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

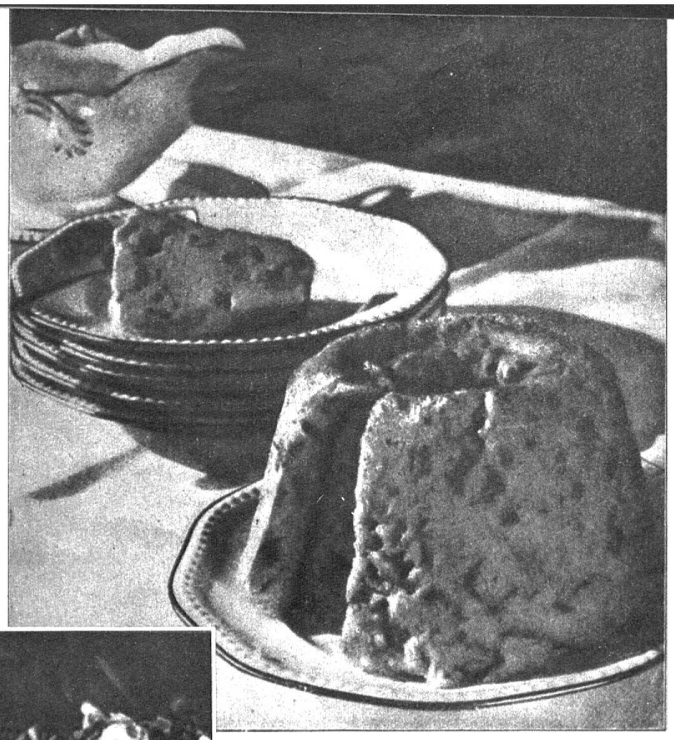
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans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

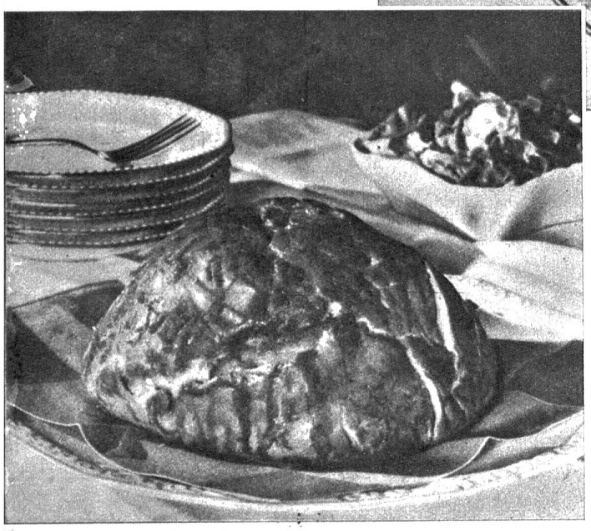
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.07.2025

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 gekocht.

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, 1/2 Pfund Fett, 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 1/2 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 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 Knäckebrot 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 leiden und leben. Im Mittelpunkt der spannenden, handlungsreichen Erzählung steht der Hubelmattbauer, ein gescheiter, ehrgeiziger und im Ganzen nicht unebener Mann. Ein Waldfrevel führt ihn in die Schuld und in 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 eindrucksvollerer Weise wird hier das Problem von Schuld und Sühne behandelt. Es fehlt der Erzählung bei allem Ernst keineswegs an erfrischendem Humor, und der versöhnliche Schluss ist ebenso befriedigend wie folgerichtig.

Das Bild der Heimat

Was Fremde immer wieder packt, uns als gerühmte Eigenart unseres Landes wohl bekannt, aber wesenmässig doch nie 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 Betrachten zweier neuer «*Berner Heimatbücher*» des *Paul Haupt Verlages* — die so erfolgreich wahre Reichtümer unseres Landes und Volkes auszuschöpfen verstehen — einen Blick in zwei Wesengründe unserer eidgenössischen Wirklichkeit zu tun.

Karl Uetz führt uns in seinem Bändchen «*Das Oberemmental*» («Berner Heimatbücher» Nr. 26) auf besinnlicher Wanderfahrt in ein Herzstück unserer deutschschweizerischen bäuerlichen Heimat. Es ist ein eigener Flecken Erde, dieses Land der Gräte und Eggen, Krächen und Gräben, urwüchsig die Natur und die Menschen, die sie bebauen. Es ist das Land der Täuferbewegung, der Nebenausmenschen und Spintisierer, wo «Unghürli»-Geschichten nicht nur erzählt, sondern von alten Leuten noch wirklich erlebt wurden. - Karl Uetz belastet unser Wissen nicht mit unnötigem Ballast. Er nimmt uns bei der Hand und führt uns in Wort und Bild (neben den 32 ganzseitigen Tiefdrucken dern ist das Bändchen noch mit sieben Federzeichnungen von Karl Uetz selber geschmückt) auf geradem Wege zum Herzen des Oberemmentalers und seines Heimatbodens.

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*», La Neuveville, «Berner Heimatbücher», Nr. 27, einführt. Wie im Heimatbuch von Uetz gewissermassen ein Urbild der bäuerlichen Deutschschweiz lebendig wird, so zeigt uns de Quervain am Beispiel des welschen Städtchens ein Urbild des urbanen Romanentums an der Sprachgrenze. Viele interessante Einzelheiten, die zugleich typisch sind, weiss uns der Verfasser von diesem Winzerstädtchen am Bielersee zu berichten, das 1312 vom Fürstbischof von Basel gegründet wurde, und schon seit im Burgerrechtsverhältnis zu Bern stand.