Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 28 (1938)

Heft: 44

Rubrik: Die Seite der Frau

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: 20.11.2025

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

IE SEITE DER FRAU

Was sich lieb t, das neckt sich

Es ift ftets ein Gebot der Rlugheit, gang gleich, ob man sich durch eine Neckerei getroffen fühlt oder nicht, nicht den Beleidig-ten zu spielen. Es ist für den Geneckten immer ein Blüd, wenn er Schlagfertigfeit "Wurftigkeit" absoluter porzusteden. und getroffen zu haben. Was sich liebt, das neckt sich? Ob das richtig ist? Gewiß nicht in allen Fällen, denn nur zu oft ist Neckerei versteckte Boshaftigkeit, oft ist sie nur eine mit einem Mäntelchen versehene Form des Wehtunwollens, Liebenswürdiges, feines Necken ift eine Runft, Die leider - nur die menigsten verstehen. Liebenswürdiges Neden kann nicht verleken, weil durch die Neckerei ein Ton von Wohlwollen und Sympathie hindurch= schimmert. Gar oft aber wird unter der großen Familienkreis aufgewachsen ift, weiß, daß sich Geschwister necken. Er hat das Genecktwerden und felber Necken von früh auf gelernt. Empfindlichkeit gewöhnt man sich ab. Schade ist es, wenn aus der Recerei gehässige Worte entstehen, und der Schritt dazu ist ja nicht weit. Schwerer haben es in diefer Beziehung Men= iden, die als Einspänner aufgewachsen find. Gerade sie find es, die sich allerlei Nedereien gefallen lassen müssen, denn es "lohnt" sich bei ihnen, was der Neckbold gar bald heraus hat. Im fröhlichen Kreise blüht die harmlose Neckerei. "Er" neckt sie und "Sie" neckt ihn, und unter dem Deckmantel fröhlicher Neckerei, schaut oft der Schimmer einer verkappten Liebeserklä= rung hervor. Daraus ist das Sprichwort entstanden: Was sich liebt, das neckt sich. -Eltern und Erzieher aber müffen fich merfen, daß das Kind in den meisten Fällen nicht gern geneckt wird. Es fühlt sich ver= lest und perfteht die Neckerei nicht. Es fann nicht darauf antworten und nimmt die in seinen Augen verletzenden Worte übel. Durch unangebrachte Neckereien kann nichts fehlt, unfehlbar zu sein. ein Kind verschüchtert und verlett sein, es wird mißtrauisch und verschließt sich gegen den Neckenden, dem es sich irgendwie nicht Merkwürdigerweise gewachsen fühlt. find gerade die emfigsten Neckbolde überaus empfindlich, sobald der Spieß umgedreht wird. Sie haben vor lauter Splitter= luchen ganz den eigenen, oft recht beträcht= lichen Balken vergessen!

Bas sich liebt, das neckt sich: aber alles mit Maß und am richtigen Platz. Neckerei ift das Feuerwerf der Liebe, kann aber auch die verkappte Form der Gehäffigkeit und Lieblofigkeit sein. Darum überlege zuerst, wenn du einen Menschen neckst, wa = rum du es tust und aus welcher Gesin= nung heraus dein neckisches Wort kommt.

Ungeziefer auf Kakteen

Schädlich für Katteen ift vor allem die rote Milbenspinne, ein winziges, rotes Lierchen. Sie beschädigt die Oberhaut der Kaftee, schabt sie ab und überzieht sie mit dunnen Fäden. Pflanzen, die von diesem genug besitzt, um erfolgreich parieren zu Ungeziefer befallen sind, haben ein gesbes, können. Hat er diese Gabe nicht, so bleibt fleckiges Aussehen. Sie müssen mit Seifen-Ungeziefer befallen find, haben ein gelbes, ihm nur dringend anzuraten, die Maske waffer (lauwarm) und einem weichen Binfel abgewaschen werden. Man spült mit Schnappt er nämlich ein, so gönnt er ja sauberem Wasser nach und läßt an war-dem Neckbold den Triumph, gut gezielt mer Stelle, nicht an der Sonne, trocknen. Es gibt auch eine Art Wolläuse, die die Kafteen heimsuchen. Unter dem zarten Flaum verbirgt sich dieser gefährliche Feind der Ratteen. Dieses Ungeziefer farbt sich rot, wenn man es zerdrückt. Es muß mit einer nicht zu spigen Bingette entfernt werden. Schadhafte, das heißt eingefresene Stellen betupft man ganz leicht mit hochprozentigem Alfohol. — Bei zu viel Feuchtigkeit, besonders im Winter, fann sich der Katteenpilz einstellen. Gesunde Ratteen sollen mährend den Wintermonanedischen Art irgend ein Sieb verkleidet, ten kein Baffer erhalten. Befürchtet man der verletzt und beleidigt. Wer in einem ein schädliches Austrocknen der Kakteen, aroken Kamilienkreis aufgewachsen ist, stellt man einige kleine Tellerchen voll Waffer zwisch en die Töpfe. Uebermin= terungsräume für Katteen sollen durch-schnittlich 14 Grad R. messen und müssen täglich mährend der Mittagszeit gelüftet merden.

