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: 31.07.2025

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

* Frau und Haus *

Bilder aus unserem Botanischen Garten.

Bild links:

Palm-Stamm mit Fruchtständen.

Im hohen Raum des Palmenhauses kommt die Palme Kentia forsteriana, die man hierzulande meist nur als Zimmerpalme kennt, alljährlich zum Blühen und Fruchten.

Bild rechts:

Madonnen-Lilie.

Im „Bauern-Gärtchen" blühen zur Zeit die weiße Lilie und die rote „Brennende Liebe", das sog. „Jerusalemli". Zwei alte edle Pflanzen unserer ländlichen Hausgärten.

Von verschwiegener Schönheit.

Unter all den schönen Dingen, die zum Sehen, Hören, Schmecken, Denken angepriesen werden, die das Leben und den Aufenthalt in Bern anziehend und abwechslungsreich gestalten, oder den Genuß zu vertiefen vermögen, geschah bisher keiner Erwähnung des doch, meine ich, ungeheuer wichtigen Schönheitsmomentes, das sich in unsern Frauen und derer, die es werden wollen, wiederspiegelt. Unbegreiflicherweise! Von gewissen Landesgegenden wird gesagt, daß sie der Schönheit des weiblichen Menschentums in besonderm Maße zuträglich seien und schöne Frauen hervorbringe. Vom Bernbiet dagegen, das doch in dieser Hinsicht jeden Vergleich auszuhalten vermag, aus dem von jeher kräftige, schöne Menschen emporblühten, schweigt die Zeitung — schweigt Bädecker.

Nicht, als ob anderswo es mangelte an Frauen, die den Liebreiz der Anmut im Antlitz tragen, nein, es gibt deren, Gott sei Dank, überall begehrenswerte. Möchten diese ihr huldvoll Angesicht 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 Herz und Sinne teilen, wenn ich diesen Schlag hervorhebe. Bewundert doch, im Grunde genommen, der Mann jede Frauengestalt, welche gesund, schön und gut, ihres Lebens froh bewußt ist und minnewert erscheint. Daß dies, in engerer Wahl, auf Berner Frauen und Mädchen zutrifft, daß wir deshalb auf viele stolz sind, das sei froh gesagt!

Zwar nicht auf jene, die, unter Anwendung von viel Weiß und Rot ihren herausgeputzten Leib auf hohen Absätzen pendeln, spazieren führen, um Bewunderung zu angeln und den Tribut von Männeraugen mit schalem Lächeln lohnen. —

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

Dieses schönsten, unveräußerlichen Schmuckes, den Bern — mit ebenbürtigen Männern — gemeinsam hat, sei Erwähnung getan, als der anspruchslosen Schönheit, der wir in Haus und Hof, in Gassen und Lauben oft begegnen, die auf die Berge steigt und den Eisbickel zu handhaben, im Winter die Skier zu meistern versteht. Sie ist es, die das Leben und Treiben in Bern, so anziehend und anmutvoll gestaltet demjenigen, der mit ehrbarem, huldigendem Blick 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, geistvoller Frauen und Mädchen, welche das Leben froh, lebenswert gestalten, Haus und Heim verschönern und die Unverletzlichkeit des häuslichen Herdes hochhalten. Mädchen, welche in Zucht und Ehrbarkeit Freundin und Kameradin, Frauen, die nicht allein Gattinnen, sondern Mütter, Gespielinnen ihrer Kinder sind, ihnen den Weg ins Leben weisen, auf daß sie gewisse Schritte tun mögen. —

Heil den ehrwürdigen Frauen, denen das Alter Silberflocken ins Haar gestreut, welche die Aufgabe ihres Lebens gelöst, ihre Seele geläutert, in den Händen getragen haben und zurück blicken mit dem Glanze der Befriedigung. Ueber diese unsere Frauen geht das große, stille Leuchten des Glückes, das die Heiligkeit 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. Inzwischen bereitet man folgende Sauce: Eine Kohlrabe, eine Karotte, 2 kleine Zwiebeln, 125 g magerer Speck werden mit 3/4 Liter Fleischbrühe 1/4 Stunde gekocht. Kurz vor Ablauf dieser Zeit fügt man ein Bündchen Petersilie, Salz und Pfeffer zu, verrührt die Brühe zuletzt mit 1/4 Liter süßem Rahm, bindet sie mit einem hellen Schwitzmehl, läßt sie recht dick einkochen und streicht sie durch ein Sieb. Nun wird ein Teil dieser Sauce auf den Boden einer tiefen, Ofenhitze vertragenden Schüssel gegeben, darauf legt man eine Lage Spargel, füllt wieder Sauce darüber und fährt so abwechselnd fort, mit einer Spargelschicht schließend, die dick mit fein geriebenem Weißbrot bestreut und mit zerlassener Butter beträufelt wird. Der Ofen, 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 feine Gericht wird als Zwischenschüssel gereicht.

Spargel au gratin (andere Art).

Hiezu nimmt man dünneren Spargel, putzt und schneidet ihn in 3 cm lange Stückchen und kocht ihn weich. Man bereitet eine Crèmesauce, schichtet den Spargel ohne die Köpfe abwechselnd mit der Sauce in eine feuerfeste Schüssel, belegt die Oberfläche gleichmäßig mit den Köpfen und füllt noch eine Schicht Sauce darüber, besiebt sie dicht mit Käse oder geriebenem Brot, träufelt hellbraun gemachte Butter darüber und läßt die Speise im Ofen sich in 10—15 Minuten leicht bräunen.