

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 33 (1943)
Heft: 31

Artikel: Etwas Neues für das Picknick
Autor: Hauser-Stäubli, E.R.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-645435>

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

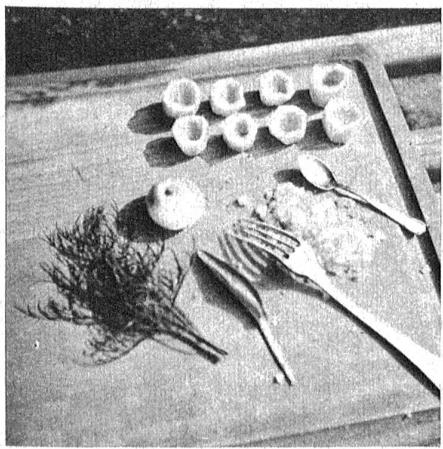
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 30.01.2026

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

Etwas Neues für das Picknick

Als ich an einem wunderschönen Juni-sonntag meinen Kindern und Gästen ein kaltes Mittagessen im Garten servierte, gab es dabei kleine, geheimnisvolle Päckli, die aussahen, als ob man gekochte Eier eingewickelt hätte. Das Einwickeln wäre ja

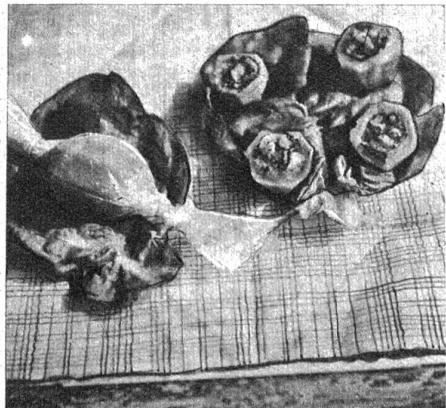


nicht nötig gewesen, nur für den Garten; aber da es immer mehr reizt, etwas zu «entthüllen» als frei von der Platte zu nehmen, machte ich mir die kleine Mühe.

Nachdem ich dann verschiedene spitze Bemerkungen anhören musste, die ich lächelnd einsteckte: vom Eierhamstern, Schwarzhandel und Vergeudung, kam das erste Päckli in die Hände eines neugierigen Gastes. «Jetz sind das nume Härdöpfel!» Etwas verlegen wegen dem ent-schlüpfen «nume Härdöpfel», biss er rasch hinein, um dann die Situation zu retten: «aber was fürig?»

Ja, was fürig?

Kleine, gekochte, geschälte Kartoffeln werden halbiert, mit einem Mokkalöffeli sorgfältig ausgehöhl und eine Standfläche angeschnitten. Diese halben, hohlen Kartoffeln werden mit der gut zerdrückten herausgenommenen Kartoffelmasse wieder gefüllt, nachdem sie mit einer Salatsauce vermengt wurde. Aber nehmen Sie dazu einmal zur Abwechslung andere Kräuter als zum Salat, etwa Dill und vor allem ein feingehacktes Müsliblatt (Salbei), sparen Sie nicht mit Senf, machen Sie überhaupt verschiedene Spezies, die ersten paar Kartoffeln ohne Müsli, dann für die nächsten 3 bis 4 fügen Sie diese bei, und für die letzten geben Sie noch etwas Kümmel oder eine Messerspitze Liebigs Fleisch-extrakt dazu. Oder fügen Sie in ein kleines Quantum Kartoffelmasse etwas Tomatenpüree bei, das gibt ein lustiges Farben-spiel. Auf jede zweite Kartoffel legt man



