

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 36 (1946)  
**Heft:** 23  
  
**Rubrik:** Mäni Gatschert erzählt

### **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](#)

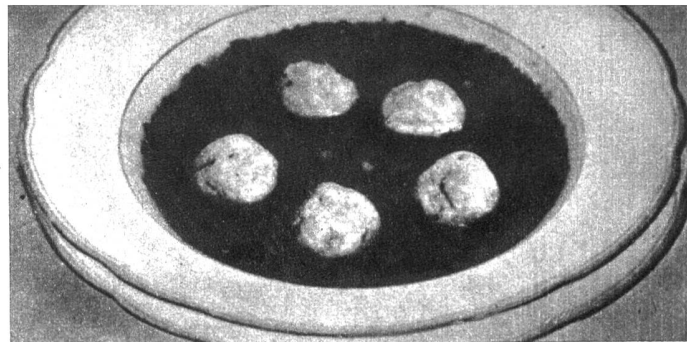
**Download PDF:** 15.02.2026

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

Was  
essen  
wir  
am  
Erntedankfest

## Gemüsesuppe mit Markklösschen

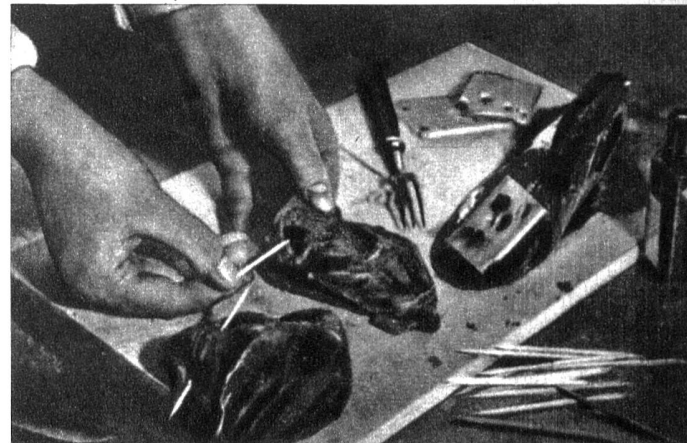
Für Markklösschen braucht man: 40 g Weissbrot, 25 g geschabtes Rindermark, 1 Ei, 1 Prise Salz, Muskat, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, 3 Esslöffel Milch. Die Hälfte des Brotes wird gerieben, die andere Hälfte in Milch eingeweicht. Dann werden alle Zutaten gut miteinander vermischt in kleine Klösse geformt und in Salzwasser 5 Minuten gekocht.



Markklösschen schmecken in Gemüsesuppe ebenso gut wie in klarer oder legierter Suppe.

## Gefüllte Kalbsschnitzel

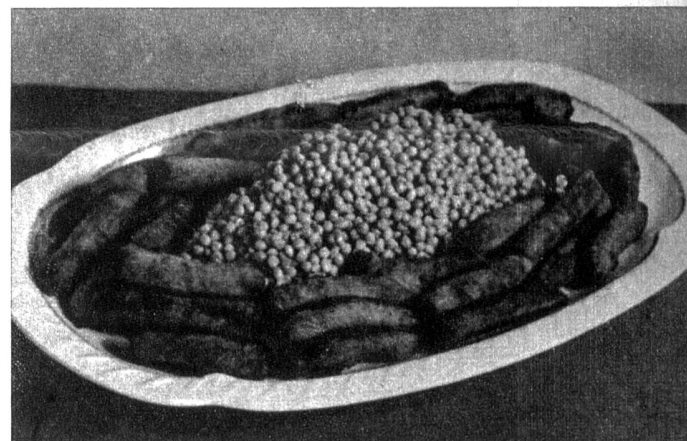
Auf die dünn geschnittenen Kalbsplätzli legt man eine Scheibe Käse, 1 gewässerte Sardelle und 3 Kapern, klappt ein zweites dünn geschnittenes Plätzli darüber und sticht die beiden mit einem Zahnstocher zusammen. Dann werden sie gesalzen und rasch in genügend Fett überbraten auf beiden Seiten. Man kann sie dann noch kurze Zeit zugedeckt auf kleiner Flamme ziehen lassen.



