft.

Auf Weihnachten konnte die Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes für langjährige, treue Dienste folgende Diplom-Urkunden überreichen:

1. An Herrn Rudolf Heimann, 36 Jahre bei der Burgerbäuert Faltschen bei Reichenbach. 2. An Herrn David Josi von Adelboden, 42 Jahre bei Herrn Robert Matti, Landwirt in Boltigen i. S. 3. An Herrn Alfred Perren von St. Stephan, 15 Jahre ebenfalls bei Herrn Robert Matti, Boltigen.

Ehre diesen langen Dienstverhältnissen!

Berner Stadttheater. *Wochenspielplan:*

Sonntag, 3. Januar 1943, 14 Uhr: „Der gestiefelte Kater", Weihnachtsmärchen mit Musik, Bühnenbearbeitung von Margret Haas. 19 Uhr: Premiere, „Die Walküre", Musikdrama in drei Aufzügen von Richard Wagner. Montag, 4. Januar, Tomb. S. 101, 102, 103, 104, 105: „Vor Sonnenuntergang", Schauspiel in fünf Akten von Gerhart Hauptmann. Dienstag, 5. Januar, 15 Uhr: „Der gestiefelte Kater". 20 Uhr: Ab. 17, Tomb. S. 106, 107: „Martha", Romantisch-komische Oper in vier Akten von F. v. Flotow. Mittwoch, 6. Januar, Ab. 17: „Ein Sommernachtstraum", Lustspiel in 9 Bildern von William Shakespeare, Musik von Mendelssohn-Bartholdy. Donnerstag, 7. Januar: Sondervorstellung des Berner Theatervereins, zugleich öffentlich, Premiere „Dr. med. Rich. Prätorius" von Curt Götz. Freitag, 8. Januar, Ab. 15: „Der Bettelstudent" Operette in drei Akten von Carl Millöcker, Neubearbeitung von Eugen Otto. Samstag, 9. Januar, 15 Uhr: „Der gestiefelte Kater", 20 Uhr: Tomb. S. 108, 109: „Maske in Blau", Operette in drei Akten von Fred Raymond. Sonntag, 10. Januar, 14½ Uhr: „Der Troubadour", Oper in vier Akten von Giuseppe Verdi. 20 Uhr: Tomb. S. 110, 111: „Maske in Blau", Operette in drei Akten von Fred Raymond. Montag, 11. Januar: Volksvorstellung Arbeiterunion: „Der lebende Leichnam", Drama in 12 Bildern von Leo Tolstoi.

Zubereitung von Quark aus geronnener Milch.

Speisequark ist sehr eiweissreich und sollte deshalb möglichst an fleischlosen Tagen Verwendung finden.

Wenn die Milch bricht, so soll man sie vollständig gerinnen lassen, d. h. so lange auf schwachem Feuer ziehen lassen, bis das Milchwasser (Molke) vollständig von der Quarkmasse ausscheidet, dann schüttet man sie durch ein Sieb. Die abgegossene Molke nicht wegleeren, in Salatsaucen, Omelettenteig, Suppen, Gemüse oder zum Kochen von Saucenkartoffeln verwenden. Ganz ausgezeichnet aber schmeckt Kartoffelsalat, dessen Sauce anstatt mit Bouillon- oder Gemüsebrühe durch Molke bereichert und gestreckt wird. Schade wäre es, wenn die Molke einfach weggeschüttet würde, enthält sie doch einen beträchtlichen Teil der Mineralsalze und dazu etwas Milchzucker.

Den im Sieb zurückgebliebenen Quark wenn möglich mit etwas frischer Milch in einer Schüssel gut zerdrücken, oder durch ein Sieb oder Pass-vite pressen und bald verwenden. Der Quark darf nicht zu trocken sein. Man giesse so viel Milch oder Milchwasser bei, bis die Masse zu einem dicken Brei verrührt ist.

