Dies und das aus dem Reich der Küche

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 26

PDF erstellt am: **25.04.2024**

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.

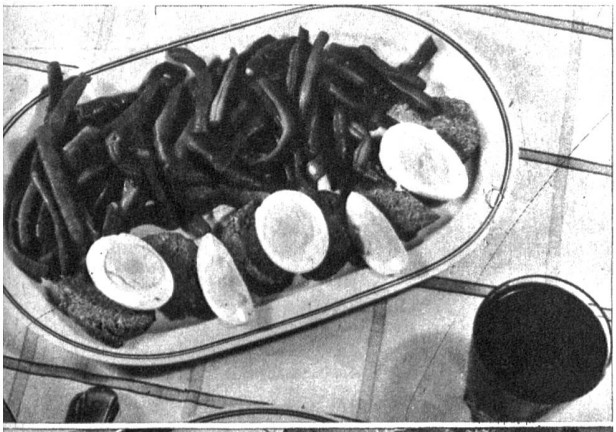
Haftungsausschluss

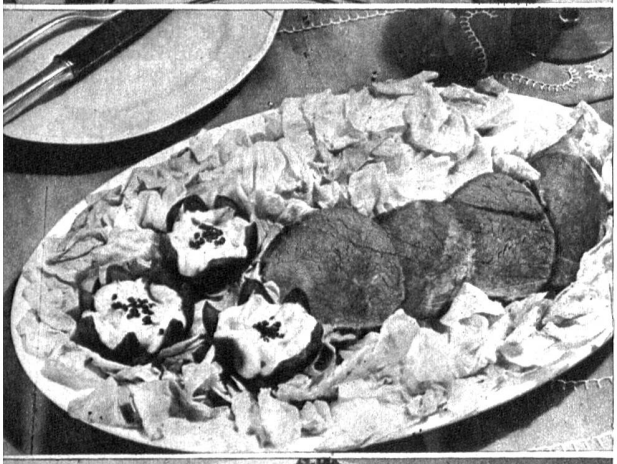
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Dies und das aus dem Reich der *Küche*





Es kommt ganz plötzlich Besuch

Keine Angst, wir wissen Ihnen einen Vorschlag, der sicher Anerkennung finden wird:

1 Büchse Bohnen, 1 Büchse Farmerwurst, 2 Eier. Die Bohnen werden zuerst mit heissem, nachher mit kaltem Wasser abgeschreckt. Aus Oel, Essig, gewiegten Zwiebeln, einer zerdrückten Knoblauchzehe, gewiegtem Peterli und etwas Senf und Salz wird eine gute Salatsauce zubereitet. Die Bohnen hineingeben und leicht mischen. Das Fleisch aus der Büchse nehmen und in Tranchen schneiden. Die hartgekochten Eier als Garnitur dazugeben und mit Süssmost oder einem Glase Wein servieren.

Gefüllte Tomaten mit Bratenfleisch

Schöne, grosse Tomaten aushöhlen, mit Salz und wenig Paprika oder Pfeffer einreiben. Die Fülle besteht nun aus einer Mayonnaise, die mit feingewiegtem Peterli oder Schnittlauch abgeschmeckt wird.

Gefüllte Eier auf Tomatenscheiben

Die Eier sind hart zu kochen, halbieren und nun mit einem spitzen und scharfen Messer Zacken schneiden. Das Eigelb sorgfältig herausheben und mit Mett- oder Leberwurst mischen. Man kann das Eigelb aber auch darin lassen und mit Salz, Paprika und feingewiegten Radiesli bestreuen. Eine dicke Scheibe Tomate wird mit Mayonnaise bestrichen, die Eier aufgesetzt und ein herrliches Abendessen zu «Geschwellten» ist fertig.

„Sit mr chenne chlepplen ..."

