Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und

Kunst

**Band:** 16 (1926)

Heft: 28

Rubrik: Frau und Haus

## 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

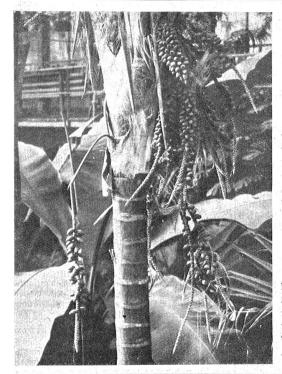
**Download PDF:** 29.11.2025

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



# \* Frau und Haus \*





Bilder aus unserem Botanischen Garten.

Bild links:

Balm=Stamm mit Frucht= ftänden.

Im hohen Raum bes Balmenhauses tommt die Balme Kentia forsteriana, die man hierzulande meift nur als Zimmerpalme fennt, alljährlich zum Blühen und Fruchten.

Bild rechts:

#### Madonnen=Lilie.

3m "Bauern - Gartchen" blühen zur Reit die weiße Lilie und die rote "Brennende Liebe", bas fog. "Jerufalemli". Zwei alte eble Bflangen unferer ländlichen hausgärten.



### Bon verschwiegener Schönheit.

Unter all den schönen Dingen, die zum Sehen, Hören, Schmeden, Denken angepriesen werden, die das Leben und den Aufenthalt in Bern anziehend und abwechslungsreich gestalten, ober den Ge-nuß zu vertiefen vermögen, geschah bisher feiner Erwähnung des doch, meine ich, ungeheuer wichtigen Schönheitssmomentes, das sich in unsern Frauen und derer, die es werden wollen, wiederspiegelt. Unbegreiflicherweise! Bon ges wissen Landesgegenden wird gesagt, daß sie der Schönheit des weiblichen Menschentums in besonderm Maße zuträglich sein und schöne Frauen hervorbringe. Bom Bernbiet dagegen, das doch in dieser Hinsicht jeden Bergleich auszusteten. halten vermag, aus dem von jeher fräftige, schöne Menschen emporblühten, schweigt die Zeitung — schweigt Bädecker.

Nicht, als ob anderswo es mangelte an Frauen, die den Liebreiz der An-mut im Antlit tragen, nein, es gibt deren, Gott sei Dank, überall begehrenswerte. Möchten diese ihr huldvoll An= gesicht nicht von mir wenden, wenn ich heute Bernerinnen, die, aus dem Boden unserer Eigenart herausgewachsen, das Gepräge unseres Volkstums auf Stirne, Mund und Wangen weisen, in Denken und Fühlen mit uns Serz und Sinne teilen, wenn ich diesen Schlag hervorshebe. Bewundert doch, im Grunde genommen, der Mann jede Frauengestalt, welche gekund schän und aut ihres Les welche gesund, schön und gut, ihres Lebens froh bewußt ist und minnewert erscheint. Daß dies, in engerer Wahl, auf Berner Frauen und Madchen zus

herausgeputten Leib auf hohen Absätzen pendeln, spazieren führen, um Bewuns derung zu angeln und den Tribut von Männeraugen mit schalem Lächeln lohs

Wohl aber auf jene Frauen und Töchter sind wir stolz, die das Ebenmaß ihrer Glieder in vernunftgemäße Gewandung hüllen und durch förperliche Pflege gesund erhalten, deren Schritt von Kraft und Anstand zeugt, aus deren Blid der Adel der Geele, die Freiheit des Geistes leuchtet.

iconften, Dieses unveräußerlichen Schmudes, den Bern — mit ebenbur-Signitudes, ven Bern — Mit evendutstigen Männern — gemeinsam hat, sei Erwähnung getan, als der anspruchsslosen Schönheit, der wir in Haus und Hof, in Gassen, die auf die Berge steigt und den Eisdickel zu handhaben, im Winter die Stier zu meistern versteht. Sie ist es, die das Leben und Treiben in Bern, jo anziehend und anmutvoll gestaltet demjenigen, der mit ehrbarem, huldisgendem Blid sich der Blumen zu freuen weiß, die die Natur auf Berns Boden so reichlich ausgestreut hat.

Wie arm und kalt müßte es sein ohne dieses Gut schöner, geistwoller Frauen und Mädchen, welche das Leben froh, lebenswert gestalten, Haus und Seim verschönern und die Unverletzlich-feit des häuslichen Serdes hochhalten. Mädchen, welche in Zucht und Ehrbar-feit Freundin und Kameradin, Frauen, die nicht allein Gattinnen, sondern Mütster, Gespielinnen ihrer Kinder sind, ihnen den Weg ins Leben weisen, auf daß sie gewisse Schritte tun mögen.

gelöst, ihre Seele geläutert, in ben Sanden getragen haben und zurud bliden mit dem Glanze der Befriedigung. Ueber hit dem den Erauen geht das große, stille Leuchten des Glüdes, das die Heistelt des Lebens um sie gewoben, strahlt die Schönheit, die in ihnen ruht. Heinrich Frauenlob, der Jüngere.

## Küchen-Rezepte.

Spargel au gratin.

Schöner Spargel wird 20 Minuten gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. In-zwischen bereitet man folgende Sauce: Eine Kohlrabe, eine Karvtte, 2 Kleine Zwiebeln, 125 g nagerer Speck werden mit 3/4 Liter Fleischbrühe 1/4 Stunde gekocht. Kurz vor Ablauf dieser Zeit fügt man ein Bündchen Peterfilie, Salz und Pseiser zu, verrührt die Brühe zuleht mit 1/4 Liter süßem Nahm, bindet sie mit einem hellen Schwihmehl, läßt sie recht die einkochen und streicht sie durch ein Sieb. Nun wird ein Seit dieser Sauce auf den Boden einer tiesen, Osenhitze vertragenden Schüssel gegeben, darauf legt man eine Lage Spargel, füllt wieder Sauce darüber und fährt fo abwechselnd fort, mit einer Spargelinto fahrt so diebergein sort, im einer Sparzei-schicht schließend, die dick mit sein geriebenem Beißbrot bestreut und mit zerkassener Butter be-träuselt wird. Der Osen, in den man die Schüssel schiebt, muß genügend Oberhitze haben, um den Spargel schnell zu bräunen und ihn wie mit einer Kruste überzogen, erscheinen zu lassen. Dies sehr seine Gericht wird als Zwischenschüssel gereicht.

Spargel au gratin (andere Art).

hiezu nimmt man bunneren Spargel, putt und schneibet ihn in 3 cm lange Stüdchen und tocht ihn weich. Man bereitet eine Cremesauce, schichtet den Spargel ohne die Köpfe abwechselnd mit der Sauce in eine seuerseste Schüssel, belegt auf Berner Frauen und Mädchen zuschil, den Weiselner ihrer Kinder sind, ihnen den Weg ins Leben weisen, auf daß trifft, daß wir deshalb auf viele stolz seine Schiffet tun mögen. — heil den ehrwürdigen Frauen, denen Jeicht mit Köse oder geriebenem Brot, träuselt hellbraum gemachte Butter darüber und läßt wendung von viel Weiß und Rot ihren