

Wie dem Marieli über Nacht neue Zöpfe wuchsen

Autor(en): **Schmid-Marti, F.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **38 (1948)**

Heft 1

PDF erstellt am: **21.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-633096>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

dass ein so wunderbarer Schneefall niederfällt, und dass er gerade niederfällt, wie nasse Schnüre von einer Stange hängen. Wäre ein Wind gegangen, so wären die Kinder verloren gewesen.»

«Ja, danken wir Gott, danken wir Gott», sagte der Schuster.

Der Färber, der seit der Ehe seiner Tochter nie drüben gewesen war, beschloss, die Leute nach Gschaid zu begleiten.

Da man schon gegen die rote Unglücks säule zukam, wo der Holzweg begann, wartete ein Schlitten, den der Schuster auf alle Fälle dahin bestellt hatte. Man tat die Mutter und die Kinder hinein, versah sie hinreichend mit Decken und Pelzen, die im Schlitten waren, und liess sie nach Gschaid vorausfahren.

Die andern folgten und kamen am Nachmittage in Gschaid an.

Die, welche noch auf dem Berge gewesen waren und erst durch den Rauch das Rückzugszeichen erfahren hatten, fanden sich auch nach und nach ein. Der letzte, welcher erst am Abende kam, war der Sohn des Hirten Philipp, der die rote Fahne auf den Krebsstein getragen und sie dort aufgepflanzt hatte.

In Gschaid wartete die Grossmutter, welche herübergefahren war.

«Nie, nie», rief sie aus, «dürfen die Kinder in ihrem ganzen Leben mehr im Winter über den Hals gehen.»

Die Kinder waren von dem Getriebe betäubt. Sie hatten noch etwas zu essen bekommen, und man hatte sie in das Bett gebracht. Spät gegen Abend, da sie sich ein wenig erholt hatten, da einige Nachbarn und Freunde sich in der Stube eingefunden hatten und dort von dem Ereignisse redeten, die Mutter aber in der Kammer an dem Bettchen Sannas sass und sie streichelte, sagte das Mädchen: «Mutter, ich habe heute nacht, als wir auf dem Berge sassan, den Heiligen Christ gesehen.»

«O du mein geduldiges, du mein liebes, du mein herziges Kind», antwortete die Mutter, «er hat dir auch Gaben gesendet, die du bald bekommen wirst.»

Die Schachteln waren ausgepackt worden, die Lichter waren angezündet, die Tür in die Stube wurde geöffnet, und die Kinder sahen von dem Bette auf den verspäteten, hell leuchtenden freundlichen Christbaum hinaus. Trotz der Erschöpfung musste man sie noch ein wenig ankleiden, dass sie hinausgingen, die Gaben empfangen, bewunderten und endlich mit ihnen entschliefen.

Die Kinder waren von dem Tage an erst recht das Eigentum des Dorfes geworden, sie wurden von nun an nicht mehr als Auswärtige, sondern als Eingeborene betrachtet, die man sich von dem Berge herabgeholt hatte.

Auch ihre Mutter Sanna war nun eine Eingeborene von Gschaid.

Die Kinder aber werden den Berg nicht vergessen und werden ihn jetzt noch erster betrachten, wenn sie in dem Garten sind, wenn wie in der Vergangenheit die Sonne sehr schön scheint, der Lindenbaum duftet, die Bienen summen, und er so schön und so blau wie das sanfte Firmament auf sie herniederschaut.

Ende

Wie dem Marieli über Nacht neue Zöpfe wuchsen

Bodenmattfritz liegt in seinem Bett, die Brille auf der Nase und liest in einem Band Gotthelf, und Bodenmattlisebeth liegt im andern Bett, die Brille auf der Nase und liest die Zeitung.

Es ist recht still in der Schlafstube der Eheleute, die seit dem Martinstag ins Stöckli gezogen sind. Das Bauerngewerbe hatten sie dem jungverheirateten Sohn übergeben.

