

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 27 (1937)
Heft: 12

Rubrik: Die Seite für Frau und Haus

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

Handarbeiten, Erziehungsfragen, Praktische Ratschläge, Küchenrezepte

An unsere jungen Freunde!

Von Walter Schweizer, Bern

In diesen Tagen schließen sich wieder hinter Tausenden von jungen Leuten die Pforten der Schule, und der brausende Strom des Lebens greift gierig nach ihnen. Das ist immer so gewesen und wird immer so sein, und doch ist es eine feierlich — ernste Angelegenheit! „Was meinst du, was will aus dem Kindlein werden?“ ist noch einmal, wie in der Stunde, da ihr jungen Leute euren Eltern geschenkt wurdet, die bange Frage aus Tausenden heißer Herzen. Denn nicht wahr, werden sollt ihr doch etwas. Ich kenne euch nicht, und auch weiß ich nicht, was an Fähigkeiten und Kräften, an Begabung und Wille, an Kühnem, zugreifendem Wagemut keimhaft in euch schlummert, aber um eines bitte ich euch um euretwillen: Wollet etwas im Leben! Zaungäste, die nur von andern sich durchschleppen lassen, Treibholzmenschen, die niemals etwas Eigenes einzusetzen haben oder einsetzen wollen, haben wir schon übergenug — und außerdem, das ist für einen rechten Menschen, der nicht als Trottel durchs Leben gehen will, zu wenig.

Man redet euch an diesem Wendepunkt eures jungen Lebens vielleicht da und dort davon, daß die Zukunft unseres Volkes, unserer hochwertigen Industrie und darum die Möglichkeit eurer eigenen Lebensgestaltung dunkel und drückend vor uns und auch vor euch stehe. Das ist wahr, aber ich mag heute nicht in erster Linie darüber mit euch reden. Oder verstehe ich euch falsch, wenn ich euch zutraue oder gar zumute, daß gerade die Unsicherheit und Unabsehbarkeit dessen, was vor euch liegt, für tatenfrohe, frische Jugend ihren besonderen Reiz hat!

Laßt euch von euren Eltern und Großeltern berichten, wie die, die vor euch am Werke waren, auch unten anfangen, aus eigenem Einsatz, eigenem Willen, eigenes Können, eigene Gedanken mit hinzubringen mußten, um aus dem und dem, was sie von vergangenen Geschlechtern übernahmen, Neues in die Zukunft Weisendes zu schaffen. Und laßt euch von ihnen auch sagen, was den Stolz und Reichtum ihres Lebens ausmacht, ob das, was sie ererbten oder das, was sie aus eigener Lebensarbeit dazu gaben.

Nein, liebe, junge Freunde, seht mit hellen, festen, wagemutigen, hoffnungsfrohen Augen in die Zukunft. In eure Zeitspanne fallen Aufgaben, für deren Erfüllung es sich lohnt, sich anzustrengen, und die es euch zur Pflicht machen, mit großem Sinn und heiliger Ehrfurcht an sie heranzugehen.

Ihr sagt mir, daß ihr alle nur kleine, abgegrenzte Berufs- und Erwerbsarbeit treiben werdet, daß ihr in Fabriken und Werkstätten, in Büros und Kaufhäusern, in Verwaltungen aller Art eingespannt sein werdet. Ich weiß das, und gerade darum bitte ich euch, wollt nicht nur Erwerbsmenschen und noch weniger, nur Ge-

nußmenschen werden, sondern wollet mit hohem, weitem Sinn im breiten Strom der Geschehnisse eurer Zeit drin stehen. Ihr kennt sicher auch Menschen, für die es im Grunde völlig gleichgültig ist, ob es Frühling oder Herbst, Winter oder Sommer ist, die nur Arbeitsmaschinen oder Gewohnheitstiere in Menschengestalt sind. Und wenn ihr genau zuseht, dann findet ihr andere, die mindestens ebenso fleißige oder fleißigere und erfolgreichere Arbeit tun und doch mit offenen Sinnen teilnehmen an dem, was sonst die Zeit bietet und bewegt. Es kommt auf euch sehr viel mit an, ob ihr für die Zeit, in der ihr lebet, etwas bedeutet, und ob die Geschehnisse für euch etwas bedeuten. Und auch in der Berufsarbeit selbst ist ein himmelweiter Unterschied, wie man in ihr drinsteht, sie sieht und treibt. Und auch da sage ich euch: Gehet mit innerer Achtung an die werktägliche Arbeit!

Wer mit hellen Augen, offenen Ohren, klaren Sinnen hinaustritt ins Leben, dem bringt jeder Tag eine Fülle von Reizen und Beobachtungen und Erkenntnissen und Einblicken, die dem stumpfsinnigen, freudlosen Menschen verloren gehen, an denen er einfach vorbeistolpert. Ihr gehet nun hinein in ein Leben und eine Welt von unabsehbaren Möglichkeiten. Man fliegt über Länder und Meere und leitet mit Hilfe des elektrischen Stromes Worte und Gedanken der Menschen über den ganzen Erdkreis. Aber was nützt es euch, wenn ihr daran vorbeistolpert, wenn ihr euch nicht Mühe gebt, in diesem Inhalt eurer Zeit mit hineinzuwachsen und euch für denselben zu öffnen.

