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

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: 04.08.2025

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

25 JAHRE SCHWEIZER SCHUL- UND VOLKSKINO

Schluss von Seite 5

gemeinden, der Schulfilmzentrale und der Schmalfilmzentrale vor allem noch der sog. Wandervortragsdienst, die Vorführung guter Filme vor Erwachsenen und in der Schule im ganzen Lande herum. Zwar fehlte und fehlt es nicht an Versuchen von gewerblichen Unternehmungen, den SSVK mit allen Mitteln auszuschalten und zu bekämpfen. Der Wandervorführungsdienst hat in der Zeit seines Bestehens, also während 25 Jahren, rund 30 000 Vorführungen durchgeführt und darf mit Fug und Recht für sich in Anspruch nehmen, mit dem Mittel des Films an der Belehrung und Bildung weitester Kreise und vor allem der Jugend unentwegt gearbeitet zu haben.

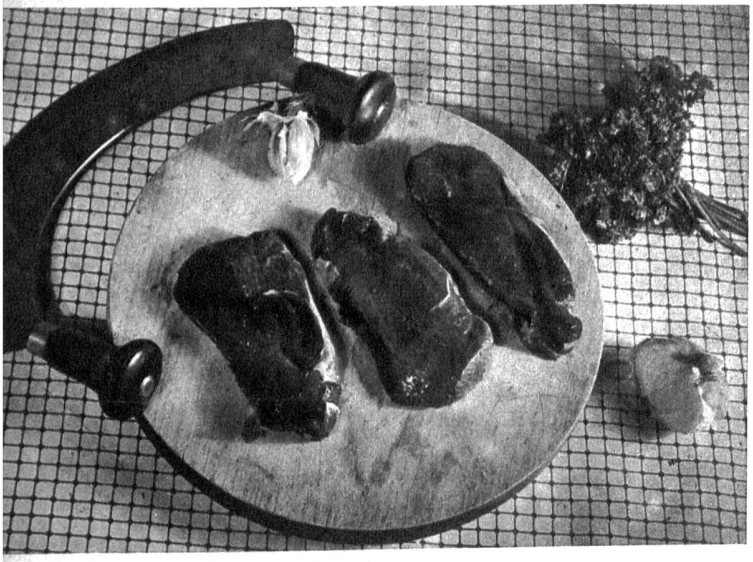
In gleicher Weise haben sich die Kulturfilmgemeinden seit 18 Jahren für den Kulturfilm eingesetzt. Auch sie hatten stets mit vielen Widerwärtigkeiten zu kämpfen. Und doch haben die meisten der örtlichen Kulturfilmgemeinden durchgehalten und unentwegt ihre Aufgabe erfüllt, die sie sich selbst auferlegt haben. In jedem Winter werden in der Schweiz mehrere hundert Kulturfilmveranstaltungen in 20 bis 30 Ortschaften durchgeführt und von Zehntausenden von Zuschauern und Zuhörern besucht. Sie erfüllen so eine grosse und wichtige Mission inmitten eines allgemeinen Strebens nach Bildung und Aufklärung. Es ist daher zu hoffen, dass ein dem Eidgenössischen Departement des Innern eingereichtes Gesuch um Bewilligung eines regelmässigen Bundesbeitrags von den Behörden in günstigem Sinne entschieden wird.

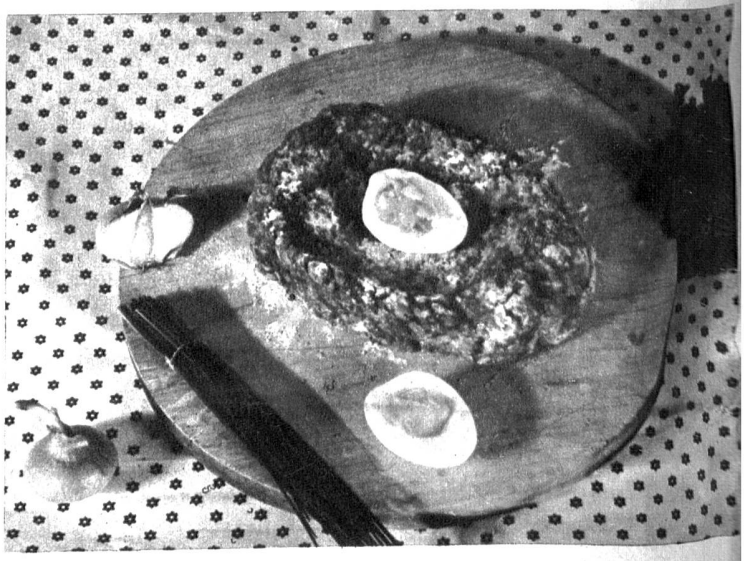
Die Schmalfilmzentrale kann ebenfalls mit Befriedigung auf eine erfreuliche Entwicklung zurückblicken. Die Filmsammlung hat ihren Bestand in den letzten zehn Jahren von 649 Filmsujets auf 1133 erhöht; die Zahl der Filmrollen ist von 1568 auf 2759 angewachsen und der Leihverkehr, der im Winter 1936/37 14 406 Rollen beschlug, wuchs im Winter 1945/46 auf 21 952 Rollen an.

Die Schulfilmzentrale arbeitet seit einigen Jahren eng zusammen mit der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für Unterrichtskinematographie. Bereits haben einige Städte — unter anderen die Stadt Bern — mit der Schulfilmzentrale Pauschalverträge über den Verleih von Unterrichtsfilmen abgeschlossen, und es ist zu hoffen, dass sich über kurz oder lang auch kantonale Erziehungsdirektionen anschliessen werden; denn so wie sich der Film einen Platz im täglichen Leben erobert hat, ist im Begriffe, sich einen solchen auch im Unterricht der verschiedensten Schultypen zu sichern.

