Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 36 (1946)

Heft: 26

Rubrik: Dies und das aus dem Reich der Küche

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: 01.11.2025

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

Dies und das aus dem Reich der Küche







Es kommt ganz plötzlich Besuch

Keine Angst, wir wissen Ihnen einen Vorschlag, der sicher Anerkennung finden wird:

1 Büchse Bohnen, 1 Büchse Farmerwurst, 2 Eier. Die Bohnen werden zuerst mit heissem, nachher mit kaltem Wasser abgeschreckt. Aus Oel, Essig, gewiegten Zwiebeln, einer zerdrückten Knoblauchzehe, gewiegtem Peterli und etwas Senf und Salz wird eine gute Salatsauce zubereitet. Die Bohnen hineingeben und leicht mischen. Das Fleisch aus der Büchse nehmen und in Tranchen schneiden. Die hartgekochten Eier als Garnitur dazugeben und mit Süssmost oder einem Glase Wein servieren.

Gefüllte Tomaten mit Bratenfleisch

Schöne, grosse Tomaten aushöhlen, mit Salz und wenig Paprika oder Pfeffer einreiben. Die Fülle besteht nun aus einer Mayonnaise, die mit feingewiegtem Peterli oder Schnittlauch abgeschmeckt wird.

Gefüllte Eier, auf Tomatenscheiben

Die Eier sind hart zu kochen, halbieren und nun mit einem spitzen und scharfen Messer Zacken schneiden. Das Eigelb sorgfältig herausheben und mit Mett- oder Leberwurst mischen. Man kann das Eigelb aber auch darin lassen und mit Salz, Paprika und feingewiegten Radiesli bestreuen. Eine dicke Scheibe Tomate wird mit Mayonnaise bestrichen, die Eier aufgesetzt und ein herrliches Abendessen zu "Geschwellten" ist fertig.

"Sit mr denne dlepplen ..."

Schluss von Seite 796

malige Pfarrfrau von Lauterbrunnen hat sich besondere Verdienste erworben, indem sie zu Beginn der neunziger Jahre für die Frauen im Tal Arbeitsaufträge vermittelkonnte. Diese damals noch recht dürftigen Klöppelprodukte erhielten auf der Gewerbeausstellung in Zürich ein Ehrendiplom, was denn auch den Anstoss zur Hebung der Klöppeltechnik gab. Ein erster Kurs für das Klöppeln wurde dann in Jahre 1896 unter starker Beteiligung abgehalten. Diese verbesserten Produkte erhielten noch im selben Jahre an der Landesausstellung in Genf die Goldmedalle. Sie waren die ersten Vorläufer der klöppelkunst, sowie der Schaffung des «Vereins zur Hebung der Klöppelindustrie im Lauterbrunnentale». Doch wie überal versuchten gerissene Ausbeuter sich ih Feld im Lauterbrunnentale. Diese schlauen Händler gingen hin und führten aus Sachsen und Böhmen handgeklöpelte Spitzen und aus England Maschinenware ein, um diese in den Laden und der Strasse den Fremden für einheimische Handarbeit anzubieten.

Das empörte aber den Pfarrer des por fes. Er war zur Abwehr entschlossen gründete deshalb 1912 auf gemeinnütziger Grundlage des Grundlage den «Verein für Heimarbeit Ein halbes bunden das schlossen sich diesem Vereine an, um ge-meinsam den Kampf in Preis und Qualif gegen diese ausländische Konkurrenz den zunehmen. 1919 war die Zahl der Verein angeschlossen Verein angeschlossenen Klöpplerinnen reits auf 400 angewachsen. Eine spet ausgebildete Kunstgewerblerin zog at Haus zu Haus, um sich den Frauen zunehmen und sie zu beraten und lehen in dieser Technik zunehmen und sie zu beraten und jein dieser Technik. Das Jahr 1912 war eigentliche Wendepunkt in der Klöppelsiegentliche Wendepunkt in der Wendepunkt in der Wendepunkt in der Wendepunk eins der Heimarbeit, der in veranstaltele Kursen wesentlich zur Verbesserung Arbeiten beitrug behare Dank der tatkräftigen Förderung des Arbeiten beitrug, haben sich die Produkten der Lauterbrussen und der Produkten der Lauterbrunner Klöppelei einen guer Ruf erworben und durch die organisierte Vertriebt gemeinschaft Vertrieb gemeinschaft gefördert fand im diese schönen Arbeiten bald überall diese schönen Arbeiten bald überall ist Lande. Der Klöppelei kommt auch soriene grosse Bedeutung zu. Der Armen-präsident von Lauterbrunnen bemerkte wo vergangenen Weltkrieg, dass da da vergangenen Weltkrieg, dass da nichts zu suchen habe. Hoffen wir, das solange die Staubbäche zu Tale rauschen solange die Franzon die Village den wingen solange die Frauen die Klöppel schwingen Ed. Probst

Mäni Gatschet erzählt (9)

Wenn man da drüber einmal eine Statistik machen würde (man sagt zwar, man könne mit nüt besser lüge als mit Statistiken), ganz

mit Statistiken), ganz sicher wäge es gäng öppe der glych Huufe, wo im Tram die vordere Tür offen lassen, wo verkehrt absteigen (mit der Fahrrichtung vom Tram, linke Hand am linken Griff, steigt man nämlich ab), wo den Fussgängerstreifen nicht beachten, in der Bahn die Fenster aufsperren und die Füsse auf den Bank

stellen. Die Purscht dürfen dann alben ihre Chläbtäfelifinger an Nachbers Hosen oder a der Rüggelähne abputzen. Wie mängisch habe ich mich schon da drüber geärgert und schon manchen Schlämperlig eingesteckt, wenn ichs den Leuten in allem Anstand sagte.

Aber es sind auch die gleichen, wo vor lauter Prötzele ihre Dummheit der ganzen Welt spieglen und lieber zehn billige Hüdelichleider anschaffen, als öppis Rächts. Nenei, dadüre bin ich doch vom alten Schlag und i ha scho mängen Füfliber damit verdient, dass ich aufs Fränkli nicht achtete und damit etwas Besseres kaufte. Bei der Marie Chrischte an der Marktgasse bin ich afe e guete Chund für Wulligs und Wösch und habe meine drei Generationen im Hause alle hingebracht, und es hat mir noch keiner geklagt, er sei

nicht zufrieden gewesen. Ueberhaupt, bei den Spezialgeschäften ist halt doch ein bsunderbares Verhältnis zum Chund und zur War, der Meischter isch halt sälber da und luegt, dass man wieder kommt.

Wenn numen die Bärnerwuche eine noch viel grössere Uflag hätti. Wenn dieses Artikeli dann geläsen würd, so hätte ich vilicht nach meiner nächsten Bahnfahrt keine Gsüchti und an den Hosen keine Schoggela- und Chläbtäfeliräschtli. Aber äbä, bei teilnen Leuten nützte wohl alles nichts, die hamstern trotzdem Eier.

Mani Gathhat