

**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:** 15.01.2026

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



Bilder aus unserem  
Botanischen Garten.

Bild links:

**Palm-Stamm mit Frucht-  
ständen.**

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 „Bren-  
nende Liebe“, das sog. „Ze-  
rusaleml“. 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 Ge-  
nuß zu vertiefen vermögen, geschah bis-  
her keiner Erwähnung des doch, meine  
ich, ungeheuer wichtigen Schönheits-  
momentes, das sich in unsern Frauen  
und derer, die es werden wollen, wieder-  
spiegelt. Unbegreiflicherweise! Von ge-  
wissen Landesgegenden wird gesagt, daß  
sie der Schönheit des weiblichen Men-  
schentums in besonderer Maße zuträglich  
seien und schöne Frauen hervorbringe.  
Vom Bernbiet dagegen, das doch in  
dieser Hinsicht jeden Vergleich auszu-  
halten vermag, aus dem von jeher kräf-  
tige, schöne Menschen emporblühten,  
schweigt die Zeitung — schweigt Bäder.

Nicht, als ob anderswo es mangelte  
an Frauen, die den Liebreiz der An-  
mut im Antlitz tragen, nein, es gibt  
deren, Gott sei Dank, überall begehren-  
werte. 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 Herz und Sinne  
teilen, wenn ich diesen Schlag hervor-  
hebe. Bewundert doch, im Grunde ge-  
nommen, der Mann jede Frauengestalt,  
welche gesund, schön und gut, ihres Le-  
bens froh bewußt ist und minnewert  
erscheint. Daß dies, in engerer Wahl,  
auf Berner Frauen und Mädchen zu-  
trifft, daß wir deshalb auf viele stolz  
sind, das sei froh gesagt!

Zwar nicht auf jene, die, unter An-  
wendung von viel Weiß und Rot ihren

herausgeputzten Leib auf hohen Absätzen  
pendeln, spazieren führen, um Bewun-  
derung zu angeln und den Tribut von  
Männeraugen mit schalem Lächeln loh-  
nen.

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

Dieses schönsten, unveräußerlichen  
Schmuckes, den Bern — mit ebenbür-  
tigen Männern — gemeinsam hat, sei  
Erwähnung getan, als der anspruchs-  
losen Schönheit, der wir in Haus und  
Hof, in Gassen und Lauben oft be-  
gegnet, die auf die Berge steigt und  
den Eisbühl 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, huld-  
gendem 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 Le-  
ben froh, lebenswert gestalten, Haus und  
Heim verschönern und die Unverletz-  
lichkeit des häuslichen Herdes hochhalten.  
Mädchen, welche in Zucht und Ehrbar-  
keit Freundin und Kameradin, Frauen,  
die nicht allein Gattinnen, sondern Müt-  
ter, Gespielinnen ihrer Kinder sind, ihnen  
den Weg ins Leben weisen, auf daß  
sie gewisse Schritte tun mögen. —

Heil den ehrwürdigen Frauen, denen  
das Alter Silberfäden ins Haar ge-  
streut, welche die Aufgabe ihres Lebens

gelöst, ihre Seele geläutert, in den Hän-  
den getragen haben und zurück blicken  
mit dem Glanze der Befriedigung. Ueber  
diese unsere Frauen geht das große,  
stille Leuchten des Glüdes, das die Hei-  
ligkeit 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 Karotte, 2 kleine Zwiebeln, 125 g  
magerer Speck werden mit  $\frac{3}{4}$  Liter Fleischbrühe  
 $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht. Kurz vor Ablauf dieser Zeit  
fügt man ein Bündchen Petersilie, Salz und  
Pfeffer zu, verrührt die Brühe zuletzt mit  $\frac{1}{4}$  Liter  
süßem Rahm, bindet sie mit einem hellen Schwi-  
zmehl, läßt sie recht dick eintochen und streicht  
sie durch ein Sieb. Nun wird ein Teil dieser  
Sauce auf den Boden einer tiefen, Ofenhöhe  
vertragenden Schüssel gegeben, darauf legt man  
eine Lage Spargel, füllt wieder Sauce darüber  
und fährt so abwechselnd fort, mit einer Spargel-  
schicht schließend, die dick mit fein geriebenem  
Weißbrot bestreut und mit zerlassener Butter be-  
träufelt 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).

Hierzu nimmt man dünneren Spargel, püht  
und schneidet ihn in 3 cm lange Stücken 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, bestreut  
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.