

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 33 (1943)
Heft: 42

Rubrik: Bastlerecke

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

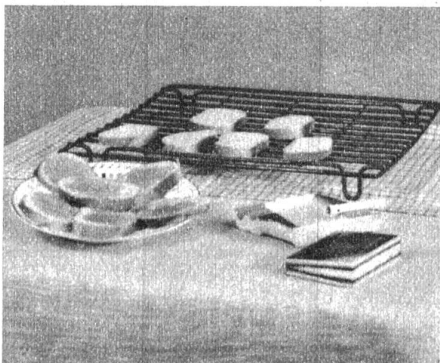
Terms of use

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.01.2025

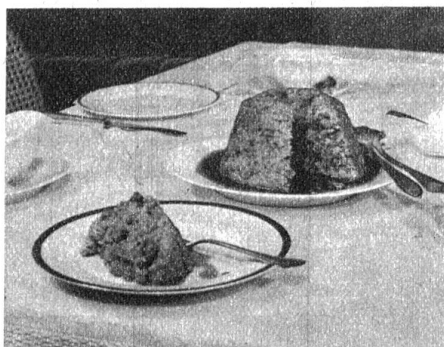
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Zeitgemässe Küche



Ein Leckerbissen. Wir nehmen dünn geschnittenes Brot oder noch besser Weissbrötchen werden in Scheiben geschnitten. Dick mit Leberwurst bestrichen, etwas Paprika darauf streuen und im heissen Ofen 6 Minuten backen. (Besonders von den Männern geliebt.)

Apfelkrapfen: Wir machen einen geriebenen Teig aus 100 g Mehl, 100 g Morgafarine (Soja), 100 g Vollmilchquark, 1 Prise Salz, 2 bis 3 Löffel Zucker. (Dieser Teig ist auch für Fruchtkuchen verwendbar.) Wir schneiden Apfelscheiben, vermischen sie mit etwas geriebenen Haselnüssen und füllen damit die Kräpfchen. Im Ofen backen.



Soja-Kuchen: 150 g Zucker, 2 bis 3 Eier oder der entsprechende Eiersatz werden miteinander schaumig gerührt. Dazu gibt man 150 g geriebene Mandeln, ferner 150 g Sojamehl, das wir mit einem halben Backpulver mischen, sowie 300 g gekochte, geriebene Kartoffeln und etwas Zitronensaft. In eine gefettete Springform füllen, und dreiviertel Stunden langsam backen.

Kartoffeltorte: 2 bis 3 Eier oder Eiersatz, 250 g Zucker, 100 g geriebene Haselnüsse, 300 g geschwellte, geriebene Kartoffeln, 75 g Griess oder Hirsegriss, 1 Päckli Backpulver, so man hat, ein wenig Zitronat und Orangeat (auf Konfitüremarken erhältlich), 2 Löffel Milch; Eier und Zucker werden schaumig gerührt, die übrigen Zutaten nach und nach dazugegeben, zuletzt Eierschnee und Backpulver.

Maiskuchen: 1 Tasse Mais, 1 Tasse Mehl, 1 dreiviertel Tasse Zucker, 1 Tasse Milch, 1 Ei werden zusammengeführt. Dann lässt man 20 g Butter zergehen, fügt sie hinzu, zuletzt ein Backpulver. Nach Belieben 2 Kaffeelöffel Kakaopulver darunter. In gefetteter Springform dreiviertel Stunden backen.

Linzertorte: 2 Tassen Haferflöckli, 1 Tasse Haushaltungsrahm (geht auch halb Milch), dreiviertel Tasse Zucker und 1 Ei werden zusammengerrührt und eine halbe Stunde stehen gelassen. Dann fügt man hinzu: 1 Kaffeelöffel Zimmt, ½ Kaffeelöffel Nelkenpulver und soviel Mehl, dass ein dickbreitiger Teig entsteht. Dieser Teig auf eine Springform streichen, aber soviel zurückbehalten, dass es noch einen Rand und ein Teiggitter gibt. Nun streichen wir eine halbe Tasse Konfitüre darauf, bis zwei Zentimeter vom Rand. Der Rand wird mit Wasser bestrichen. Zum Teigrest noch etwas Mehl gegeben, eine Rolle gedreht, aufgeklebt und eingekniffen. Macht man ein Teiggitter, so legt man dieses vor den Rand. Dreiviertel Stunden backen.

Einfacher Kaffee - Fladen: 1 Tasse Kaffee, ½ Tasse Zucker, 1 Löffel Zimmt, 1 Löffel Nelkenpulver, 1 Löffel Aenis, 2 Tassen Mehl, 1 ganzes Backpulver. Man

kann auch mehr Mehl nehmen, muss dann aber etwas mehr Backpulver oder noch ein Ei zugeben. In einer Springform dreiviertel Stunden backen. J. R.

