Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 34 (1944)
Heft: 8

Rubrik: Neue Kartoffelgerichte

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

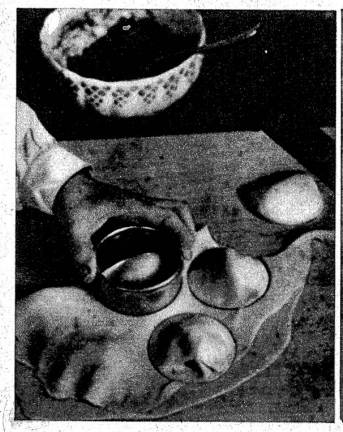
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

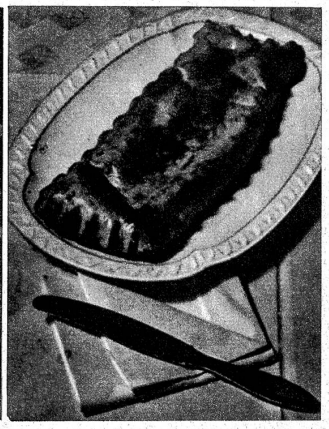
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

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

NEUE KARTOFFELGERICHTE



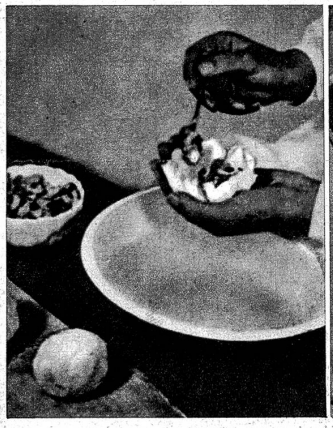


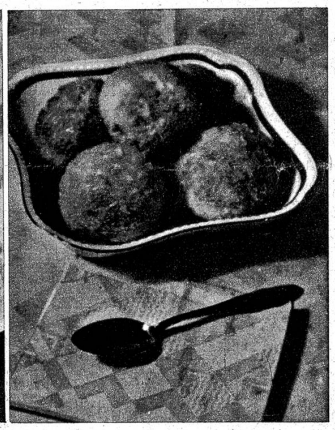
Links aussen: Pastetchen aus Kartoffelteig werden abgestochen. Anstatt einer grossen Pastete kann man auch kleine Pastetchen ausstechen, wie unser Bild zeigt

Links: Grosse Fischpastete auf dem Blech gebacken

Fischpastete aus Kartoffelteig:

Aus 250 g gekochten und geriebenen Kartoffeln, 200 g Mehl, 1—2 Eiern, Salz und Muskat, wird auf dem Brett ein Teig verarbeitet und ausgerollt. Als Fülle verwendet man gedämpftes Sauerkraut und in kleine Stücke geschnittener gekochter Fisch oder Fleischresten. Die Fülle legt man auf die eine Hälfte des Teiges, klappt die andere darüber und verschliesst die Enden, indem man die Ränder anfeuchtet und aufeinander presst. Die Pastete wird leicht mit Butter bestrichen und im Ofen gebacken.





Links aussen: Brotwürfeli werden in die Klösse gefüllt

Links: Die fertigen Klösse

Rohe Kartoffelklösse:

Zutaten: 2½ kg Kartoffeln, 40 g Griess, knapp ½ Liter Milch, 10 g Salz, geröstete kleine Brotwürfeli.

Die Kartoffeln werden geschält und roh direkt ins Wasser gerieben. Inzwischen lässt man den Griess in der Milch aufkochen. Die Kartoffeln werden aus dem kalten Wasser gezogen, in einem Tuch gut ausgepresst und mit dem Griessbrei und Salz vermischt. Hierauf formt man grosse Klösse (Kugeln), in deren Mitte man einige geröstete Brotwürfeli gibt. Man kocht die Klösse in Salzwasser ca. 20 bis 30 Minuten. Anstatt Griessbrei kann man auch frisch gekochten heissen Kartoffelstock verwenden. Die fertigen Klösse werden entweder mit etwas Fett übergossen oder mit einer Sauce serviert. Man kann die Klösse auch in Scheiben schneiden und in Butter überbraten.

