

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst

Band: 15 (1925)

Heft: 8

Rubrik: 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: 06.05.2025

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



Schlussprüfung im Hausfrauen-Verein.

Der Hausfrauen-Verein veranstaltete in letzter Zeit einen theoretischen Kochkurs, der sehr gut besucht wurde. Als dessen Abschluss wurde Freitag abend, den 13. Februar, im Frauenrestaurant „Daheim“ eine Ausstellung veranstaltet, zu der sich auch weitere Mitglieder des Vereins einfanden, und zu dem verschiedene Firmen der Stadt Bern Demonstrationsmaterial lieferten. So schickte der Präsident des Metzgermeistervereins, Herr Uttiger, verschiedene Sorten und Qualitäten von Kalb- und Rindfleisch, und zwar je drei Qualitäten; Ludwig & Gafner stellten eine große Kollektion Geflügel verschiedener Sorten und Qualitäten, ferner eine Menge Fische, vom feinsten Süßwasserfisch bis zum billigsten Meerfisch, sowie verschiedene Gemüse- und Obstsorten und in der Küche gebräuchliche Gewürze. Christen & Co., sowie die Firma B. Voepthien gaben rationelle Küchengerätschaften, wie die moderne, praktische Küche sie braucht, die Cutellerie Simon sämtliche Arten von Messern und Werkzeugen für den Küchengebrauch. Anhand all dieses Materials demonstrierte der Kursleiter, Hr. S. Duthaler, die verschiedenen Verwendungsarten der Lebensmittel und der Instrumente. Sehr interessant waren namentlich seine Ausführungen über das Fleisch, die zeigten, welche Stücke für die verschiedenen Gerichte verwendet werden sollen. Nicht weniger interessant waren die Belehrungen über die verschiedenen Arten und Qualitäten von Geflügel. Zum Schlusse nahm Herr Duthaler das Filettieren verschiedener Fischsorten, sowie das Dressieren von Geflügel vor. — Dem theoretischen Kochkurs, der sehr viele Belehrung über die verschiedenen Gebiete der Kochkunst bot, folgte am Mittwoch den 18. Februar ein zehn Nachmittage umfassender praktischer Kochkurs in der Küche des „Des Alpes“. — Um zu zeigen, wie die Industrie der Kochkunst entgegenkommt resp. sie erleichtert, besuchten die Teilnehmerinnen des theoretischen Kochkurses letzte Woche die Teigwarenfabrik Wenger & Hug in Gmüden, wo ihnen die Fabrikation verschiedener Sorten von Teigwaren vorgezeigt wurde. Die Firma Saco A.-G. bot hierauf den Frauen eine sehr hübsche Ausstellung ihrer Suppeneinlagen, Würzen usw., wobei Herr Direktor Diethelm die modernen Gesichtspunkte, von denen aus diese Produkte zusammengelegt werden, erläuterte.

Vom Berner Hausfrauen-Verein.

Liebe „Berner Woche“!

Als lieber wöchentlicher Gast in unserem Hause weist du immer so viel zu erzählen von dem, was in Bern vorgeht und nicht vorgeht, erfreust uns mit Bildern von heimeligen Ecken und geschichtlichen Stätten unserer alten Stadt und unseres lieben Vaterlandes, lässest Menschen, die einst durch unsere Lauben schritten, in deinen Blättern zu neuem Leben auferstehen und last not least hast du sogar in liebenswürdiger Weise und richtiger Würdigung dem neugebackenen

Hausfrauen-Verein eine Seite eingeräumt. Darüber möchte ich mich einmal mit dir unterhalten. Letztlich sah ich auf dem Schreibtische meiner Frau zwei Geste liegen und neugierig, wie es manchmal auch die Männer sind, gestattete ich mir einen Einblick in dieselben. Eins war halbvoll mit Bleistiftgefilz und im andern das gleiche Geschreibsel dann schön mit Tinte ins Reine geschrieben; alles Rezepte und Erläuterungen aus dem theoretischen Kochkurs, den Herr Duthaler gegenwärtig im „Daheim“ leitet. Nun, diesen Mann und diese Veranstaltung, die meine Frau zum Schreiben bringen können, muß ich mir einmal ansehen, denke ich. Meine schreibfaule Frau, bei der es in den Ferien höchstens zu ein paar Ansichtskarten reicht! Ich muß zwar gestehen, ich erledige meine Korrespondenz auch in gleicher Weise. — Jede Woche zweimal rennt nun meine Frau, sonst die reinste Hausunke, mit Bleistift und Papier bewaffnet ins „Daheim“ und erklärt uns zu Hause noch viel mehr als früher, daß gerade die Suppen und die Gemüse, die wir am wenigsten lieben, die bedürftlichsten und nahrhaftesten sind. Dieser Sache wollte ich nun in zweifacher Weise auf den Grund gehen und sah als unsichtbarer Zuschauer und Zuhörer nebenan. An den Tischen rings im Saal junge, mittlere und schon etwas angeführte Damen, die alle darauf brennen, ihrem „Männchen“ etwas Gutes aufzutischen, weil ja bei den profaischen Männern die Liebe durch den Magen geht. Gute Platten gewürzt mit ein wenig attischem Salz halten länger als Rosenketten. Oben, am Tisch sah ich dann die verdienstvolle Präsidentin und Gründerin des Hausfrauenvereins, Frau Lotter (unsere verehrte Schriftstellerin Hedwig Correbou) mit ihrem Generalfstab, pardon, will sagen Komiteedamen, die sie in ihren manchmal nicht leichten und angenehmen Geschäften unterstützen. Neben ihr saß der Leiter des Kurses, Herr Duthaler. Obwohl er nicht an das Ballkürformat der werten Frau Präsidentin heranreicht, scheint er sich doch als König in seinem Reiche und als einziger Mann recht haß im Korbe zu fühlen. Wir hätte es allerdings auch gefallen, von zarten Lippen und schönen Augen um recht leckere Rezepte gebeten zu werden. Ich hätte es aber sicher nicht über's Herz gebracht, von Salz und Zwiebeln, Pfeffer und Knoblauch zu sprechen, sondern lieber Zimmt und Zucker, Rosen und Nelken (nicht Gewürznelken) ein Loblied gesungen! ergo hätten die Damen von mir keine Kochkünste lernen können (ich esse sie lieber), aber einen fröhlichen Abend hätte ich beiden Teilen doch versprechen können. Der Herr Vortragende ließ sich aber durch nichts aus der Fassung bringen und oftmals recht factastische Bemerkungen einfließen, was mir sehr imponierte. Und noch etwas hat mich sehr gefreut, zu sehen, daß die Frauen sich überall gleich bleiben, im Ballsaal, im Theater, in Vorträgen und Kursen, überall das heimliche Siamesen- und Beobachten. Ich mußte wirklich staunen, was für nobel benannte Suppen man aus Nesten fertig bringt, in Zukunft wirds bei uns wohl auch fremdwörter- oder küchenlateinmäßig zugehen. Von Sparen, Einteilen, feinen Braten und Saucen hat er gesprochen, daß uns Männern wirklich das Herz im Leibe lachen muß. Heimlich habe ich zwar manche der Damen im Verdacht, das Plus in der Kasse, das sich durch weise und rationelle Handhabung, gerade speziell am Fett, ergeben hat, sei bereits für ein reizendes Sommerkleid oder totschönen Frühjahrschut in Aussicht genommen worden. Welcher Mann wird so ein Barbar sein und als Dant für die mit fröhlichen Mienen aufgetragenen, erlebten Platten nicht mit einem Extrabaken nachhelfen?

