

Neue Kartoffelgerichte

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **34 (1944)**

Heft 8

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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.

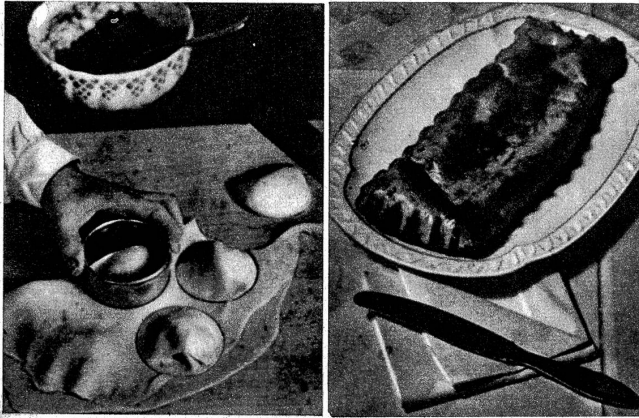
Haftungsausschluss

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.

NEUE **K**ARTOFFELGERICHTE

† **Albert Tribolet**

alt Grossrat

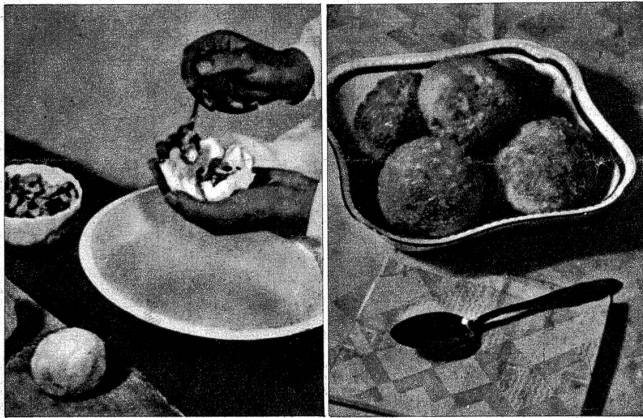


Links aussen:
Pastetchen aus Kartoffel-
teig werden ab-
gestochen. Anstatt
einer grossen Pa-
stete kann man
auch kleine Pastet-
chen ausstechen,
wie unser Bild zeigt

Links:
Grosse Fischpastete
auf dem Blech
gebacken

Fischpastete aus Kartoffelteig:

Aus 250 g gekochten und geriebenen Kartoffeln, 200 g Mehl, 1—2 Eiern, Salz und Muskat, wird auf dem Brett ein Teig verarbeitet und ausgerollt. Als Fülle verwendet man gedämpftes Sauerkraut und in kleine Stücke geschnittener gekochter Fisch oder Fleischresten. Die Fülle legt man auf die eine Hälfte des Teiges, klappt die andere darüber und verschliesst die Enden, indem man die Ränder anfeuchtet und aufeinander presst. Die Pastete wird leicht mit Butter bestrichen und im Ofen gebacken.



Links aussen:
Brotwürfeli werden
in die Klöße gefüllt

Links:
Die fertigen Klöße

Rohe Kartoffelklöße:

Zutaten: 2½ kg Kartoffeln, 40 g Griess, knapp ½ Liter Milch, 10 g Salz, geröstete kleine Brotwürfeli.

Die Kartoffeln werden geschält und roh direkt ins Wasser gerieben. Inzwischen lässt man den Griess in der Milch aufkochen. Die Kartoffeln werden aus dem kalten Wasser gezogen, in einem Tuch gut ausgepresst und mit dem Griessbrei und Salz vermischt. Hierauf formt man grosse Klöße (Kugeln), in deren Mitte man einige geröstete Brotwürfeli gibt. Man kocht die Klöße in Salzwasser ca. 20 bis 30 Minuten. Anstatt Griessbrei kann man auch frisch gekochten heissen Kartoffelstock verwenden. Die fertigen Klöße werden entweder mit etwas Fett übergossen oder mit einer Sauce serviert. Man kann die Klöße auch in Scheiben schneiden und in Butter überbraten.



