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

Kunst

Band: 27 (1937)

Heft: 12

Rubrik: Die Seite für 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: 13.12.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

Handarbeiten, Erziehungsfragen, Praktische Ratschläge, Küchenrezepte

An unsere jungen Freunde!

Von Walter Schweizer, Bern

In diesen Tagen schließen sich wieder hinter Tausenden von jungen Leuten die Pforten der Schule, und der braufende Strom des Lebens greift gierig nach ihnen. Das ist immer so gewesen und wird immer so sein, und doch ist es eine seierlich — ernste Angelegenheit!" "Was meinst du, was will aus dem Kindlein werden?" ift noch einmal, wie in der Stunde, da ihr jungen Leute euren Eltern geschenkt murdet, die bange Frage aus Taufenden heißer Her= Denn nicht mahr, werden sollt ihr doch etwas. Ich kenne euch nicht, und auch weiß ich nicht, was an Fähigkeiten und Rräften, an Begabung und Wille, an füh= nem, zugreifendem Wagemut keimhaft in euch schlummert, aber um eines bitte ich euch um euretwillen: Wollet etwas im Leben! Zaungäste, die nur von andern sich durch= schleppen laffen, Treibholzmenschen, die niemals etwas Eigenes einzuseten haben oder einsetzen wollen, haben wir schon übergenug — und außerdem, das ist für einen rechten Menschen, der nicht als Trottel durchs Leben geben will, zu wenig.

Man redet euch an diesem Wendepunkt eures jungen Lebens vielleicht da und dort davon, daß die Zufunft unseres Bolkes, unserer hochwertigen Industrie und darum die Möglichkeit eurer eigenen Lebensge= staltung dunkel und drückend vor uns und auch vor euch stehe. Das ist wahr, aber ich mag heute nicht in erster Linie darüber mit euch reden. Oder verstehe ich euch falsch, wenn ich euch zutraue oder gar zu= mute, daß gerade die Unsicherheit und Un= absehbarkeit dessen, was vor euch liegt, für tatenfrohe, frische Jugend ihren beson= deren Reiz hat!

Last euch von euren Eltern und Groß= eltern berichten, wie die, die vor euch am Werke waren, auch unten anfangen, aus eigenem Einsatz, eigenem Willen, eigenes Können, eigene Gedanken mit hinzubringen mußten, um aus dem und dem, was fie von vergangenen Geschlechtern übernahmen, Neues in die Zufunft Beisendes zu schaffen. Und laffet euch von ihnen auch fagen, was den Stolz und Reichtum ihres Lebens ausmacht, ob das, was sie ererbten oder das, was sie aus eigener Lebens= arbeit dazu gaben.

Nein, liebe, junge Freunde, seht mit hellen, fecten, wagemutigen, hoffnungs= frohen Augen in die Zukunft. In eure Zeitspanne fallen Aufgaben, für deren Erfüllung es sich lohnt, sich anzustrengen, und die es euch zur Pflicht machen, mit großem Sinn und heiliger Ehrfurcht an sie heran= zugehen.

Ihr fagt mir, daß ihr alle nur fleine, abgegrenzte Berufs= und Erwerbsarbeit treiben werdet, daß ihr in Fabriken und Berkstätten, in Büros und Kaufhäusern, in Verwaltungen aller Art eingespannt sein werdet. Ich weiß das, und gerade darum bitte ich euch, wollt nicht nur Erwerbsmenschen und noch weniger, nur Be=

nußmenschen werden, sondern wollet mit Für die Küche hohem, weitem Sinn im breiten Strom der Geschehnisse eurer Zeit drin stehen. Ihr fennt sicher auch Menschen, für die es im Grunde völlig gleichgültig ist, ob es Frühling oder Herbst, Winter oder Sommer ift, die nur Arbeitsmaschinen oder Gewohnheitstiere in Menschengestalt sind. Und wenn ihr genau zuseht, dann findet ihr andere, die mindestens ebenso fleißige oder fleißigere und erfolgreichere Arbeit tun und doch mit offenen Sinnen teilnehmen an dem, was sonst die Zeit bietet und bewegt. Es kommt auf euch sehr viel mit an, ob ihr für die Zeit, in der ihr lebet, etwas bedeutet, und ob die Geschehnisse Berufsarbeit felbst ist ein himmelweiter toffeln weich werden. Wan muß darauf Unterschied, wie man in ihr drinsteht, sie achten dabei gleichmäßig große Kartoffeln Unterschied, wie man in ihr drinsteht, sie sieht und treibt. Und auch da sage ich euch: Gehet mit innerer Achtung an die werktägliche Arbeit!