Zeit, am Abend im Bett zu lesen, lieber Gott! Das war früher nicht vorgekommen. Die Bodenmattmutter ist noch nicht darüber hinaus, dass dieses Fäulenzleben, das nur aus Lismen, Flickken, Kochen und Abwaschen besteht, eine grosse Sünde sei, "dem lieben Gott die Zeit abgestohlen, nichts anderes", sagt sie täglich zu ihrem Mann.

"Das war anders vor dem Martinstag. Von früh bis spät schaffen. Im Sommer von einer Taghelle zur andern."

Und jetzt? - Mutter Lisebeth faltet die Zeitung, tätschelt ihr Kissen zurecht und seufzt:

"Vater, drehe das Licht aus!" Kategorischer Befehl!

Stebler kommt ihm nach, nimmt die Brille von der Nase, legt sie aufs Nachttischli, dreht das Licht aus und kehrt sich gegen die Wand. - Stille!

Winterlicher Nebel braut ums finstere Stöckli. Die Uhr an der Wand tickt - schlägt - tickt. Es ist Altjahrswoche, die Zeit, da Mutter Lisebeth andere Jahre über die Massen viel zu tun hatte. Da kamen zum Strümpfelismen und Mannevolchhosenplätzen noch die vielen Extrarbeiten im Bauernhaus: Backen, Kochen für die Festtage, Päcklischicken, Fegen, Putzen.

Dazu kam im letzten Winter noch die Geschichte mit Marieli, diese leide Sache...

Mutter Lisebeth seufzt. Diesmal laut und vernehmlich.

"Kannst nicht schlafen", kommt die Stimme vom andern Bett her.

"Nein."

"Warum nicht?"

"Ho, es gibt allerhand, dessentwegen man nicht schlafen kann..."

"Was fährt dir durch den Kopf?"

"Eh, nichts Apartiges. Dass schon wieder ein Jahr um sei... Und sich bei uns gar manches geändert habe...", sagt Mutter Lisebeth in die pechschwarze Finsternis, und nach einer langen Stille:

"Ja - und dass wir am Neujahrstag auch gar so allein sein werden..."

"Jetzt kommt's", denkt Vater Stebler, und weil er um das, was kommen wollte, gern einen grossen, weiten Bogen macht, entgegnet er aufgeräumt:

"Vollen wir diese Woche nicht einmal nach Bern, Lisebeth? Die Läden sind jetzt schön ausstaffiert." Andere Jahre war die Bernreise für Frau Lisebeth ein Festtag gewesen. So um Weihnachten herum kmauerte man nicht. Diesmal sagte sie

nichts auf Fritzens Einladung. - Oder doch? Nach langer Stille brösmete sie hervor:

"Man könnte ja..."

"Was ist das für ein kurioser Bescheid? Begehrt du nicht zu gehen, Lisebeth?"

"Ja, schon, aber morgen wollte ich ein paar Mailänderli machen für in Marielis Neujahrspäckli..."

Da waren sie schon wieder an dem wunder "Plätz", den der Vater ängstlich mied.

"Was du glaubst", sagt er laut, gähnt, räuspert sich und tut dergleichen, als sei er plötzlich vom Schlaf übernommen und viel zu müde zum Reden.

Aber der Stöcklbauer schläft nicht in dieser Nacht, und seine Lisebeth auch nicht. Der Vater denkt an sein Marieli, die Mutter denkt an ihr Marieli, an ihr lustiges Meitschi, das seit dem Herbst in der Stadt dient, weil der Vater es fortgejagt hat, kurz und bündig: fortgejagt, in einer unerhamten, fürchterlichen Täubi.

Das kam so:

Marieli war an einem schönen Septembertage mit Hans, dem Bruder, nach Bern gefahren, mit Birnen z'Märit. Am Morgen hatte Marieli ein schön glatt gesträhltes, blondes Köpfli, mit hübsch aufgesteckten, ährenblonden Zöpfen, wie nur die Steblersippe sie hatte. Einmalig! Unverwechselbar!

Es war das Wahrzeichen ihrer Rasse. Ein tiefes Lichtgold, besonders, wenn Sonnengeriesel darüber huschte... An den Schläfen ein schwachgelocktes Gekräusel, das bei Marieli so entzückend war, und die hohe Mädchenstirne so eigenwillig umgab. Im Nacken zwei Täubichriseli.

