

Neue Bücher

Objekttyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **36 (1946)**

Heft 44

PDF erstellt am: **27.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

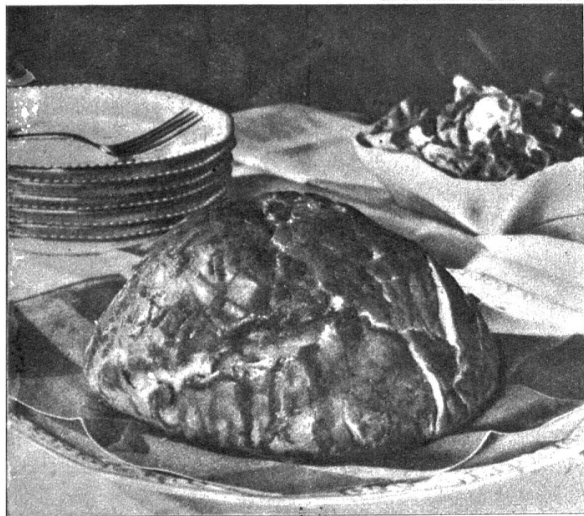
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Einmal etwas nicht Alltägliches



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, $\frac{1}{2}$ Pfund Fett, $\frac{1}{4}$ 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. $1\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen gebacken. Man serviert sie kalt.

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 gekocht.

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 je nachdem 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 Knäckeibrot kaufen und mit der oben angegebenen Crème füllen.



NEUE BÜCHER

Ein harter Weg

Eine Bauerngeschichte von Siegfried Joss. — Verlag Friedrich Reinhardt AG., Basel. — Leinenband Fr. 8.50.

Ein feiner Menschenkenner schildert hier Berner Bauern, wie sie leben und leben. Im Mittelpunkt der spannenden, handlungsreichen Erzählung steht der Hubelmattbauer, ein gescheiter, ehrgeiziger Mann. Ein und im Ganzen nicht unebener Mann. Ein Waldfrevler führt ihn in die Schladenen, die Abhängigkeit von einem verschlagenen, nichtsnutzigen Kleinbauern. Die prächtige Frau des Hubelmattbauers, die durch das Schwere, das sie mit ihrem Mann erlebt, in ihrem Glauben vertieft wird, weist ihm den einzigen Weg, der aus Not und Schuld herausführt, den Weg nämlich, sich offen zu seinem Unrecht zu bekennen. Aber es ist ein harter Weg, und sie stirbt darüber, bis ihn ihr Mann endlich beschreitet. — In ganz schlichter, aber um so eindrucksvoller Weise wird hier das Problem der Schuld und Sühne behandelt. Es fehlt der Erzählung bei allem Ernst keineswegs an erfrischendem Humor, und der verschönlische Schluss ist ebenso befriedigend wie folgerichtig.

Das Bild der Heimat

Was Fremde immer wieder packt, uns als gerühmte Eigenart unseres Landes wohl bekannt, aber wesensmäßig doch so offensichtlich wird, ist der Spannungsreichtum auf dem kleinen Raume unserer Heimat und das Zusammenspiel der Gegensätze als Beispiel für grössere Möglichkeiten.

So ist es ungemein reizvoll, im Betrachteten zweier neuer «Berner Heimatbücher» des Paul Haupt Verlages — die so erfolgreich wahre Reichtümer unseres Landes und Volkes auszuschöpfen verstehen — einen Blick in zwei Wesensgründe unserer eidgenössischen Wirklichkeit zu tun.

Karl Uetz führt uns in seinem Heimatbuch «Das Oberemental» («Berner Wanderbücher» Nr. 26) auf besinnlicher deutscher Fahrt in ein Herzstück unserer schweizerischen bäuerlichen Heimat. Es ist ein eigener Flecken Erde, dieses Land der Gräte und Eggen, Krächen und Tüfen, urwüchsig die Natur und die Menschen, die sie bebauen. Es ist das Land der Tüfenbewegung, der Nebenausmenschen und Spintisierer, wo «Unghürli»-Geschichten nicht nur erzählt, sondern von alten Zeiten noch wirklich erlebt wurden. Uetz belastet unser Wissen nicht mit notwendigem Ballast. Er nimmt uns bei der Hand und führt uns in Wort und Bild (neben den 32 ganzseitigen Tiefdruckzeichnungen ist das Band noch mit Federzeichnungen von Karl Uetz selber schmückt) auf geradem Wege zum Kern des Oberementalers und seines Heimatsbodens.

Anderer Art ist das Heimatbuch von Dr. Paul de Quervain, der uns in Vergangenheit und Gegenwart einer kleinen bernischen Stadt, die bereits dem welschen Kulturkreis angehört, «Neuenstadt» (Neuveville, «Berner Heimatbücher» Nr. 27) einführt. Wie im Heimatbuch der gewissermassen ein Urbild der bäuerlichen Deutschschweiz lebendig wird, so uns de Quervain am Beispiel des welschen Städtchens ein Urbild des urbanen Manentums an der Sprachgrenze, die interessante Einzelheiten, die typisch sind, weiss uns der Verfasser diesem Winzerstädtchen am Bielersee berichten, das 1312 vom Fürstbischof von Basel gegründet wurde, und schon im Bürgerrechtsverhältnis zu Bern stand.