

# Neue Bücher

Objekttyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **37 (1947)**

Heft 18

PDF erstellt am: **13.09.2024**

## **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.

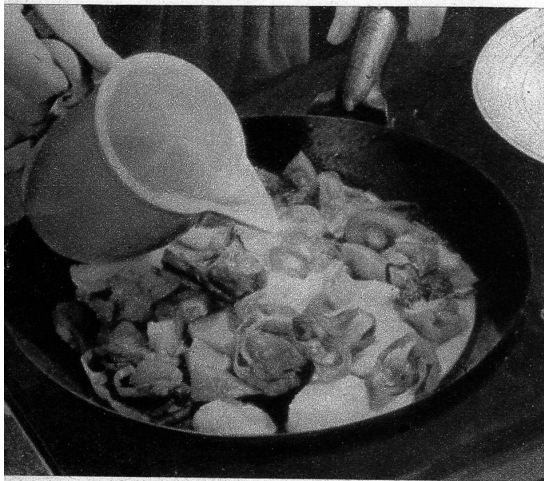
## **Haftungsausschluss**

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.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>

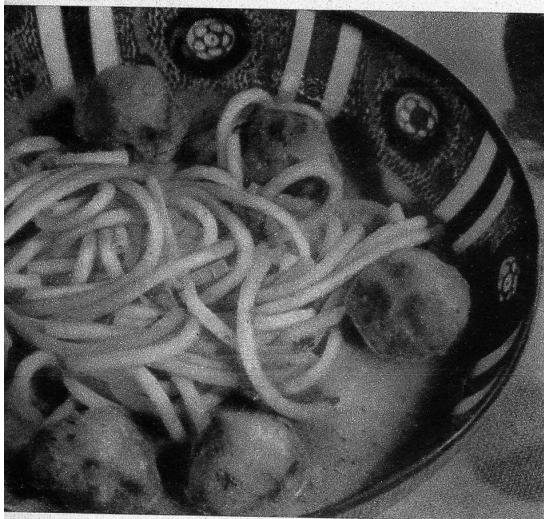
## Vorschläge für Nachtessen



**Gemüse-Hoppelpoppel.** Dazu braucht man  $\frac{1}{2}$  Pfund Spinat, einen kleinen Bund Krautstiele oder anderes Saisongemüse, 1 bis 2 gekochte Kartoffeln, 2 Tomaten, 1—2 Eier, 20 g Mehl,  $\frac{1}{2}$  Tasse Milch, Salz, 2 Esslöffel Bratfett. Das Gemüse wird kurz weich gedämpft, dann übergiesst man die Tomaten mit heissem Wasser, zieht ihnen die Haut ab und schneidet sie in Scheiben. Mehl, Milch, Eier und Salz werden zu einem Omelettenteig vermischt, die Kartoffel in kleine Würfel geschnitten. Dann wird das Fett in eine Omelettenpfanne gegeben, das Gemüse, die Tomaten etwas angebraten, dann die Kartoffeln, etwas Salz darüber gestreut, und der Omelettenteig darüber gegossen. Dieser wird langsam gegen die Mitte gezogen, wie bei einer französischen Omelette. Zum Schluss kann man etwas geriebenen Käse darüber streuen.

**Makkaroni mit Fleischkrugeli.** Zu den Fleischkrugeli braucht man: 125 g gehacktes Fleisch, ein halbes in Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weggli, ein halbes Ei, etwas Salz und Pfeffer, 1 Esslöffel Paniermehl. Die Zutaten werden alle miteinander vermischt, daraus Krugeli geformt und in Paniermehl gewendet. Dann bereitet man aus einem Esslöffel Mehl, einem gestrichenen Esslöffel Butter,  $\frac{1}{4}$  Liter Würfelbrühe, 1 gehäuften Löffel gehackter Petersilie und grünen Kräutern eine Sauce und lässt die Fleischkrugeli darin ca. 10 Minuten kochen. Die Makkaroni werden während der gleichen Zeit in reichlich Salzwasser weich gekocht, dann herausgezogen, mit geriebenem Käse überstreut und die Fleischkrugeli mit der Sauce darum herum angerichtet.

**Gerstenrand mit Rührei.** 100 g Gerste wird, nachdem sie mit kaltem Wasser abgespült ist, in ziemlich viel Salzwasser weich gekocht, ca. 20 Min. Dann lässt man das Wasser durch ein Sieb abtropfen und verwendet es anderntags für eine Suppe. Die Gerste wird mit 1 Esslöffel Butter, geriebenem Käse und gehackter Petersilie vermischt und im Kreis herum angerichtet. Dann bereitet man ein Rührei aus zwei Eiern und richtet es in die Mitte an. Dazu wird grüner Salat serviert.



