Haus und Heim

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **29 (1939)**

Heft 48

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

Haus und Heim

Wir backen für Weihnachten.

Nußkonfekt.

½ Pfd. Nußkerne werden fein gewiegt oder gemahlen, ¼ Pfd. Zucker und etwas Zimt darunter gemengt, sowie der Schnee von 2 Eiweiß nebst etwas Rosenwasser. Auf ein mit Mehl bestreutes Blech setzt man Häufchen von der Masse und bäckt sie im Ofen.

Buttersterne.

300 g Butter, 250 g Zucker, 1 Pfd. Mehl werden zu einem Teig verarbeitet, derselbe ausgewallt, zu Sternen ausgestochen, die mit Eigelb bestrichen und im Ofen gebacken werden.

Weiße Biberli.

500 g Zucker rührt man mit 6 Eiern, 1 Eigelb und dem Saft einer Zitrone recht schaumig. Dann gibt man 8 g Backpulver und so viel Mehl hinzu, daß es einen festen Teig gibt, der ½ cm dick ausgerollt werden kann. Man drückt den Teig in eine Biberliform, schneidet diese schön aus, legt sie auf ein leicht gefettetes Blech und bäckt sie in mäßiger Hitze.

Haselnußstangen.

Aus 2 Eigelb, 125 g Butter, 125 g Zucker, 125 g gemahlenen Haselnüssen und 150 g Mehl arbeitet man einen Teig. Er wird zu kleinen Rollen gedreht, etwa in der Form von kurzen Bleistiften, die man, nicht zu dicht nebeneinander, auf ein vorgerichtetes Blech legt und in mittlerer Hitze hellgelb bäckt.

Orangenschalenplätzchen.

Die Schalen von 2—3 Orangen werden an 250 g Hut- oder Stückzucker abgerieben. Dieser Zucker wird mit 100 g geschälten, süßen, gemahlenen Mandeln vermischt und mit 2 Eiweiß, 35 g gesiebtem Mehl und ½ Löffel Zimt tüchtig verrührt. Davon setzt man kleine Plätzchen auf Oblaten und bäckt sie bei gelinder Hitze gelb.

Nähmaschinen
HELVETIA

★

FILIALE BERN,
Zeughausgasse 18

Hausleckerli.

125 g Butter reibt man zu Schaum und vermischt ihn mit 125 g geschälten, gemahlenen Haselnüssen, 150 g Zucker, 2 Eiweiß, 3 g Zimt, 1 Messerspitze Nelkenpulver und 250 g Mehl. Der ziemlich feste Teig wird ½ cm dick ausgerollt und in rechteckige Leckerli geschnitten. Man legt sie auf ein gebuttertes Blech, bäckt sie in mittlerer Hitze hellgelb und überzieht sie noch warm mit einer dicken Kirschglasur.

Mailänderli.

500 g Mehl, 250 g Zucker, 250 g Butter, 3 Eigelb und das gewiegte Gelbe einer Zitrone werden zu einem Teig gewirkt, der aber so wenig wie möglich verarbeitet werden darf. Man rollt ihn gut 1 cm dick aus, sticht davon kleine Förmchen, legt sie auf ein gebuttertes Blech, bestreicht sie zweimal mit Eigelb und bäckt sie in ziemlicher Hitze.

E. R.

Neue Mädchenschule Bern

Gegr. 1851 Waisenhausplatz 29 Tel. 2 79 81

Lehrerinnen-Seminar: Beginn des neuen vierjährigen Kurses am 16. April 1940. Endtermin der Anmeldung 1. Februar 1940. Aufnahmsprüfung wohl Ende Februar oder Anfang März, wird den Angemeldeten bekannt gegeben. Prospekte beim Direktor.

Kindergärtnerinnen-Seminar: Beginn des zweijährigen Kurses am 16. April 1940. Endtermin der Anmeldung 1. Februar 1940. Aufnahmsprüfung Ende Februar. Genauer Zeitpunkt wird den Angemeldeten bekannt gegeben. Prospekte verlangen. Töchter aus der ganzen Schweiz finden Aufnahme.

Fortbildungsklasse: 10. Schuljahr für allgemeine Bildung und Vorbereitung auf allerlei Frauenberufe. Keine Aufnahmsprüfung. Anmeldung bis spätestens 30. März 1940.

Sekundarschule: 5 selbständige Klassen. Aufnahmsprüfung für die unterste Klasse wird im Stadtanzeiger bekannt gegeben.

Primaroberschule: 5 selbständige Klassen mit Sekundarschulpensum. Keine Aufnahmsprüfung.