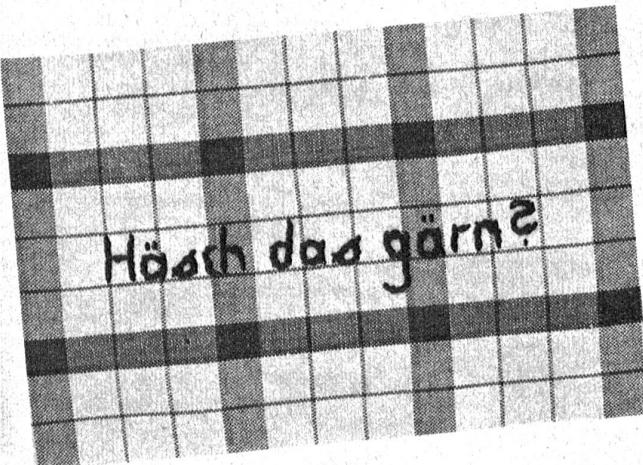
ein kleines Stücklein Käse, ganz dünn geschnitten, fügt e'ne Kartoffelhälfte ohne Käse mit Schnittfläche gegen Schnittfläche und rollt das in ein undurchlässiges Papier ein, wie ein gekochtes Ei. Wenn Sie aber diese Picknick-Kartoffeln servieren können ohne sie einpacken zu müssen, dann geben Sie auf jede Hälfte ein Stücklein Käse. Legen Sie diesen «Kartoffelsalat» auf grüne Salatblätter, Sie werden sehen, wie gluschtig das aussieht und auch Ihre Gäste werden sagen: Härdöpfel? aber was fürig! Und praktisch sind sie — gerade die richtige Grösse haben sie, um von Hand gegessen zu werden.

E. R. Hauser-Stäubli.

Lustige kleine Servietten

Es ist ja jetzt die Zeit der Papierservietten, aber wir alle hoffen, dass bald eine gute Wendung uns aus diesem Kriegsgrauen hinwegführt. Bis dahin müssen wir aus kleinen Nebensächlichkeiten alles Gute herausholen, möglichst viel Fröhlichkeit, nicht Ausgelassenheit, aber Freude und Lachen um uns her säen, das Alltagsleben

hervor und sparen die Papierenen für einen «konventionellen» Tee. Letzthin also hatte ich lieben Besuch und aus Erfahrung wissen sie, dass immer irgend etwas «Bsunders» bei mir los ist, eine seltene Blume im Garten, meine Eidechsen geben Vorstellung, ein frühes, zartes Wildgemüse wird ausprobiert... Die Fragerei ging



sorgt ja leider schon dafür, dass wir nicht über die Schnur hauen. Eine solche fröhlich wirkende Nebensächlichkeit bringe ich euch heute im Bilde. Die Papierservietten werden nicht immer Trumpf bleiben und wenn wir lieben Besuch haben, nehmen wir sicher gerne diese lustigen Tüchlein

schon los. Aber diesmal war es etwas «ganz anderes». Ich setzte meine Gäste im Kreis um den Tisch, der viel zu klein war, erklärte ihnen, dass sie die Teller auf den Schoss nehmen müssten, aber sich dazu eine Serviette über das Knie legen dürfen. Hier können sie sich bedienen. Auf

Bitti, bedien' Di!
Nimm doch namee!
Wotsch na echli?
Häsch scho gnueg?
Häsch danke gsäit?

Dunkt's Di guet?
Häsch das gärn?
Chunsch nüd z'churz?
Butz jetz s'Muul!
Chumm, nimm doch no!



Phot. E. R. H.-St.

dem Tisch war eine «Beige» sauber gefaltete Tüchlein zu sehen, rot gewürfelt, wie das Tischtuch. Auf jedem Tüchlein stand ein «Vers», wie sie es nachher nannen. Das gab ein fröhliches Hin und Her: «Zeig doch, was steht auf deinem Tüchlein», «lies einmal das», aber nei, das ist doch allerhand! «Wo hast du das wieder her? Sicher wieder eine eigene Idee!» — Und schon war die fröhliche Stimmung bei uns eingezogen. Ich empfehle euch allen, sucht bunte Leinen oder Baumwollresten hervor und stickt mit farbchem schwarzem Garn Sprüche auf diese kleinen Servietten, alle eure Gäste werden sich darüber sehr freuen. Es darf auch ein wenig geneckt werden. Ihr seht, es braucht im Grunde sehr wenig, um «Stimmung» zu machen, immerhin eine neue gute Idee.

E. R. H.-St.