Ber mit hellen Augen, offenen Ohren, klaren Sinnen hinaustritt ins Leben, dem bringt jeder Tag eine Fülle von Reizen und Beobachtungen und Erkenntnissen und Einblicken, die dem stumpffinnigen, freudlosen Menschen verloren gehen, an denen er einsach vorbeistolpert. Ihr gehet nun hinein in ein Leben und eine Welt von unabsehbaren Möglichkeiten. Man fliegt über Länder und Meere und leitet mit Hilfe des elektrischen Stromes Worte und Gedanken der Menschen über den ganzen Erdfreis. Aber was nütt es euch, wenn ihr daran vorbeistolpert, wenn ihr euch nicht Mübe gebt, in diesem Inhalt eurer Zeit mit hineinzuwachsen und euch für denfelben zu öffnen.

Gewiß, ihr jungen Freunde, einen leichten, wohlbereiteten Weg werden wenige von euch finden. Soll ich euch darob bedauern? Wenn ihr seid, wie ich euch vor mir sehe und wie unsere und eure Zeit euch braucht, dann wollt ihr gar nicht be= mitleidet sein. Nein!

Frisch gewagt ist halb gewonnen!

Bum Wagen aber gehören Schwieriggehören Unberechenbarkeiten, getet sie nicht und geht ihnen nicht aus dem Käseschnitten solange in den Ofen, bis der Bege. Das eine freilich zum Schluß. Wir Käse geschmolzen ist Veren, bis der Aeltern missen mas mit den Schluß. Aeltern miffen, mas mit dem Spruch ge= meint ist: "Das Leben hält die Süße legt j und hält die Bitternis!", aber last euch Mit g das nicht zu sehr ansechten. Wir erleben in essen. diesen Wochen, wie die Strahlen der Sonne und der Föhn, der über die Schneefelder fegt, auch mit dem grimmigen Winter fertig werden. Aber Sonne und für euer Leben umgedeutet: Gott und Geist -Nehmet das Leben, in das ihr hinaustretet, ernst, aber freut euch auch darauf, wollet etwas in ihm, mit ihm, von ihm. Stedet euer Ziel so boch als ihr wollt, wenn ihr nur selbst das eure dazu tun wollt, es zu erreichen!

Das Rochen alter Kartoffeln.

Gegen das Frühjahr nimmt der Vorrat unserer Kartoffeln ab und wir möchten fie noch so schmackhaft wie möglich auf den Tisch bringen. Sobald die Kartoffeln anfangen zu treiben, verliert die Kartof= fel ihren guten Geschmack und es empfiehlt fich die Triebe abzubrechen und den Reft un= ferer Kartoffen im Keller fleißig zu kon= trollieren. — Alte Kartoffeln schmeden am besten, wenn sie im Dampf gefocht werden. Man gibt fie geschält in ein Sieb, hängt dieses in einen Topf mit ständig kochendem zu verwenden. Im Frühling schmecken die Rartoffeln am besten als Suppe oder Salat, wobei wenn möglich weiße Sorten verwendet werden sollten. Welte Kartof= feln werden durch mehrstündiges Einlegen in faltes Waffer wieder fefter. Alte Kartoffeln, die in der Schale gefocht werden follen, gibt man in kochendes Waffer, je schneller sie weich sind, desto schmachafter werden sie. Salz gibt man sofort dazu. Sobald die Kartoffeln weich sind, gießt man das Wasser ab, stellt den Lopf zum völligen Trocknen der Kartoffeln einen Moment auf kleinstes Feuer und gibt sie dann sofort auf den Tisch. Weiße Sorten follen schnell tochen, rote langfamer, dictschalige schneidet man ringsherum bandförmig ab, sie gewinnen auf diese Beife an Geschmack. Haben die Kartoffeln durch Rälte gelitten und sind leicht füßlich ge= worden, muffen sie gut gefalzen werden. Um besten schmeden sie übergossen mit viel gebräunten Zwiebeln oder in einer fäuer= lichen Sauce.