Schluss von Seite 796

malige Pfarrfrau von Lauterbrunnen hat sich besondere Verdienste erworben, indem sie zu Beginn der neunziger Jahre für die Frauen im Tal Arbeitsaufträge vermitteln konnte. Diese damals noch recht dürftigen Klöppelprodukte erhielten auf der Gewerbeausstellung in Zürich ein Ehrendiplom, was denn auch den Anstoss zur Hebung der Klöppeltechnik gab. Ein erster Kurs für das Klöppeln wurde dann im Jahre 1896 unter starker Beteiligung abgehalten. Diese verbesserten Produkte erhielten noch im selben Jahre an der Landesausstellung in Genf die Goldmedaille. Sie waren die ersten Vorläufer für eine gutangelegte allgemeine Hebung der Klöppelkunst, sowie der Schaffung des «Vereins zur Hebung der Klöppelindustrie im Lauterbrunnentale». Doch wie überall versuchten gerissene Ausbeuter sich ihr Feld im Lauterbrunnentale. Diese schlauen Händler gingen hin und führten aus Sachsen und Böhmen handgeklöppelte Spitzen und aus England Maschinenware ein, um diese in den Laden und an der Strasse den Fremden für einheimische Handarbeit anzubieten.

Das empörte aber den Pfarrer des Dorfes. Er war zur Abwehr entschlossen und gründete deshalb 1912 auf gemeinnütziger Grundlage den «Verein für Heimarbeit». Ein halbes hundert Frauen, welche das Klöppeln noch in den Fingerspitzen hatten, schlossen sich diesem Vereine an, um gemeinsam den Kampf in Preis und Qualität gegen diese ausländische Konkurrenz aufzunehmen. 1919 war die Zahl der dem Verein angeschlossenen Klöpplerinnen bereits auf 400 angewachsen. Eine speziell ausgebildete Kunstgewerblerin zog von Haus zu Haus, um sich den Frauen anzunehmen und sie zu beraten und lehren in dieser Technik. Das Jahr 1912 war der eigentliche Wendepunkt in der Klöppelei. Dank der tatkräftigen Förderung des Vereins der Heimarbeit, der in veranstalteten Kursen wesentlich zur Verbesserung der Arbeiten beitrug, haben sich die Produkte der Lauterbrunner Klöppelei einen guten Ruf erworben und durch die organisierte Vertriebsgemeinschaft gefördert fand man diese schönen Arbeiten bald überall im Lande. Der Klöppelei kommt auch sozial eine grosse Bedeutung zu. Der Armenpräsident von Lauterbrunnen bemerkte im vergangenen Weltkrieg, dass da wo «gschpitzlet» werde, die Armenbehörde nichts zu suchen habe. Hoffen wir, dass solange die Staubbäche zu Tale rauschen, solange die Frauen die Klöppel schwingen.

Ed. Probst

Mäni Gatschet erzählt (9)

Wenn man da drüber einmal eine Statistik machen würde (man sagt zwar, man könne mit nüt besser lüge als mit Statistiken), ganz sicher wäge es gäng öppe der glych Huufe, wo im Tram die vordere Tür offen lassen, wo verkehrt absteigen (mit der Fahrrichtung vom Tram, linke Hand am linken Griff, steigt man nämlich ab), wo den Fussgängerstreifen nicht beachten, in der Bahn die Fenster aufsperren und die Füsse auf den Bank stellen. Die Purscht dürfen dann alben ihre Chläbtäfelifinger an Nachbers Hosen oder a der Rüggelähne abputzen. Wie mängisch habe ich mich schon da drüber geärgert und schon manchen Schlämperlig eingesteckt, wenn ichs den Leuten in allem Anstand sagte.

Aber es sind auch die gleichen, wo vor lauter Prötzele ihre Dummheit der ganzen Welt spieglen und lieber zehn billige Hüdelichleider anschaffen, als öppis Rächts. Nenei, dadüre bin ich doch vom alten Schlag und i ha scho mängen Füfliber damit verdient, dass ich aufs Fränkli nicht achtete und damit etwas Besseres kaufte. Bei der Marie Chrischte an der Marktgasse bin ich afe e guete Chund für Wulligs und Wösch und habe meine drei Generationen im Hause alle hingebracht, und es hat mir noch keiner geklagt, er sei nicht zufrieden gewesen. Ueberhaupt, bei den Spezialgeschäften ist halt doch ein bsunderbares Verhältnis zum Chund und zur War, der Meischter isch halt sälber da und luegt, dass man wieder kommt.

Wenn numen die Bärnerwuche eine noch viel grössere Uflag hätti. Wenn dieses Artikeli dann geläsen würd, so hätte ich vilicht nach meiner nächsten Bahnfahrt keine Gsüchti und an den Hosen keine Schoggela- und Chläbtäfeliräschtli. Aber äbä, bei teilnen Leuten nützte wohl alles nichts, die hamstern trotzdem Eier.

Mäni Gatschet