Metzgerstandaufsteller an der Kesslergasse

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **33 (1943)**

Heft 8

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-635620

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

Ein origineller Beruf:

Metzgerstand-aufsteller

Jeden Montag und Freitag wird's lebendig an der Kesslergasse. Da gehen verschiedene Kellertüren auf, und es werden allerlei Gegenstände ans Tageslicht befördert. Es sind die Bestandteile der Metzgerstände. Zwei Privatunternehmungen haben sich in diese Arbeit geteilt. Herr Bill als erster „Direktor" ist für den oberen Teil der Kesslergasse verantwortlich und Herr Wegmüller als zweiter „Direktor" für den untern. Es sind zusammen ca. 100 Stände aufzustellen. Das kostet manchen Schweisstropfen, bis all das Material aus den tiefen Kellern heraufgeholt ist. Wenn dann der Märit in vollem Gange ist, setzt Herr Bill „ds schöne Hüeti uf" und holt sich den sauer verdienten Lohn bei jedem Metzger selber. Nach Schluss des Marktes, wenn alles im Keller wieder verstaut ist, gibt's Zahltag unter dem Mitarbeiter-Stabe.

Zum Empfang bereit

Bild Mitte: Auch die holde Weiblichkeit ist vertreten. Es ist eine grosse Zumutung für eine Frau, diese „Tütschi" zu „lüpfen", aber mit „Schleipfe" geht es auch

Bild links: Mit vereinten Kräften geht es besser

Bild links: Der Herkules der Firma, er nimmt gleich vier „Schräge" auf einmal

Bild rechts: Kräftige Leute brauch's, um die verschiedenen Bestandteile heraufzuholen

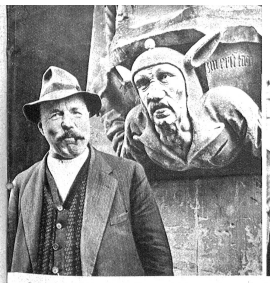

Bild links: Hier stellen wir Herrn Bill vor. Er ist schon seit 1921 als Chef seiner Firma tätig. Jemand sagte mir: Bill werde nicht einmal „toube", wenn man von ihm sage, er sei 10 Jahre in Thorberg gewesen. Herr Bill meinte trocken dazu: „Ja, scho dert gsy, aber als Wärter." Bild rechts: Herr Wegmüller, der andere „Direktor" ist seit 1925 selbständig. Er hat die gleiche Aufgabe wie sein Kollege Bill

Das Zusammensetzspiel hat begonnen
Bild unten: „Scho wider e Scheiche ab", brummt Herr Wegmüller

an der Kesslergasse

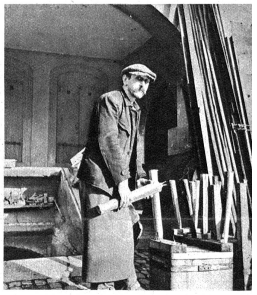

Bild links: Die „Böckli" und „Schräge" werden ans Tageslicht befördert. Diese Haubäcke oder „Tütschi" haben ein Gewicht von 60—90 kg. Mancher Seufzer fällt, bis die 100 „Tütschi" oben sind

Bild unten: Der Lohn wird am Schluss pünktlich ausbezahlt (Text und Bilder von W. Nydegger)

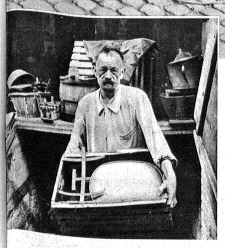

Bild rechts: Herr Bill sammelt bei den Metzgern den Lohn ein. Früher gab es etwa noch eine Wurst oder ein Gnagi dazu. Das sind schöne Erinnerungen