Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 36 (1946)

Heft: 44

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

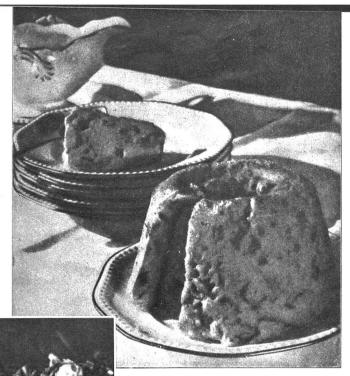
Terms of use

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: 12.11.2025

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

Einmal etwas nicht **Alltägliches**



Schinkenpudding: 200 g Butter oder butterähnliches Fett werden schaumig gerührt. 4 ganze Eier und 4 Eigelb, sowie 375 gekochte geriebene Kartoffeln und 300 g feingewiegter Schinken werden beigefügt und die ganze Masse in eine Puddingform eingefüllt. Diese wird eine Stunde im Wasserbad ge-

Fleischpastete: Zirka 3 Pfund Fleisch werden gereinigt und von den Knochen befreit, gesalzen und mit kleinen Champignons belegt. Hierauf bereitet man einen Kuchenteig aus 1 Pfund Mehl, ½ Pfund Fett, ¼ Liter saurer Sahne und etwas Salz. Dieser wird gut durchgearbeitet und unter einer gestürzten Schlüssel einige Zeit ruhen gelassen. Dann wallt man ihn nicht zu dünn aus. wickelt das Fleisch ganz darin ein, bestreicht die Ränder, damit sie gut aufeinanderkleben mit Eiweiss und drückt sie gut aufeinander. Die Pastete wird dann noch mit Eigelb bestrichen und ca 11/2 Stunde im Ofen gebacken. Man serviert sie kalt.

Käsekeks: Aus 125 g Mehl, 70 g Butter, 70 g Parmesan und 70 g Emmentalerkäse, die gerieben wurden, und einer Prise Pfeffer bereitet man einen Teig, rollt ihn aus und sticht mit einem Glas runde Plätzchen aus, die im Ofen 10 Minuten hellgelb gebacken werden. Wenn sie erkaltet sind, füllt man sie mit folgender Crème. 140 g geriebener Käse werden mit 125 g Butter und jenachdem einer Prise Pfeffer vermischt. Man bestreicht einen der Keks damit, solange sie noch ein wenig warm sind und legt einen zweiten darauf. Um sich Arbeit zu ersparen, kan man auch fertige Salzkeks oder Knäckebrot kaufen und mit der oben angegebenen Crème füllen.



NEUE BUCHER

Eine Bauerngeschichte von Siegfried

Joss. — Verlag Friedrich Reinhardt AGBasel. - Leinenband Fr. 8.50.

Ein feinen Meinenband schilder

Einr feiner Menschenkenner schulden Berner Bauern, wie sie leiben. Im Mittelpunkt der spannenden handlungsreichen Erzählung steht handlungsreichen Erzählung hubelmattbauer, ein gescheiter, und im Ganzen nicht unebener Mann im Waldfrevel führt ihn in die Schuld und Waldfrevel führt ihn in die Schuld und die Abhängigbeit die Abhängigkeit von einem verschläßeren ichtsnutzigen Kleinbauern. Die prächte Frau des Hubelmattbauers, die durch Schwere, das sie mit ihrem Mann eist ihrem Glauben versiest wird. Weist wird. Schwere, das sie mit ihrem Mann erleb, binrem Glauben vertieft wird, weisthig den einzigen Weg, der aus Not und herausführt, den Weg nämlich, sich herausführt, den Weg nämlich, sich zu seinem Unrecht zu bekennen ist ein harter Weg, und sie stirbt darbe ist ein harter Weg, und sie stirbt darbe jen ihr Mann endlich beschreitet. Banz schlichter, aber um so eindruckspalleren weiten der um so eindruckspalleren schlichter, aber um so eindruckspalleren schlichter. ganz schlichter, aber um so eindruckstellerer Weise wird hier das Problem to Schuld und Sühne behandelt. Es fehlt Erzählung bei allem Frast keineswegste Erzählung bei allem Ernst keineswesserrischendem Humor, und der verstelliche Schluss ist aus der verstellte der liche Schluss ist ebenso befriedigend

Das Bild der Heimat

Was Fremde immer wieder pa Was Fremde immer wieder als gerühmte Eigenart unseres wohl bekannt, aber wesenmässig doch so offensichtlich wird, ist der Spannus reichtum auf dem kleinen Raume Heimat und das Zusammenspiel der Heimat und das Zusammenspiel der keiten.

So ist es ungemein reizvoll, im Bel So ist es ungemein reizvoll, im Berint ten zweier neuer «Berner Heimater des Paul Haupt Verlages — die so Labs reich wahre Reichtümer unseres Labs und Volkes auszuschöpfen verstehe einen Blick in zwei Wesengründe eidgenössischen Wirklichkeit zu Bänder Karl Uetz führt uns in seinem Heim (Bas Oberemmental) («Berner Wand)

«Das Oberemmental» («Berner bücher» Nr. 26) auf besinnlicher fahrt in offensteren fahrt in ein Herzstück unserer schweizerischen bäuerlichen Heimat, dein eigener Flecken schweizerischen bäuerlichen Heimatein ein eigener Flecken Erde, dieses Grächen und Eggen, Krächen und sie bebauen. Es ist das Land der bewegung, der Nebenausmenschen Spintisierer, wo «Unghürli», Geschie unicht nur erzählt. sondern von alter state der von der von alter state der von der von alter state der von der von alter state von der von nicht nur erzählt, sondern von alten noch wirklich erlebt wurden. Uetz belastet und Uetz belastet unser Wissen nicht per nicht belastet unser Wissen nicht belastet wurden micht belastet unser Wissen nicht belastet wurden micht belastet wurden wurden micht belastet wurden wurden wurden micht belastet wurden wu nötigem Ballast. Er nimmt uns he hand und führt uns in Tieftre (neben den 32 ganzseitigen mit dern ist das Bändchen noch mit Federzeichnus uern ist das Bändchen noch tet sehre Federzeichnungen von Karl Uetz sehre schmückt) auf geradem Wege zum gebodens.

des Oberemmentalers und seines bodens.

Anderer Art ist das Heimathuch in gangenheit und Gegenwart der bernischen Stadt, die bereits Kulturkreis angehört, «Neuversicht» (Neuveville, «Berner Heimatbuch gewissermassen ein Urbild der gewissermassen ein Urbild der Jehren der Jeh berichten, das 1312 vom besel gegründet wurde, im Burgerrechtsverhältnis zu Bern