

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: 12.07.2025

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



Vom Schenken.

Überall, an allen Ecken und Enden der Welt, wo die Wirrnisse des Krieges Eingang gefunden haben, steht neben dem furchtbaren unerbittlichen 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, stärkt vielleicht den Glauben an eine bessere Welt und beschenkt vielleicht auch diejenigen, 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 helfen, die nichts haben. Schenkt aber auch im Zeichen der Weihnachtszeit und sucht mit Gefühl und Einsicht das zu geben, was das Herz sich in diesen bescheidenen Zeiten noch ersehnen darf.

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

Für die Frau ist trotz dieser Beschränkung die Auswahl noch recht beträchtlich. In erster Linie soll aber das Geschenk das Persönliche der Beschenkten berücksichtigen, ansonst man der Enttäuschung, daß Geschenke umgetauscht werden müssen, nicht leicht entgehen wird. Aus der großen Auswahl der Vorschläge greifen wir nur einige heraus:

Eine Seidenbluse ist heutzutage ein Kleidungsstück 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 Spitzen gehört schon zu den Gaben, die unbedingt Geschmack und Feinesse voraussetzen. Besonders die Spitzen spielen in der heutigen Mode eine besondere Rolle. Sie ermöglichen es, ein älteres Kleid im Aussehen moderner und netter zu gestalten und bieten immer eine fröhliche Pointe zu einem Unifield. Kurz und gut, die Spitzen oder eine Seidengarnitur machen das Kleid viel reicher.

Handschuhe sind immer gesucht. Besonders jetzt im Winter ist die Beschenkte ganz sicher mit gut gefütterten 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 Einklang zur bestehenden Garderobe ist wirklich etwas Appartees.

Parfums, Eau de Cologne sind auch nette Geschenke, aber doch mit sehr viel Vorsicht zu wählen. Parfums sind gewöhnlich ganz persönliche Dinge. Die Dame liebt eine gewisse Art und wenn man mit dem Geschenk diese Art nicht absolut trifft, dann kann man damit oft viel mehr schaden als nützen. Das Gleiche gilt auch für Eau de Cologne, Puder, Pomaden, Crèmes 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 schlecht, 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 Krautwatten kann man bald in jedem zweiten Laden haben. Alles andere fällt aus dem Rahmen der üblichen Herrengeschenke und ist nicht zu empfehlen, 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.

Bera Mons.

Die Hausapotheke, der „Chum mer z' Hülf“ der Hausfrau

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

Jedes verschließbare Kästchen kann als Hausapotheke Verwendung 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 Verwendungszweck, damit folgenschwere Verwechslungen oder langes Suchen vermieden wird.

Was soll eine Hausapotheke enthalten? Rizinusöl gegen Verstopfung, Choleratropfen gegen Durchfall, doppeltkohlensaures Natron gegen saures Aufstoßen oder sonstige Verdauungsstörungen, Aspirin, Mittel gegen Kopfschmerzen. Dann aber sollte eine Hausapotheke solche Mittel enthalten, wie sie sich seit alten Zeiten bewährt haben und wie sie bei uns im Sommer aus Gottes freier Hausapotheke gratis zu holen oder auch für wenig Geld in jeder Drogerie zu haben sind: Kamillen, Pfefferminze, Fenchel, Anis, Lindenblüten usw. Dann aber auch essigsaure Tonerde für Umschläge bei Verrenkungen und Verstauchungen. Dann Heftpflaster, Brandsalbe, Salmiakgeist (gegen Insektenstiche), Vaseline, Glycerin 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 Sorge man dafür, daß nicht Mittel, die infolge jahrelangem Lagern verdorben sein können, zur Verwendung gelangen, sondern man halte von Zeit zu Zeit

in der Apotheke Revision und erneuere, was nicht mehr gebrauchsfähig sein könnte. Vor allem ersetze man Ausgegangenes, sonst könnte man das nächste Mal leicht in Verlegenheit geraten.