Elementarschule: 4 Schuljahre, zuletzt als Vorbereitung auf die Sekundarschule. 3 Schuljahre für Knaben und Mädchen, zusammen mit dem Freien Gymnasium.

Kindergarten: Bedingungen bei der Vorsteherin, Frl. Zäslin, einzuholen.

Sprechstunde täglich 11.15 bis 12 Uhr, Samstags ausgenommen. Der Direktor: Dr. **C. Bäschlin.**

Ausgeliehene Bücher

„Ausgeliehene Bücher", ein unerfreuliches Kapitel. Irgendwo las ich ein französisches Sprichwort, das übersetzt ungefähr folgendes sagen will: „Das ist das traurige Los eines ausgeliehenen Buches: Oft ist es verloren, immer aber hat es gelitten!" — Ja, fast immer hat ein ausgeliehenes Buch gelitten, und wie oft muß man froh sein, daß es überhaupt zurückkommt! Es gibt Menschen, die ihr Wissen mit dem Inhalt anderer Leute Bücher bereichern, weil es einfach billiger zu stehen kommt, sich die Bücher auszuborgen, als sie selbst zu kaufen. Ich meine damit nicht jene Menschen, die mit Glücksgütern überhaupt nicht gesegnet sind, und sich eben keine Bücher kaufen können, sondern jene, die sich keine kaufen wollen. —

Niemand, der eigene Bücher besitzt, wird es sich leisten, beim Lesen Butterbrote zu essen, sodaß Brosamen oder was noch schlimmer ist, Krumen eines gebutterten Gebäcks zwischen die Blätter fallen. Niemand, der wertvolle Bücher sein eigen nennt, wird starken Tabaksqualm in die Seiten blasen, daß einem beim Aufschlagen eine ganze Duftwelle in die Nase steigt, die wahrlich nicht nach Lavendel gemahnt. — Aber ein Fremder, der sich ein Buch zum Lesen ausleiht, tut das ganz ohne Bedenken! Es ist bestimmt nicht zu leugnen, daß es Hausfrauen gibt, die ein Buch, das sie gerade im Atem hält mit in die Küche nehmen, um wieder einen kürzern oder längern Augenblick zu erhaschen, um schnell ein Stück weiterzulesen, auch wenn es sogar während dem Kochen ist. Ist es da verwunderlich, wenn das Buch da und dort in der Hitze des „Küchengefechts" einen Flecken bekommt? — „Immer hat es gelitten, oft ist es sogar verloren!" Auch davon werden jene Menschen, die Bücher besitzen, ein Liedlein zu singen wissen. — „Verloren", „Verlegt", das sind die Ausreden, die man zu hören bekommt, wenn man sich seine ausgeliehenen Bücher zurückerbittet. — Wenn man Geld ausleiht, kann es vorkommen, daß man schöneres Geld zurückbekommt, als man selbst gegeben hat. Viel weniger als bei Geld fühlt man sich verpflichtet, auch das ausgeliehene Buch zurückzugeben! Warum auch diese Nachlässigkeit? Denken diese Menschen wohl, daß es uns gleichgültig sei, ob dieses oder jenes Buch uns fehlt? Nehmen sie ganz einfach an, wo so viele Bücher in schön geordneten Reihen in Regalen stehen, kann ruhig eines davon ausbleiben?

Es mag ein Trost sein, ein ganz kleiner, daß es schon seit Jahrhunderten so gewesen ist: „Die einen kaufen sich Bücher und die andern leihen sie sich aus." —

Darum könnte einen schon die Lust ankommen, über den eigenen Bücherschrank zu schreiben: „Keine Leihbibliothek!" Oder was noch deutlicher wäre: „Diese Bücher sind beim Buchhändler erhältlich!" Gewiß, wir würden als sehr unhöflich gelten, und es bliebe uns immer noch unbenommen, jenen Leuten Bücher zum Lesen zu geben, die mit Büchern umzugehen wissen. Unsere Bücher blieben bei dieser Maßnahme letzten Endes wenigstens in unserm Besitz und mancher Aerger bliebe uns obendrein noch erspart. —

Maria Scherrer.

Taschenschirme *für jeden Geschmack* Adolf Georges

Rabattmarken Nachf. R. WITSCHI, Kramgasse 31

Rohrmöbel, Bürsten- und Korbwaren

B. Frei-Hentschel

Kesslergasse 46, (I. St. (b. Kasinoplatz). Tel. 3 48 10

Uhren, Bijouterie Trauringe

immer vorteilhaft in grosser Auswahl beim Fachmann

W. Rösch

Bern, Marktgasse 44