

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 36 (1946)
Heft: 28

Rubrik: [Für die Küche]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 19.03.2025

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



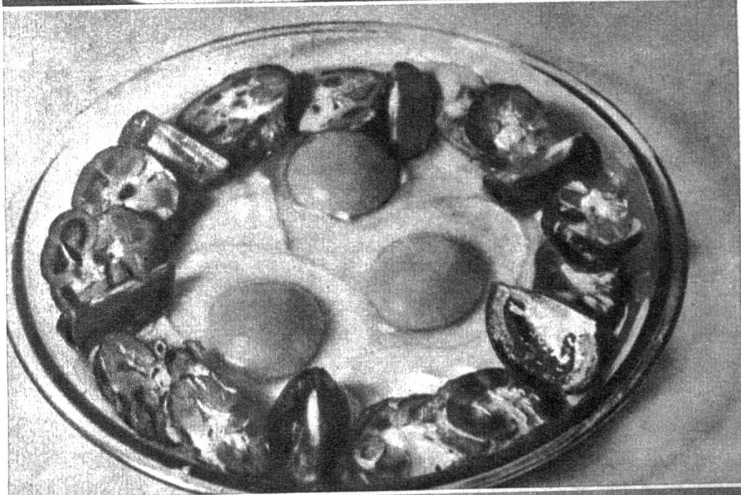
Es gibt wieder genügend Eier

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 Kalbernieren 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 wachsw weich 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 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 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 vor-

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 zurüch kam, was wir aussääten. Jedes schlechte Wort über unsern Nachbar erzeugt zehn üble Nachrichten über uns selbst, jedi chlyni Guetat 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.

Mäni Gatschet