Neue Bücher

Objekttyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **38 (1948)**

Heft 10

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Nutzungsbedingungen

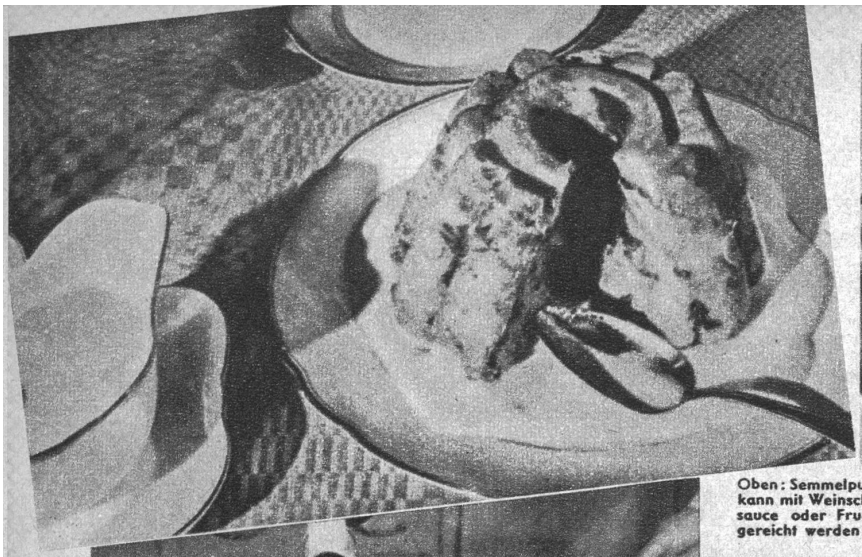
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

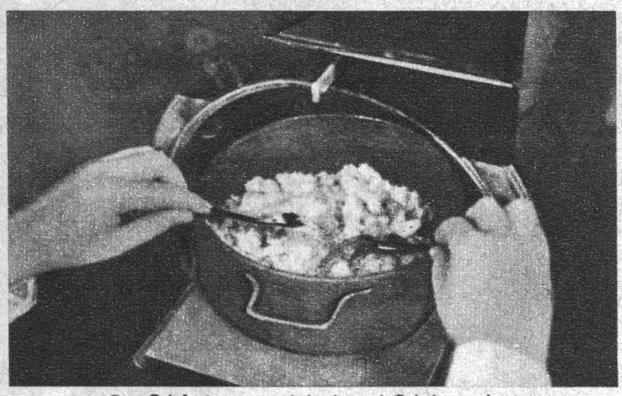


Oben: Semmelpudding kann mit Weinschaumsauce oder Fruchtsaft gereicht werden

Reisauflauf mit Rosinen

Merinkenreis

Reiche Ritter bekommen eine Füllung von gekochten Datteln, Rosinen uud geriebenen Nüssen



Der Grießschmarren wird mit zwei Gabeln zerrissen

Ein einfaches Nachtessen

Schneller Wegglipudding: 4 Weggli, 2—3 Eier, $^3/_8$ l Milch, eine Prise Salz, 80 g Zucker, 40 g Mandeln, je 30 g Sultaninen und Korinthen, 20 g Orangeat. Weggli, Mandeln und Orangeat werden in Würfeln und Streifen geschnitten und abwechselnd mit den Korinthen und Sultaninen in eine gut gefettete und mit Paniermehl ausgeschlagene Puddingform geschichtet. Eier, Zucker und Milch verrührt man gut und giesst sie über die Weggli. Diese sollen knapp von der Flüssigkeit bedeckt sein. Die Form wird dann geschlossen und im Wasserbad eine Stunde gekocht. Man kann den Pudding auch im Ofen backen.

Reiche Ritter: Weggli werden in 1 cm dicke Scheiben geschnitten und kurze Zeit in gesüsster Eiermilch eingeweicht. Dann werden sie mit einer Fülle von geriebenen Mandeln oder Nüssen, kleingeschnittenen Datteln oder getrockneten Pflaumen bestrichen, zwei und zwei zusammengeklappt, in Ei und Paniermehl gewendet und in Fett gebacken.

Merinkenreis: 250 g Reis, 1 Liter Milch, 20 g Butter, ein Stück Zitronenschale. Der Reis muss mit allen Zutaten gut ausquellen (auf schwachem Feuer etwa 30 Minuten), aber körnig bleiben. Dann fügt man einen Löffel Zucker und 4—5 Eigelb bei und rührt gut durch. Das Eiweiss schlägt man zu Schnee, mischt 200—250 g Zucker darunter und häuft es über den in eine gebutterte Backform gefüllten Reis. Dann schiebt man das Ganze in den Ofen und überbackt es in schwacher Hitze während 30—40 Minuten. Das Eiweiss muss gebräunt sein.

