

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 38 (1948)  
**Heft:** 10

**Buchbesprechung:** Neue Bücher

### **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**

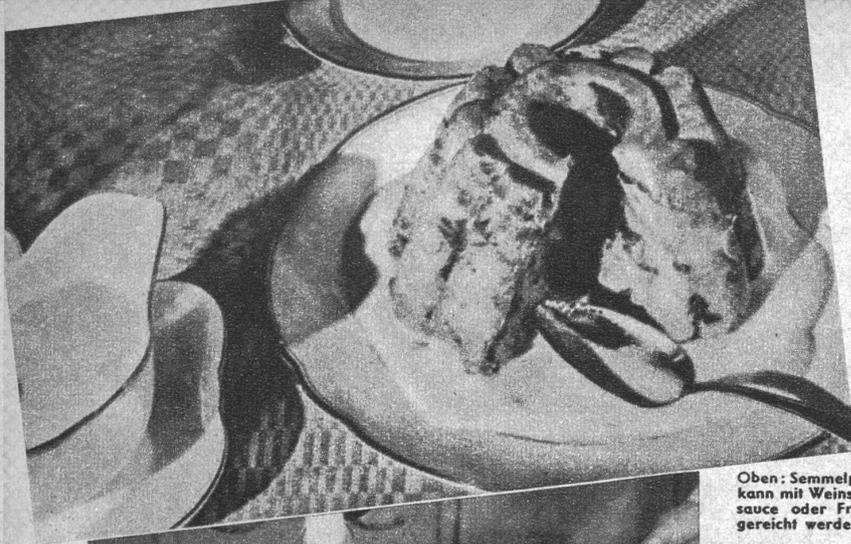
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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:** 18.07.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



Oben: Semmelpudding kann mit Weinschaumsauce oder Fruchtsaft gereicht werden



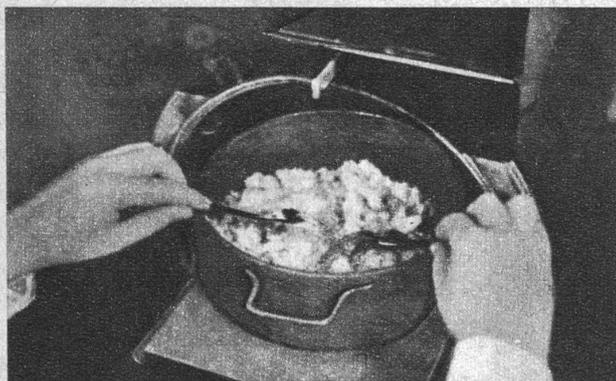
Reisauflauf mit Rosinen



Merikenreis



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



Der Grieschmarren wird mit zwei Gabeln zerrissen

## Ein einfaches Nachtessen

**Schneller Wegglipudding:** 4 Weggli, 2–3 Eier,  $\frac{3}{8}$  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.

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

**Grieschmarren:**  $\frac{1}{2}$  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. Getetzt 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 ent-

gehen. «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 in 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 wahren 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.