Nun habe ich an Herrn Duthaler auch noch ein Anliegen. Er sagt den Frauen wie tochen, könnte er nicht uns Männern auch einmal einen Vortrag halten über das richtige Essen, was eigentlich nahrhaft ist, damit wir uns nicht mehr so gläubig dem Urteil der Frau unterwerfen müssen

und auch einmal punkto Tagesmenu jeweils mitreden dürfen. Vielleicht würde es auch nicht schaden, wenn uns einmal von berufener Männerseite her der Werdegang der aufgetragenen Speisen mit ein paar kurzen Worten erklärt wird, damit wir die Mühe und das Können der lieben Gattin mehr zu schätzen wissen. Mit dem „Tellerleereffen“ sind sie nicht immer zufrieden und hören gerne hie und da ein wohlverdientes Lob. Es braucht ja nicht gerade bei Zitronenwasser und Tee zu sein, man könnte auch zu einer guten Flasche Zusucht nehmen.

Nachträglich habe ich noch vernommen, daß Herr Duthaler seinem theoretischen Kurs die Krone aufsetzen will, indem er einen praktischen Kurs folgen läßt, in der richtigen Annahme, daß meistens wirklich und nicht bloß theoretisch gegessen wird. Auch in der Küche bewährt sich das Wort: „grau ist alle Theorie“. Wünsche allerseits viel Vergnügen und guten Appetit, denn ich nehme an, daß so reichlich gekocht wird, daß sich auch hie und da die Gemänner miteinsfinden zum probieren. Gutes Gelingen brauche nicht zu wünschen, dies ist unter einer solchen Leitung selbstverständlich. Z.

Frauenstimmrecht.

Der Vorstand des internationalen Verbandes für Frauenstimmrecht hält vom 24. bis 27. Februar eine Sitzung in Basel ab. Die Schweiz wird darin durch Fräulein Gourd vertreten sein. Die Generalversammlung des schweizerischen Verbandes wird am 23./24. Mai in Biel stattfinden.

Frauen bei den englischen Gemeindewahlen.

Acht Frauen sind zu Bürgermeisterin gewählt worden. Die Städte Cambridge, Colchester und Yarmouth werden neben anderen Orten künftig weibliche „Mayors“ haben. Die Hälfte der neuen Stadtoberhäupter ist unverheiratet. Zum ersten Male hat die Stadt Glasgow zwei Frauen, Mrs. Barbour und Mrs. Bell, zu Amtmännern gewählt, die auch als Volksrichter zu fungieren haben. Mrs. Barbour gehört dem Stadtmagistrat an; Mrs. Bell wird im Seegericht über die Verbrechen und Vergehen, die im Hafenbezirk begangen werden, zu urteilen haben.

Praktische Ratschläge.

In feuchten Wohnungen ist es ratsam, die Möbel nicht ganz an die Mauer zu stellen. Was das Aufhängen der Bilder betrifft, so schützt man diese am besten, wenn man an die Rückwand derselben kleine Korbstückchen klebt, so daß das Bild die Mauer nicht direkt berührt.

Um das Anbrennen der Milch zu verhindern, pült man die Pfanne, bevor man die Milch eingießt, tüchtig in reinem, kaltem Wasser aus, läßt sie aber dann nicht austrocknen, sondern gießt die abzukochende Milch sofort hinein. Auch öfteres Umrühren der Milch während des Kochens mit einem Kochlöffel verhindert das Anbrennen. Das Sauerwerden der Milch aber verhindert man durch Zusetzen von etwas doppeltkohlen-saurem Natron. Ungefähr ein halber Kaffeelöffel auf einen Liter Milch.