## Neue Bücher

«**Ins Leben hinaus.**» Schriftenreihe der Jungbürgerinnen. Band 7. Herausgeber: Anny Gerster-Simonett, Rosa Neuenchwander, Mathilde Steiner, Dr. Arnold Kaufmann. Verlag Paul Haupt, Bern 1947.

Diese Schriftenreihe verfolgt den Zweck, die Jungbürgerinnen beim Eintritt in die Volljährigkeit auf besondere Pflichten und Aufgaben der Gegenwart hinzuweisen. So möchten die Herausgeber in unserer materialistischen, an Idealen immer ärmer werdenden Gegenwart mit den sechs edlen Frauengestalten den Jungbürgerinnen zeigen, wie segensreich sich jedes dieser Frauenleben durch Nächstenliebe, Hingabe und Opferbereitschaft auszuwirken vermochte. Alle sechs Frauengestalten wuchsen aus ganz ungleichen Lebenskreisen empor und jede vollbrachte zum Wohle der Mitmenschen Grosses und Bleibendes. Das neue Bändchen, das auch illustriert ist, sei deshalb den heranwachsenden Töchtern warm empfohlen.

«**Gockel, Hinkel und Gackeleia.**» Clemens Brentano. Gute Schriften Bern Nr. 218. März 1947. Preis broschiert Fr. —.80, kartoniert Fr. 1.50.

Brentanos Geschichte von dem gräflichen Gockel, seiner unzufriedenen Frau Hinkel und ihrem ungehorsamen Töchterchen Gackeleia, vom Zauberring Salomons, den Alektryo, der ritterliche Wappenhahn Gockels, in seinem Kropf trägt, vom lieblichen Mäuseprinzenpaar Fiffi und Sissi ist ein echtes romantisches Märchen voll Wunder, Zauber und Humor. Eigentlich ist es seinem tiefen Sinn nach für Erwachsene bestimmt, aber auch Kinder haben an diesen wunderbaren Dingen und Begebenheiten ihre helle Freude.

«**Kalkstein.**» Adalbert Stifter. Baslerheft Nr. 232. April 1947. Preis geheftet Fr. —.70; gebunden Fr. 1.50.

In ihrem diesjährigen Aprilheft bringen die Basler Guten Schriften eine der schönsten, wenn auch weniger bekannten Erzählungen Adalbert Stifters. Das kleine Werk ist genau vor 100 Jahren geschrieben worden; es trat erstmals in einem österreichischen Kalender für das Jahr 1848 ans Licht und zwar unter dem bezeichnenden Titel «Der arme Wohltäter». Es handelt nämlich von einem armen Pfarrer, der Kinder seines Bergdorfes vor den Gefahren der Uberschwemmung eines Gebirgsbaches schützt, den sie auf ihrem Schulweg überschreiten müssen, und der sich die grösste Sparsamkeit auferlegt, um durch eine testamentarische Verfügung den Bau eines Schulhauses an einer ohne Gefährde erreichbaren Stelle zu ermöglichen. Später hat Stifter die Erzählung in sein berühmt gewordenes Gedichtenbuch «Bunte Steine» herübergenommen und ihr den Titel «Kalkstein» gegeben. Der Kalkstein ist ein ganz gewöhnlicher Stein, und der «Held» der nach ihm benannten Erzählung ein ganz einfacher, schlichter Mensch. Aber gerade für ihn gilt das herrliche Wort das Stifter einmal gesprochen hat:

«Die grösste Begabung, der höchste Glanz des Geistes, der die Menschen in Staunen setzt, ist ein Sandkorn, ja, ist nichts, gegen die tiefe Liebe und Reinheit des Gemüts.»

«**Die Schneekönigin.**» Märchen von Hans Andersen in gedrängter Form erzählt und illustriert von Froukje van der Meer. In Halblwd. Fr. 5.80. A. Francke AG., Verlag, Bern.

Zu Andersens schönsten Märchen gehört auch die Geschichte von der Schneekönigin, die das Herz des kleinen Kay zu Eis gefrieren lässt und ihn in ihrem kalten, prächtigen Palaste eingeschlossen hält. Es ist ein Märchen, das mit einer bewegten kinderfühligen Fabel einen tiefen Gedanken verbindet und ihn am dichterischen Symbol anschaulich werden lässt. Gerda, Kays kleine Freundin ist es, die ihn nach langer Wanderung findet und aus dem Zauberbann erlöst; ihre warmen Tränen schmelzen zuletzt das Eis.