

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 36 (1946)  
**Heft:** 37  
  
**Rubrik:** [Für die Küche]

### **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.](#)

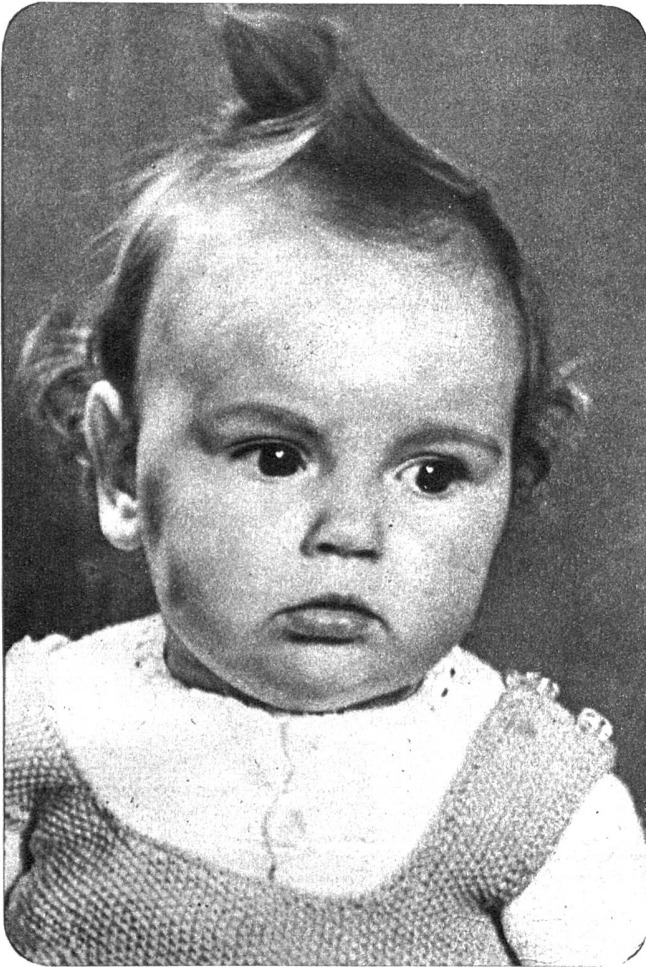
### **Terms of use**

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>**

# Was essen die Kinder gerne?



## Apfelcreme

1½ Pfund Äpfel werden geschält und geschnitten und in 1 Liter Wasser mit etwa 400 Gramm Zucker weich gekocht. Dann passiert man die Masse durch ein Sieb und fügt die abgeriebene Schale und das Jus einer Zitrone sowie 12 Blatt aufgelöste Gelatine bei und giesst das Ganze in eine hübsche Form. Nach dem Erkalten (man bereitet das Ganze am besten einen Tag vor Gebrauch zu) wird die Creme gestürzt und mit einer Vanillecreme serviert.

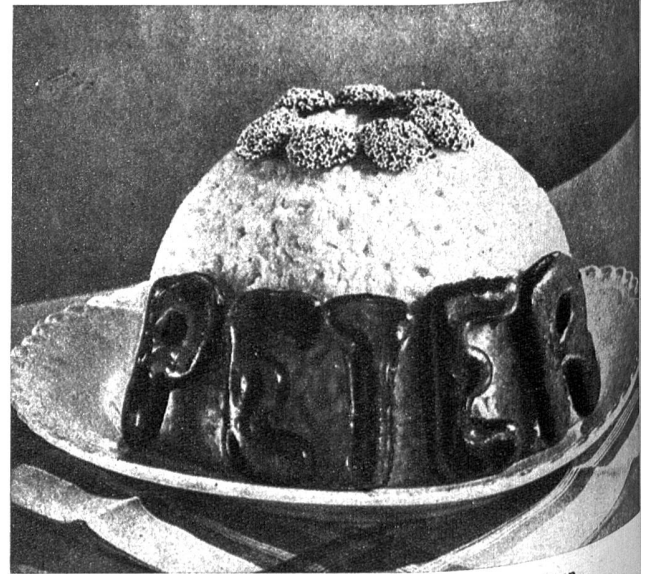
## Apfelsüßspeise

¼ Liter Milch, 80 Gramm Butter und 30 Gramm Zucker werden miteinander aufgekocht. Nach dem Erkalten fügt man 5 Eigelb bei. Gleichzeitig werden Äpfel geschält, halbiert, vom Kernhaus befreit und mit Konfitüre gefüllt. Dann fügt man die Äpfelhälften wieder zusammen und reht sie dicht neben-

hurt, 2 Esslöffel Zucker, 2 Esslöffel geriebene Nüsse, 1 Blatt weisse Gelatine, 1 Esslöffel Zitronensaft und etwas abgeriebene Schale. Das Obst wird in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gelegt. Die Gelatine wird 5 Minuten in kaltes Wasser gelegt, dann ausgedrückt und in wenig heissem Wasser aufgelöst. Dann vermischt man den Joghurt, die Nüsse, Zucker und Zitrone tüchtig und fügt unter ständigem Rühren die Gelatine bei. Die Creme wird 5 Minuten geschlagen und dann über das Obst gegossen. Nach völligem Erkalten ist die Speise steif und kann gestürzt werden.

## Obstspeise

Zutaten: 1 Tasse geriebene Weissbrot oder Zwieback, 1 Esslöffel Zucker, 2 Esslöffel Butter, 1 Tasse gekochte und gesüsste Heidelbeeren, Brombeeren oder Preiselbeeren. Butter, Zucker und Brot werden



Die kindliche Ausschmückung regt die Esslust an

## An unsere Abonnenten

Alle Abonnenten, deren Abonnement Ende September abläuft, haben kürzlich durch die Post einen Zahlungsschein zur Abonnementserneuerung erhalten. Wir bitten höflich um Benützung des grünen Scheines zur spesenfreien Einzahlung auf Postscheckkonto III 11266. **Die Vorauszahlungsfrist dauert bis 30. September.** Bis dahin nicht bezahlte Abonnementsbeträge werden anfangs Oktober durch Nachnahme zuzüglich Spesen erhoben.

Der Abonnementspreis — und bei Abonnements mit Unfallversicherung die Kategorie — finden sich neben der Adresse auf dem Briefumschlag. Für welche Dauer der Abonnementsbetrag berechnet ist, beliebe man aus dem Tarif auf der Rückseite des grünen Scheines zu ersehen.

Wir danken für freundliche Beachtung.

**Die Administration.**

einander in eine feuerfeste Form. Hierauf wird das Eiweiss von 5 Eiern geschlagen, unter die oben zubereitete Masse gezogen und der Teig über die Äpfel gegossen. Dann wird das Ganze eine Stunde im Ofen gebacken.

## Joghurtmusscreme mit Obst

Zutaten: 1 Tasse beliebig gezuckerte Beeren oder abgetropftes Kompott, 1 Glas Jog-

den in einer Omelettepfanne goldbraun geröstet. In eine mit gutem Öl leicht ausgestrichene kleine Schüssel gibt man lagenweise Brot und dann Beeren, so dass zu unterst und zu oberst Beeren sind. Das Ganze muss mehrere Stunden im Kühlen durchziehen, dann wird die Speise gestürzt und mit Haushaltrahm garniert. Fehlt der Rahm, so kann man auch Milch dazu servieren.