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

Kunst

Band: 17 (1927)

Heft: 49

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: 30.11.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

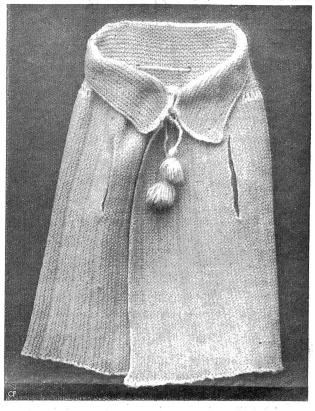
Vorweihnachtliche Gebanken.

Db es wohl noch vielen so geht, wie mir: Wenn die Adventszeit naht, dann lebe ich innerlich auf. Alles Schwere fällt von mir ab und macht einem glückhaften Ahnen, Hoffen und Fühlen Plat. Es ift, als ob die vorweihnachtliche Zeit eine Hochflut von Kraft und Frohheit mit sich führte, als ob in diesen dunkelsten Tagen des Jahres ein verheißungsvolles Licht stünde, das unser müdes Herz mit seinen warmen Strahsen durchsonnte, daß es wieder jung fühlt, wie damals im Kinderkleidchen. Alles wird heller von diesem Licht, die Vergangenheit, die so viel Trübes brachte, die Gegenwart, die einen Berg von Arbeit vor uns hinstellt, die Zukunft, von der wir ja ohnehin immer Bessers und noch Bessers erwarten. Und wenn wir uns diesem glücklichen Empfinden rückhaltlos hingeben, dann strömt die Kraft in uns über, die den Arbeitsberg mit spielenden Händen wegräumt, dann erfüllt uns eine unendliche Liebe zu allen, die uns nahe ftehen. Und aus dieser Liebe fließt das Bestreben, fie zu beglücken. Sie hebt und trägt uns durch die Tage, fie macht unser Ohr feinhörig und unsere Sinne feinfühlig, daß wir ihr heimliches Wünschen erraten. Wie beseligend ift der Gedanke, sie am Weihnachtabend überraschen zu können! Wie werden sie große Augen machen: Konntest Du denn das wissen? Die kleinste Gabe wird zum freudigen Ersebnis, das nachher wie Sonnenschein an ihr haftet. So zu schenken, beglückt nicht nur den Empfänger, sondern auch den Geber in hohem Maße. Denn mit dem Geschenk ift alle Vorfreude des Suchens, Wählens, der Arbeit und aller guten Gedanken perhunden.

So schreiten wir mit empfänglichem Gemüt in die vorweihnachtliche Zeit hinein, deren Tage voll Lärm und Freude, beren Rächte voll Zauber find. Aus jedem blinkenden Sternlein, jedem bligenden Eiskriftall, aus dem weißüberzuckerten Tannwald, überall leuchtet die Hoffnung auf etwas kaum Geahntes, aber unfagbar Schones uns entgegen. Es ift bas geheimnisvolle Weben der Adventezeit.

Aphorismus.

Es ift ein Glück, wenn man alles hat, was man wünscht; aber bas Glück ift noch größer, wenn man nicht mehr verlangt, als man hat.



Cape für kleine Rinder bis zu zwei Jahren.

120 g Wosse, 80 Maschen anschlagen, 11 Nadeln rechts auf beiden Seiten, 12 Nadeln links stricken, dadurch entsteht eine Gruppe von 5 Rippen; dies 6 mal wiederholen. Armschlups: Bon oben 12 Maschen stricken. 30 Maschen abnehmen, Nadel sertig stricken, auf der linken Nadel wieder 30 Maschen anschlagen. 28 Nippen stricken, Armschlups und wieder 6 Nippen. Kragen: Zede 3. Masche liegen lassen. 8 Nippen stricken, Löchligang (jede 10. Masche zusammenstricken). 12—15 Nippen stricken und abschließen.

Liebs Stärndli ...

Liebs Stärndli, dönst mer säge, Wie's det im Himmel isch! Ob d'Stüehli sind vo Silber Und guldig glänzt de Tisch?

