Die Seite der Frau

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **28 (1938)**

Heft 44

PDF erstellt am: **22.05.2024**

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.

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

http://www.e-periodica.ch

Die Seite der Frau

Was sich liebt, das neckt sich

Es ist stets ein Gebot der Klugheit, ganz gleich, ob man sich durch eine Neckerei getroffen fühlt oder nicht, nicht den Beleidigten zu spielen. Es ist für den Geneckten immer ein Glück, wenn er Schlagfertigkeit genug besitzt, um erfolgreich parieren zu können. Hat er diese Gabe nicht, so bleibt ihm nur dringend anzuraten, die Maske absoluter „Wurstigkeit" vorzustecken. Schnappt er nämlich ein, so gönnt er ja dem Neckbold den Triumph, gut gezielt und getroffen zu haben. Was sich liebt, das neckt sich? Ob das richtig ist? Gewiß nicht in allen Fällen, denn nur zu oft ist Neckerei versteckte Boshaftigkeit, oft ist sie nur eine mit einem Mäntelchen versehene Form des Wehtunwollens. Liebenswürdiges, feines Necken ist eine Kunst, die — leider — nur die wenigsten verstehen. Liebenswürdiges Necken kann nicht verletzen, weil durch die Neckerei ein Ton von Wohlwollen und Sympathie hindurchschimmert. Gar oft aber wird unter der neckischen Art irgend ein Hieb verkleidet, der verletzt und beleidigt. Wer in einem großen Familienkreis aufgewachsen ist, weiß, daß sich Geschwister necken. Er hat das Genecktwerden und selber Necken von früh auf gelernt. Empfindlichkeit gewöhnt man sich ab. Schade ist es, wenn aus der Neckerei gehässige Worte entstehen, und der Schritt dazu ist ja nicht weit. Schwerer haben es in dieser Beziehung Menschen, die als Einspänner aufgewachsen sind. Gerade sie sind es, die sich allerlei Neckereien gefallen lassen müssen, denn es „lohnt" sich bei ihnen, was der Neckbold gar bald heraus hat. Im fröhlichen Kreise blüht die harmlose Neckerei. „Er" neckt sie und „Sie" neckt ihn, und unter dem Deckmantel fröhlicher Neckerei, schaut oft der Schimmer einer verkappten Liebeserklärung hervor. Daraus ist das Sprichwort entstanden: Was sich liebt, das neckt sich. — Eltern und Erzieher aber müssen sich merken, daß das Kind in den meisten Fällen nicht gern geneckt wird. Es fühlt sich verletzt und versteht die Neckerei nicht. Es kann nicht darauf antworten und nimmt die in seinen Augen verletzenden Worte übel. Durch unangebrachte Neckereien kann ein Kind verschüchtert und verletzt sein, es wird mißtrauisch und verschließt sich gegen den Neckenden, dem es sich irgendwie nicht gewachsen fühlt. — Merkwürdigerweise sind gerade die emsigsten Neckbolde überaus empfindlich, sobald der Spieß umgedreht wird. Sie haben vor lauter Splittersuchen ganz den eigenen, oft recht beträchtlichen Balken vergessen!

Was sich liebt, das neckt sich; aber alles mit Maß und am richtigen Platz. Neckerei ist das Feuerwerk der Liebe, kann aber auch die verkappte Form der Gehässigkeit und Lieblosigkeit sein. Darum überlege zuerst, wenn du einen Menschen neckst, warum du es tust und aus welcher Gesinnung heraus dein neckisches Wort kommt.

R.

* * *

Ungeziefer auf Kakteen

Schädlich für Kakteen ist vor allem die rote Milbenspinne, ein winziges, rotes Tierchen. Sie beschädigt die Oberhaut der Kaktee, schabt sie ab und überzieht sie mit dünnen Fäden. Pflanzen, die von diesem Ungeziefer befallen sind, haben ein gelbes, fleckiges Aussehen. Sie müssen mit Seifenwasser (lauwarm) und einem weichen Pinsel abgewaschen werden. Man spült mit sauberem Wasser nach und läßt an warmer Stelle, nicht an der Sonne, trocknen. — Es gibt auch eine Art Wolläuse, die die Kakteen heimsuchen. Unter dem zarten Flaum verbirgt sich dieser gefährliche Feind der Kakteen. Dieses Ungeziefer färbt sich rot, wenn man es zerdrückt. Es muß mit einer nicht zu spitzen Pinzette entfernt werden. Schadhafte, das heißt eingefressene Stellen betupft man ganz leicht mit hochprozentigem Alkohol. — Bei zu viel Feuchtigkeit, besonders im Winter, kann sich der Kakteenpilz einstellen. Gesunde Kakteen sollen während den Wintermonaten kein Wasser erhalten. Befürchtet man ein schädliches Austrocknen der Kakteen, stellt man einige kleine Tellerchen voll Wasser zwischen die Töpfe. Ueberwinterungsräume für Kakteen sollen durchschnittlich 14 Grad R. messen und müssen täglich während der Mittagszeit gelüftet werden.

