

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 29 (1939)  
**Heft:** 48  
  
**Rubrik:** Haus und Heim

### **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:** 18.03.2025

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

# Haus und Heim

## Wir backen für Weihnachten.

### Nußkonfekt.

½ Pfd. Nußkerne werden fein gewiegt oder gemahlen, ¼ Pfd. Zucker und etwas Zimt darunter gemengt, sowie der Schnee von 2 Eiweiß nebst etwas Rosenwasser. Auf ein mit Mehl bestreutes Blech setzt man Häufchen von der Masse und bäckt sie im Ofen.

### Buttersterne.

300 g Butter, 250 g Zucker, 1 Pfd. Mehl werden zu einem Teig verarbeitet, derselbe ausgewalzt, zu Sternen ausgestochen, die mit Eigelb bestrichen und im Ofen gebacken werden.

### Weißer Biberli.

500 g Zucker rührt man mit 6 Eiern, 1 Eigelb und dem Saft einer Zitrone recht schaumig. Dann gibt man 8 g Backpulver und so viel Mehl hinzu, daß es einen festen Teig gibt, der

½ cm dick ausgerollt werden kann. Man drückt den Teig in eine Biberliform, schneidet diese schön aus, legt sie auf ein leicht gefettetes Blech und bäckt sie in mäßiger Hitze.

### Hafelnußstangen.

Aus 2 Eigelb, 125 g Butter, 125 g Zucker, 125 g gemahlener Hafelnüssen und 150 g Mehl arbeitet man einen Teig. Er wird zu kleinen Rollen gedreht, etwa in der Form von kurzen Bleistiften, die man, nicht zu dicht nebeneinander, auf ein vorgerichtetes Blech legt und in mittlerer Hitze hellgelb bäckt.

### Orangenschalenplätzchen.

Die Schalen von 2—3 Orangen werden an 250 g Hut- oder Stückzucker abgerieben. Dieser Zucker wird mit 100 g geschälten, süßen, gemahlener Mandeln vermischt und mit 2 Eiweiß, 35 g gesiebt Mehl und ½ Löffel Zimt tüchtig verrührt. Davon setzt man kleine Plätzchen auf Oblaten und bäckt sie bei gelinder Hitze gelb.



## Nähmaschinen HELVETIA



**FILIALE BERN,  
Zeughausgasse 18**

**Hausleckerli.**

125 g Butter reibt man zu Schaum und vermischt ihn mit 125 g geschälten, gemahlenden Haselnüssen, 150 g Zucker, 2 Eiweiß, 3 g Zimt, 1 Messerspitze Nesselpulver und 250 g Mehl. Der ziemlich feste Teig wird  $\frac{1}{2}$  cm dick ausgerollt und in rechteckige Leckerli geschnitten. Man legt sie auf ein gebuttertes Blech, bäckt sie in mittlerer Hitze hellgelb und überzieht sie noch warm mit einer dicken Kirchglaçur.

**Mailänderli.**

500 g Mehl, 250 g Zucker, 250 g Butter, 3 Eigelb und das gewiegte Gelbe einer Zitrone werden zu einem Teig gewirkt, der aber so wenig wie möglich verarbeitet werden darf. Man rollt ihn gut 1 cm dick aus, sticht davon kleine Förmchen, legt sie auf ein gebuttertes Blech, bestreicht sie zweimal mit Eigelb und bäckt sie in ziemlicher Hitze.

E. R.

## Neue Mädchenschule Bern

Gegr. 1851 Waisenhausplatz 29 Tel. 279 81

**Lehrerinnen-Seminar:** Beginn des neuen vierjährigen Kurses am 16. April 1940. Endtermin der Anmeldung 1. Februar 1940. Aufnahmeprüfung wohl Ende Februar oder Anfang März, wird den Angemeldeten bekannt gegeben. Prospekte beim Direktor.

**Kindergärtnerinnen-Seminar:** Beginn des zweijährigen Kurses am 16. April 1940. Endtermin der Anmeldung 1. Februar 1940. Aufnahmeprüfung Ende Februar. Genauer Zeitpunkt wird den Angemeldeten bekannt gegeben. Prospekte verlangen. Töchter aus der ganzen Schweiz finden Aufnahme.

**Fortbildungsklasse:** 10. Schuljahr für allgemeine Bildung und Vorbereitung auf allerlei Frauenberufe. Keine Aufnahmeprüfung. Anmeldung bis spätestens 30. März 1940.

**Sekundarschule:** 5 selbständige Klassen. Aufnahmeprüfung für die unterste Klasse wird im Stadtanzeiger bekannt gegeben.

