

Zeitschrift:	Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band:	27 (1937)
Heft:	24
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: 28.01.2026

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

Die Seite für Frau und Haus

Handarbeiten, Erziehungsfragen, Praktische Ratschläge, Küchenrezepte

Liebesbrief heute — und vor
100 Jahren

Liebesbriefe! Ein kleines Lächeln fliegt über die Bühne unserer jungen Mädchen und jungen Männer! Liebesbriefe — das klingt so altmodisch. Schreibt man die eigentlich wirklich heute noch? Ist es nicht viel einfacher, man geht ans Telefon und ruft die Liebste seines Herzens an? Man wird sich wundern, wieviele Liebesbriefe noch heute, in unserer unromantischen Zeit geschrieben werden. Man wird sich wundern, wenn man erfährt, daß durch die Jahrhunderte hindurch sich all die Worte erhalten haben, die schon einst der Liebste zur Liebsten sprach — denn die Liebe ist zeitlos und international.

Kürzlich hat eine große französische Zeitung die Frage aufgeworfen und an ihre Leserschaft gestellt, ob man heute noch wahre Liebesbriefe schreiben könne. Der schönste, echteste Liebesbrief der heutigen Zeit sollte prämiert werden. Man hatte erst ein bisschen zweifelhaft in der Redaktion gelächelt. Meinung stand gegen Meinung, und die meisten hatten ein wenig Angst, daß vielleicht gar keine echten Liebesbriefe in der Zeit des Radio und Telefons eingehen würden. Aber ganz im Gegenteil: Tag für Tag brachte die Post mehr Briefe, sie türmten sich zu Haufen auf dem Redaktionstisch, und die Schiedsrichter seufzten: wer hätte das gedacht, daß es noch so viel Liebe in der Welt gibt!

Schwer war die Preisverteilung — und doch trug die junge, 22jährige Marcelle den Preis davon. Ihr Brief ist ganz schlicht, ganz innerlich, er ist ohne falsche Romantik und Sentimentalität, er ist so geschrieben, wie eine jungverheiratete Frau an den Gatten schreibt, der zum ersten Mal auf einige Tage von seiner Frau getrennt ist.

„Mein Liebes! Es ist so schwer, Dir Freude, als mir ihn Nanny einhändigte, einen Brief zu schreiben. Du bist so weit. Doch nun erlaube mir wenigstens zu zan-
wen, ich warte darauf, daß Du mich rufst. Ich und Dir zu sagen, daß Du ein unge-
über da Du nun einmal Deinen Liebes-
brief haben mußt, wie ein Eichhörnchen acht Wochen einen Brief haben, dann in
seine Nüsse für den Winter anhäuft, hier vier Wochen, und nun schreibe ich Dir in
hast Du ihn. Die Welt ist verregnet, seit
Du weg bist. Maria hat das Hühnchen
auch anbrennen lassen, sie kann überhaupt
nicht kochen, wenn Du nicht da bist. Uebrigens — ich fand Deinen Hausrock. Ich
habe ihn in den Arm genommen, gestern,
als ich einschlief. Ich habe schlecht geschla-
fen, ich habe schon alle Alben mit allen
Bildern von Dir durchgesehen. Aber sie
gesunken mir alle nicht mehr. Auch die
verloren, über die wir beide sonst immer so
gelacht haben. Du mußt bald wieder nach
Hause kommen. Wirklich — der Garten
wartet auf Dich, Maria, die Köchin, und
Troll, der Hund. Ich — habe Fieber, und
mir ist so bange. Bleibe nicht länger fort
— es ist so schwer, Dir das in Worten
zu sagen . . .“

So schreibt eine junge Frau heute einen Liebesbrief, und dieser Brief ist in seiner Zärtlichkeit, seinen schlichten Worten allen Frauen aus der Seele gesprochen.

