Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 33 (1943)
Heft: 10

Artikel: Barbara feiert Geburtstag
Autor: L.R.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-636436

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

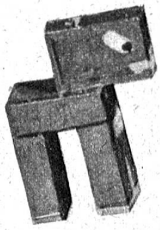
Download PDF: 01.07.2025

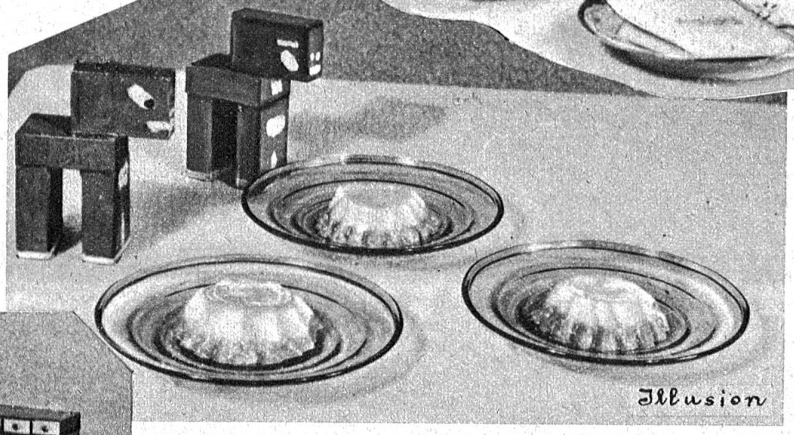
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Barbara feiert Geburtstag

Barbara ist fünf Jahre alt. Die Mutter erlaubte ihr, zu diesem Festchen einige Nachbarskinder einzuladen. Darüber hinaus darf Barbara den Tisch selbst decken und Hausfrau spielen. Wie die Aeuglein leuchten! Lange vor der festgesetzten Zeit ist die Arbeit getan, und nun drückt Barbara ungeduldig immer und immer wieder ihr Näschen an den Fensterscheiben platt. Wer kommt wohl zuerst? «Dr Jaagi wird wieder der letzte sein, aber vielleicht kommt «'s Vreneli» ein wenig früher.» Wiederum wird der Tisch geprüft, nachgesehen, ob die benötigten Spielsachen in greifbarer Nähe sind!..

Kinder kann man mit einer Einladung unendlich beglücken. Nicht der Geldbeutel ist dabei ausschlaggebend, sondern der Kontakt der Herzen. Kontakt von Schweizerkind zu Schweizerkind. Gerade in Zeiten der Not und Einschränkung sind solche kleine Gemeinschaftsfestchen von grossem Wert, nämlich dann, wenn mit Worten stiller Herzlichkeit Fäden gesponnen werden können. Kein Kind wird diese kleinen Freuden vergessen; es wird zudem lernen, dass «geben seliger sein kann denn nehmen» und seine egoistische Einstellung zugunsten der Gemeinschaft zurückstellen. Heute sind es noch Kinder, später werden es Mütter und Väter sein, die als Bürger und Bürgerinnen in selbstverständlicher Weise ihren Pflichten gegenüber Heimat und Staat nachkommen, nur weil sie es in der Jugend gelernt haben. Darum wollen wir Mütter unseren Kindern diese kleinen Freuden nicht versagen. Eine frohe, sonnige Jugend garantiert überdies jeder Mutter, tüchtige, gesunde Menschen, die im Leben selten versagen; nur soll die Freude wirklich als solche empfunden und nicht als Selbstverständlichkeit hingenommen werden.





Illusion. Zutaten: 1 Päckli Vanille- und 1 Päckli Schokoladepudding, 2/3 Wasser, 1/3 Milch, 1 Löffel geriebene Haselnüsse.
Pudding wie üblich zubereiten; die Haselnüsse dem Vanillepudding zufügen. Kleine Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen und halb mit Pudding einfüllen. Kalt stellen. Wenn der Pudding ziemlich steif ist, die andere Schokolademasse zufügen und 2 bis 3 Stunden erkalten lassen. Dazu kleine Biskuits servieren.

Creme. Dazu nehmen wir Vanille-Puddingpulver. Zuerst wird ein Esslöffel Zucker braun gebrannt, dann mit Wasser/Milch aufgefüllt. Zitronenrinde, fein gerieben hinzufügen. Puddingpulver (d. h. die Hälfte eines Paketes) hineinrühren und wie Gebrauchsanweisung weiter kochen. Bis zum Erkalten rühren, um die Hautbildung zu verhindern. Diese Creme schmeckt vorzüglich, wenn sie noch mit kleingeschnittenen Früchten (Aepfel werden mit dem Schälmesser geschnitten) vermischt werden kann.

Maispudding. Zutaten: Mais, 2 Löffel Griess, Zucker, Zimt, Zitronensaft und -schale, Milch. (Kann auch mit 2/3 Wasser und 1/3 Milch zubereitet werden.) Etwas Schokoladepulver, Sultaninen oder Rosinen.
Mais wie üblich einrühren. Griess zufügen. Auf kleinem Feuer kochen lassen, dann die anderen Zutaten langsam untermischen. Eine Form mit kaltem Wasser ausspülen, den dicken Brei einfüllen, erkalten lassen. Stürzen und mit dem Rest der flüssigen Schokolade verzieren. Dazu Hagebuttentee und kleine Biskuits.

Kastanien-Torte. Zutaten: 1 Pfund Kastanien, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, 1 Tässchen Haushaltrahm, 1 Prise Salz, 1 Tasse Mehl, 1 Päckli Backpulver und 2 Esslöffel geriebene Haselnüsse. Die Kastanien weich kochen, schälen und durch die Hackmaschine treiben. Mit Zucker, Vanillezucker, abgeriebener Zitronenrinde würzen, dann die übrigen Zutaten beifügen. Eine Springform einfetten, die Masse einfüllen und im Ofen bei kleiner Hitze 50 Minuten backen lassen. Das Glacieren schenken wir uns, dafür stecken wir fünf Kerzchen ein. Mit Lindenblütentee oder aber Schokolade (halb Wasser/Milch) servieren. L. R.