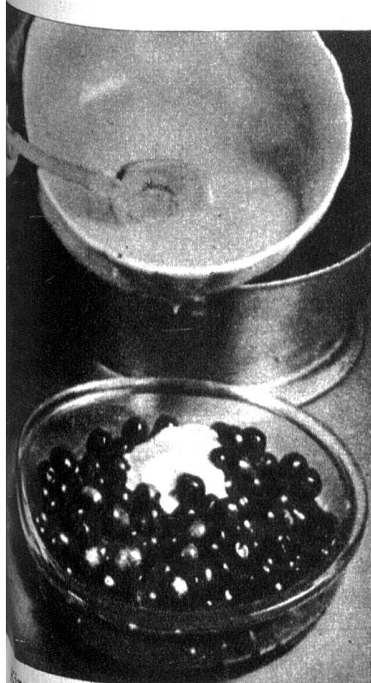
Kalbsschnitzel gefüllt: Auf jedes Schnitzel gibt man 1 Scheibe Käse, 1 Sardelle, 3—4 Kapern und klappt die zweite Hälfte darüber.

## Kartoffelnudeln mit Gemüse

Ein Teller voll geschälte, gekochte und durchgepresste Kartoffeln werden mit 2 Eiern und 2—3 Esslöffel Mehl, Salz und Muskat vermischt. Die Masse gibt man aufs Kuchenbrett, formt mit Mehl eine lange Rolle, von der man Teile abschneidet und sie in heissem Fett in der Pfanne backt.



Kartoffelnudeln sind eine sättigende Beilage zu Gemüse.



Markklösschen werden in Eier-Kuchenteig gebacken.

## Omeletten mit Obst

In eine gefettete Form gibt man die Früchte, eventuell entsteint. Kirschen und giesst einen gesüssten Omelettenteig aus 80—100 g Mehl, 1/2 l Wasser oder Milch und 4 Eiern, entsprechend Zucker und Salz darüber und bäckt im Ofen hellbraun (10—15 Minuten).

## Mäni Gatschet erzählt (6)

Ja, ja, die Kramgasse — irgendwie isch es halt doch fasch wie Sunntig, wenn man dort hinunter geht. Es erwachen dabei alte Zeiten, auch wenn ein halbes hundert Amerikaner den Zytglogge photographieren. Nume bim Nummer 36 mache ich alben die Augen zu, wenn ich vorbei gehe. Ich würde süsch z'hert toube über die verpfuscheti Front mit dem Schwimmbadmotiv.

Es ist noch interessant, dass die Geschäfte an der Kramgasse eigentlich vielseitiger sind, als die obenynne. Alle

wichtigen Branchen sind vertreten und sogar mit ganz guete Spezialgeschäften. Es ist mir schon oft vorgekommen, dass ich etwas an der Kramgasse kaufen konnte, wo ich sonst in der ganzen Stadt niene fand. Und ich könnte Euch ein gutes Dutzend Geschäfte aufzählen, wo man so recht die guete Grundsätz vom Spezialgeschäft hat und derzue en Uswahl, wie man sie kaum besser finden kann.

Da ist numen afe das Schirmgeschäft Witschi im Einedryssgi. Villeicht isch es ouch wieder das pflegte Schoufänschter, wo mich dort gelöökt hat, aber drinn habe ich dann schon allerlei Sachen gefunden, wo mich erstaunt haben. Mit den Preisen isch es ja überall öppe das Gleiche, aber eben nicht mit der Bedienung und mit der Warenkenntnis, mit der Zueverlässigkeit und mit der Uswahl. Und äbe wäge däm kann ich

Euch mit guetem Gwüsse ds Schirmgeschäft vo der Fräulein Witschi empfähle.

Wenn man dann undenus kommt, so kann man dann grad dür nes Gässli einmal auch dem Münster eine Wärtigvisite mache. Und da kann ich Euch sagen, das git e stilli, aber bsunderbari Freud, ganz allein durch die Bankreihen zu gehen, die Wappen a de Stüehl zu betrachte, die prächtige Schybe, ds Grab vom letsche Schultheiss im alte Bärn, die ydrücklechi Pieta-Gruppe und die viele Steiplatte, wo drunder vo de beschte Bärner liege, wo i früechere Jahrhundert gläbt hei. Mängs hundert Jahr reden dort drinn ganz allein zu Euch, Ihr habt nur z'lose.

Mäni Gatschet