"Aeckeringli, Zwänggringli", neckte Vater Stebler sein jüngstes, quicklebendiges Feuerteufelchen oft. Er sah gern, wenn Marieli in Gusel kam, und sein hübsches Grindlein so jäh herumwarf, dass die Zähne blitzten und die Zöpfe flogen.

Das freute ihn, wie den alten Choli ein blumiges Kleefeld... Marieli war sein Stolz und seine Freude.

Aber dann, an jenem Septembertage, war nach dem Birnenhandel in Bern etwas Fürchterliches geschehen:

Am Abend, als der Choli vor dem Hause hielt und Marieli vom Bock sprang, war das gar kein Marieli mehr, sondern ein stolz zurechtgemachtes, mit blonden Locken umwogtes Bubi-Engelsköpflein.

Halb schuld bewusst, halb keck stellte es sich vor den Vater hin, lachte ihn an und fragte:

"Gefalle ich dir, Vater...?"

Wie vom Donner gerührt stand der Bodenmattfritz. Es verschlug ihm die Rede, die Zunge war lahm. Er presste die Lippen zusammen, schirrte den Choli aus und stellte ihn in den Stall. -

Da ging das Engelsmarieli recht kleintütig ins Haus und stellte sich mit dem



Damenbluse für ca. 90 cm Oberweite.

MATERIAL: 240 gr. H.E.C.-«MOHAIR ICE WOOL».

2 H.E.C.-Nadeln Nr. 2½. 12 kleine Glasknöpfe. 1 Häkelnadel Nr. 2.

TECHNIK: 1. Alle Bördchen 2 M. r., 2 M. l.

2. Grund in Rippen, d. i. alles recht.
3. Die Einsatzteile werden mit Stb. und Lftm. gehäkelt und kleine Rosetten, die nach Abbildung aufgenäht werden.

STRICKPROBE: 18 M. Anschlag 22 N. hoch in Rippen gestrickt, geben eine Breite von 6 cm und eine Höhe von 4 cm. Es ist wichtig, dass Sie eine Strickprobe arbeiten und diese mit obigen Angaben vergleichen. Je nach Ergebnis verwenden Sie feinere oder gröbere N. oder ketten mehr oder weniger M. an.

MASS: Ganze Rückenlänge 50 cm. Länge bis zum Armloch 31 cm. Innere Aermellänge 48 cm. Oberweite 90 cm.

RÜCKEN: Anschlag (lose) 110 M. **BORD** 12 cm hoch 2 M. r., 2 M. l. Nach demselben in Rippen weiter und dabei in der 1. N. regelmässig verteilt auf 130 M. mehren. Bis zum **ARMLOCH** im ganzen 31 cm. Für dieselben je 5, 4, 3, 2 und 1 M. abketten (100 M.). Das Armloch gerade gemessen 18 cm hoch; je 33 **ACHSEL**-m. in 4 Stufen abketten und die bleibenden 34 M. miteinander für den **HALS-AUSSCHNITT**.

VORDERTEIL: Anschlag 120 M. Ein gleiches **BORD** wie beim Rücken. Nach demselben in der 1. N. regelmässig verteilt auf 160 M. mehren; dann die Arbeit wie folgt einteilen: Sie stricken für den **LINKENTEIL** 50 M., ketten für den Einsatzteil 20 M. ab, stricken 10 M. und ketten 10 M. für den Untertritt an; wenden. Diese 20 M.

werden für das vordere Bördchen 32 cm hoch in Rippen gestrickt und abgekettet. Dann stricken Sie die liegen gebliebenen 50 M. in Rippen weiter. Bis zum **ARMLOCH** 19 cm; für dasselbe 5, 4, 3, 2 und 1 M. abketten; die bleibenden 35 M. sorgfältig abketten.

Der **RECHTE TEIL** entgegengesetzt gleich.