Die Literatur kennt in allen Jahrhunderten Liebesbriefe, die man als klassisch angesprochen hat. Treue Hände haben diese Briefe gesammelt, haben die vergilbten Blätter an sich genommen, um sie einmal der Nachwelt zu überliefern. Vielleicht sind diese Worte heute veraltet, die Sentimentalitäten überholt — aber das Gefühl ist echt. Wie bezaubernd und lebensprühend ist ein Auszug aus einem Brief, den Clara Wieck an Robert Schumann schrieb, im Winter 1837, also vor genau 100 Jahren:

„Lieber Robert, Dein Brief hat mir eine unausprechliche Freude gemacht, ich bekam das Bittern im ganzen Körper vor

schön gut, ich denke, wir werden uns vertragen! . . . Im Ernst aber, bin ich ein kleines Kind, das sich zum Altar führen läßt wie zur Schule? Nein, Robert, wenn Du mich Kind nennst, das klingt so lieb, aber, wenn Du mich Kind denkst, dann trete ich auf und sage: Du irrst! Vertraue mir vollkommen. Hab ich Dir nicht einmal geschrieben „Not bricht Eisen“; hilft nichts mehr, so suche ich Ruhe in Deinen liebenden Armen . . . Eben schaut der Mond herein, schönen Gruß — nun, lieber Robert, nicht wahr, wir lassen es beim Alten und Du nennst mich fortan Deine treue Clara — nie anders . . .“

N. R.

Im Gewitter

Die Schwalben fliegen bang und tief
Auf nächtlich düstern Gründen hin,
Ein Regenschauer brauset schief
Durchs Land daher; das Licht entschließt.

Ich aber, schauend, hoffe gar:
Den Schmerz besiegt der feste Sinn;
Je dunkler ist die Wolkenschar,
Je schneller wird der Himmel klar.

R. R. Tanner.

Für die Küche

5 Nieren-Rezepte.

Nierenragout.

Eine Ochseniere wird enthautet, mit heißem Wasser übergossen, in Scheiben geschnitten und in Butter gebraten. Dann fügt man Salz, Pfeffer, eine Handvoll sterilisierte oder frische, geschnorte Pilze und 2 Löffel Mehl bei, daß eine sämige, dicke Sauce entsteht. Man kocht das Ragout $\frac{1}{4}$ Std., würzt es mit etwas Balsamensäft und richtet an. Es wird zu Kartoffelstock, Käseries oder Makaroni serviert.

Nierenknödel.

2 abgeschälte kleine Brötchen (Buggli) werden in 1 Tasse heiße Milch eingelegt und nach $\frac{1}{2}$ Std. auf kleinem Feuer zu einem dicken Brei gekocht. Man läßt ihn auskühlen und verröhrt ihn mit eingerollter Butter, 3—4 Eiern, 1 gehäuteten, gehackten Niere, 2 Löffel saurem

Rahm, Salz und Pfeffer. Die Masse wird in genügend Fett oder Öl in einer flachen Pfanne unter öfterem Wenden 20 Min. gebraten. Der flachgestrichene, bräunliche Kuchen wird zu grünem Salat oder Spinat aufgetragen.

Nieren schnitten.

In Scheibchen geschnittene Niere wird in Butter gut angebraten, mit Mehl überstäubt, gesalzen und gepfeffert und, wenn alles schön braun ist, mit 1—2 Tassen Wasser verkocht. Man läßt das Ragout $\frac{1}{4}$ Std. schmoren, hält unterdessen dünne Brotschnitten knusprig, legt sie nebeneinander und richtet das Fleisch darüber an. Die Schnitten werden sofort auf den Tisch gegeben. Tomaten-, Kresse-, Nüßli- oder Kopfsalat passen am besten dazu.

Saure Nieren.

In Scheibchen geschnittene Niere wird mit 1 Eßlöffel Mehl in Butter gebraten,

mit einer Handvoll Speckwürfchen, gehackter Zwiebel und etwas Petersilie vermengt und mit 2—3 Löffeln Essig oder Wein und 1 Tasse Bouillonwürfelbrühe verkocht. Die Mischung läßt man $\frac{1}{4}$ Std. kochen und würzt nach Bedarf erst zuletzt mit Salz und Pfeffer.

Kalbsniere mit Tomaten.

In genügend Butter bratet man einige Zwiebelscheiben, legt eine in Scheiben geschnittene Niere darauf, bratet sie beidseitig und belegt sie mit 3—4 frischen, in Scheiben geschnittenen Tomaten. Mit Salz und Pfeffer gewürzt schmort man die Speise zugedeckt $\frac{1}{2}$ Std. Man serviert sofort. Auf diese Art läßt sich ein feineres Gericht bereiten, indem man die mit Tomaten gedämpfte Niere in eine feuerfeste Form gibt, mit 4—5 frischen Eiern belegt und das Ganze solange in den heißen Ofen stellt, bis die Eiweiß fest geworden sind.

E. N.