Aus der Küche

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **35 (1945)**

Heft 41

PDF erstellt am: **28.04.2024**

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.

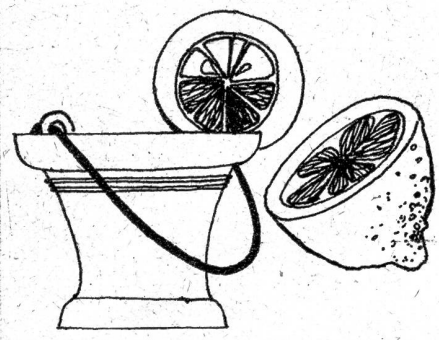
Haftungsausschluss

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

METALLE IN DER KÜCHE

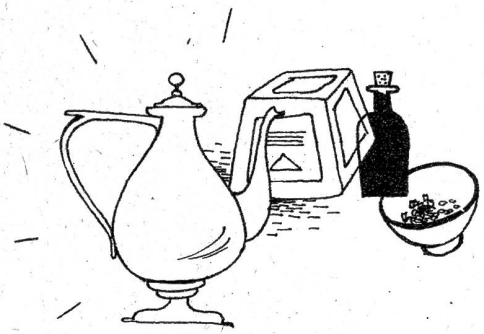


Kupfergeschirr wird mit Zitronensäure blank gerieben, in reinem Wasser nachgespült und an der Wärme getrocknet. Um stetes Putzen zu vermeiden, streicht man nun Aussenlack darüber.

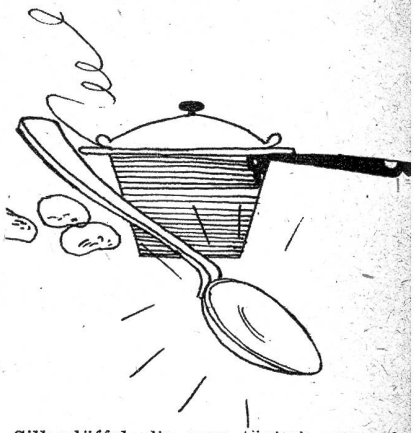
Grünspan auf Kupfer oder Messing verschwindet durch Abwaschen mit Salmiakgeist. Dann putzt man die Sachen mit Asche oder Kreide.

Verzinntes Eisenblech scheuert man mit einer Sodalösung.

Ziseliertes Silber, das gelbgrün angelaufen ist, wird durch Abkochen vom Belag befreit. Man belegt den Boden eines grösseren Emailtopfes mit einem Aluminiumteller, giesst halb mit Wasser an, und fügt einen Esslöffel Salz und einen Esslöffel doppelkohlensaures Natron hinzu. In diese siedendheisse Lösung legt man die Silbersachen (eventuell auch Besteck) und lässt einige Minuten ziehen. Durch die verschiedenen Metalle bilden sich chemische Elemente, die das Schwefelsilber (denn beim Anlaufen des Silbers handelt es sich darum) lösen. Nach wenigen Minuten kann das saubere Silbergeschirr nur gespült und getrocknet werden. Der Aluminiumteller, der zugleich dunkel geworden ist, wird nun mit Stahlwolle und Seife gescheuert.



Silbergeschirr reinigt man mit einer Mischung von Waschseife, Schlämmkreide und Salmiaksprit oder mit Magnesia, mit Salmiak vermischt.

