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: 13.12.2025

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 Züge unserer jungen Mädchen und jungen Männer! Liebesbriefe klingt so altmodisch. Schreibt man die ei= gentlich 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 wun-dern, 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.

Rürzlich hat eine große französische Zeitung die Frage aufgeworfen und an ihre Leserschaft gestellt, ob man heute noch wahre Liebesbriese schreiben könne. Der schönste, echteste Liebesbrief der heutigen Beit follte prämiert werden. Man hatte erft ein bigchen zweifelhaft in der Redattion gelächelt. Meinung stand gegen Mei= nung, und die meiften hatten ein wenig Angst, daß vielleicht gar keine echten Lie-besbriefe in der Zeit des Radio und Telefons eingehen würden. Aber ganz im Gegenteil: Tag für Tag brachte die Post mehr Briefe, fie turmten fich ju Saufen auf dem Redaktionstisch, und die Schieds-richter seufzen: wer hätte das gedacht, daß es noch so viel Liebe in der Welt gibt!

doch trug die junge, 22jährige Marcelle ist ein Auszug aus einem Brief, den den Preis davon. Ihr Brief ist ganz schlicht, Clara Wied an Robert Schugang innerlich, er ift ohne falsche Romantit mann schrieb, im Winter 1837, also vor und Sentimentalität, er ift so geschrieben, genau 100 Jahren: wie eine jungverheiratete Frau an den Gatten schreibt, der zum ersten Wal auf unaussprechliche Freude gemacht, ich be-einige Tage von seiner Frau getrennt ist. kam das Zittern im ganzen Körper vor

einen Brief zu schreiben. Du bift so weit Doch nun erlaube mir wenigstens zu zanweg, ich warte darauf, daß Du mich rufft. ken und Dir zu fagen, daß Du ein unge-Alber da Du nun einmal Deinen Liebes- nügfamer Mensch bist. Erst wolltest Du in brief haben mußt, wie ein Eichhörnchen acht Wochen einen Brief haben, dann in feine Rüsse für den Winter anhäuft, hier vier Wochen, und nun schreibe ich Dir in hast Du ihn. Die Welt ist verregnet, seit drei Wochen, und Du beklagst Dich! Ich Du weg bist. Maria hat das Hühnchen glaube sast, Du willst mich im voraus die auch andrennen lassen, sie kann der kontenten des Mannes sühlen lassen nicht kochen, wenn Du nicht da dist. Uedri- schon gut, ich denke, wir werden uns versches die seine Schaft des Mannes sich send Vollens der schon gut, ich denke, wir werden uns versches die kann Deinen Seusgrock Ich tragen! gens — ich fand Deinen Hausrock. Ich tragen! . . . Im Ernst aber, bin ich ein habe ihn in den Arm genommen, gestern, kleines Kind, das sich zum Altar führen als ich einschlief. Ich habe schleen geschla- läßt wie zur Schule? Nein, Robert, wenn fen, ich habe schon alle Alben mit allen Du mich Kind nennst, das klingt so lieb, Bildern von Dir durchgesehen. Aber sie aber, wenn Du mich Kind denkst, dann gefallen mir alle nicht mehr. Auch die trete ich auf und sage: "Du irrst! Bergefallen mir alle nicht mehr. Auch die trete ich auf und sage: "Du irrst! Bernicht, über die wir beide sonst immer so traue mir vollkommen. Hab ich Dir nicht gelacht haben. Du mußt bald wieder nach einmal geschrieben "Not bricht Eisen"; Haufe fommen. Wirklich — der Garten hilft nichts mehr, so such Kuhe in wartet auf Dich, Maria, die Köchin, und Deinen liebenden Armen . . . Eben schaut Troll, der Hund. Ich — habe Fieber, und der Mond herein, schönen Gruß' — nun, mir ist so bange. Bleibe nicht länger fort lieber Robert, nicht wahr, wir lassen es zu sagen .

So schreibt eine junge Frau heute einen Liebesbrief, und diefer Brief ift in feiner Bärtlichkeit, seinen schlichten Worten allen Frauen aus der Seele gesprochen .