Gewiß, ihr jungen Freunde, einen leichten, wohlbereiteten Weg werden wenige von euch finden. Soll ich euch darob bedauern? Wenn ihr seid, wie ich euch vor mir sehe und wie unsere und eure Zeit euch braucht, dann wollt ihr gar nicht bemitleidet sein. Nein!

Frisch gewagt ist halb gewonnen!

Zum Wagen aber gehören Schwierigkeiten, gehören Unberechenbarkeiten, gehören Gefahren und Hemmungen. Fürchtet sie nicht und geht ihnen nicht aus dem Wege. Das eine freilich zum Schluß. Wir Ältern wissen, was mit dem Spruch gemeint ist: „Das Leben hält die Süße und hält die Bitternis!“, aber laßt euch das nicht zu sehr anfechten. Wir erleben in diesen Wochen, wie die Strahlen der Sonne und der Föhn, der über die Schneefelder fegt, auch mit dem grimmen Winter fertig werden. Aber Sonne und Föhn — für euer Leben umgedeutet: Gott und Geist — braucht man dazu. Nehmet das Leben, in das ihr hinaustretet, ernst, aber freut euch auch darauf, wollet etwas in ihm, mit ihm, von ihm. Steckt euer Ziel so hoch als ihr wollt, wenn ihr nur selbst das eure dazu tun wollt, es zu erreichen!

* * *

Für die Küche

Das Kochen alter Kartoffeln.

Gegen das Frühjahr nimmt der Vorrat unserer Kartoffeln ab und wir möchten sie noch so schmackhaft wie möglich auf den Tisch bringen. Sobald die Kartoffeln anfangen zu treiben, verliert die Kartoffel ihren guten Geschmack und es empfiehlt sich die Triebe abzubrechen und den Rest unserer Kartoffeln im Keller fleißig zu kontrollieren. — Alte Kartoffeln schmecken am besten, wenn sie im Dampf gekocht werden. Man gibt sie geschält in ein Sieb, hängt dieses in einen Topf mit ständig kochendem Wasser und läßt auf diese Weise die Kartoffeln weich werden. Man muß darauf achten dabei gleichmäßig große Kartoffeln zu verwenden. Im Frühling schmecken die Kartoffeln am besten als Suppe oder Salat, wobei wenn möglich weiße Sorten verwendet werden sollten. Welche Kartoffeln werden durch mehrstündiges Einlegen in kaltes Wasser wieder fester. Alte Kartoffeln, die in der Schale gekocht werden sollen, gibt man in kochendes Wasser, je schneller sie weich sind, desto schmackhafter werden sie. Salz gibt man sofort dazu. Sobald die Kartoffeln weich sind, gießt man das Wasser ab, stellt den Topf zum völligen Trocknen der Kartoffeln einen Moment auf kleinstes Feuer und gibt sie dann sofort auf den Tisch. Weiße Sorten sollen schnell kochen, rote langsamer, dickschalige schneidet man ringsherum bandförmig ab, sie gewinnen auf diese Weise an Geschmack. Haben die Kartoffeln durch Kälte gelitten und sind leicht süßlich geworden, müssen sie gut gesalzen werden. Am besten schmecken sie übergossen mit viel gebräunten Zwiebeln oder in einer säuerlichen Sauce.

* * *

Garnierte Käsechnitten.

Dünne Scheiben von altbackenem Brot werden in heißem Fett schwimmend knusperig gebacken. Man legt sie noch heiß auf ein Blech, gibt auf jede Brotschnitte eine Scheibe Emmentalerkäse und schiebt die Käsechnitten solange in den Ofen, bis der Käse geschmolzen ist. Nun richtet man auf eine erwärmte große Platte an und belegt jede Käsechnitte mit einem Spiegelei. Mit grünem Salat ein sättigendes Mittagessen.

Käseknöpfli.

Aus Mehl, Milch, Salz und 1—2 Eiern klopft man einen guten Knöpflieteig. Davon sticht man kleine Stückchen ab und kocht sie in gesalzenem Wasser einige Minuten. Auf einem Sieb läßt man die Knöpfli vertropfen. Dann legt man sie in eine gebutterte Form, streut geriebenen Käse dazwischen und übergießt alles mit einer Tasse Rahm oder Milch. In guter Hitze wird die Speise 20 Min. gebacken und zu Salat serviert.