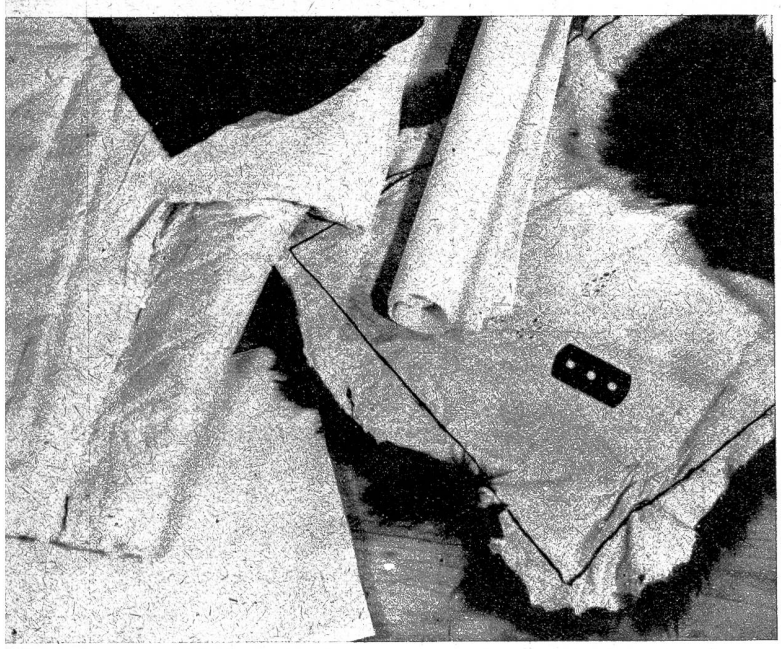


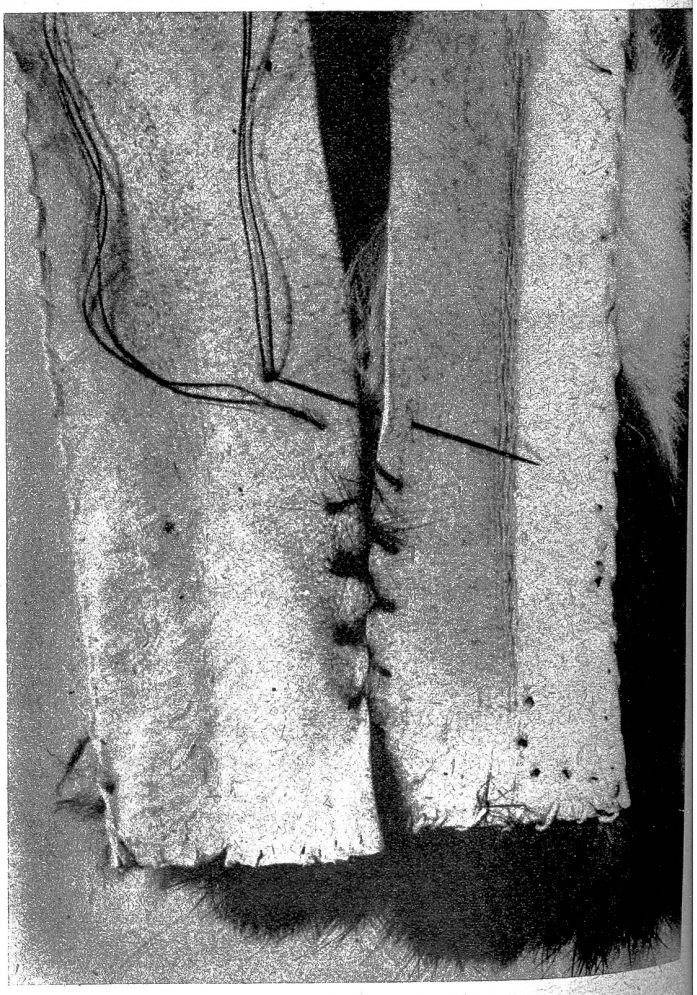
Silberlöffel, die man täglich verwendet, taucht man, nach dem Abschütten der gekochten Kartoffel, täglich in den Sud. So bleiben sie immer hellblank.

Unansehnlichen Silberschmuck bürstet man mit Weingeist oder mit Seife und Salmiaksprit ab und reibt mit einem Wollappen trocken.

Silberbestecke werden nicht schwarz, wenn man sie zur Aufbewahrung in schwarzes Seidenpapier oder in Stanniol wickelt.

Zinkgeschirre reinigt man mit Zinnkraut, das getrocknet, mit etwas Soda und Wasser als gutes Putzmittel dient.





Zwei Ratschläge bei der Verarbeitung von Pelz

Oben: Pelzstücke werden nur mit Rasierklingen geschnitten. Das Muster zeichnen wir auf der Rückseite mit Bleistift an.

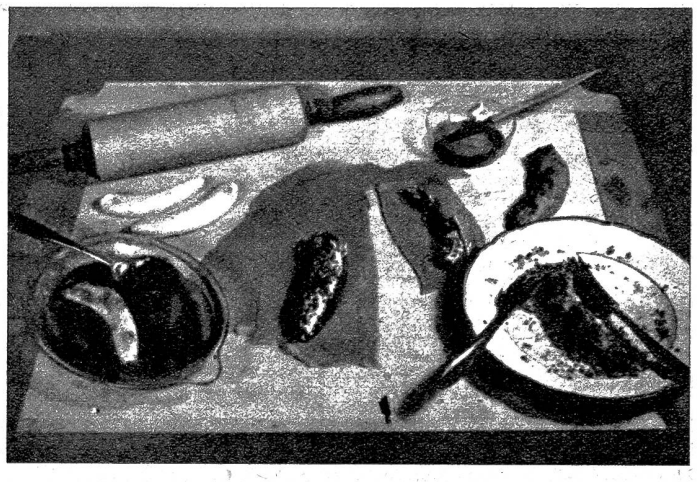
Rechts: Hier sehen wir ganz deutlich, wie das Zusammennähen von zwei Pelzstücken vorgenommen wird. Es ist der sogenannte Gegenstich. Dazu verwenden wir sehr starken Faden.

Etwas Süsses
FÜR DEN SONNTAG

Nachdem sich unsere Lebensmittellage gebessert hat und unsere Rationen wieder etwas grösser geworden sind, so dürfen wir auch daran denken, gelegentlich wieder das so lange vermisste Hausgebäck herzustellen, ohne welches man sich einen gemütlichen Sonntagnachmittags-Kaffee gar nicht vorstellen kann. Fast sind wir Hausfrauen im Backen etwas aus der Uebung gekommen, und deshalb möchten wir unsern Leserinnen wieder einige gute Rezepte in Erinnerung rufen.