**Primaroberschule:** 5 selbständige Klassen mit Sekundarschulpensum. Keine Aufnahmeprüfung.

**Elementarschule:** 4 Schuljahre, zuletzt als Vorbereitung auf die Sekundarschule. 3 Schuljahre für Knaben und Mädchen, zusammen mit dem Freien Gymnasium.

**Kindergarten:** Bedingungen bei der Vorsteherin, Fr. Zäslin, einzuholen.

Sprechstunde täglich 11.15 bis 12 Uhr, Samstags ausgenommen. Der Direktor: Dr. C. Bäschlin.

## Ausgeliebene Bücher

„Ausgeliebene Bücher“, ein unerfreuliches Kapitel. Irgendwo las ich ein französisches Sprichwort, das übersetzt ungefähr folgendes sagen will: „Das ist das traurige Los eines ausgeliebten Buches: Oft ist es verloren, immer aber hat es gelitten!“ — Ja, fast immer hat ein ausgeliebtes Buch gelitten, und wie oft muß man froh sein, daß es überhaupt zurückkommt! Es gibt Menschen, die ihr Wissen mit dem Inhalt anderer Leute Bücher bereichern, weil es einfach billiger zu stehen kommt, sich die Bücher auszuborgen, als sie selbst zu kaufen. Ich meine damit nicht jene Menschen, die mit Glücksgütern überhaupt nicht gesegnet sind, und sich eben keine Bücher kaufen können, sondern jene, die sich keine kaufen wollen. —

Niemand, der eigene Bücher besitzt, wird es sich leisten, beim Lesen Butterbrote zu essen, sodaß Brofamen oder was noch schlimmer ist, Krumen eines gebutterten Gebäcks zwischen die Blätter fallen. Niemand, der wertvolle Bücher sein eigen nennt, wird starken Tabaksqualm in die Seiten blasen, daß einem beim Aufschlagen eine ganze Duftwelle in die Nase steigt, die wahrlich nicht nach Lavendel gemahnt. — Aber ein Fremder, der sich ein Buch zum Lesen ausleiht, tut das ganz ohne Bedenken! Es ist bestimmt nicht zu leugnen, daß es Hausfrauen gibt, die ein Buch, das sie gerade im Atem hält mit in die Küche nehmen, um wieder einen kürzern oder längern Augenblick zu erhaschen, um schnell ein Stück weiterzulesen, auch wenn es sogar während dem Kochen ist. Ist es da verwunderlich, wenn das Buch da und dort in der Hitze des „Küchengefechts“ einen Flecken bekommt? — „Immer hat es gelitten, oft ist es sogar verloren!“ Auch davon werden jene Menschen, die Bücher besitzen, ein Liedlein zu singen wissen. — „Verloren“, „Verlegt“, das sind die Ausreden, die man zu hören bekommt, wenn man sich seine ausgeliehenen Bücher zurückbittet. — Wenn man Geld ausleiht, kann es vorkommen, daß man schöneres Geld zurückbekommt, als man selbst gegeben hat. Viel weniger als bei Geld fühlt man sich verpflichtet, auch das ausgeliebte Buch zurückzugeben! Warum auch diese Nachlässigkeit? Denken diese Menschen wohl, daß es uns gleichgültig sei, ob dieses oder jenes Buch uns fehlt? Nehmen sie ganz einfach an, wo so viele Bücher in schön geordneten Reihen in Regalen stehen, kann ruhig eines davon ausbleiben?

Es mag ein Trost sein, ein ganz kleiner, daß es schon seit Jahrhunderten so gewesen ist: „Die einen kaufen sich Bücher und die andern leihen sie sich aus.“ —

Darum könnte einen schon die Lust ankommen, über den eigenen Bücherfahrrad zu schreiben: „Keine Leihbibliothek!“ Oder was noch deutlicher wäre: „Diese Bücher sind beim Buchhändler erhältlich!“ Gewiß, wir würden als sehr unhöflich gelten, und es bliebe uns immer noch unbenommen, jenen Leuten Bücher zum Lesen zu geben, die mit Büchern umzugehen wissen. Unsere Bücher blieben bei dieser Maßnahme letzten Endes wenigstens in unserm Besitz und mancher Aerger bliebe uns obendrein noch erspart. —

Maria Scherrer.

## Taschenschirme für jeden Geschmack

Adolf Georges

Rabattmarken Nachf. R. WITSCHI, Kramgasse 31



Rohrmöbel, Bürsten- und Korbwaren

**B. Frei-Hentschel**

Kesslergasse 46, (l. St. (b. Kasinoplatz)). Tel. 3 48 10



## Uhren, Bijouterie<sup>™</sup> Trauringe

immer vorteilhaft in grosser Auswahl beim Fachmann

**W. Rösch**

Bern, Marktgasse 44