ÄRMEL: Anschlag 60 M. **BORD** 5 cm hoch 2 M. r., 2 M. l. Nach demselben regelmässig verteilt auf 110 M. mehren. Bis zum **BOGEN** im ganzen 48 cm. Für denselben je 3 und 2 M. abketten; dann während 8 cm am Schluss jeder 2. N. (3 Zwischenn.) 2 M. zus.-stricken, während 8 cm am Schluss jeder 2. M. zus.-stricken; als letzte Rundung je 3 und 2 M. abketten und die bleibenden M. miteinander.

HALSBÖRDCHEN: Anschlag 16 M. 80 cm lang 2 M. r., 2 M. l.; sorgfältig abketten.

RECHTER EINSATZTEIL: 1. T. Anschlag 28 Lftm. = 5½ cm.

2. T. 3 Lftm., 1 Stb. in jede 4. M. des Anschlags usw.

3. und alle folgenden T.: 3 Lftm., 1 Stb. in die 2. Lftm. der vorangegangenen T., d. i. die Stb. versetzen.

Auf der Armlochseite 6 mal nach je 3½ cm das Muster um 1 Stb. verbreitern. In einer Höhe von 25 cm auf der Armlochseite so viel Lftm. anketten, dass die Passe 16 cm breit ist und in der gleichen Technik weiter arbeiten. In einer Gesamthöhe von 35 cm am vordern Rande für den **HALSAUSSCHNITT** 4, 3, 2, 2 und 1 Lftm. stehen lassen, bis ca. 60 Lftm. = 12 cm bleiben. Das **ARMLOCH** 17 cm hoch.

Der **LINKE TEIL** entgegengesetzt gleich.

ROSETTEN: 3 Lftm. zu einem Ring schliessen und 20 Stb. in denselben häkeln; den Faden so abbrechen, dass Sie die Rosette damit aufnähen können. Auf diese Weise werden 50 Rosetten gehäkelt, je 25 für jeden Einsatzteil.

AUSARBEITEN: Die Einsatzteile auf einen Bügeltisch in der richtigen Form und Grösse aufheften, ein feuchtes Tuch darüber legen, und mit demselben trocknen lassen. Die Rosetten nach Abbildung aufnähen. Die Einsatzteile mit Uebervindlichstich einsetzen. Beim Armloch werden die 35 M. auf die erforderliche Weite eingereiht. Alle Nähte mit Steppstich schliessen, ebenso die Ärmel einsetzen. An beiden Vorderseiten einen 10 M. breiten Saum an die Einsatzteile annähen. Am rechten Teil 3 T. f. M. häkeln, dabei in der 2. T. 12 Oesen als Knöpfächer bilden; entsprechend die Knöpfe annähen. Das Halsbördchen auf die erforderliche Halsweite annähen, so dass 2 gleich lange Bändchen zum Binden frei bleiben.



unbezopften Blondkopf der Mutter vor.
"Aber um der Tusiggottswillen", jammerte diese auf, "jetzt hat's gefehlt. Was wird der Vater sagen! Das wird eine schöne Geschichte absetzen, Marieli!" Nun aber wurde es Marieli zu bunt. Es beehrte auf wie ein Rohrspatz:
"Was seid ihr für altväterische Leute-hier oben, auf der Bodenmatt. Du meine Güte! Die ganze Welt hat jetzt dieses Gesträhl, warum sollte jetzt ich nicht auch so herumlaufen dürfen?"
Aber das Poleeten und Balgen war nur "aussenvür", unter dem Mieder klopfte ihm doch das Herz und es schwante ihm Ungutes.

Und das Gewitter zog sich zusammen über der Bodenmatt. Um fünf Uhr war Marieli von Bern heimgekommen, um sieben Uhr war Nachtessenszeit, eine stumme, schwüle Mahlzeit. Gleich nachher rief der Bodenmattfritz sein Meitschi in die hintere Stube.
Was dort verhandelt wurde, weiss man nicht so recht. Als die Türe wieder aufging, war Marieli ganz verstört und weinte. Zwischen Tür und Angel vernahm Mutter Lisebeth ihres Mannes zornige Stimme:
"Warum machst du mir einen solchen Verdross, Söimeitschi, was du bist! Morgen kannst du die Berner Tracht anziehen, mit deinem modisch frisierten Kopf, und nach Bern, auf die Stellensuche gehen. Geschorene Geissen passen nicht auf die Bodenmatt. An Hansens Hochzeitstag brauchst du gar nicht heim zu kommen.

