

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 37 (1947)  
**Heft:** 21

**Artikel:** Kleine Lektion über das Ausharren  
**Autor:** E.J.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-644485>

#### 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:** 12.01.2026

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

# Kleine Lektion über das Ausharren



An einer Felswand bemerkte ich einmal einen Baum, der sich ganz oben am Rande festklammerte und der sich kaum noch halten konnte. So sehr war ihm der Nährboden entzogen, dass einige Wurzeln bereits in der Luft schwieben. Aber er stand doch aufrecht und grünte, so gut er konnte. Er hielt sich tapfer auf seinem gefährlichen Platz. Ich weiß nicht, wie es kam, aber beim Abstieg musste ich immerzu an diesen Baum denken und verglich ihn mit einem Menschen, der über dem Abgrund schwebt und mit Entschlossenheit an seinem Platz ausharrt. Es gibt viele Menschen in ähnlicher Lage. Da ist der fleissige Kleinbauer, der auf seinem Heimwesen Unglück hat, und über dem der Zusammenbruch droht. Er sieht um sich Nachbarn mit gesicherter Existenz, mit gewaltigen, weitreichenden Wurzeln und mit dichtem, langem Gezweige. Oder es ist ein altes Leben, das unter sich bereits den Abgrund des Todes spürt und gleich daneben sieht man das junge Leben, das vor Uebermut kaum weiß, was es anstellen soll, um die Festigkeit der Gesundheit zu prüfen und den Grad seiner Kräfte zu messen.

Die Menschen, die mit Hab und Gesundheit gesegnet sind,

Mag ein Leben Schiffbruch leiden, indem der Vermögenstand erschüttert ist oder Unglücksfälle hereingebrochen sind, mag die Arbeit etwa durch den Kauf eines übersetzten Grundstücks, durch Schuldenlast, stetes rastloses Arbeiten ohne Blick in den Abgrund verlangen, geht indes, trotz grosser Sorgen, die Erziehung der Kinder zu tapfern, guten Menschen weiter, so wird man doch aufrecht stehen bleiben, wie der Baum am Abgrund, der nicht fällt, bis sein Tag gekommen ist. Und sollte man dennoch einmal stürzen, wird aus den Trümmern das Glück der Kinder spritzen und die Zuversicht einer bessern Zukunft.

E. J.

# Mutter bäckt eine Pastete

Dies scheint zuerst ein etwas schwieriges Unterfangen, doch mit ein wenig Geduld und viel Liebe zum Backen, wird es jeder Hausfrau gelingen.

Eine gefüllte Pastete, einmal mit Fleisch, einmal mit Gemüse, schmeckt nicht nur gut, sondern ist auch sättigend. Zudem stellt sich der Preis nicht so hoch, als wenn man eine Pastete kaufen muss.

Den Teig arbeitet man aus 150—160 g Schweinefett (auch Kokosfett, gemischt mit Butter, geht sehr gut), 450 g Mehl, einem Teelöffel Salz, etwas Muskat, 1 Ei und etwa  $\frac{1}{4}$  Liter lauwarmes Wasser. Dieser Teig muss eine halbe Stunde ruhen, und zwar an einen kühlen Ort stellen.

