Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 36 (1946)
Heft: 7

Buchbesprechung: Neue Bücher

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

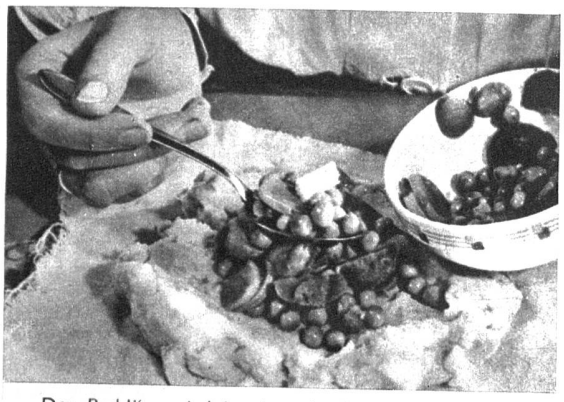
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans 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

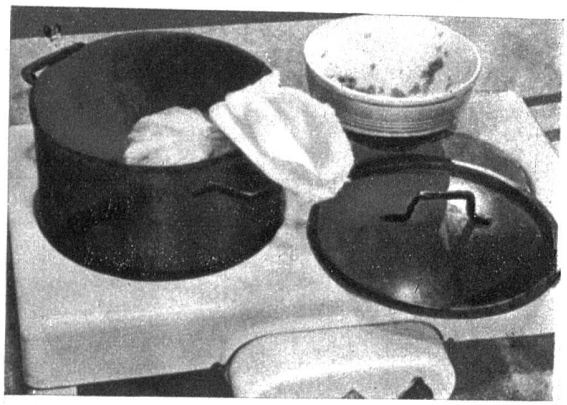
Download PDF: 09.01.2026

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

Viel Abwechslung mit Pudding



Der Pudding wird in ein gebrühtes Tuch gefüllt



Im Tuch kocht der Pudding etwa 15 bis 20 Minuten

In der Gasbackform kann man diese Puddingmassen auch mit kleinen Förmchen backen

Die grosse Verwendungsmöglichkeit von Puddings, besonders gekochten, ist immer noch zu wenig bekannt. Aus diesem Grunde möchten wir unsern Leserinnen einige Rezepte geben, die in vielerlei Variationen immer wieder beliebt und schmackhaft sind. Wenn man wegen der Gasrationierung nicht zu viel Kochzeit verwenden darf, so wählt man am besten einen in einem Tuch eingewickelten Pudding, den man nur kurze Zeit direkt im Wasser kochen kann. Doch nur Puddings ohne geschlagenes Eiweiss vertragen diese Kochweise.

*

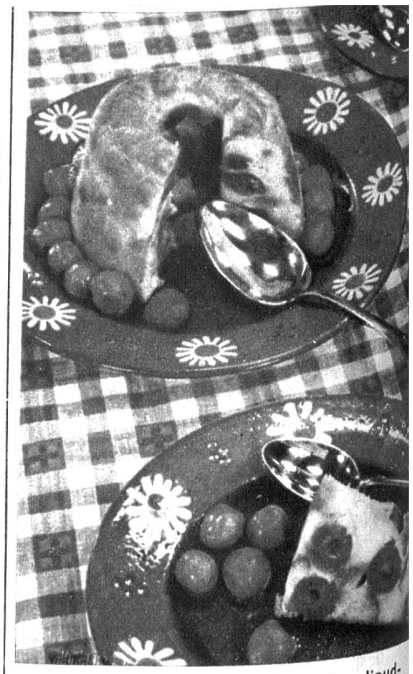
Wegglipudding mit Schinken. Zutaten: 2 Weggli, 100 g Schinken, 1 grosses oder 2 kleine Eier, 2 dl Milch, etwas Butter und Paniermehl. - Die Puddingform wird gut mit Butter gefettet und mit Paniermehl ausgestreut. Die Weggli werden in kleine Würfel geschnitten und lagenweise mit dem grob gehackten Schinken in die Form eingefüllt. Dann verrührt man tüchtig das Ei mit der Milch und giesst beides über die eingeschichtete Masse. Man verschliesst die Form und kocht den Pudding 50 Minuten im Wasserbad. Das Wasser darf aber nicht allzu hoch kommen, damit es nicht in die Form laufen kann. Der fertige Pudding wird gestürzt und mit Gemüse serviert.

*

Der süsse Wegglipudding wird genau wie derjenige mit Schinken gemacht, nur streut man zwischen die Weggli anstatt Schinken Rosinen und fügt der Eiermilch 2 Esslöffel Zucker bei.

