Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 38 (1948)
Heft: 1

Rubrik: [Für die Küche]

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: 16.07.2025

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

den Wald hin. Es dunkelt früh. Der Wind hat sich gelegt, Rauhreif hängt an Büschen und Bäumen. Der Himmel ist von Sternenlicht übertaut. 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 Büfettschrank spiegelt im Lampenlicht, die Beschläge funkeln. Die Sumiswalderin 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:

"Donner 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 trotzig zum Vater hinüber.

Der ist so übernommen, dass er an sich halten muss, um nicht laut herauszulachen. 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 umhalst 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:

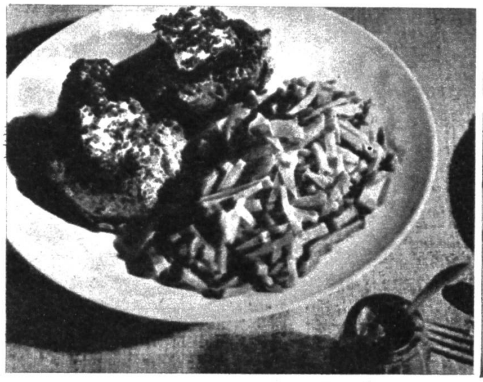
"Habt ihr in eurem jungen Hausstand schon einen Zapfenzieher, Meieli? Oder muss ich den Stöckliausreisser mitbringen...?" Er war plötzlich aufgeräumt und guter Dinge, wie lange nicht.

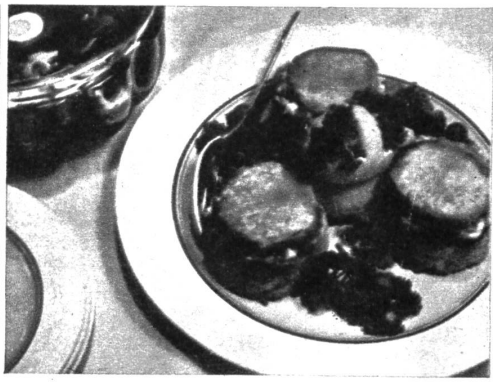
"Vater, in unserem neuen Haushalt findest du im Augenblick weder Verzäpften noch einen Zapfenzieher. Aber Gläser! Gläser! Wenn du etwas zum Hineingiessen hast, wollen wir anstossen auf Marielis neue Zöpfe."

F. Schmid-Marti.

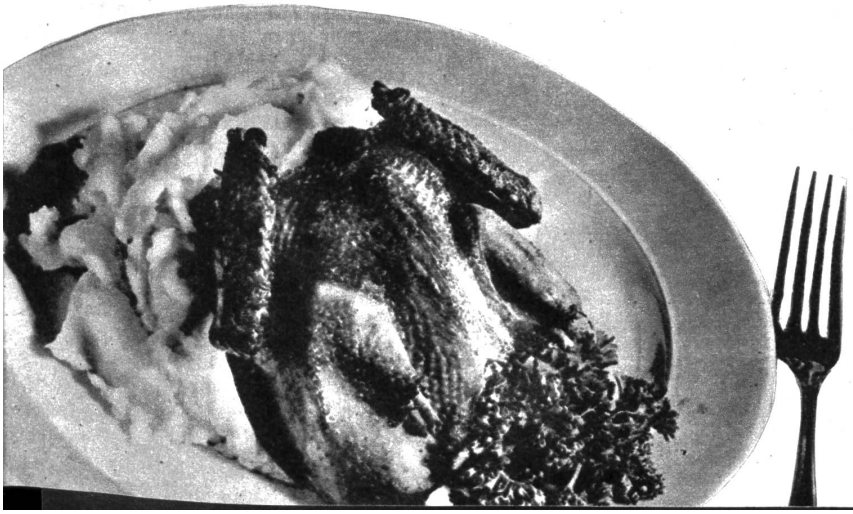
Festtagessen

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.



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, 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 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.

Gebratenes Täubchen mit Kartoffelstock. Die Täubchen kauft man ausgenommen, wascht 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.