Dort geht es dann noch bauernmässig zu, ich bin dir gut dafür!" -

Am andern Morgen zog Marieli schon bei Zeiten aus, lief wie ein scheues Reh talab auf die Bahnstation. Der Choli blieb diesmal im Stall.
Es landete in Bern, an der Prediger-gasse, auf der Berufsberatung.
Nach eingehender Beratung war ein Hausdienstlehrjahr in der Stadt vereinbart. - Vierzehn Tage später nahm Marieli Abschied von der Bodenmatt.
Viel mütterliche Bitten, Ermahnungen und Tränen begleiteten es in die Stadt. Der Vater blieb unversöhnlich und unerbittlich. Als es ans Scheiden ging, sagte er so barsch wie möglich:
"Leb wohl Meitschi! Komm wieder heim, wenn dir die Zöpfe gewachsen sind, gäll!" - Aber dann musste er sich schnell abwenden, denn sonst hätte Marieli die aufsteigenden Tränen wahrgenommen. -
Hintenherum hatte sich der Vater gehörig erkundigt, zu wem sein "mutzes Geissli" komme, und war mit der Wahl der Stelle zufrieden.
Das war im September gewesen. Dann kam Hansens Hochzeit (bei welcher Marieli tatsächlich nicht zugegen war). Der Züglert ins Stöckli. Die Jagdzeit. Tage erfüllt von Arbeit und Abwechslung. -
Die Mutter schrieb Briefe in die Stadt. Hie und da sandte sie ein Päckli. Es kamen Briefe zurück. -
Weihnachten, das Fest der Liebe, war vorübergegangen. Die Mutter hatte ein umfangreiches Weihnachtspäckli zurecht-

gemacht. Im letzten Augenblick, der Bindfaden war schon um das Paket geschlungen, stiess der Vater hervor:
"Sage dem Meitschi Grüsse von mir, und ich lasse ihm ein gutes, glückhaftiges Neujahr wünschen..."
Vom Heimkommen war nicht die Rede gewesen. Die Mutter hatte zwar ein Wort fallen lassen, das die Sehnsucht nach der Tochter ahnen liess. Aber der Vater sagte nur kurz darauf:
"Punktum! Die Zöpfe sind noch nicht gewachsen..." Diese Worte kosteten ihn viel Kräfte, aber das verriet er nicht. Er verkraftete seine Längizyti und suchte sie vor Lisebeth zu verbergen...
Jetzt ist Altjahrwoche. In den kurzen, eintönigen Tagen leiden die Stöcklileute gleichermassen an Heimweh. Es gibt lange, unausgefüllte Stunden, aber sie verbergen sie voreinander. Mutter Stebler besonders ist gewohnt, auf vieles zu verzichten. -
Am Silvestermorgen fragte Stebler seine Frau:
"Gehen wir heute abend zu den Jungen hinüber zum Silvestern. Es ist das erste Mal, dass wir ganz allein sind..."
Aber diesmal ist Lisebeth anderer Meinung:
"Apah! Wir wollen die Jungen nicht überlaufen. Züpfen habe ich selber gebacken und ein Hammenschnittli ist auch zwäg."
"Wie du glaubst", entgegnete Fritz gleichgültig. Sie reden nicht mehr davon. - Im Spätnachmittag machen sie einen Spaziergang, über die Höhe, gegen

den Wald hin. Es dunkelt früh. Der Wind hat sich gelegt, Rauhreif hängt an Büschen und Bäumen. Der Himmel ist von Sternenlicht fibertaut. Aus totem Laub streicht winterliche Kühle, Verlassenheit...

Schweigend gehen sie fürbas. Auf einmal sagt Stebler:

"Puh! Es ist kalt. Komm, Mutter, wir wollen heim, zum warmen Ofen."

Daheim, in der warmen Stöcklistube, ist es traulich und behaglich. Der grüne Kachelofen strömt eine gute Wärme aus. Der alte Büfetschrank spiegelt im Lampenlicht, die Beschläge funkeln. Die Sumswalderin tickt in die Stille.