*

Der SSVK und seine Unterabteilungen feiern in den nächsten Tagen das 25jährige Bestehen. Durch tausend Schwierigkeiten hat der Weg aufwärts geführt. Viel uneigennützige Arbeit und stetes Bemühen im Dienste der Kultur, unseres Volkes und der Schule waren notwendig. Unter den zahlreichen Persönlichkeiten, die am ganzen Werke unentwegt beteiligt waren, dankt es der SSVK vor allem dem Zentralsekretär M. R. Hartmann und seinen Präsidenten, dem verstorbenen Sekundarschulinspektor Dr. A. Schrag und dessen Nachfolger, Dr. Paul Marti, wenn er heute auf festem Boden ins zweite Vierteljahrhundert seines Bestehens blickt. —e—





Für den Monatsanfang...

Filets-Beefsteaks,

richtig zubereitet, ist für jeden Liebhaber etwas «Wundervolles». Auf was wollen wir achten. Beim Einkauf erstens «Filets» verlangen und nicht etwa Huftplätzli nehmen, die in einem andern Fall ganz sicher auch ihren Dienst versehen. Das Filet darf nicht dünn geschnitten sein. Also vom Metzger nicht klopfen lassen. Das ist sehr wichtig. Zu Hause legen wir die Filets auf einen gut gewaschenen Holzteller und bestreichen beide Seiten mit Salz, Pfeffer und fein zerriebenen Küchenkräutern. Zuerst wird die obere Seite mit einem Kaffeelöffel Oel begossen (mit dem Messer verstreichen); nach etwa ¼ Stunde die untere Seite. Wenn alle bei Tisch sind, gehen wir in die Küche, geben das Fett in die Pfanne und lassen es rauchheiss werden. Wir heben zu diesem Zweck unseren Kopf so tief wie möglich über die Pfanne; wenn die Hitze unsere Haut reizt, dann ist das Fett richtig heiss. Nun legen wir das Fleisch hinein und braten die untere Seite auf *grosser* Flamme braun an; wenden, nochmals braten, wiederum grosse Flamme. Nach 3—4 Minuten, je nach Dicke des Filets, ist das Fleisch ¾ durchgebraten (englisch darf es nur halb durchgebraten werden), herausheben, auf eine vorgewärmte Platte geben. Mit dem Rückstand, in den wir eine zerdrückte Knoblauchzehe, fein gewiegte Zwiebeln und Peterli geben, eine sämige Sauce aufkochen und mit ½ Kaffeelöffel Mehl oder einer Messerspitze Fécule binden. Ueber die Filets giessen, mit Schnittlauch bestreuen und wer noch mehr tun will — mit einem Spiegelei — auftragen. Nun wird Ihnen sicher kein Filet mehr missraten!

Gegen Monatsende aber...

einen pikanten Hackbraten

300 Gramm Hackfleisch w mit einem verklopften Ei, z feingewiegten Zwiebeln, P terli und Schnittlauch v mengt. Einen Esslöffel Pani mehl und noch soviel M zufügen, dass die Masse zusammenhält. Salzen, etw Bouillon zugeben, Paprika u Muskat-Würze. Ein Ei w hartgesotten und halbiert, die Mitte drücken wir e Vertiefung, in die wir die E legen. Die Masse zu ein Braten formen, mit Bindfa binden und wie üblich bra Nur wenig Flüssigkeit nehm damit der Braten nicht aus laugt wird.

* *Puppengarnitur, Schluss von Seite 1137* *

2 M. l., 2 M. r. stricken. In der 10. Nadel jede zweite Masche aufnehmen, bis man 60 M. hat. Nun auf der linken Seite 1 Nadel links stricken. Nun folgen (rechte Seite) 20 M. l., 18 M. r., 20 M. l., und je eine Randmasche. Linke Seite links usw. Seitlich jedes vierte Rippli 1 M. aufnehmen. Am rechtsmaschigen Mittelstück werden vom 20. Rippli an beidseitig wieder wie am Vorderteil 2 M. zusammengestrickt, bis noch 2 rechte M. bleiben. Nach 30 Rippli beginnt die Armkugel. Zuerst 3 M. abketten (beidseitig), dann 2, jetzt immer 1 bis noch 15 M. bleiben. Diese auf einmal abketten.

Krägli: Anschlag 52 M. Ein gerades Stück 11 Rippli hoch stricken. Abketten.

Fertigstellung: Die Teile werden feuchtgelegt und mit Matratzenstich zusammengenäht.

Mützli: Dasselbe ist in festen Maschen gehäkelt. Nur hinteres Glied fassen. Man beginnt mit dem Bödeli mit zwei festen Maschen, nimmt immer am Anfang und am Ende der Nadel 1 M. auf bis zu 24 festen Maschen. Nun folgen 8 Gänge ohne Aufnehmen. Nun wird in gleicher Weise abgenommen wie aufgenommen.

Rand: 15 Luftm. anschlagen und 1 zum Kehren. Nun immer am Anfang 1 M. aufnehmen, bis es 24 M. sind. Nun folgen 8 Gänge ohne Aufnehmen. Dann wieder in gleicher Weise abnehmen wie man aufgenommen hat. Nun arbeitet man nochmals ein gleiches Teil für die andere Mützenhälfte.

Fertigstellung: Feuchtlegen und mit festen Maschen zusammenhäkeln. Kordel und Pompons aus gleicher Wolle anfertigen und beim 5. Rippli des Bödelis durchziehen und auf der Innenseite annähen.