Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 30 (1940)

Heft: 51

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: 28.11.2025

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



Vom Schenken.

überall, an allen Eden und Enden der Welt, wo die Wirrnisse des Krieges Eingang gefunden haben, steht neben dem furchtbaren unerdittlichen Willen des Nehmens das allgütige Wort des Gebens. Diese zwei Antipoden begegnen sich, stehen nebeneinander wie Gut und Böse, wie Tag und Nacht, wie Trauer und Freude. Was das eine vernichtet, versucht das andere aufzubauen und zu retten. Inzwischen naht die Weihnachtszeit mit ihren Gaben und Wünschen. Sie bringt den Trost, stärft vielleicht den Glauben an eine bessere Welt und beschenft vielleicht auch diesenigen, die nichts mehr zu erwarten haben . . .

Schenken kann man alles. Es kommt nicht darauf an, was es ist, es kommt aber darauf an, daß man schenkt, und in der Gabe selbst eine Freude empfindet. Die Freude des Schenkens ist wirklich die größte aller Freuden, und wer sie nicht kennt, ist wirklich arm zu nennen. Drum schenkt, um euch selbst zu bereichern, schenkt, um eurer eigenen Liebe willen, schenkt, um denen zu helsen, die nichts haben. Schenkt aber auch im Zeichen der Weihnachtszeit und sucht mit Gesühl und Einsicht das zu geben, was das Herz sich in diesen bescheidenen Zeiten noch ersehnen darf.

Die Beschränkung des Schenkens liegt im behördlichen Ersaß über die Punkteverteilung und diese soll berücksichtigt werden, wenn man sich Gedanken darüber macht, was man zu schenken imstande ist.

Für die Frau ist trot dieser Beschräntung die Auswahl noch recht beträchtlich. In erster Linie soll aber das Geschenkt das Bersönliche der Beschenkten berücksichtigen, ansonst man der Enttäuschung, daß Geschenke umgetauscht werden müssen, nicht leicht entgeben wird. Aus der großen Auswahl der Borsschläge greisen wir nur einige heraus:

Eine Seidenbluse ist heutzutage ein Rleidungsstück erster Ordnung, d.h. es wird das ganze Jahr getragen und ist punktefrei. Sie bietet der Frau die beste Variationsmöglichkeit, um sie kombiniert zu tragen. Eine schöne Seide oder ein hübsches Dessin wird von allen Damen geschätzt und als Geschenk ganz sicher mit größter Freude akzeptiert.

Eine Garnitur von Kragen und Manchetten aus Seide oder Spigen gehört schon zu den Gaben, die unbedingt Geschmack und Kinesse voraussehen. Besonders die Spigen spiesen in der heutigen Mode eine besondere Kolle. Sie ermöglichen es, ein älteres Kleid im Aussehen moderner und netter zu gestalten und bieten immer eine fröhliche Pointe zu einem Unisseid. Kurz und gut, die Spihen oder eine Seidengarnitur maschen das Kleid viel reicher.

Hand schube sind immer gesucht. Besonders jett im Winter ist die Beschenkte ganz sicher mit gut gesütterten Handschuhen zu erfreuen. Abgesehen von dieser Notwendigkeit, können Handschuhe in Kombination mit Tasche und Gürtel ein Geschenk von großem Wert darstellen. Eine solche Gabe im Einstlang zur bestehenden Garderobe ist wirklich etwas Appartes.

Parfums, Eau de Cologne find auch nette Geschenke, aber doch mit sehr viel Borsicht zu wählen. Parfums sind gewöhnlich ganz persönliche Dinge. Die Dame liebt eine gewisse Art und wenn man mit dem Geschent diese Art nicht absolut trifft, dann kann man damit oft viel mehr schaden als nützen. Das Gleiche gilt auch für Cau de Cologne, Puder, Pomaden, Crèmen und überhaupt alle Schönheitsartikel. Es ist vielleicht viel schlauer, aber natürlich banaler, ohne viel Sinn

und Raffinement, wenn man die Geschenksangelegenheit mit einem geschlossenen Couvert erledigt ...

Reiseartikel zu schenken ist nicht schecht, doch in der heute so unsicheren Zeit tragen sie eher ein Zeichen der Unruhe in sich. Wer Koffer kauft, will reisen, und wer will heute noch reisen? Nur derjenige, der muß, und das sind gewöhnlich keine Erholungs= oder Ferienreisen, aus denen man bald wieder zurück kommt. Lederwaren sind wohl willkommene Gaben, aber sie müssen unbedingt im Einklang mit der Zeit stehen, ansonsten sie eher einen Mißton in die allgemeine Freude bringen könnten.

Und was soll man dem Manne schenken? Diese Frage ist wirklich eine überflüssige Angelegenheit. Zigarrengeschäfte sind in der Stadt genügend vorhanden und Krawatten kann man bald in jedem zweiten Laden haben. Alles andere fällt aus dem Rahmen der üblichen Herrengeschenke und ist nicht zu empsehlen, weil sie für diese Zeit zu teuer sind. Herren sollte man gar nicht beschenken und wenn man als Frau, Braut oder Freundin die Lust verspürt, wirklich zu schenken, dann verlange man unbedingt einen beträchtlichen Vorschuß... es liegt ja in der Natur der Dinge, daß die Männer ihre Geschenke selbst zu bezahlen haben.