Links: Pastetchen aus Kartoffelteig in Förmchen. Rechts: Kartoffelstockresten über einer Fleischfarce als Pastetchen gebacken

Pastetchen aus Kartoffelteig:

Mit dem gleichen Teig, den man für die Fischpastete verwendet, legt man kleine Förmchen aus, belegt sie mit Fleischresten und deckt sie mit Teigdeckelchen zu. Die Backzeit im Ofen beträgt ca. 25 bis 30 Minuten. Besitzt man keine entsprechenden Förmchen, so kann man kleinere Konservenbüchsen, z. B. von Kondensmilch, verwenden, deren Rand man oben glatt geschnitten hat.

† Albert Tribolet

alt Grossrat

Am 8. Februar verschied nach längerem Leiden, doch ziemlich unerwartet, eine der bekanntesten und markantesten Persönlichkeit des Burgdorfer Amtes, Herr Albert Tribolet, der sich durch seine Tüchtigkeit und seinen Einsatz für die bernische Landwirtschaft einen Namen geschaffen hatte, der auch spätern Generationen noch bekannt sein dürfte.

Der Verstorbene stammte aus der Seeländer Gemeinde Tschugg, wo er inmitten zahlreicher Geschwister aufwuchs. Früh schon verlor er seinen Vater, ein Landwirt und Weinbauer, doch die tüchtige Mutter sorgte für eine mustergültige Erziehung der Kinder. So wurde Albert, als der älteste der Knaben auf die Jahresschule der Rütti geschickt, wo er in einem zweijährigen Kurs in Theorie und Praxis zum fortschrittlichen Bauern erzogen wurde. Einige Jahre im Welschland sorgten für weitere Ausbildung. Hierauf erhielt er eine Stelle als Werkführer in der Anstalt Utzigen, wo er der verwitweten Frau des Verwalters Sieber zur Seite stehen musste. Es war dies eine verantwortungsreiche Vertrauensstelle, in der sich Herr Tribolet aufs beste bewährte. In Utzigen lernte er auch seine zukünftige Gattin Rosa Lüdi, die jüngste Tochter eines vortrefflichen Bauern aus Heimiswil, kennen.

So kam denn Albert Tribolet im Jahre 1903 nach Heimiswil auf den Hof seines vor kurzer Zeit verstorbenen Schwiegervaters, wo er bald seine Tüchtigkeit unter Beweis stellen konnte. Denn man war in der ganzen Nachbarschaft gespannt, wie sich der junge Seeländer auf einem Getreidehof des Emmentals bewähren werde. Was man aber zu sehen bekam, nötigte allen Achtung ab und die sympathische und leutselige Art des Verstorbenen gewann ihm bald die Zuneigung weitester Kreise der Bevölkerung. Früh schon widmete er seine Aufmerksamkeit dem Obstbau und auch in der Pferdezucht, die schon von seinem Schwiegervater betrieben wurde, beschritt er neue Wege. Lebhaft war sein Interesse für das landwirtschaftliche Genossenschaftswesen und er weigerte sich nicht, als man ihn in die Leitung der Genossenschaft Oberburg-Heimiswil berief, die er dann jahrelang besorgte.

Trotz seiner friedliebenden und ruhigen Art wich der Verstorbene dem Kampf nicht aus, wenn es galt, etwas Gutes durchzubringen. Für Schule und Armenwesen setzte er sich ein und für so manches, das für die Organisation der Gemeinde notwendig war während den 40 Jahren, die er dort lebte, denn in allen Aemtern musste er in der einen oder andern Weise mit seinem wohlüberlegten Rat und seinem sichern Urteil mithelfen. Im Amt Burgdorf schätzte man ihn besonders als den Förderer des Obstbaus und wählte ihn in die Kommission der OGG., die er nach dem Tode von Vater Ramser bis zu seinem eigenen Tode präsidierte.