

Bescheidene Gastlichkeit

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **32 (1942)**

Heft 45

PDF erstellt am: **21.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-649126>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

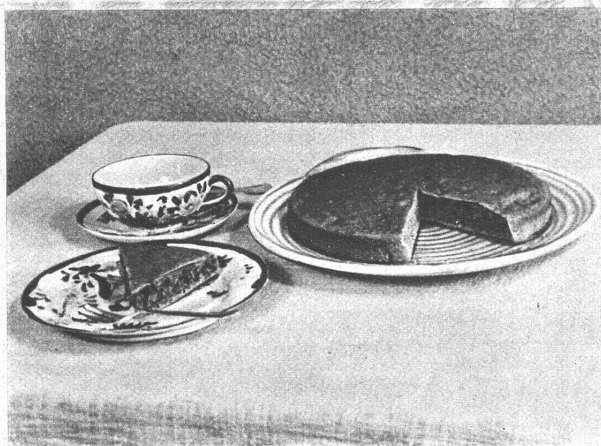
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



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.

