

Mäni Gatschet erzählt

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **36 (1946)**

Heft 28

PDF erstellt am: **10.05.2024**

Nutzungsbedingungen

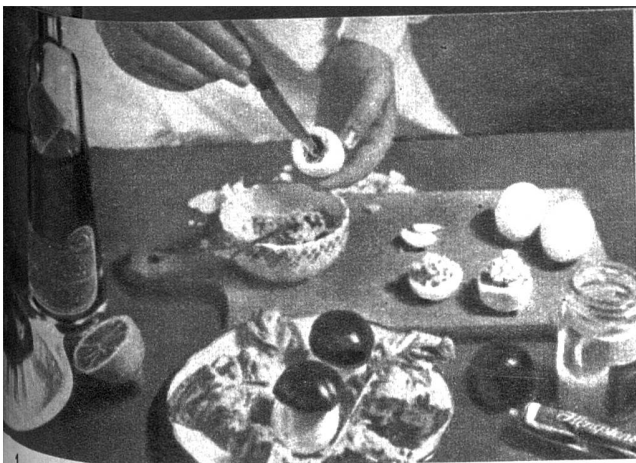
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.



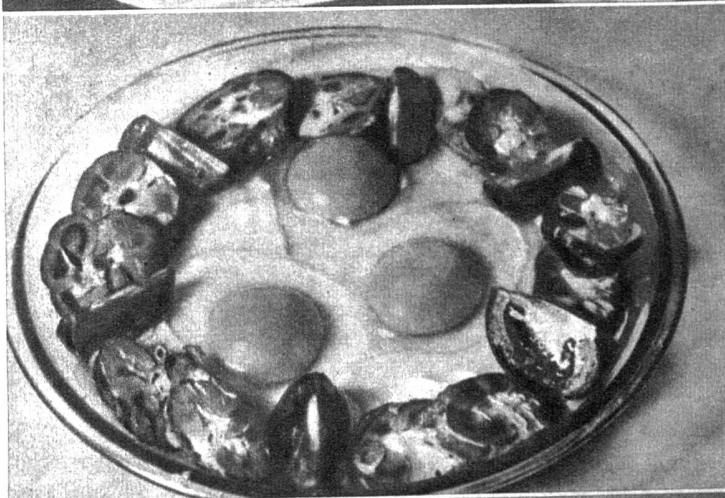
Es gibt wieder genügend Eier

1 Gefüllte Eier kalt. Hartgekochte Eier werden geschält und ein Deckel abgeschnitten, damit man das Gelbe des Eis herausnehmen kann. Dieses wird verdrückt, mit etwas Mayonaise, oder Oel, Zitronen 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.

2 Gefüllte Eier warm. Das längsgeteilte und beliebig gefüllte 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 Fleisch- oder Fischresten vermischen.

3 Spiegeleier mit Tomaten und gebratener Niere. Eine Kalbernier wird in Tranchen geschnitten, gesalzen und goldgelb 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.

4 Schwalbennester. Die wachweich 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,
zehnmal soviel,
als er uns gönnt.»

Won ich dieses Sprüchli zum ersten Male am Hause der Familie Berger in der Lorraine gesehen habe, hab ich grad lachen müssen, weil es so zünftig den Nagel auf den Kopf preicht. Möge es lesen, wer wolle, Freund oder Verböschiguet, es git jedem der Träf.

Dass den Erfolgreichen immer am Zeug geflickt wird, isch en alti Wysheit. Kürzlich hat es auch dort wieder einer versucht und hat dabei einen Bart ein-

gefangen. 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 gschaffen 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 vor-

beizugehen, ohne ihn wieder zu lesen. Es wäre guet, mir täte is bsinne dra und das Wort bha für us 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 Guet- tat aber bringt Fründe. Es ischt wahr, es geht manchmal lange, bis die Saat aufgeht, 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.

Mäni Gatschet