Fritz Stebler setzt sich in den Lehnstuhl und greift nach der Zeitung. Darüber hinaus schielt er zuweilen nach seiner Frau. Es ist ihm nicht ganz wohl...

"Schön haben wir es doch jetzt, gäll Mutter." Lisebeth hebt ein wenig hilflos die Schultern und lässt sie erschöpft sinken:

"Oh ja, manchmal fast zu schön..."

"Eh, was willst, man muss sich ins Guthaben auch schicken/lernen."

"Eben ja", entgegnet Lisebeth müde.

Fritz legt die Zeitung rasch hin und sagt:

"Komm, Mutter, wir spielen ein wenig Schwarzpeter." Er dreht die Stehlampe an, sie setzen sich zum Tisch und spielen. Zwei Runden. Aber es ist ein laues Spiel, einsilbig und einschläfernd.

Stebler schiebt die Karten zusammen und gähnt. Er ist hungrig und müde, trotz dem Guthaben.

Wir nehmen denk wohl zum Znacht ein Hammenschnittli und Rettigsalat, wie an andern Silvesterabenden auch? Oder was meinst. Lisebeth?"

Gerade wie sie sich zum Essen setzen wollen, klopft es.

Es wird die Post sein, sagt Frau Stebler und geht hinaus. Fritz Stebler beginnt zu essen.

In der Küche hebt ein heimliches Flüstern und Raunen an. Was war das nur? Warum kam Lisebeth nicht zurück?

Endlich geht die Türe auf. Die Mutter kommt herein, und hinter ihr, aus dem Dämmer auftauchend, ein rankes, schlankes Wesen: Marieli!

Fritz Stebler lässt die Gabel fallen, dass sie klirrt. Ja, da stand sein Meitschi, wahrhaftig. Und hat sie nicht zwei lange, blonde Zöpfe um den Kopf gewunden, genau wie früher?

Hörbare Stille füllt die Stube. Aber endlich poltert Stebler los:

"Dommer und Doria, was soll jetzt das sein? In drei Monaten werden dir kaum solche Zöpfe gewachsen sein. Was ich an deinem Kopf sehe, ist nur ein Lugiwärch..."

"Eh aber Vater, mach doch jetzt nicht so", beschwichtigt die Mutter, "sei es jetzt wie es will, das Meitschi hat Zöpfe..."

Marieli kommt einen Schritt näher und noch einen. Mitten in der Stube bleibt es stehen. Unverwandt sieht es den Vater an, ängstlich und schelmisch zugleich.

"Vater, du hast gesagt, ich dürfe heimkommen, wenn ich wieder Zöpfe habe... ich habe Zöpfe, Vater, gleich, ob man ein wenig hat nachhelfen müssen... ganz gleich, Vater... Uebers Jahr braucht niemand mehr nachzuhelfen... Vater!!!" Marielis Stimme klingt weich, aber die Augen blicken fest, fast trotz-zig zum Vater hinüber.

Der ist so übernommen, dass er an sich halten muss, um nicht laut herauszulauchen. Statt zu lachen, macht er ein bitterböses Gesicht und versteckt hinter

demselben doch nur seine Heiterkeit und Freude an Marielis gelungenem Streich. - In diesem Augenblick klopft es an die Türe. Herein tritt Meieli. die neugebackene Schwiegertochter:

"Guten Abend miteinander! Eh der tausend, bist du da, Marieli? Und gar noch mit Zöp-?" Den Rest verschluckt sie und sieht fassungslos von einem zum andern. Aber sie fasst sich schnell, dunkel ahnend, dass sie vielleicht hier den Retter in der Not spielen könnte. Ganz harmlos sagt sie:

"Hans und ich fühlen uns drüben im Haus, an diesem Abend recht einsam, wollt ihr nicht hinüber kommen und mit uns Silvester feiern?"

Alles sieht gespannt nach dem Vater hinüber. Der aber ist merkwürdig schnell entschlossen.

"Also denn, so gehen wir!"