Von den Menschen

und vom Leben

Es geht im Leben, wie mit den Stiefeln. Wenn die Stiefel ausgetreten find und endlich bequem paffen, ift man gezwungen dieselben wegzuwerfen. Wenn man vom Leben die Erkenntnis gewonnen und das= selbe recht zu leben gelernt hat, wird man abgerufen.

Wer fich selbst keinen Bunsch versagen tann, wird nie imstande sein, andern viel zu gewähren.

Um Kleinen hangen und in Sorgen

banaen. Das ift der Menschheit närrischer Betrieb. Bulett ift dir das Leben hingegangen, Du siehst dich um, und weißt nicht, wo es

Das Leben ist ein Kampf, dessen Palme alles mit brauner Butter. fich im himmel befindet.

Jedes Erdenglück, selbst das edelste, hat eine schmerzliche Wunde.

Der erste Laut des Neugeborenen ist ein Einspruch gegen das Leben, der lette des Sterbenden ein Einspruch gegen den Tod. Die Menschen wollen es eben immer an= ders haben.

Die Menschen sind immer anders, als sie zu sein scheinen, und meist auch anders, als sie zu sein glauben.

Makkaroni auf verschiedene Art.

Maffaroni mit Sauce.

Die Makkaroni werden in Salzwaffer weich gekocht und abgegoffen. Mit heißer Butter vermengt, läßt man sie auf kleinem Feuer wieder heiß werden. Aus Butter, wenig Mehl und Fleischbrühe kocht man eine braune Sauce, würzt sie mit etwas Sens, Salz, Pfeffer, Mustat und ganz wenig Essig, rührt 2 Löffel Rahm oder Milch dazu und fügt 3—4 Löffel gewieg= ten Schinken bei. Nun richtet man die Makkaroni an und übergießt sie mit der dicklichen, pikanten Sauce.

Rahm-Maffaroni.

Die auf gewohnte Beise gekochten Mattaroni werden mit 1-2 Taffen Rahm verrührt, rasch aufgekocht und mit kleinen, gebadenen Brotwürfelchen überfüllt.

Maffaroni mit Tomaten. Eine große, in Scheiben geschnittene 3wiebel wird in Butter angebraten, bann fügt man 2—3 geschälte, verschnittene To-maten bei, würzt mit Salz und Pfeffer, sowie etwas Fleischertraft, kocht alles 1/4 Std. und richtet über weichgefochte Mat-

Reibtäse wird separat dazu

ferviert.

faroni an.

Maffaroni mit Gehad.

Man kauft zu 1 Pfd. Makkaroni ½ Pfd. Hackfleisch. Es wird mit gewiegter Zwiebel, Gewürz und wenig Fleischbrühe in Butter gut gedämpft. Unterdessen kocht man Wafkaroni weich, rührt das Fleisch und ein Büchschen Tomatenpurée dazu, rührt mehrmals gründlich und richtet nach 10 Minuten an.

Maffaroni à la Demidoff.

2-3 gelbe Rüben, eine fleine Gellerie= knolle, 2 dunne, weiße Lauchstengel, eine fleine, weiße Rübe und eine Zwiebel merden geschält und in Stäbchen geschnitten. Alles zusammen wird mit reichlich Butter geschmort und mit einigen verschnittenen, eingemachten Vilzen und 1 Taffe Fleisch= brühe aufgefocht. Die Mischung wird mit 1 Gläschen Madeira gewürzt und lagen= weise mit weichgekochten Makkaroni an= Meist glauben Menschen, denen es an gerichtet. Man serviert dazu eine pikante chts sehlt, unsehlbar zu sein.

Dominikaner-Wakkaroni.

Eingemachte Pilze werden in Butter ge= schmort und fein gewiegt. Sardellenfilets aus Büchsen schneidet man in Scheibchen und mengt sie unter das Pilzpürée. Nun kocht man Makkaroni weich, verrührt sie mit der Mischung, richtet an und übergießt

Straßburger-Auflauf.

In Würfel geschnittene und leicht in Butter geschmorte Gansleber, geschmorte Champignons und in Scheibchen geschnit= tener Rohschinken werden in einer dickli-chen Rahmsauce aufgekocht und mit einem Eigelb verquirlt. In eine gebutterte Form gibt man lagenweise weichgekochte Mafkaroni und Rahmsauce überstreut alles mit Brofamen und Reibfafe, träufelt But= ter darüber und badt die Speife im Ofen bräunlich.