

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 32 (1942)  
**Heft:** 45

**Artikel:** Bescheidene Gastlichkeit  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-649126>

### **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**

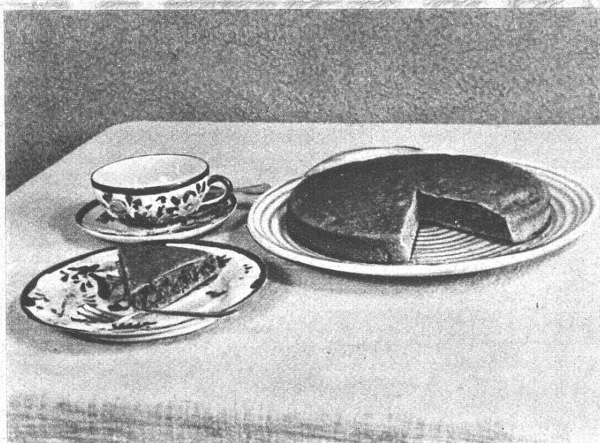
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 04.04.2026

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



**Diverse Appetitbissen.** Wir schneiden dünne, viereckige Mundbissen, d. h. sie dürfen gerade nur so gross sein, dass man sie bequem in den Mund schieben kann. Der Belag kann aus Gurkenscheiben, Radieschen, eventuell Tomaten oder sogar einmal Eisescheiben bestehen. Sehr gut ist eine geraffelte Sellerieknolle, mit einigen Tropfen Milch und Essig vermischt; roh geraffelte Rübli; ferner Randenscheiben, Kartoffelsalat, Bündnerfleisch (sehr ausgiebig für die abzugebenden Punkte, jedoch ein wenig teuer), Thon, Sardinen usw. Wir können alle diese Appetitbissen, ohne Butterunterlage servieren. In jedes Stück Brot stecken wir uns einen Zahnstocher. So erspart sich die Hausfrau Besteck und Teller. Jeder Gast greift nach einem Zahnstocher... schiebt den Würzbissen mit Genuss in den Mund... und freut sich an der Geselligkeit und Harmonie, die ihm durch den schön gedeckten Teetisch, den richtig zubereiteten Tee, und die herzliche, ungekünstelte Freundlichkeit der Gastgeber, entgegnet.



**Obstmehlkuchen.** Obstmehl ist nicht rationiert. Wir nehmen 250 g Obstmehl, dazu 2—3 roh geraffelte Kartoffeln, etwas Zucker, Zimt, Sulfanin, 1 ganzes Päckli Backpulver und ca. 1 1/2 dl Flüssigkeit. Alles gut miteinander verrühren, zuletzt Backpulver untermischen. Eine Springform ausfetten, mit Mehl bestäuben und auf kleinem Feuer eine Stunde backen lassen. Der Kuchen ist erst am zweiten Tage zu geniessen. Er bleibt sehr feucht.

Rechts: **Obst-Flocken-Dessert.** Dazu benötigen wir Kastanienflocken (nicht rationiert zur Zeit, da das Rezept in Druck geht), Aepfel, eine Banane, etwas Zucker oder Obstkonzentrat, geriebene Haselnüsse oder Mandeln und einen Schuss Rum. Zwei bis drei Esslöffel Milch verfeinern das Gericht, doch kann man auch die Flocken mit Wasser einweichen. Auf dem Tisch zubereiten: Die Kastanienflocken mit Milch gut befeuchten, dann die Aepfel direkt hineinreiben, mit Zucker oder Obstkonzentrat abschmecken, ebenso Haselnüsse und einen Schuss Rum zufügen, und mit Bananenscheibchen garnieren, sofort servieren.

## Bescheidene GASTLICHKEIT

Durch die Brotrationierung ist der Hausfrau, die gerne gastlich sein möchte, ein schwerer Schlag versetzt worden. Bis dahin gab es immer sogenannte „Ausweichprodukte“ und zudem hatte man ja genügend Brot. Ueber Nacht ist es anders geworden. Jetzt heisst es, die Brotscheiben abzuzählen, die man den Gästen servieren will — oder aber der Gast würdigt den Ernst der Zeit richtig und legt neben den Teller, ganz diskret, seine Mahlzeitencoupons.

Der zweite wunde Punkt berührt das Heizproblem. Man möchte mehr zusammenrücken; zwei bis drei Familien treffen sich abwechslungsweise einmal bei Frau A und einmal bei Frau B. So müssen nicht drei Familien ihre Wohnungen heizen, sondern nur eine. Man lernt wieder seine Nachbarn kennen, ihre Nöte und Sorgen verstehen — man kann wirklich einmal praktisch die Gemeinschaft, von der heute so viel gesprochen wird, erproben!

Sind das aber wirklich Faktoren, die ein Zusammensein verunmöglichen? Nein — wenn sich die Hausfrau endlich von der Vorstellung frei gemacht hat, dass Gäste empfangen, „Umstände machen“ bedeutet und dass man bei einer Schale Tee (es braucht nicht immer Schwarztee zu sein) gerade so gemütlich plaudern kann, wie bei einem leckeren Mahl! Die Gastlichkeit hängt nicht von der Verabreichung der Gerichte oder „eines guten Tropfens“ ab, sondern von der Herzenswärme und Herzensbildung der Hausfrau und ihrer Familienmitgliedern!

Möchte sie aber etwas mehr tun, dann sollen die nebenstehenden kurzen Rezepte ihr einige Anregung geben, wie man sparsam und doch appetitlich seine Gäste — auch heute — bewirten kann.