Die Hausapotheke, der "Chum mer z'Hülf" der Hausfrau

Die Bedeutung einer kleinen, aber praktisch eingerichteten und gefüllten Hausapotheke wird von unsern Hausfrauen noch vielsach start unterschätzt. Wie oft ist gerade die erste Hisse bei einem auch noch so kleinen Unfall oder einer winzigen Berletzung wichtig! Man kann mit einem rasch zur Hand genommenen antiseptischen Mittel Blutvergistungen oder noch Schlimmeres verhüten, kann in andern Fällen kostbare Zeit gewinnen, bis ärztliche Hisse vorhanden ist. Und wie einfach und mit wenig Kosten läßt sich eine Hausapotheke einrichten. Es kommt auf das Außere nicht so sehr an, als auf den Inhalt.

Jedes verschließbare Kästchen kann als Hausapotheke Berwendung finden. Man richte es mit Fächern ein, damit die verschiedenen Hilfsmittel, wie die äußerlich und die innerlich anzuwendenden Mittel, getrennt werden können. Auch sei jedes Fläschchen, jede Tüte oder Tube gut lesbar angeschrieben, und zwar mit dem Berwendungszweck, damit solgenschwere Berwechslungen oder langes Suchen vermieden wird.

Was soll eine Hausapotheke enthalten? Rizinusöl gegen Berftopfung, Choleratropfen gegen Durchfall, doppelkohlen= faures Natron gegen faures Aufstoßen oder fonstige Berdauungsstörungen, Uspirin, Mittel gegen Kopfschmerzen. Dann aber sollte eine Hausapotheke solche Mittel enthalten, wie sie sich seit alten Zeiten bewährt haben und wie fie bei uns im Som= mer aus Gottes freier Hausapotheke gratis zu holen oder auch für wenig Geld in jeder Drogerie zu haben find: Kamillen, Pfefferminze, Fenchel, Anis, Lindenblüten usw. Dann aber auch essigsaure Tonerde für Umschläge bei Verrenkungen und Verstauchungen. Dann heftpflaster, Brandfalbe, Salmiakgeist (gegen Insektenstiche), Baseline, Glyzerin und vor allem Verbandpatronen verschiedener Größen und Breiten. Eine Hausapotheke soll nicht überladen sein, aber doch alles das enthalten, was rasch zur Hand sein muß. Dann aber forge man bafür, daß nicht Mittel, die infolge jahrelangem Lagern verdorben sein können, zur Berwendung gelangen, sondern man halte von Zeit zu Zeit in der Apotheke Kevision und erneuere, was nicht mehr gebrauchsfähig sein könnte. Bor allem ersete man Ausgegangenes, sonst könnte man das nächste Mal leicht in Berlegenheit geraten.

Die praftische Hausfrau und Mutter versehle nie, bei jeder Gelegenheit Neues zu lernen, was ihr in Fällen, wo erste Historistig ist, nüglich sein kann. Sie richte auch demgemäß ihre Hausapothefe ein. Eine auch kleine aber gut greisbare und praftisch ausgestattete Hausapothefe ist ein richtiger "Chum mer z'Hüsse" und schafft ins Haus ein gewisses Gefühl der Beruhigung.

Restenverwendung im Saushalt

Reste zu verwenden, ersordert einiges Nachdenken. Um es der Hausfrau zu erleichtern, sei hier eine kleine Anleitung gegeben:

Altes Brot läßt sich verwenden zu Brotsuppe, geröstete Brotschen zu Suppeneinlagen, Brotrinde an Bratentunke.

Spargelichalen, Schotenschalen und Selleriefraut trocknet man und verwendet es als Wurzelwerk beim Auskochen von Suppenknochen.

Gemüsewasser: Das Rochwasser von Spargeln, Blumenfohl, Schwarzwurzeln und dergleichen eignet sich zur Bereitung von Suppen und Saucen oder zum Auskochen von Knochen zu Knochenbrübe.

Rochwasser von Nudeln, Mehltlößen, Spaghetti und dergleichen zu Mehlsuppe. Wan fügt etwas Butter hinzu, rührt ein Ei daran, schmeckt mit Maggiwürze ab und richtet die Suppe mit gerösteten Brotbröckchen an.

Frische Speckschwarten sinden Verwendung recht weich gekocht zu Sülze und Specktunke. Frisch dienen sie auch zum Abreiben der Ruchenbleche.

Gemüseresten: Wenn sie nicht aufgewärmt auf den Tisch tommen sollen, können sie durch ein Sieb gestrichen und als Suppe gereicht werden, zum Beispiel geben Möhren, Schoten, Welschraut, Braunkohl eine gute Suppe, ebenso Reste von Hüsenfrüchten. Letztere auch zur Bereitung von vegetarischen Koteletten.