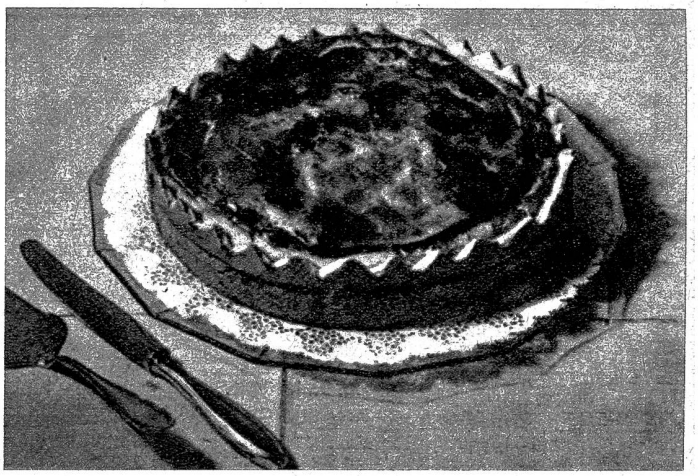
Rechts: **Quarktorte:** Eine mit Mürbe-oder Kuchenteig ausgelegte Tortenform füllt man mit der folgenden Quarkmasse: 1 kg Quark, 3 Eier, 125 g Zucker, ein Achtelliter Haushaltrahm oder ungezuckerte Kondensmilch, 30 g Mehl, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 10 g Sultaninen. Der trockene Quark wird durch ein Sieb gedrückt, mit den übrigen Zutaten vermischt und auf den Kuchenteig gefüllt. Die Torte wird in mässiger Hitze im Ofen gebacken.

Unten: **Gipfel aus falschem Blätterteig:** Aus 125 g Mehl, 125 g Butter oder Fett, einem halben, gut verschlagenem Ei und ein Esslöffel Milch wird ein Teig an kühlem Ort verarbeitet und wenn möglich über Nacht kalt gestellt. Am nächsten Tag wird er rasch ca. 4 mm dick ausgerollt und mit guter Konfitüre bestrichen, über die man etwas Kakao siebt. Dann streut man ca. 30—40 g gehackte Haselnüsse oder Mandeln und eine Handvoll gewaschene Sultaninen darüber, rollt den Teig ein, bestreicht mit Eigelb und backt ihn im heissen Ofen.



Oben: **Obstrollen:** Aus Mürbe- oder Kuchenteig schneidet man längliche Stücke. Diese belegt man mit geschälten Bananen, die man vorher in Konfitüre, die mit Rum gewürzt wurde, und daraufhin in gehackten Mandeln oder Haselnüssen wälzt, rollt sie im Teig ein und bestreicht sie mit Ei. Hierauf werden sie im Ofen gebacken. Anstatt Bananen kann man auch eingemachte Aprikosen oder Pfirsiche einbacken.

Links: **Marmorkuchen:** Zutaten: 100 g Butter oder Fett, 125 g Zucker, 2—3 Eier oder Eipulver, 500 g Mehl, Saft und Schale einer Zitrone, ein Viertelliter Milch, 1 Backpulver. Die Butter wird schaumig gerührt, dann werden abwechslungsweise die Eier und der Zucker beigefügt, dann die Milch, Zitronensaft und Schale und zuletzt das Mehl, unter das man das Backpulver rührte. Hierauf wird der Teig in zwei gleiche Teile geteilt. Dem einen Teil fügt man noch 80 g Kakao und 30 g Zucker bei und füllt abwechslungsweise die beiden Teile in Schichten in die ausgebettete Form ein. Der Kuchen wird ca. eine Stunde gebacken.



Kartoffelpudding: 50 g Butter oder Fett werden schaumiggerührt. Dann fügt man 500 g gekochte und durchgetriebene Kartoffeln, 125 g Zucker, 5 Esslöffel gehackte Nüsse, 7 Löffel Rosinen, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 2 Löffel Mehl und ½ Löffel Backpulver bei. Die Masse wird in eine eingefettete Puddingform eingefüllt und 1 Stunde im Wasserbad gekocht oder ¾ Stunden im Ofen gebacken. Man serviert ihn kalt mit Kompott oder Sirup.

Cake ohne Zucker, Eier und Butter: Der Inhalt einer grossen Büchse gezuckerter Kondensmilch wird mit 125 g Sultaninen, 100 g geriebenen Mandeln, 350 g Weissmehl, 1 Esslöffel Kartoffelmehl, 1 Päckchen Backpulver und einem Esslöffel Kirsch oder der abgeriebenen Schale einer Zitrone gut vermischt. Man gibt die Masse in eine gut ausgefettete Cakeform und backt in mittlerer Hitze ca. 40 bis 50 Minuten. Dieses Quantum gibt einen grossen oder zwei kleine Cake.