

**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:** 31.07.2025

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

# DIE SEITE DER FRAU

## Was sich lieb t, das neckt sich

Es ist stets ein Gebot der Klugheit, ganz gleich, ob man sich durch eine Neckerei getroffen fühlt oder nicht, nicht den Beleidigten zu spielen. Es ist für den Genedkten immer ein Glück, wenn er Schlagfertigkeit genug besitzt, um erfolgreich parieren zu können. Hat er diese Gabe nicht, so bleibt ihm nur dringend anzuraten, die Maske absoluter „Wurstigkeit“ vorzustechen. Schnappt er nämlich ein, so gönnt er ja dem Neckbold den Triumph, gut gezielt 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 ist eine Kunst, die — leider — nur die wenigsten verstehen. Liebenswürdiges Necken kann nicht verlesen, weil durch die Neckerei ein Ton von Wohlwollen und Sympathie hindurchschimmert. Gar oft aber wird unter der neckischen Art irgend ein Hieb verkleidet, der verlegt und beleidigt. Wer in einem großen Familienkreis aufgewachsen ist, weiß, daß sich Geschwister necken. Er hat das Genedtwerden und selber Necken von früh auf gelernt. Empfindlichkeit gewöhnt man sich ab. Schade ist es, wenn aus der Neckerei gehässige Worte entstehen, und der Schritt dazu ist ja nicht weit. Schwere haben es in dieser Beziehung Menschen, die als Einspänner aufgewachsen sind. Gerade sie sind es, die sich allerlei Neckereien 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 Liebeserklärung hervor. Daraus ist das Sprichwort entstanden: Was sich liebt, das neckt sich. — Eltern und Erzieher aber müssen sich merken, daß das Kind in den meisten Fällen nicht gern genedt wird. Es fühlt sich verlegt und versteht die Neckerei nicht. Es kann nicht darauf antworten und nimmt die in seinen Augen verletzenden Worte übel. Durch unangebrachte Neckereien kann ein Kind verschüchtert und verlegt sein, es wird mißtrauisch und verschließt sich gegen den Neckenden, dem es sich irgendwie nicht gewachsen fühlt. — Merkwürdigerweise sind gerade die emsigsten Neckbolde überaus empfindlich, sobald der Spieß umgedreht wird. Sie haben vor lauter Splitter suchen ganz den eigenen, oft recht beträchtlichen Balken vergessen!

Was sich liebt, das neckt sich; aber alles mit Maß und am richtigen Platz. Neckerei ist das Feuerwerk der Liebe, kann aber auch die verkappte Form der Gehässigkeit und Lieblosigkeit sein. Darum überlege zuerst, wenn du einen Menschen neckst, warum du es tust und aus welcher Gesinnung heraus dein neckisches Wort kommt.

R.

\* \* \*

## Ungeziefer auf Kakteen

Schädlich für Kakteen ist vor allem die rote Milbenspinne, ein winziges, rotes Tierchen. Sie beschädigt die Oberhaut der Kaktee, schabt sie ab und überzieht sie mit dünnen Fäden. Pflanzen, die von diesem Ungeziefer befallen sind, haben ein gelbes, fleckiges Aussehen. Sie müssen mit Seifenwasser (lauwarm) und einem weichen Pinsel abgewaschen werden. Man spült mit sauberem Wasser nach und läßt an warmer Stelle, nicht an der Sonne, trocknen. — Es gibt auch eine Art Wollläuse, die die Kakteen heimsuchen. Unter dem zarten Flaum verbirgt sich dieser gefährliche Feind der Kakteen. Dieses Ungeziefer färbt sich rot, wenn man es zerdrückt. Es muß mit einer nicht zu spitzen Pinzette entfernt werden. Schadhafte, das heißt eingestufene Stellen betupft man ganz leicht mit hochprozentigem Alkohol. — Bei zu viel Feuchtigkeit, besonders im Winter, kann sich der Kakteenpilz einstellen. Gesunde Kakteen sollen während den Wintermonaten kein Wasser erhalten. Befürchtet man ein schädliches Austrocknen der Kakteen, stellt man einige kleine Tellerchen voll Wasser zwischen die Töpfe. Ueberwinterungsräume für Kakteen sollen durchschnittlich 14 Grad R. messen und müssen täglich während der Mittagszeit gelüftet werden.

