Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 36 (1946)
Heft: 27

Rubrik: [Für die 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: 01.01.2026

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

Mäni Gatschet erzählt (10)

Nein, ich stimme gar nicht ein in das Chlöhne wegen der heutigen Jugend und wägem Sport. Unsere Jungmannschaft ist sicher nicht schlechter und nicht besser als wir selbst waren und über uns haben die alten Jumpferen und verständnislosen Schulmeischter auch geschumpfen. Dass mit dem Sprt wytume ein Kult getrieben wird, dass wir uns in der Stadt vertöiben ab dene Modeduble, Daisy-Tüpfis und Swing-Bajasse — henu, das sind einewäg Ausnahmen und nicht öppe schlimmere als die jugendlichen Sumpfbrüder aus unserer guten, alten Zeit.

Vernünftigen Sport habe ich selbst alleweil getrieben. Dafür bin ich heute noch so gesund, dass mich etliche verkalkte Knochengestelle, aber auch ehemalige Sportfanatiker, darum beneiden. Den Kanonen frage ich nichts danach, ob einer zwo Sekunden ehnder einen Hoger herunter pfurret als der Andere, ob der Fussball mehr in dieses oder äis Loch bängglet wird, das ist mir grad glych.

Die Jungmannschaft aller Generationen hat eben so Zeiten, wo sie sich gar wichtig nimmt und übersüünigi Gümp in Gedanken, Wort und Tat macht, grad wie die jungen Schäfli in der Hoschtet (nume dass wir ab den Gümpen der Schäfli in verzückte Ausrufe fallen). Wir selber sind doch mit den Jahren auch vernünftiger und gsatzliger geworden.

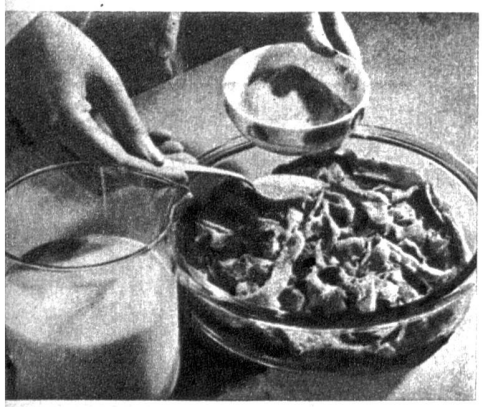
Oemel ich bin richtig stolz darauf, dass ich mit unserer Gatschet-Jungmannschaft so gut auskomme. Wir fahren jetzt dann alle zusammen in die Ferien. Vielleicht schicke ich Euch dann auch eine Ansichtskarte. Aber für die Ferien habe ich an Euch, liebe Läser, noch einen grossen Wunsch:

Schreibt mir auf einem Chärtli, ob Ihr diese Artikeli geläsen haebt und ob's recht war. So numen von der Redaktion das Honorar zu bekommen, isch halt nid alls. Es würde mich gar grüüsli freuen, wenn ich mir auch irgendwo ein Bitzeli Sympathie erschrieben hätte. So ein früntlechs und ermuetigends Chärtli oder zweu würden mir meine Ferien grad no einisch so schön machen. Und dann grad no öppis: Könntet Ihr mir währschafte, würklech gueti Gschäft angeben, wo der anspruchsvolle, aber ordeli zahlungsfähige Mäni Gatschet guet bedient wäre für Ggofere, einen Feldstecher, einen zümftig soliden Sportanzug, es paar Bärgschueh und einen Wätterhuet (vielleicht auch einen fürs Liseli und öppe süsch Sächeli, wo me i de Ferie bruucht). Aber es sollten Firmen sein, wo man auch die Bärnerwuche kennt, oder ömel Sinn hat für bodeständigs, subers Wäse und gsundi Art. Aber ratet mir bitte aus eigener Erfahrung. (Ihr könnt an die Redaktion vo der Bärnerwuche für mich schreiben, man schickt es mir dann.)

Auch Euch allen, und mir sälber, wünsche ich schöne, sonnige und sorglose Ferien.

Mäni Gatschet

Neue Ideen für ein Nachtessen



Omelettenspeise

Man backt Omelette von 1—2 Eiern, nach dem gewöhnlichen Rezept. Diese schneidet man in Streifen und gibt sie in eine feuerfeste Form. Diese bestreut man mit Zimtzucker und giesst soviel Milch evtl. ungezuckerte Kondensmilch dazu, dass der Boden der Form fingerhoch bedeckt ist. Man lässt die Speise zugedeckt ca. 10—15 Minuten dünsten. Es ist gut, wenn man in der Zwischenzeit einmal umrührt. Die Milch wird dann sahnig. Will man die gleiche Speise lieber pikant, so fügt man anstatt Zimtzucker Tomatenmark und Reibkäse bei.