Verwendung:

1. **Als Brotaufstrich** mit Beigabe von Gewürz nach Belieben: Salz, wenig Senf, etwas Zitronensaft oder Essig und fein verhackte oder geraffelte Zwiebeln. In diese Masse werden zur Abwechslung, und, damit nicht alle Brötchen dieselbe Farbe haben, beigemengt:

a– 1—2 Esslöffel Tomatenpurée;
b– 1 Esslöffel heiss angebrühter Kümmel;
c– 2 Esslöffel fein verhackte Kräuter, Peterli, Schnittlauch, Kerbel, Kresse, Cornichons, Spinat usw.;
d– 1—2 Rettiche, geraffelt, oder Sellerie;
e– einige geraffelte Rüebli.

Diese Massen eignen sich alle, um Omeletten oder rohe, ausgehöhlte Tomaten zu füllen. Mit einem grünen Salat oder mit Kartoffelrösti gibt eine nahrhafte Mahlzeit an fleischlosen Tagen.

2. Für Birchermüesli ersetzt man den heute fehlenden Rahm und die Kondensmilch durch Beigabe von einigen Löffeln Quark, welcher zuvor mit Milch glattgerührt wurde.

3. Anstatt Käse unter die Kartoffelrösti mengen (Oberländerart).

4. Anstatt Käse oder Rahm mit etwas Milch verrührt in die Suppenschüssel geben, Suppe darüber anrichten. Dünne Suppen erhalten dadurch mehr Geschmack und Gehalt.

5. An Salatsaucen, für falsche Mayonnaise (siehe Fischrezepte Nr. 2) und in allen Saucen an Stelle von Käse- oder Rahmzugabe.

6. **Als Quarksüssspeise:** 3—400 g Quark, 2—3 dl Milch oder Milchwasser, 1 Messerspitze Zimt oder Vanillezucker, 3—4 gestrichene Esslöffel Zucker.

Alles gut miteinander vermengen und in Glasschalen servieren.

7. **An rohe oder gekochte Früchte jeglicher Art,** auf ca. 250 g Quark: 1 kg Früchte, wenig Zucker und geriebene Haselnüsse.

8. **Quark-Kartoffeltätschli:** 300 g Quark, 300 g kalte, geriebene Kartoffeln, 5 gestrichene Esslöffel Mehl, 1 Ei, 1 Prise Salz und Muskatnuss, nach Belieben 1 Esslöffel Kräuter verhackt, Fett zum Backen.

Alles gut vermengen und sofort zu kleinen, flachen Küchlein formen, in wenig heissem Fett braten und zu grünem Salat oder Gemüse servieren.

9. **Quarkwähe:** 400 g Quark, 4 dl Milch, 4 gestrichene Esslöffel Mehl, 4 gestrichene Esslöffel Zucker, 1 Löffel Eipulver, eingeweicht mit 2 Esslöffel Wasser, oder 1 Ei, ca. 500 g Früchte, Kirschen oder Rhabarber, Beeren usw.

Milchwasser und Mehl zu einem Brei verrühren, aufkochen und auskühlen lassen. Eingeweichtes Eipulver und alle andern Zutaten daruntermengen. Diese Masse auf dem mit Teig belegten Wähenblech gleichmässig verstreichen und Früchte darüberstreuen. Mit mittelgrosser Flamme ca. 30 Minuten backen. Zubereitung des Teiges: siehe Beratungsecke „Spinatgerichte II".

Aufbewahren!

2. Januar

Heute

am Bärzelistag

Grossbetrieb

im KURSAAL BERN

Unsern Geschäftsfreunden und Kunden

ein glückliches 1943

KIENER & WITTLIN AG., BERN

Schauplatzgasse 23

Bei den letzten Kursen konnten nicht alle Anmeldungen berücksichtigt werden; wir bitten deshalb, sich rechtzeitig einschreiben zu lassen für die im Januar und April beginnenden Kurse für Handel, Sekretariat, Verwaltung, Verkehr (Bahn, Post, Telephon, Zoll, Polizei), Arztgehilfinnen, Sprachen u. Kunstgewerbe. Diplom, Schulberatung, Stellenvermittlung, Praktikum. Auskunft u. Gratisprospekte

Neue Handelsschule Bern

Spitalgasse 4 (Karl-Schenk-Haus) Telephon 2 16 50