\* \* \*

## Von den Menschen

### — und vom Leben

Es geht im Leben, wie mit den Stiefeln. Wenn die Stiefel ausgetreten sind und endlich bequem passen, ist man gezwungen dieselben wegzuworfen. Wenn man vom Leben die Erkenntnis gewonnen und das selbe recht zu leben gelernt hat, wird man abgerufen.

Wer sich selbst keinen Wunsch versagen kann, wird nie imstande sein, andern viel zu gewähren.

Meist glauben Menschen, denen es an nichts fehlt, unfehlbar zu sein. Am Kleinen hängen und in Sorgen

hängen, Das ist der Menschheit närrischer Betrieb. Zulezt ist dir das Leben hingegangen, Du siehst dich um, und weißt nicht, wo es blieb.

Das Leben ist ein Kampf, dessen Palme sich im Himmel befindet.

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

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

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

## Makkaroni auf verschiedene Art.

### Makkaroni mit Sauce.

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

### Rahm-Makkaroni.

Die auf gewohnte Weise gekochten Makkaroni werden mit 1—2 Tassen Rahm verrührt, rasch aufgekocht und mit kleinen, gebadenen Brotwürfeln überfüllt.

### Makkaroni mit Tomaten.

Eine große, in Scheiben geschnittene Zwiebel wird in Butter angebraten, dann fügt man 2—3 geschälte, verschnittene Tomaten bei, würzt mit Salz und Pfeffer, sowie etwas Fleischextrakt, kocht alles  $\frac{1}{4}$  Std. und richtet über weichgekochte Makkaroni an. Reibkäse wird separat dazu serviert.

### Makkaroni mit Gehäd.

Man kauft zu 1 Pfd. Makkaroni  $\frac{1}{2}$  Pfd. Hackfleisch. Es wird mit gewiegter Zwiebel, Gewürz und wenig Fleischbrühe in Butter gut gedämpft. Unterdessen kocht man Makkaroni weich, rührt das Fleisch und ein Büchsen Tomatenpüree dazu, rührt mehrmals gründlich und richtet nach 10 Minuten an.

### Makkaroni à la Demidoff.

2—3 gelbe Rüben, eine kleine Sellerieknolle, 2 dünne, weiße Lauchstängel, eine kleine, weiße Rübe und eine Zwiebel werden geschält und in Stäbchen geschnitten. Alles zusammen wird mit reichlich Butter geschmort und mit einigen verschnittenen, eingemachten Pilzen und 1 Tasse Fleischbrühe aufgekocht. Die Mischung wird mit 1 Gläschen Madeira gewürzt und lagenweise mit weichgekochten Makkaroni angerichtet. Man serviert dazu eine pikante Tomaten- oder Trüffelsauce.

### Dominikaner-Makkaroni.

Eingemachte Pilze werden in Butter geschmort und fein gewiegt. Sardellenfilets aus Büchsen schneidet man in Scheibchen und mengt sie unter das Pilzpüree. Nun kocht man Makkaroni weich, verrührt sie mit der Mischung, richtet an und übergießt alles mit brauner Butter.

### Strasbourg-Muffauf.

In Würfel geschnittene und leicht in Butter geschmorte Gansleber, geschmorte Champignons und in Scheibchen geschnittener Rohschinken werden in einer dicklichen Rahmsauce aufgekocht und mit einem Eigelb verquirlt. In eine gebutterte Form gibt man lagenweise weichgekochte Makkaroni und Rahmsauce überstreut alles mit Brofamen und Reibkäse, träufelt Butter darüber und bäckt die Speise im Ofen bräunlich.

E. R.