**Zeitschrift:** Die Berner Woche

**Band:** 36 (1946)

**Heft:** 28

Rubrik: Mäni Gatschet 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:** 01.11.2025

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





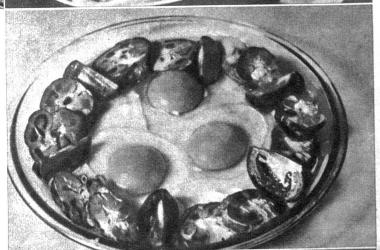
# <sup>ligibt</sup> wieder genügend Zier

Gefüllte Eier kalt. Hartgekochte Eier werden geschält und ein Deckel abgeschnitten, damit man das Gelbe des Els herausnehmen kann. Dieses wird verdrückt, mit etwas Mayonaise, oder Oel, Zitrone und Senf fein verrührt, nach Belieben mit Kräutern gewürzt und wieder in die Eier eingefüllt. Dann werden sie auf Salatblätter angerichtet und mit halben Tomaten garniert.

Gefüllte Eier warm. Das längsgeteilte und beliebig gefillte Ei wird in eine gut gebutterte, feuerfeste Form gelegt, mit einer Buttersauce übergossen, mit Reibkäse bestreut und 10 Minuten im Ofen überbacken. Das Eigelb kann man mit Kräutern, fein gehackten Fleischoder Fischresten vermischen.

Spiegeleier mit Tomaten und gebratener Niere. Eine halberniere wird in Tranchen geschnitten, gesalzen und soldgelb überbacken. In eine runde, feuerfeste Form gibt man beliebig viele Eier, kocht sie zu Spiegeleier und garniert anschliessend ringsherum mit der überbackenen Niere und Tomaten.

Schwalbennester. Die wachsweich gekochten Eier werden in eine dünne Scheibe rohen Schinken, dann in ein ganz dünnes Kalbsplätzli gewickelt, paniert und schwimmend ausgebacken. Hierauf werden sie halbiert und auf Salat angerichtet.







## Mäni Gatschet erzählt (11)

«Wir wünschen jedem, der uns kennt,

Won ich dieses Sprüchli Hause der Familie Berger in der Lorraine ger Familie Berger in der Familie gesehen habe, hab ich grad lachen milsen Berger in den Nagel milssen, weil es so zümftig den Nagel auf den Kopf preicht. Möge es lesen, wer well wer Wolle, Freund oder Verböischtgueg, es git jedem der Träf.

Dass den Erfolgreichen immer am eug geflickt wird, isch en alti Wysheit. kürzlich hat es auch dort wieder einer versucht und hat dabei einen Bart eingefangen. Henu, die Coiffeure müssen auch etwas zu tun haben mit Rasieren.

D'Muetter Bärger syg alben vom Mischtelach här z'Märit gekommen. Sie ist noch heute e chächi Frou vo ehnder ruuchem Wäse, wo weiss, was sie will und wie die meisten Leute dieser Art, wohlgsinnet und graduuf. Wenn auch ansehnlich gewichtige Sühn ärschtig mitschaffe, und gschaffet muess wärde bi der Muetter Bärger, so gibt sie das Hefti doch noch lange nicht aus der Hand. Aus dem Gmüesstand ist im Laufe der Jahre ein Grossunternehmen geworden mit Verwaltungs- und Lagerhäusern, einem guten Dutzend Verkaufsgeschäften, einem Mustergutsbetrieb mit Gemüsekühlbunker in Belp und vilicht noch es paar anderen Sachen.

Aber eigentlich habe ich von diesem Spruch etwas sagen wollen. Es gratet mer noch heute nicht, am Hause

beizugehen, ohne ihn wieder zu lesen. Es wäre guet, mir täte is bsinne dra und das Wort bha für üs sälber. Isch es nid in unserm Läben schon oft so gewäsen, dass das Gute und das Ueble zächefach zu uns zurück kam, was wir aussääten. Jedes schlechte Wort über unsern Nachbar erzeugt zehn üble Nachreden über uns selbst, jedi chlyni Guettat aber bringt Fründe. Es ischt wahr, es geht manchmal lange, bis die Saat ufgeiht, aber cha nid ou ein Samenkorn jahrelang liegen, bis es plötzlich geweckt wird. Lueget, ich habe das in langen Jahren ersinnet und der Spruch in der Lorraine het eigetlech nume myr Erfahrung die rächte Wort gä.

mani Gatuhet

3