Ob d'Aengeli det obe Es Wolkebettli händ, Ob's nie zum schläcke Zältli Und Zuckerstängel wänd?

Tüend d'Aengeli ächt folge 's ganz Zit dem Liebe Gott? Sind's würkli brav und artig Und seit nie eis "i wott"?

Jet tuest mer früntli blinke, Han i's errate gha? - wett i lieber Ish's ase — wett i lied Nüd i de Himmel ga!

Martha Bfeiffer. Curber.

· --o-Einige Rezepte. Beifes Boreffen.

Das am vorteilhaftesten aus Brust verwendete Kalbsteisch wird in etwa 4 Zentimeter große Wirfel geschnitten, in reichtich taltem Wasser aufs Feuer gesetzt, gesalzen und einmal aufgekocht. Das herausgenommene Fleisch wird alsdann mit kalkem Wasser begossen.

Durch diese Behandlung bekommt das Fleisch ein weißes Aussehen. Dann macht man sol-gende Weißweinsauce: fein gehadte Zwiebeln gende Weißweinsauce: fein gehadte Zwiebeln und Wehl werden in Butter abgeschweißt, ohne daß es Farbe bekonnnt, löscht mit dem Fleischsuch ab und gibt 1—2 Glas Weißwein Fleignio ab und gibt 1—2 Sias zweigwein dazu, salzt leicht und würzt fräftig, fügt das abgekühlte Fleisch bei und läßt 1½ Stunden langsam kochen. Oft wird vor dem Anrichten ein wenig aufgelöster Safran darunter gerührt.

Gehadter Rohl.

Gehadter Rohl.

Die Kohlköpfe werden, nachdem die Strünke entsernt, in 4 Teile geschnitten, gewaschen, in Salzwasser schuell weich gekocht, auf ein Siede geschüttet, mit kaltem Wasser abgekühlt, gut ausgedrückt und sein gehadt. Ein Stück Kochebutter wird geschmolzen oder seine Speedwirfel werden ausgelassen, dis sie gelb sind. Fein gehadte Zwiedeln und ein wenig Mehl werden gedämpst, das Gemüse beigegeben; das Ganze wird alsdann nit Salz und Pfesser gewürzt und gut gerührt, mit Fleischbrühe verdinnt und 10-15 Minuten kochen gelassen.

Cierflöße.

9 Eier schlägt man mit 3/4 Liter Milch und Salz und läßt es in einer Schüssel im Wasserbad kochen, bis es dick wird. Davon sticht man kleine Klößchen in die Fleischbrühe

Aus der Frauenwelt.

Sexerei.

Die Frauenwelt hat alle Urfache, sich dar= Die Frauenwelt hat alle Ursache, sich darüber zu freuen, daß die Welt sich seit dem Jahre 1770 in vielen Dingen weiter entwickelt hat. Damals bestimmte nämlich ein vom Pariser Stadtparlament erlassense Edikt: "Wer einen männlichen Untertanen Seiner Majeskät mit Kilse von Schninke, Parsüms, Essenzen, fünstlichen Jähnen, fallschen Hite uw. in die Bande der Ehe lock, wird wegen Hexere versolgt werden und die Ehe wird für nichtig erklärt." Wenn diese Auffassung noch heute Geltung hätte, müßten viele den Scheiterhausen besteigen. besteigen.

Die armen Saremsfrauen.

Die armen Haremsfrauen.

Nach einer Meldung aus Fez, hat sich nach dem Tode des Sultans Mulei Jusseff die Frage erhoben, was mit seinem Harem, dem nicht weniger als 300 Frauen zählt und auf die vier Paläste in Marotto verteilt ist, geschehn soll. Der neue Sultan Mulei Mohammed hat es abgelehnt, die Frauen in den Palästen zu genen Haum schaffen muß. Infolgedessen Waren nach dem Palast von Metmes zu bringen, wo sie in Gesellschaft der gleichfalls dort untergebrachten Karems von Mulei Hobel Assens von Mulei Hobel Assens von Mulei Fassens des schließen können.