

Barbara feiert Geburtstag

Autor(en): **L.R.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **33 (1943)**

Heft 10

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-636436>

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.

Barbara ist fünf Jahre alt. Die Mutter erlaubte ihr, zu diesem Festchen einige Nachbarkinder einzuladen. Darüber hinaus darf Barbara den Tisch selbst decken und Hausfrau spielen. Wie die Aegleinen 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...

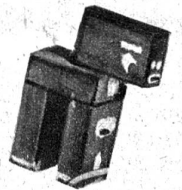
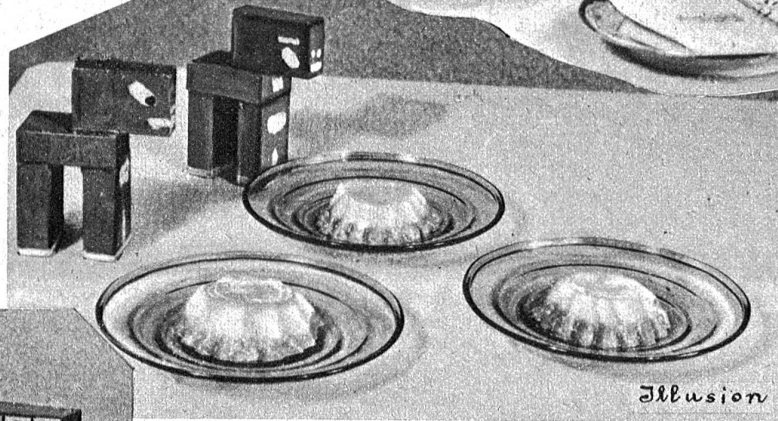
Kinder kann man mit einer Einladung unendlich beglücken. Nicht der Geldbeutel ist dabei ausschlaggebend, sondern der Kontakt der Herzen. Kontakt von Schweizerkind zu Schweizerkind. Gerade in Zeiten der Not und Einschränkung sind solche kleine Gemeinschaftsfestchen von grossem Wert, nämlich dann, wenn 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 selbst-

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 (Äpfel werden mit dem Schälmesser geschnitten) vermischt werden kann.

Kastanien-Torte



Illusion



Maispudding

BARBARA FEIERT GEBURTSTAG

verständlicher 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, $\frac{2}{3}$ Wasser, $\frac{1}{3}$ 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.

Maispudding. Zutaten: Mais, 2 Löffel Griess, Zucker, Zimt, Zitronensaft und -schale, Milch. (Kann auch mit $\frac{2}{3}$ Wasser und $\frac{1}{3}$ 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 Hagebuttente 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 Lindenblütente oder aber Schokolade (halb Wasser/Milch) servieren. L. R.