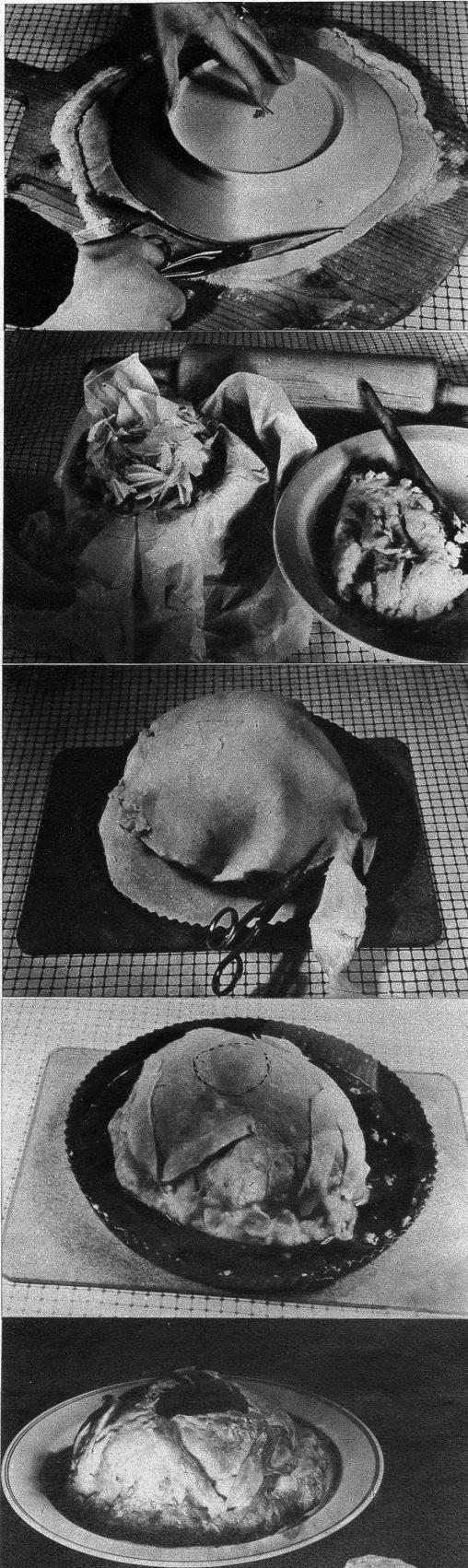


Bild 1 veranschaulicht, wie man den Boden, gut  $\frac{1}{2}$  cm dick, ausrollt. Nachher legt man einen flachen Teller darauf und schneidet entweder mit einer scharfen Schere oder einem Messer den «vorigen» Teig weg.

Bild 2: Ein kleines, rundes Schüsselchen wird mit einem Seidenpapier ausgeschlagen; nachher füllt man viele Papierschnitzel oder Holzwolle ein. Aus dem Papier wird eine Kugel geformt, welche nun mit der glatten Seite nach oben, auf den Teigboden gelegt wird.

Bild 3: Der Teigboden wird auf ein gut gefettetes Blech gelegt und der Teigrand mit lauwarmem Wasser befeuchtet. Der übriggebliebene Teig wird nun soviel ausgerollt, dass er lose über die Papierkugel gelegt werden kann. Hier muss das Fingerspitzengefühl uns sagen, wie dick oder wie dünn man den Teig ausrollen kann, ohne dass er bricht. Der untere Rand wird nun, was zuviel ist, weggeschnitten und der Rand des übergestülpten Teiges wiederum mit Wasser befeuchtet. Der Bodenrand wird über den Kugelrand gelegt und fest angedrückt. Mit einer Gabel kann man diesen Rand noch garnieren. Vom Rest des Teiges schneidet man Streifen und garniert damit die Pastete.

Bild 4: Den Deckel bezeichnet man nur leicht mit einem Messer. Er misst ungefähr 7 cm im Durchmesser. Nun wird die Pastete noch gleichmäßig mit Eigelb bestrichen und in den vorgewärmten Ofen geschoben. Bei Mittelhitze backen lassen. Nach dem Backen den angezeichneten Deckel mit dem Messer herauschneiden und die Papierkugel sorgfältig entfernen. Man muss diese Arbeit langsam machen, damit die Pastete nicht verletzt wird.

Bild 5 zeigt die fertige, ungefüllte Pastete. Die Füllung kann z. B. aus 350 g Kalbfleischwürfeli, 200 g geschnittenen, frischen Champignons, 200 g Milken und 200 g Brätkügeli bestehen. Die Sauce soll mit einem Gütschli Weisswein abgeschmeckt werden. Ebenso dürfen einige Tropfen Zitronensaft, etwas Muskat und Gewürzpulver nicht fehlen.