Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 35 (1945)
Heft: 6

Rubrik: Für die Küche

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: 10.08.2025

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

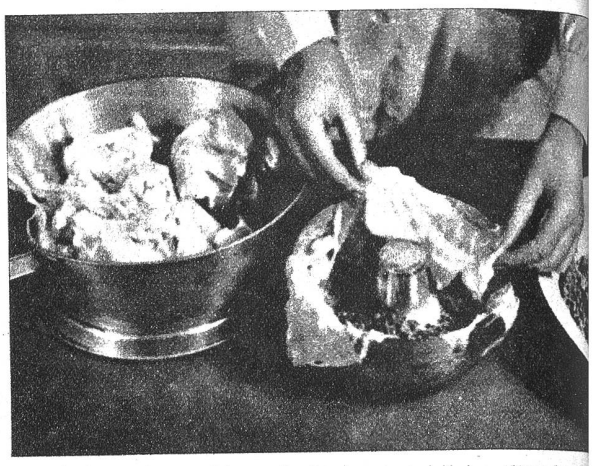
auch im Sammeln sich weiter entwickeln. Ihre Sammlungen sollten wenn irgend möglich an Wert gesteigert werden, wobei nicht in erster Linie an Geld und Geldeswert gedacht ist. Vielmehr meinen wir damit jenen bildenden Wert, der dem Sammeln von irgendwelchen Dingen erst einen wirklichen Sinn verleiht. So wird der Volksschüler, der sich mit dem Pressen von Pflanzen beschäftigt, von der einfachen Beschriftung hinzuführen sein, zu einer erst einfachen und dann zu einer immer genauer werdenden Systematik und Differenzierung seiner Sammelobjekte. Der junge Briefmarkensammler ist neben möglichst sorgfältiger Behandlung der Briefmarken und sauberer Aufbewahrung anzuhalten, wir haben es bereits erwähnt, sich um das Herkommen u. ä. der Marken zu kümmern. Später aber muss der Kreis der Fragen, die er sich stellen soll, erweitert werden ins eigentliche Fachmännische der Philatelie.

Diese Entwicklung vom kindlichen, einfachen, zum systematischen, technisch und geistig vollendeten Sammeln wird nun natürlich lange nicht jedes sammelnde Kind durchmachen. Vielen wird ihr Steckenpferd nur eine vorübergehende Liebhaberei sein und sie werden es früher oder später aufgeben oder mit einem völlig andern vertauschen. Dies aber soll uns als Erzieher nicht abhalten, das Sammeln zu fördern, auch dann, wenn wir vermuten, dass es nur einer Art Laune entspringt. Ganz verfehlt wäre es, einem Kinde das Anlegen einer Sammlung zu verwehren, etwa mit der Begründung: «du hältst ja doch nicht durch.» Vielmehr sollen wir für jede Tätigkeit unserer Kinder Interesse und Teilnahme aufbringen. Je besser wir es verstehen, sie zu unterstützen, sie zu leiten ohne uns zu sehr in die Einzelheiten des Sammelns einzumischen oder dieses sogar an uns zu reissen, einen desto grösseren Gewinn wird das Kind davontragen.

-e-

FÜR DIE KÜCHE

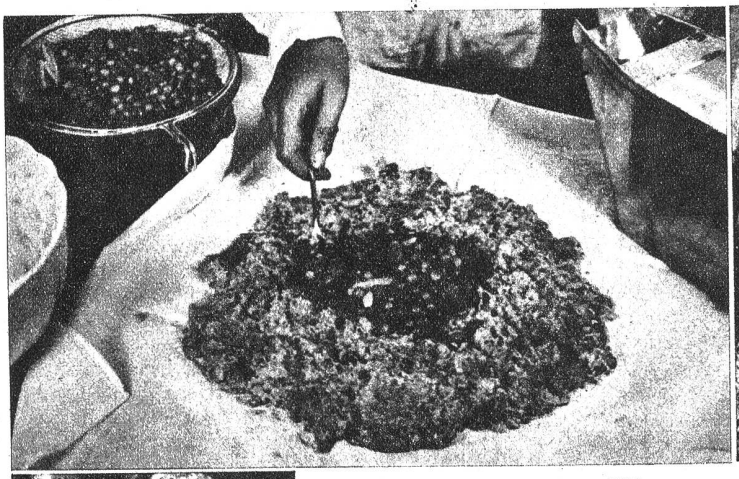
Kohlpudding:

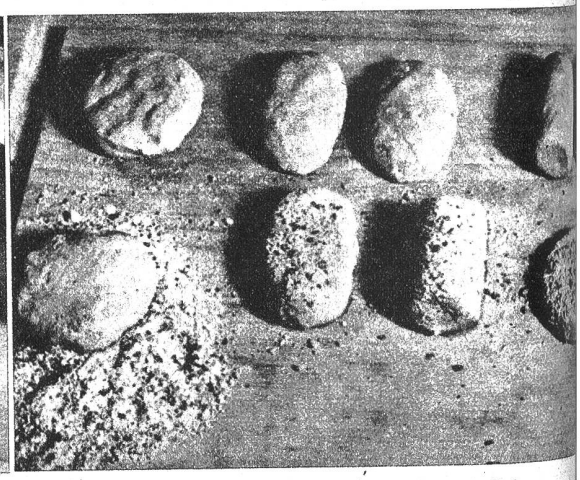


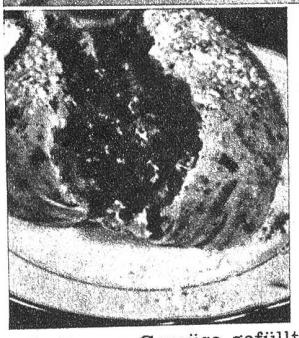
Ein Kohlkopf wird gut gereinigt, in zwei Stücke geschnitten und 10 Minuten im Salzwasser vorgekocht. Dann lässt man ihn abtropfen, löst die grossen Blätter vorsichtig ab und legt damit eine gefettete Puddingform aus. Nun streicht man eine Schicht gehacktes Fleisch oder vom Metzger bezogenes Präg darauf, dann legt man eine Schicht kleinere Blätter darüber, dann wieder Fleisch und Blätter. Zuoberst muss Kohl sein. Man schliesst die Form fest und kocht den Pudding im Wasserbad eine reichliche Stunde. D wird er gestürzt und mit einer Tomatensauce serviert.

Gefüllter Kartoffelring:

Aus gekochten und durchgepressten Kartoffeln, dem nötigen Mehl, Salz, Muskat und einem Ei bereitet man eine Masse, von der man die Hälfte in eine gefettete Ringform presst. Darauf gibt man eine dicke Schicht gehacktes und mit einem Ei und Gewürzen verbundenes Fleisch, dann die andere Hälfte der Kartoffelmasse obenauf, deckt mit ein paar Butterflöckchen und Reibkäse zu und bäckt den Ring im Ofen ca. 45 bis 50 Minuten. Diesen Kartoffelring serviert man zu Gemüse oder S







Gefüllter Wegglipudding:

4 bis 5 in Scheiben geschnittene Weggli oder Milchbrote werden mit drei Achtel Liter kochender Milch (evtl. Milch und Wasser) übergossen. Man rührt zirka 30 g Butter schaumig, fügt die eingeweichten Weggli, dann Salz und nacheinander zwei Eier und etwas Paniermehl bei. Die Masse wird gut verarbeitet, auf eine Serviette gelegt (wie obenstehendes Bild zeigt) und mit gemischtem, weich gekochtem, aber trocken gehaltenem Gemüse gefüllt. Man bindet die Serviette zusammen und kocht den Pudding im Wasserbad zirka 50 Minuten. Der Wegglipudding wird mit geriebenem Käse überstreut.

Kroketten aus Hülsenfrüchten:

Man kann dazu Erbsen, als auch weisse Bohnen od verwenden. Die Hülsenfrüchte werden gut gewaschen, sem Wasser und zugedeckt einige Stunden eingewe dann mit dem Einweichwasser weich gekocht. Dann w aus dem Salzwasser gezogen, durch ein Sieb gestrichen der nötigen Brühe vermischt. (Den Rest der Brühe w man zu Suppe.) Man formt aus der Masse, der man lieben etwas Schinken oder geräuchertes Fleisch klein ten beigibt, Kroketten, wendet sie in Ei und Paniem bratet sie mit ziemlich Fett goldbraun. Fehlt das Fett, sie auch im Ofen gebacken werden, nur muss dann eine Sauce dazu serviert werden.