Die praktische Hausfrau und Mutter verfehle nie, bei jeder Gelegenheit Neues zu lernen, was ihr in Fällen, wo erste Hilfe nötig ist, nützlich sein kann. Sie richte auch demgemäß ihre Hausapotheke ein. Eine auch kleine aber gut greifbare und praktisch ausgestattete Hausapotheke ist ein richtiger „Chum mer z'Hülf“ und schafft ins Haus ein gewisses Gefühl der Beruhigung.

* * *

Restenverwendung im Haushalt

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

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

Spargelschalen, Schotenschalen und Selleriekraut trocknet man und verwendet es als Wurzelwerk beim Auskochen von Suppenknochen.

Gemüswasser: Das Kochwasser von Spargeln, Blumenkohl, Schwarzwurzeln und dergleichen eignet sich zur Bereitung von Suppen und Saucen oder zum Auskochen von Knochen zu Knochenbrühe.

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

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

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

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

Bratentunke zu dunklen Suppen und zum Kochen von weißen Bohnen, Welschkraut, Braunkohl und Kohlrüben.

Braten- und Kochfleischreste: Je nach Menge der Reste, zu kaltem Aufschnitt oder mit kalter Merrettichsauce zum Abendbrot, Ragout, Fleischsalat, Heringsalat, feingehackt 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.

Eierkuchen in feine Streifen geschnitten als Suppeneinlage (Omelettensuppe).

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

Kuchencrinden und -brocken oder mißratener Kuchen zu Restenpudding und Tutti-Frutti oder trocken gerieben als Brösel auf Obstkuchen gestreut.

L. M.

Wir backen für Weihnachten.

Butterplätzli.

1 kg Mehl wird in Ringform auf den Tisch geschüttet, daß in der Mitte ein genügend großer Raum zur Verarbeitung der übrigen Zutaten bleibt. In diese Mitte gibt man 750 g Butter, 500 g feingemahlene Mandeln, 500 g Zucker, 4 Eier und die gewiegte, gelbe Schale einer Zitrone. Wenn alles gut verarbeitet ist, zieht man das Mehl darunter und zwar so rasch wie möglich, um das Zähwerden des Teiges zu verhindern. Nachdem der Teig kurze Zeit geruht hat, formt man daraus etwa 12 cm lange, gut fingerdicke, in der Mitte etwas stärkere Stangen, die man nebeneinander auf ein gefettetes Blech legt. Mit einem spitzen Messer bringt man einige schräge Kerben an und bestreicht die Stangen mit Eigelb. In mittlerer Hitze goldgelb backen.

Wiener Stangerl.

Von 140 g gesiebttem Mehl, 70 g Butter, dem Weißen von 1 Ei, einer Prise Salz und Zucker und einem Eßlöffel voll aufgelöster Hefe wird mit wenig Milch ein Teig gearbeitet, den man, mit einem erwärmten Tuch bedeckt, aufgehen läßt. Von diesem Teig rollt man 1½ cm dicke Platten aus, schneidet sie in längliche Stangen und bäckt sie bei guter Hitze braun. Man kann die Stangen vor dem Backen mit Milch bestreichen, damit sie einen matten Glanz bekommen.

Anis-Plätzchen.

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

Butterringli.

375 g Mehl, 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 Ringen ausgestochen und nach dem Backen mit Schokoladeglasure überzogen.

Rosinenbröckchen.

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

E. R.

Schokoladetrüffel.

50 g Tafelbutter, 120 g geriebene Schokolade, 1 Eßlöffel Kakao, 1 schwacher Teelöffel Flüssigkeit (Viktor, starker Kaffee oder Arrak). Die Schokoladetrüffel sind schnell gemacht, und ein ganz feiner Leckerbissen. Die Butter wird schaumig gerührt, die übrigen Zutaten dazugegeben, und gut untereinander gemischt. Man formt kleine Kugeln daraus, und wälzt sie in Schokoladen-Vermicelles, Granulé genannt, (in jedem Schokoladen-geschäft erhältlich). Erkalte, gibt man diese Kugeln in kleine Papiermanchetten. — Liebt man die Trüffel etwas süßer, so kann man 2 Eßlöffel Puderzucker beifügen; in diesem Fall sind dann 2 Teelöffel Flüssigkeit erforderlich.

J. B.