Da fliegt Marieli auf den Vater zu und umhast ihn so kräftig, dass die fremden Zöpfe ein wenig ins Wanken kommen. Vater Stebler lässt es geschehen.

"Bist ein Nichtsnutz, Meitschi, ja ja, das ist wahr!" Marieli aber lacht gar froh, greift nach der Hammenplatte und der Rettichschüssel.

"So kommt doch jetzt, ich habe einen furchtbaren Hunger... Wir bringen unser Nachtessen gleich mit, Meieli."

Vater Stebler langt ins Ofenguggeli und zieht eine Flasche Burgunder hervor:

"Habt ihr in eurem jungen Hausstand schon einen Zapfenzieher, Meieli? Oder muss ich den Stöckklausreisser mitbringen...?" Er war plötzlich aufgeräumt und guter Dinge, wie lange nicht.

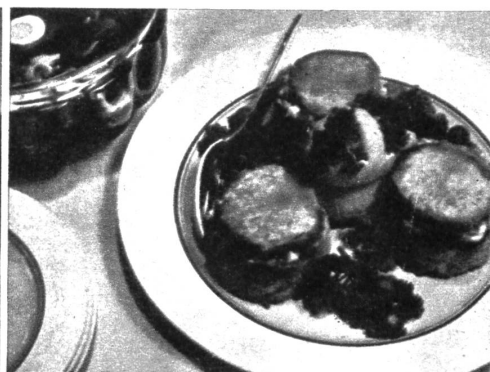
"Vater, in unserem neuen Haushalt findest du im Augenblick weder Verzäpfen noch einen Zapfenzieher. Aber Gläser! Gläser! Wenn du etwas zum Hineinglessen hast, wollen wir anstossen auf Marielis neue Zöpfe."

F. Schmid-Marti.

Festtagsessen

FÜR KLEINERE FAMILIEN

Beefsteak mit Kräuterbutter. Für zwei Personen braucht es: 2 Filetbeefsteaks, 1 kleine Schalotte, 1 Löffel Bratbutter, 2 halbfingerdicke Scheibchen frische Butter, 2 gestrichene Teelöffel voll gehackte grüne Kräuter, etwas Salz, Ingwer oder Pfeffer. Lassen Sie die Beefsteaks gleich vom Metzger klopfen. Erhitzen Sie in einer Bratpfanne die Schalotten mit Butter, legen Sie die Beefsteaks hinein und braten Sie diese rasch auf beiden Seiten. Dann fügen Sie Salz und Ingwer oder



Pfeffer bei und braten Sie die Stücke nochmal auf jeder Seite drei Minuten. Inzwischen wälzen Sie die Butter in den Kräutern. Diese wird nach dem Anrichten sofort auf die Beefsteaks gelegt und sofort serviert.

es mit Kräutern und der heissen Sauce. Beim Anrichten stürzt man den Reis auf eine warme Platte, belegt mit einer Schicht vom gehackten Fleisch und oben darauf mit einer Zungenscheibe.

Reiskrüstchen mit Zunge belegt. Dazu braucht man: 125 g Reis, 1 Ei, etwas Butter, 2 Löffel Reibkäse, Salz, 1 Tasse Geflügel- oder Kalbfleischresten, 3 bis 4 Scheiben Zunge, $\frac{1}{8}$ l weisse Sauce, 1 Teelöffel grüne Kräuter. Man kocht den Reis in reichlich Salzwasser weich und lässt ihn abtropfen. Dann mischt man ihn mit Käse und Ei und bäckt die Masse in kleinen gebutterten Förmchen 15 Minuten im Ofen. Inzwischen hackt man das Fleisch grob, mischt

Gebratenes Täubchen mit Kartoffelstock. Die Täubchen kauft man ausgenommen, wäscht sie schnell ab und schneidet sie am Rücken auf. Dann reibt man sie mit Salz ab und kann sie dann ziemlich flach in heisse Butter legen und braten. Dazu braucht man bei jungen Tieren nur 12 bis 15 Minuten, bis sie weich sind. Ein kleiner Kopf, ein dicker Schnabel und weisse Beinchen sind bei der Taube Zeichen der Jugend. Dazu wird Kartoffelstock gereicht.