Pastetchen aus Kartoffelteig:

Links: Pastetchen aus
Kartoffelteig in Förm-
chen. Rechts: Kartof-
felstockresten über
einer Fleischfarce als
Pastetchen gebacken

Mit dem gleichen Teig, den man für die Fischpastete verwendet, legt man kleine Förmchen aus, belegt sie mit Fleischresten und deckt sie mit Teigdeckelchen zu. Die Backzeit im Ofen beträgt ca. 25 bis 30 Minuten. Besitzt man keine entsprechenden Förmchen, so kann man kleinere Konservbüchsen, z. B. von Kondensmilch, verwenden, deren Rand man oben glatt geschnitten hat.

Am 8. Februar verschied nach längerem Leiden, doch ziemlich unerwartet, eine der bekanntesten und markantesten Persönlichkeit des Burgdorfer Amtes, Herr Albert Tribolet, der sich durch seine Tüchtigkeit und seinen Einsatz für die bernische Landwirtschaft einen Namen geschaffen hatte, der auch spätern Generationen noch bekannt sein dürfte.

Der Verstorbene stammte aus der Seeländer Gemeinde Tschugg, wo er inmitten zahlreicher Geschwister aufwuchs. Früh schon verlor er seinen Vater, ein Landwirt und Weinbauer, doch die tüchtige Mutter sorgte für eine mustergültige Erziehung der Kinder. So wurde Albert, als der älteste der Knaben auf die Jahresschule der Rütli geschickt, wo er in einem zweijährigen Kurs in Theorie und Praxis zum fortschrittlichen Bauern erzogen wurde. Einige Jahre im Welschland sorgten für weitere Ausbildung. Hierauf erhielt er eine Stelle als Werkführer in der Anstalt Utzigen, wo er der verwitweten Frau des Verwalters Sieber zur Seite stehen musste. Es war dies eine verantwortungsreiche Vertrauensstelle, in der sich Herr Tribolet aufs beste bewährte. In Utzigen lernte er auch seine zukünftige Gattin Rosa Lüdi, die jüngste Tochter eines vortrefflichen Bauern aus Heimiswil, kennen.

So kam denn Albert Tribolet im Jahre 1903 nach Heimiswil auf den Hof seines vor kurzer Zeit verstorbenen Schwiegervaters, wo er bald seine Tüchtigkeit unter Beweis stellen konnte. Denn man war in der ganzen Nachbarschaft gespannt, wie sich der junge Seeländer auf einem Getreidehof des Emmentals bewähren werde. Was man aber zu sehen bekam, nötigte allen Achtung ab und die sympathische und leutselige Art des Verstorbenen gewann ihm bald die Zuneigung weitester Kreise der Bevölkerung. Früh schon widmete er seine Aufmerksamkeit dem Obstbau und auch in der Pferdezucht, die schon von seinem Schwiegervater betrieben wurde, beschritt er neue Wege. Lebhaft war sein Interesse für das landwirtschaftliche Genossenschaftswesen und er weigerte sich nicht, als man ihn in die Leitung der Genossenschaft Oberburg-Heimiswil berief, die er dann jahrelang besorgte.

Trotz seiner friedliebenden und ruhigen Art wich der Verstorbene dem Kampf nicht aus, wenn es galt, etwas Gutes durchzubringen. Für Schule und Armenwesen setzte er sich ein und für so manches, das für die Organisation der Gemeinde notwendig war während den 40 Jahren, die er dort lebte, denn in allen Aemtern musste er in der einen oder andern Weise mit seinem wohlüberlegten Rat und seinem sichern Urteil mithelfen. Im Amt Burgdorf schätzte man ihn besonders als den Förderer des Obstbaus und wählte ihn in die Kommission der OGG., die er nach dem Tode von Vater Ramser bis zu seinem eigenen Tode präsiidierte.