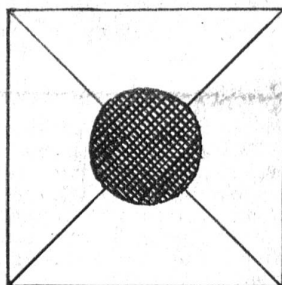
Brotpudding. Wenn wir die Lebensmittelkarte B wählen, dann haben wir die Möglichkeit, am Abend einmal eine Brotspeise auf den Tisch zu bringen. Die Variationen sind sehr gross und die Hausfrau fühlt sich um eine Sorge leichter, für das: «was koche ich morgen?».

Zu diesem Brotpudding brauchen wir altes Brot, Zitronenrinde, Rosinen oder Sultaninen, aufgelöstes Saccharin oder Obst-dicksaft und 250 g auf der Bircherraffel geriebene Aepfel. 1 Esslöffel Trockenvoll-eipulver wird aufgelöst und nach zwei Stunden der Masse beigemischt, ebenso eine Messerspitze Backpulver. Im Wasser-bade ¾ Stunden kochen lassen, stürzen und mit Kompott oder Fruchtsaft servieren.

BASTLERECKE

Ständerli für Füllfederhalter

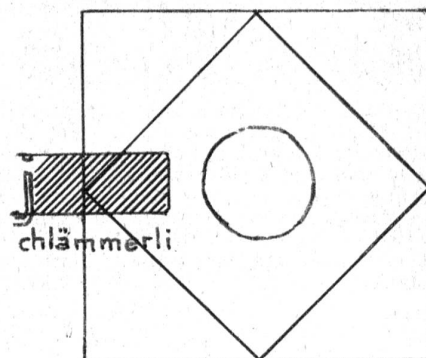
Jetzt, liebi Chinder, wei mer es Ständerli mache, wo mer üse Füllfederhalter chöi dristecke. Dir heit doch sicher o ne «Füllli», oder de het der Vater eine. Der Füllfederhalter sött me nämlich nid lege, mi sött ne stelle, und zwar Federe obe.



Also passed guet uf:

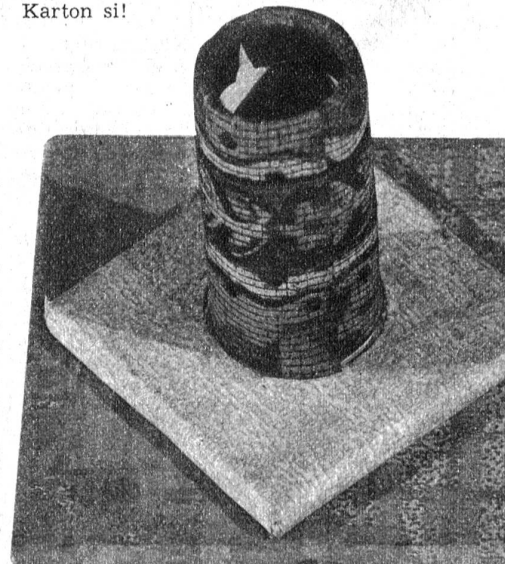
Vo me-n-e alte Zeichnungsblatt schneide-n-i e Streife ab vo 35-40 cm Längli und 4 cm breit. Chleister zwäg mache! Jetzt rolle-n-i dä Streife Papier ganz fest ume Füllfederhalter, dass es es Röhrlü git. Ds Röhrlü wieder ufrolle und uf der ganze innere Site guet mit Chleister striche. Jetzt no einischt ume Federehalter rolle und damit ds Röhrlü guet zämmechläbt, es Schnürli e paar mal drum binde. E Stund lang so lo liege.

Unterdesse mache mer der Bode zwäg, wo de ds Röhrlü dri chunt cho z'stah. Es



Stückli ziemlich dicke Karton schneide, 4 cm im Quadrat, wenn nötig 2 Stückli uf-enand lime, guet presse!

Mit de beide Diagonale d'Mitte a-zeichne (Figur 1). Jetzt ds Röhrlü genau uf d'Mitti stelle und der Umfang ab-zeichne. Das Ringli mit eme scharfe Mes-ser useschneide. Probiere, ob ds Röhrlü dri passt. Wenn ja, der Rand vom Röhrlü, wo nes ids Loch ine chunt, ganz guet mit Chleister striche und i ds Loch drücke. Ds Röhrlü muess unde ganz äbe mit em Karton si!



Jetzt es zwöits Stück Karton schneide: 6 cm im Quadrat. Der erscht Karton, wo ds Röhrlü drin steckt, uf der undere Site lang mit Chleister striche, uf e grosse Karton lege, wie Figur 2 zeigt, mit vier Chläm-merli alle vier Egge zämeppure und 2-3 Stund i dr Press lo.

Wenn ds Ständerli guet zämmebliget isch, striche mers no schön mit Wasserfarb a, ds grosse Karton dunkel, ds chline öppis heller und ds Röhrlü no schön verziert.

Gäll, das isch hübsch worde!

Der Handarbeits-Unggle.