*

Gefüllter Kartoffelpudding. Zutaten: 250 g zerquetschte gekochte Kartoffeln, 1 Ei, 2 Esslöffel Mehl, Salz, Muskat, 1 kleine Büchse Mischgemüse oder verschiedene Gemüseresten, etwas Butter. Die Kartoffelmasse wird mit dem Mehl, Ei, Salz und Muskat gut vermischt. Es wird ein dünnes, sauberes weisses Tuch mit etwas zerlassener Butter bestrichen, mit Mehl bestreut und die Kartoffelmasse in der Mitte darauf verstrichen. Das Gemüse gibt man in die Mitte, streut noch etwas Reibkäse oder Kräuter darauf und schliesst den Kartoffelteig darüber zusammen. Nun wird das Tuch lose zusammengebunden und der Pudding in kochendes Salzwasser gelegt und während 15—20 Minuten gekocht.



Der schnellste Pudding der Welt: Wegglipudding mit Kirschen oder Rosinen

*

Reis- oder Gerstenpudding. Zutaten: 65 g Reis oder Gerste, ⅛ Liter Wasser, ⅛ Liter Milch, 3 Kaffeelöffel Zucker, 2 Esslöffel Rosinen, 1—2 Eier. - Reis oder Gerste wird gut gewaschen und einige Minuten im Wasser vorgekocht, dann die Milch nachgegossen und aufquellen lassen. Man verrührt das Eigelb mit dem Zucker, fügt es der erkalteten Masse bei und schlägt das Eiweiss zu Schnee, das man mit den Rosinen, bevor man den Pudding in den Ofen gibt, unter die Masse zieht. Man füllt die Masse in eine gut gefettete Form und kocht etwa 50 Minuten im Ofen. Es ist klar, dass man anstatt Rosinen und Zucker auch hier z. B. Reibkäse und Schinken beifügen kann.

Anfang und am Schluss der N. je 1 M. aufn. bis der Aermel 36 cm weit und im ganzen 48 cm lang ist. Für die Armkugel beidseitig 3, 2 M. abketten, dann während 8 cm in jeder 4. N. je 1 M. abn., während 8 cm in jeder N. je 1 M. und als letzte Rundung 3mal 3 M. abketten; die bleibenden M. miteinander.

Ausarbeiten, Zusammennähen usw.: Die Taschenbördchen sorgfältig annähen, die Aermel über die Achsel etwas einhalten und mit Steppstichen einsetzen.

Am Halsausschnitt von Hälfte zu Hälfte Rippenbördchen 75 M. auffassen und den *Kragen* in Rippen stricken. Damit dieser eine schöne Form erhält, die ersten und letzten 25 M. der N. vom Rande her in 5 Stufen abstricken (fl. M. siehe oben), die mittlern 25 M. stehen lassen. Dann über alle M. bis der Kragen hinten 18 Rippen breit ist. Dabei am Anfang und Schluss jeder 3. N. je 1 M. aufn.

Die Vorderteil-Bördchen mit 1 T. f. M. umhäkeln; Knopflöcher umnähen. In Taillenhöhe 3 T. doppelten Gummifaden einziehen und auf Taillenweite einhalten. Knöpfe annähen und Achselpolster einsetzen. Zuletzt alle Nähte sorgfältig bügeln.

NEUE BÜCHER

Hans Mohler, «Ritt durch den Herbst». Novelle. Pappband Fr. 6.25. A. Francke AG. Verlag Bern. — Der junge Bündner Dichter, den wir schon von seiner Novelle «Aus einem Hirtensommer» und von dem eigenartigen Tagebuchroman «Am Rand des Tages» her kennen, legt uns heute eine Novelle vor, in der er sich wiederum über ein ursprünglich schönes und fein gestimmtes Erzählertum ausweist. - Die äussere Handlung ist auch diesmal nur sparsam dosiert; um so entschiedener liegt der Akzent auf der innern Bewegung. In das geordnete Leben und den glücklichen Hausstand des Kaufmanns Acquilon ist ein Ereignis getreten, das den Ehemann in seltsamer Art verwandelt und ihn den Seinen zu entfremden droht. - Unausgesprochen liegt der Anfang eines Schuldgefühls über den Gesprächen und noch mehr über dem Schweigen im Hause. Auf einem weiten Ritt, der das Land in seiner Schönheit und das Leben in seinem Reichtum vor dem Wanderer ausbreitet, findet dies Geschehen seine Klärung.

*

F. Leimgruber: «Unsere Hunde». 64 Seiten. Fr. 3.80. Verlag Hallwag, Bern. — Als neuestes der praktischen Hallwag-Taschenbücher ist soeben ein schmuckes Bändchen erschienen, das die Freunde unserer Hunde begeistern wird. Der Verfasser beschäftigt sich einleitend mit der Rassenzüchtung, der richtigen Haltung und Pflege. Ein ausführliches, grosse Erfahrung verratendes Kapitel ist der Erziehung und Abrichtung gewidmet. Dann führt uns Leimgruber fünfzig Rassen, farbig dargestellt, vor.