Garnierte Räfeschnitten.

Dünne Scheiben von altbackenem Brot werden in heißem Fett schwimmend knusperig gebacken. Man legt fie noch heiß auf ein Blech, gibt auf jede Brotschnitte eine eine erwärmte große Platte an und be= legt jede Räseschnitte mit einem Spiegelei. Mit grünem Salat ein sättigendes Mittag=

Räfetnöpfli.

Aus Mehl, Milch, Salz und 1—2 Eiern flopft man einen guten Knöpfliteig. Da= von sticht man fleine Stücken ab braucht man dazu. tocht fie in gefalzenem Waffer einige Minuten. Auf einem Sieb läßt man die Knöpfli vertropfen. Dann legt man fie in eine ge= butterte Form, streut geriebenen Räfe dazwischen und übergießt alles mit einer Tasse Rahm oder Milch. In guter Hitze wird die Speise 20 Min. gebacken und zu Salat serviert.

Auf die Fastezeit!

empfehlen wir

Ia. Meer- und Süsswasserfische

Fisch-Filets, Froschschenkel

Feinste Diana-Schnecken, präpariert

Feinste Mayonnaise u. Russ. Salat 100 gr — 40

Dosen-Salm:

"Encore",	rotfleischig,	1/1 I	Oose		Fr.	2.20
" "	19	1/2	,		"	1.30
"Libby"		1/1	n		"	1.40
"Pink", rosafleischig		1/(19		77	—.85
100		1/2	0.00		100 7	- 50

Uebrige Fischkonserven, wie

Sardinen, Thon, Heringe, Lachs, Anchois, Hummer, Crevetten in grosser Auswahl und zu vorteilhaften Preisen.

Rezeptbüchlein gratis.

Gaffner, Ludwig & Co

zur Diana

Marktgasse 61, BERN, Filiale in Spiez.

Prompter Versand.

Telephon 21.591

M. Ryf, Leichenbitterin

Gerechtigkeitsgasse 58 - Telephon 32.110

besorgt alles bei Todesfall - Leichentransporte mit Spezialauto



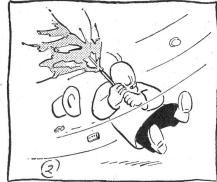


sowie sämtliche Kunst- und Malerartikel finden Sie in grosser Auswahl im Spezialgeschäft:

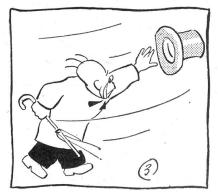
H. Böhme-Sterchi A.G., Bern

Lackfabrik, Neuengasse 20 (Bürgerhaus), Tel. 21.971



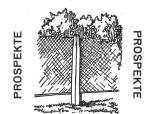


Copyright P. I. B. Box 6 Copenhagen





Adamson ergreift die Gelegenheit



FARBEN

LACKE

PINSEL PUTZARTIKEL

SEILING - BERN

EISENBETON EINFRIEDUNGEN

Bordüren - Couchen - Wegplatten Bänke - Treppll - Bassins

HUMOR

"Kann ich Urlaub bekommen, meine Tante wird heute begraben?"

Der Chef schaute mißtrauisch:

"Ausgerechnet am Lage des großen Fußballmatches?"

· Der Angestellte stotterte:

"Sie ware sowieso nicht hingegangen."

Stella strahlte:

"Aurt und ich find schon seid zwei Monaten verlobt und keiner ahnt etwas."

Die Freundin lächelte:

"Uch, daher. Wir führten alle Kurts verzweifeltes Wesen in den letzten Wochen auf geschäftlichen Aerger zurück."