Auf die Fastezeit!

empfehlen wir

Ia. Meer- und Süßwasserrische

Fisch-Filets, Froschschenkel

Feinste Diana-Schnecken, präpariert

Feinste Mayonnaise u. Russ-Salat 100 gr —.40

Dosen-Salm:

„Encore“, rotfleischig, 1/1 Dose	Fr. 2.20
„Libby“, „ „ 1/2 „	1.30
„Pink“, rosafleischig, 1/1 „	1.40
„ „ 1/2 „	—85
„ „ 1/2 „	—50

Uebrige Fischkonserven, wie

Sardinen, Thon, Heringe, Lachs, Anchois, Hummer, Crevetten in grosser Auswahl und zu vorteilhaften Preisen.

Rezeptbüchlein gratis.

Gaffner, Ludwig & Co

zur Diana

Marktgasse 61, BERN, Filiale in Spiez.

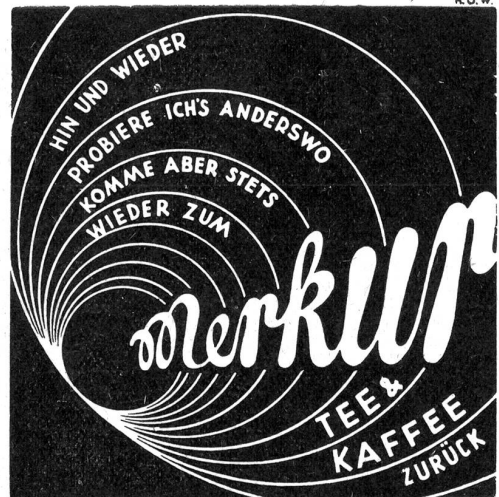
Prompter Versand.

Telephon 21.591

M. Ryf, Leichenbitterin

Gerechtigkeitsgasse 58 - Telephon 32.110

besorgt alles bei Todesfall - Leichentransporte mit Spezialauto

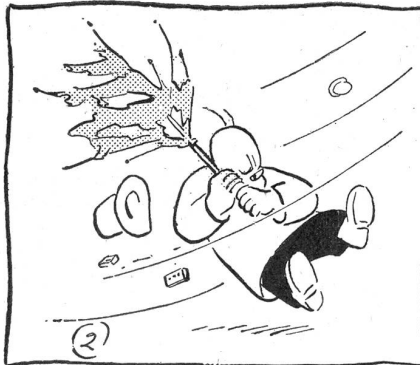
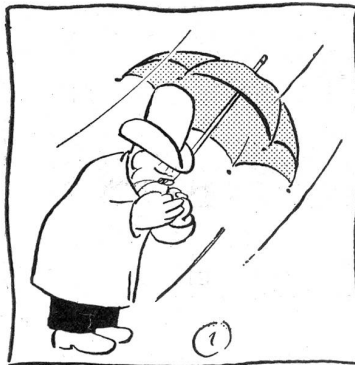


FARBEN
LACKE
PINSEL
PUTZARTIKEL

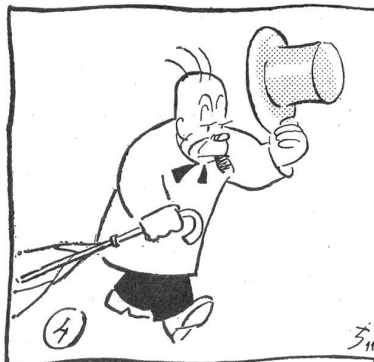
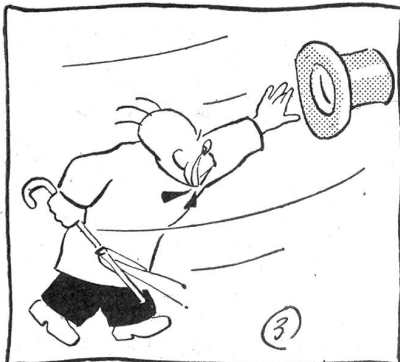
sowie sämtliche Kunst- und Malerartikel finden Sie in grosser Auswahl im Spezialgeschäft:

H. Böhme-Sterchi A.G., Bern

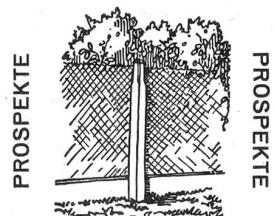
Lackfabrik, Neuengasse 20 (Bürgerhaus), Tel. 21.971



Copyright P. I. B. Box 6 Copenhagen



Adamson ergreift die Gelegenheit



SEILING - BERN

EISENBETON
EINFRIEDUNGEN

Bordüren - Couchen - Wegplatten
Bänke - Treppll - Bassins

HUMOR

„Kann ich Urlaub bekommen, meine Tante wird heute begraben?“

Der Chef schaute mißtrauisch:

„Ausgerechnet am Tage des großen Fußballmatches?“

Der Angestellte stotterte:

„Sie wäre sowieso nicht hingegangen.“

* * *

Stella strahlte:

„Kurt und ich sind schon seit zwei Monaten verlobt und keiner ahnt etwas.“

Die Freundin lächelte:

„Ach, daher. Wir führten alle Kurts verzweifelttes Wesen in den letzten Wochen auf geschäftlichen Merger zurück.“