

[Für die Küche]

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **36 (1946)**

Heft 42

PDF erstellt am: **27.04.2024**

Nutzungsbedingungen

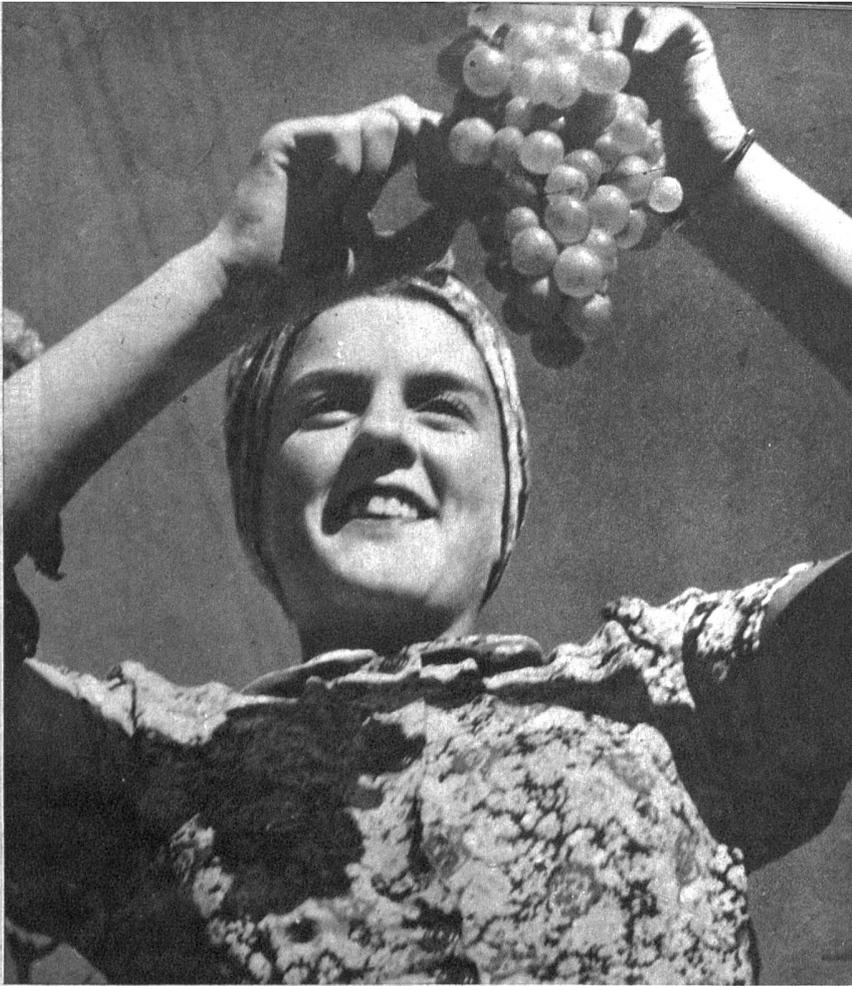
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.



TRAUBEN

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

Traubenkonfiture

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) fertigmachen. Ein Gellier- und Konservierungsmittel erspart nochmals die Hälfte Zucker. (Gelliermittel 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 Saccharin 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.

Griessköppli 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, rührt schnell das Eigelb, das Eiweiss und die Mandeln darunter und rührt 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 ausgepresstem 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 Auslande 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 Motoren fand.

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