Blumenfohl- und Krautstrünke, ebenso Salatrippen, holzige Kohlrabi usw. sollten wegen ihres Gehaltes an Nährsalzen immer ausgekocht und zu Suppe durchgestrichen werden, oder klein geschnitten, getrocknet ausbewahrt als Ersah für das in mancher Zeit so teure Wurzelwerk.

Bratentunke zu dunklen Suppen und zum Rochen von weisen Bohnen, Welschkraut, Braunkohl und Rohlrüben.

Braten- und Rochsleischreite: Je nach Menge der Reste, zu kaltem Ausschnitt oder mit kalter Merrettichsauce zum Abendebrot, Ragout, Fleischsalat, Heringsalat, seingehackt und mit frischem Fleisch vermischt zu Fülle, Klößchen, Fleischpudding oder zu gefülltem Kraut.

Größere Bratenreste können auch mit der fertigen Tunke in Patent= oder Weckgläsern konserviert werden zu späterem Gebrauch.

Eierfuchen in seine Streisen geschnitten als Suppeneinlage (Omelettensuppe).

Rlöhe in Scheiben geschnitten mit etwas Salz bestreut und in Fett gebraten, geben mit Schinken, Aufschnitt oder Ei ein Abendessen.

Ruchenrinden und -broden oder mißratener Kuchen zu Restenpudding und Tutti-Frutti oder trocken gerieben als Brösel auf Obstäuchen gestreut. L. M.

Wir backen für Weihnachten.

Butterplättli.

1 tg Mehl wird in Kingform auf den Tisch geschüttet, daß in der Mitte ein genügend großer Kaum zur Berarbeitung der übrigen Zutaten bleibt. In diese Mitte gibt man 750 g Butter, 500 g seingemahlene Mandeln, 500 g Zucker, 4 Eier und die gewiegte, gelbe Schale einer Zitrone. Wenn alles gut verarbeitet ist, zieht man das Wehl darunter und zwar so rasch wie möglich, um das Zähewerden des Teiges zu verhindern. Nachdem der Teig kurze Zeit geruht hat, formt man daraus etwa 12 cm lange, gut singerdicke, in der Mitte etwas siärfere Stangen, die man nebeneinander auf ein gesettetes Blech segt. Mit einem spitzen Messer bringt man einige schräge Kerben an und bestreicht die Stangen mit Eigelb. In mittlerer Hie goldgelb backen.

Wiener Stangerl.

Bon 140 g gesiebtem Mehl, 70 g Butter, dem Weißen von 1 Ei, einer Prise Salz und Zucker und einem Eßlöffel voll aufgelöster Hese wird mit wenig Wilch ein Teig gearbeitet, den man, mit einem erwärmten Tuch bedeckt, aufgehen läßt. Bon diesem Teig rollt man $1\frac{1}{2}$ cm dicke Platten aus, schneidet sie in längliche Stangen und bäckt sie bei guter Hige braun. Man kann die Stangen vor dem Backen mit Wilch bestreichen, damit sie einen matten Glanz bekommen.

Unis-Blätchen.

Das Weiße von 8 Eiern wird zu festem Schnee geschlagen. Dann fügt man unter unaufhörlichem Rühren die zerguirlten Eigelb, darauf 5 Teelöffel Anis, 1 Brise Salz und nach und nach 300 g Zucker, 150 g Weizenmehl und 175 g Kartosselmehl, immer löffelweise, hinzu. Wehl und Zucker müssen gesiebt sein. Ein gewachstes Blech wird mit kleinen Teighäuschen belegt, die bei mäßiger Hitz gebacken werden.

Butterringli.

375 g Wehl, 250 g Butter und 125 g Zucker werden auf dem Brett zusammen gehackt und zu einem schönen Teig verarbeitet. Er wird 3 mm dick ausgerollt, zu Kingen ausgestochen und nach dem Backen mit Schoroladeglasur überzogen.

Rofinenbrötchen.

125 g Butter rührt man zu Schaum und gibt 125 g Zucker, die Schale einer halben Zitrone und 3 Eigelb dazu. Wenn alles gut vermengt ift, kommen 100 g Rosinen, 250 g Wehl und ½ Päcken Backpulver hinzu, sowie zuletzt der Schaum der 3 Eier. Nun setzt man kleine Häuschen auf ein gebuttertes Blech und bäckt sie ca. ¼ Std. in mittlerer Hitze.

E. R.

Schofoladetrüffel.

50 g Tafelbutter, 120 g geriebene Schofolade, 1 Eklöffel Kafao, 1 schwacher Teelöffel Flüssigieti (Liför, starfer Kaffee oder Arraf). Die Schofoladetrüffel sind schnell gemacht, und ein ganz seiner Leckerbissen. Die Butter wird schaumig gerührt, die übrigen Zutaten dazugegeben, und gut untereinander gemischt. Man formt kleine Kugeln daraus, und wälzt sie in Schofoladen-Bermicelles, Granulé genannt, (in jedem Schofoladengeschäft erhältlich). Erkaltet, gibt man diese Kugeln in kleine Bapiermanchetten. — Liebt man die Trüffel etwas süßer, so kann man 2 Eklöffel Buderzucker beifügen; in diesem Fall sind dann 2 Teelöffel Flüssigieteit ersorderlich.