Reisauflauf mit Rosinen: Dieser wird wie Merinkenreis gemacht, doch wird der Eierschnee mit nur 125 g Zucker vermischt und unter den Reis gezogen. Dann fügt man 50 g Korinthen und einge Mandelstifte bei und backt das ganze in einer gut gebutterten Form. Diesen Pudding kann man auch im Wasserbad kochen.

Grießschmarren: ½ l Milch, 65 g Butter, 250 g Griess, Salz. Milch, Salz und Butter werden kochend gemacht, der Griess rasch hinein gegeben und die Masse unter ständigem Rühren solange gekocht, bis sie sich von der Pfanne löst. Dann lässt man die Masse etwas abkühlen, vermischt sie mit 2—3 Eiern und 50 g Zucker und lässt sie in 60 g Butter im Ofen anbraten. Dann wird die Masse mit der Gabel zerstossen bis sie ganz krümelig ist und nochmals 30 Minuten geröstet.

NEUE BÜCHER

JACK LONDON: **«Abenteurer des Schienenstranges.»** Herausgegeben von der Büchergilde Gutenberg, Zürich.

Das Buch führt uns gegen Ende des 19. Jahrhunderts in die Vereinigten Staaten von Amerika, dem Lande der «unbegrenzten Möglichkeiten». Indianer- und Trapperromantik, Bürgerkrieg und Sklavenbefreiung sind vorbei und vergessen. Die Gesellschaftsordnung der «Prosperity» schafft die neue Romantik der Tramps, der amerikanischen Landstreicher, die den weiten Kontinent durchziehen. Das Leben der Tramps ist nicht zu vergleichen mit dem gemütlichen Wanderburschenleben Europas. Gehetzt und verstossen ziehen sie von Westen nach Osten, von Norden nach Süden. Am Bord des Eisenbahndammes erwarten sie die Güterzüge, um als blinde Passagiere neuem Hoffen entgegenzufahren und dem unwirtlichen Winter oder der Polizei zu entgehen. «Abenteurer des Schienenstranges» enthält die Erlebnisse eines Tramps, die Jack London spannend und lebendig erzählt, wobei ein gesunder Humor die Schilderungen durchwärmt. Gewiss, wer Unterhaltung sucht, wird sie bei Jack London finden. Der aufmerksame Leser findet aber mehr, denn Jack London reisst einen Vorhang auf, der eine soziale Not und die Verlogenheit einer «Romantik» erkennen lässt.

R. L. CARSON: **«Unter dem Meerwind.»** Herausgegeben von der Büchergilde Gutenberg.

Von frühester Jugend an kannte die Autorin nur eine Leidenschaft: das Meer und sein vielfältiges Leben. Immer mehr wird das Leben im und um das Meer zu ihrem Spezialstudium und schafft mit dem Wissen des Forschers und den Regungen eines Dichters ein Buch von eigenartiger Schönheit. Derjenige, der weitab vom Meer wohnt, sucht in diesem gewaltigen Element vorab nur Romantik und übersieht dabei, dass das Meer, genau wie die Erde, ein Schoss der Fruchtbarkeit und des Lebens ist. In der Sprache des Dichters erzählt R. L. Carson von den Pflanzen des Meeres, von den Tieren, die im Wasser und am Strande leben, von Ebbe und Flut. Im ersten Teil, «Am Rand der See», schildert sie das Leben an einer Küste, eines Ufers der wandernden Dünen. Der zweite Teil, «Der Weg der Möve», ist ein Bild des offenen Meeres, mannigfaltig und einzigartig. In der Gesellschaft eines Aals begibt sich im dritten Teil, «Fluss und Meer», der Leser in die wunderbaren Meerestiefen. Der Autorin gelingt es, von der ersten bis zur letzten Seite eine dichterische Geschlossenheit zu wahren, die das Buch zu wahrem Genuss werden lässt. Ein umfangreicher Anhang, mit klaren Skizzen versehen, gibt über Pflanzen, Fische und Vögel, wissenschaftlichen Aufschluss.

Eisenbahnkarte der Schweiz. Diese im Maßstab von 1 : 500 000 geschaffene Karte enthält sämtliche Eisenbahnlinien der Schweiz nach Betriebsgruppen eingeteilt und nach ihren Spuren klassifiziert.

Welt-Brevier. Die Erde und ihre Länder. Dieses Heft enthält in knapper Form alles Wissenswerte über Grösse, Bevölkerungszahl, geschichtliche Daten, wirtschaftliche Belange, alles nach dem heutigen Stand und ist deshalb für Kaufleute und viele Andere unentbehrlich.