## Aus der Küche

Objekttyp: Group

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band (Jahr): 35 (1945)

Heft 47

PDF erstellt am: 12.05.2024

#### 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

# 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 ader geriebenem Käse gemischt. In die Wurst-Körbchen einfüllen (durch die Hitze bilden sich diese Körbchen) und mit Petersille und Radieschen garniert, servieren.





Ist sie nicht gluschtig unsere Festtagstorte?

# CHRONIK DER BERNER WOCHE

## BERNERLAND

- 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 obern Lindentals, in der N\u00e4he des Stockhorns, brennt eine Sennh\u00fctte vollst\u00e4ndig 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 f\u00e4hrt ein Personenauto gegen einen Baum, wobei der 35j\u00e4hrige Chauffeur auf der Stelle get\u00f6tet 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 Münnerchores.
- 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 Protestanten, 66 881 Römischkatholiken, 1200 Altkatholiken, 433 Juden und 516 Konfessionslose.
- 16. Nov. Die Behörden und ein grosser Teil der Bevölkerung von Noirmont statten den französischen Nachbarn in Damprichard 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 dann durch die Hackmaschne 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 einen Nach im die Apfelbaut stechen demit der Nach im die Apfelbaut stechen demit der Nadel in die Apfelhaut stechen, damit der Dampf nachher entweichen kann. Deckelchen abschneiden, aushöhlen, Kastanien-masse einfüllen. In die Bratpfanne mit etwas Butter setzen, gut zudecken, 20 Minuten braten lassen. Eine weichgekochte Kastanie als Verzierung aufsetzen. Heraus heben und mit Vanillesauce (aus Puddingpulver dingpulver 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 Schökoladepulver, 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 Scheibchen 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 «Nidleschlagen, 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 Voranschlages kommt die Steueranlage zur Diskussion. Entgegen einem freisinnigen Antrag auf Steuersenkung 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 Naturschadenfonds ein. Erneut wird die Verbreiterung der Kirchenfeldbrücke ge-wünscht. Verschiedene Anfragen sollen in der zweiten Sessionswoche beantwortet werden. Gutgeheissen 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 Telephonverkeht 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
  schweizerische Arbeitermusikfest in Bern durchzuführen.