R.

* * *

Von den Menschen — und vom Leben

Es geht im Leben, wie mit den Stiefeln. Wenn die Stiefel ausgetreten sind und endlich bequem passen, ist man gezwungen dieselben wegzuwerfen. Wenn man vom Leben die Erkenntnis gewonnen und dasselbe recht zu leben gelernt hat, wird man abgerufen.

Wer sich selbst keinen Wunsch versagen kann, wird nie imstande sein, andern viel zu gewähren.

Meist glauben Menschen, denen es an nichts fehlt, unfehlbar zu sein.

Am Kleinen hangen und in Sorgen bangen,
Das ist der Menschheit närrischer Betrieb.
Zuletzt ist dir das Leben hingegangen,
Du siehst dich um, und weißt nicht, wo es blieb.

Das Leben ist ein Kampf, dessen Palme sich im Himmel befindet.

Jedes Erdenglück, selbst das edelste, hat eine schmerzliche Wunde.

Der erste Laut des Neugeborenen ist ein Einspruch gegen das Leben, der letzte des Sterbenden ein Einspruch gegen den Tod. Die Menschen wollen es eben immer anders haben.

Die Menschen sind immer anders, als sie zu sein scheinen, und meist auch anders, als sie zu sein glauben.

Makkaroni auf verschiedene Art.

Makkaroni mit Sauce.

Die Makkaroni werden in Salzwasser weich gekocht und abgegossen. Mit heißer Butter vermengt, läßt man sie auf kleinem Feuer wieder heiß werden. Aus Butter, wenig Mehl und Fleischbrühe kocht man eine braune Sauce, würzt sie mit etwas Senf, Salz, Pfeffer, Muskat und ganz wenig Essig, rührt 2 Löffel Rahm oder Milch dazu und fügt 3—4 Löffel gewiegten Schinken bei. Nun richtet man die Makkaroni an und übergießt sie mit der dicklichen, pikanten Sauce.

Rahm-Makkaroni.

Die auf gewohnte Weise gekochten Makkaroni werden mit 1—2 Tassen Rahm verrührt, rasch aufgekocht und mit kleinen, gebackenen Brotwürfelchen überfüllt.

Makkaroni mit Tomaten.

Eine große, in Scheiben geschnittene Zwiebel wird in Butter angebraten, dann fügt man 2—3 geschälte, verschnittene Tomaten bei, würzt mit Salz und Pfeffer, sowie etwas Fleischextrakt, kocht alles ¼ Std. und richtet über weichgekochte Makkaroni an. Reibkäse wird separat dazu serviert.

Makkaroni mit Gehäck.

Man kauft zu 1 Pfd. Makkaroni ½ Pfd. Hackfleisch. Es wird mit gewiegter Zwiebel, Gewürz und wenig Fleischbrühe in Butter gut gedämpft. Unterdessen kocht man Makkaroni weich, rührt das Fleisch und ein Büchschen Tomatenpürée dazu, rührt mehrmals gründlich und richtet nach 10 Minuten an.

Makkaroni à la Demidoff.

2—3 gelbe Rüben, eine kleine Sellerieknolle, 2 dünne, weiße Lauchstengel, eine kleine, weiße Rübe und eine Zwiebel werden geschält und in Stäbchen geschnitten. Alles zusammen wird mit reichlich Butter geschmort und mit einigen verschnittenen, eingemachten Pilzen und 1 Tasse Fleischbrühe aufgekocht. Die Mischung wird mit 1 Gläschen Madeira gewürzt und lagenweise mit weichgekochten Makkaroni angerichtet. Man serviert dazu eine pikante Tomaten- oder Trüffelsauce.

Dominikaner-Makkaroni.

Eingemachte Pilze werden in Butter geschmort und fein gewiegt. Sardellenfilets aus Büchsen schneidet man in Scheibchen und mengt sie unter das Pilzpürée. Nun kocht man Makkaroni weich, verrührt sie mit der Mischung, richtet an und übergießt alles mit brauner Butter.

Straßburger-Auflauf.

In Würfel geschnittene und leicht in Butter geschmorte Gansleber, geschmorte Champignons und in Scheibchen geschnittener Rohschinken werden in einer dicklichen Rahmsauce aufgekocht und mit einem Eigelb verquirlt. In eine gebutterte Form gibt man lagenweise weichgekochte Makkaroni und Rahmsauce überstreut alles mit Brosamen und Reibkäse, träufelt Butter darüber und bäckt die Speise im Ofen bräunlich.

E. R.