Die kleine Pastete

Diese gibt gar nicht, wie befürchtet, viel Arbeit. Man kann den Teig am Morgen für am Mittag, oder zu Mittag für am Abend vorbereiten und stellt ihn dann unter eine Schüssel an einen kühlen Ort. Zum Teig braucht man: 250 g Mehl, 100 g Butter oder Fett, 1—2 Esslöffel Kondensmilch, 1 Ei, von dem man 2 Esslöffel zum Bestreichen zurückbehaltet. Das Mehl wird auf ein Brett gegeben und mit dem Fett vermischt. Dann macht man in der Mitte eine Grube, in die man Ei und Milch giesst. Dann wirkt man zuerst mit dem Messer und dann mit der Hand den Teig sehr gut zusammen und verarbeitet ihn bis er glatt und goldgelb ist. Eine halbe Stunde vor dem Essen rollt man zwei runde Platten aus, legt die eine auf ein leicht gefettetes rundes Blech und bestreut mit Brotbröseln. Darauf verteilt man Käsestücklein und Tomatenscheiben, die man mit Salz würzt. Dann wird der Rand mit ein wenig Ei bestrichen, die zweite Platte daraufgelegt und festgeklebt. Das Ganze wird mit Ei bestrichen und dann 25 Minuten im Ofen gebacken.

Solothurn-Zollikofen-Bern-Bahn

Ordentliche Generalversammlung der Aktionäre

Im Hotel Krone in Solothurn fand unter dem Vorsitz des Verwaltungsratspräsidenten Hans Winzenried die Generalversammlung der Aktionäre statt, an der im ganzen 7777 Stimmen zur Vertretung gelangten. An Stelle des verstorbenen, verdienstvollen Kassaverwalters Rudolf Zangger wurde Emil Furrer als Mitglied des Verwaltungsrates neu gewählt. Für das demissionierende Verwaltungsratsmitglied Rudolf Müller wurde sein Sohn, Rudolf Müller, Fabrikant in Worblaufen, gewählt.

Bei der Besprechung des Jahresberichtes und der Rechnungen pro 1945 wies Direktor G. Amstutz auf die 30jährige erfolgreiche Tätigkeit der SZB hin. Der kurze geschichtliche Rückblick bildete eigentlich einen Bestandteil der bernischen Eisenbahnpolitik überhaupt.

Die gewaltige Entwicklung des Verkehrs seit dem Jahre 1916 ging aus dem umfangreichen Zahlenmaterial hervor, welches Direktor Amstutz in sehr eingehender und eindrucksvoller Weise vortrug. Im Mittelpunkt seiner Ausführungen stand auch der gegenwärtige Aufbau der Bahn, dem noch grosse Bauausgaben bevorstehen. Auch die Neugestaltung des Bahnhofes in Bern ist eine der Fragen, die der Lösung noch immer harren. Das Rollmaterial, das während der Kriegszeit viel gelitten hat, muss weitgehend wieder instand gesetzt und erneuert werden. Trotz der kommenden Konkurrenz durch das Auto beurteilt Direktor Amstutz die Lage als gefestigt, wenn auch die guten Jahre wohl ausbleiben werden.

Bei noch weiter gestiegenen Betriebseinnahmen zeigt die Gewinn- und Verlustrechnung einen Totalüberschuss von Fr. 988 400 (746 900). Nach Abzug der Zinsen von 3½ Prozent auf Anleihen von 2 Millionen Franken, Deckung der diversen übrigen Ausgaben, Tilgungen, Abschreibungen und Einlagen in Spezialfonds resultiert ein Jahresüberschuss von Fr. 638 408 (202 968) der zur Reduktion des Passivsaldos herangezogen wird.

Das vergangene Jahr zeigt eine erfolgreiche Arbeit der Direktion, unter deren Leitung die Beamten, Angestellten und Arbeiter ihr Bestes zu leisten vermochten. Hoffen wir, dass trotz der Konkurrenz der Strasse die SZB ihren wertvollen Beitrag an unserer Volkswirtschaft auch künftighin leisten wird.