Die Literatur kennt in allen Jahrhun= derten Liebesbriefe, die man als flaffisch angesprochen hat. Treue hände haben die= se Briefe gesammelt, haben die vergilbten Blätter an sich genommen, um sie einmal der Nachwelt zu überliefern. Bielleicht find diese Worte heute veraltet, die Sentimen= talitäten überholt — aber das Gefühl ist Schwer war die Preisverteilung — und echt. Wie bezaubernd und lebenssprühend

"Lieber Robert, Dein Brief hat mir eine

"Mein Liebes! Es ift so schwer, Dir Freude, als mir ihn Nannn einhändigte. es ist so schwer, Dir das in Worten beim Alten und Du nennst mich fortan Deine treue Clara — nie anders N. R.

Im Gewitter

Die Schwalben fliegen bang und tief Auf nächtlich düftern Gründen bin, Ein Regenschauer braufet schief Durchs Land daber; das Licht entschlief.

Ich aber, schauend, hoffe gar: Den Schmerz befiegt der feste Sinn; Je dunkler ist die Wolkenschar, Je schneller wird der himmel flar. R. R. Tanner.

Für die Küche

5 Nieren-Rezepte.

Nierenragout.

Eine Ochsenniere wird enthäutet, mit beißem Waffer übergoffen, in Scheiben geschnitten und in Butter gebraten. Dann fügt man Salz, Pfeffer, eine Handvoll sterilisierte oder frische, geschmorte Pilze und 2 Löffel Wehl bei, daß eine sämige, dickliche Sauce entsteht. Man kocht das Ragout ¼ Std., würzt es mit etwas 3i= tronensaft und richtet an. Es wird zu Kar= toffelstock, Rafereis oder Makkaroni ferviert.

Nierenschmarren.

2 abgeschälte kleine Brötchen (Weggli) werden in 1 Tasse heiße Milch eingelegt und nach ½ Std. auf kleinem Feuer zu einem dicken Brei gefocht. Man läßt ihn ausfühlen und verrührt ihn mit eigroß geschmolzener Butter, 3-4 Eiern, 1 gehäuteten, gehadten Riere, 2 Löffel saurem mit 1 Eflöffel Mehl in Butter gebraten,

in genügend Tett oder Del in einer flachen hactter Zwiebel und etwas Beterfilie ver-Pfanne unter öfterem Wenden 20 Min. mengt und mit 2—3 Löffeln Effig oder gebraten. Der flachgestrichene, bräunliche Wein und 1 Taffe Bouillonwürfelbrühe Ruchen wird zu grünem Salat oder Spinat verkocht. Die Mischung läßt man ¼ Std. aufgetragen.

Nierenschnitten.

In Scheibchen geschnittene Niere wird in Butter gut angebraten, mit Mehl über= ftäubt, gesalzen und gepfeffert und, wenn alles schön braun ist, mit 1—2 Tassen Wasfer verkocht. Man läßt das Ragout 1/4 Std. schmoren, bäckt unterdessen dünne Brotschnitten knusperig, legt sie nebeneinander und richtet das Fleisch darüber an. Die Schnitten werden sofort auf den Tisch geschnitten werden sofort auf den Tisch ges geben. Tomaten=, Rresse=, Nüßli= oder Ropffalat paffen am beften dazu.

Saure Nieren.

Rahm, Salz und Pfeffer. Die Masse wird mit einer handvoll Speckwürfelchen, getochen und würzt nach Bedarf erft zulett mit Salz und Bfeffer.

Kalbsniere mit Tomaten.

In genügend Butter bratet man einige Zwiebelscheiben, legt eine in Scheiben geschnittene Niere darauf, bratet fie beidseitig und belegt fie mit 3-4 frischen, in Schei-ben geschnittenen Tomaten. Mit Salz und Pfeffer gewürzt schmort man die Speise zugedeckt ½ 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 Saure Rieren. Ganze solange in den heißen Ofen stellt, In Scheibchen geschnittene Niere wird bis die Eiweiß fest geworden sind. E. R.