

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 26 (1936)
Heft: 46
Rubrik: Die Seite für 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: 05.05.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Etwas über die Kleidung.

Konfektion oder Maßschneiderei?

Die Konfektion hat in der neueren Zeit eine Entwicklung genommen, die sie befähigt, den verwöhnten Ansprüchen gerecht zu werden. Bei der Konfektion ist das Risiko geringer als bei der Maßschneiderei: man sieht, wie das Kleidungsstück sieht und wie es gearbeitet ist, während bei der Maßschneiderei der Stoff verschnitten werden kann und allerlei Zufälligkeiten eintreffen können, auch bei der geschicktesten Schneiderin. Konfektion ist in gewissem Sinne auch billiger als Maßschneiderei. Die Ausgarnierung ist vielfach so gewählt, daß die Maßschneiderei nachsteht, weil sie nicht über die selben Möglichkeiten verfügt. Die Konfektion arbeitet heute auf so viele Größen, daß auch Frauen, die nicht über normale Körperproportionen verfügen, etwas finden. Ende der Saison können nicht selten sehr preiswürdige Stücke erstanden werden, doch ist es gut, wenn sich die Käuferin darüber beraten läßt, ob das Ausgewählte der kommenden modernen Richtung noch standhalten wird.

Die Maßschneiderei hat selbstverständlicherweise ihre großen Vorzüge. Meist sind die Stoffe, die man zum Bearbeiten gibt, besserer Qualität als die Konfektionsstoffe. Das Maßkleid kann individueller gestaltet werden und bleibt länger in der Form und länger modern als das Konfektionskleid. Voraussetzung ist, daß die Schneiderin gute Fachkenntnisse besitzt und mit Geschmaß arbeitet. Hat man eine gute Schneiderin gefunden, so überlasse man ihr vertrauensvoll die Arbeit und rede ihr nicht immer drein. Sie kennt die Eigenart der Bestellerin und weiß, was ihr steht. Es gibt Kundinnen, die eine Schneiderin zur Verzweiflung zu bringen vermögen und die glauben besonders vornehm zu wirken, wenn sie diese recht schikanieren.

Was von der Schneiderin gesagt wird, gilt auch für die Coiffeuse und die Modistin. Man suche ganz ruhig die Meisterin, die einem zusagt. Dann aber bleibe man bei ihr und wechsele nicht fortwährend. Nach kurzem wird sie sich in die Geschmacksrichtung und die Bedürfnisse ihrer Kundin derart einleben, daß diese an ihr die beste Beraterin finden wird. (Aus H. Lotter: „Das Buch der Hauswirtschaft“.)

Für die Küche

Zur Apfelsaison.

Apfel-Charlotte. 150 Gramm altbadenes Brot wird in feine Scheibchen geschnitten und in genügend Butter oder Fett goldgelb geröstet. In Scheiben geschnittene Äpfel schmort man kurz mit einem Stückchen Butter, Zucker und einem Glase Weißwein oder Most. In eine gebutterte Form schichtet man abwechselnd Brot und Äpfel und streut gewaschene Sultaninen dazwischen. Die letzte Apfelschicht bestreut man mit Zucker und bädt das Ganze 20–25 Minuten im Ofen.

Apfelpudding. 3 Goldbreitnetten schneidet man in Würfelchen und läßt sie mit Zucker bestreut und mit Zitronensaft beträufelt stehen. Dann schneidet man Weißbrot in Scheiben, entfernt die Rinde und gibt das Brot (schwach 1 Pfund) mit 1/2 Liter Milch und eingebrühten Butter in eine Pfanne. Auf kleinem Feuer kocht man die Masse, bis sie sich von der Pfanne löst und gibt sie in eine Schüssel. Nun fügt man 100 Gramm Zucker, gehackte Zitronenschale, 2 bis 3 Löffel gemahlene Mandeln, 1 Messer-

spitze Zimt, eine Prise Salz und 5–6 Eigelb nach und nach bei, mengt die Äpfel darunter und gibt nach und nach die schaumig geschlagenen Eiweiß unter die Masse. Sie wird in eine gebutterte, did mit geriebener Brotkruste ausgestreute Form gefüllt und 1 1/2–2 Stunden im Wasserbad gekocht. Der Pudding wird gestürzt, mit Zucker und Zimt bestreut und mit einer Weinheimsauce serviert.

Apfel-Auflauf. Mit etwas weißem Wein, einigen Löffeln Zucker und gewiegler Zitronenschale kocht man geschälte, halbierte, vom Kernhaus befreite Äpfel zu Brei. Dann rührt man 50 Gramm Butter zu Rahm, gibt nach und nach etwas Zucker, 3–4 Eigelb, den Äpfelbrei, eine Prise Salz und 4 geriebene Haselnußmakaronen dazu, zieht die schaumigen Eiweiß unter die Masse, füllt sie in eine gebutterte Form und bädt sie im Ofen eine gute halbe Stunde.

Apfel mit Haferflocken. 1 große Tasse Haferflocken werden mit 2 Tassen Milch zu Brei gekocht und erkalten gelassen. In Scheiben geschnittene Äpfel dünstet man 10 Minuten mit Zucker und einem Stückchen Butter. Man gibt sie in eine gebutterte Form. Zu den Haferflocken gibt man 2 Eigelb, einige Rosinen, 3–4 Löffel gehackte Mandeln, Zucker und die schaumigen Eiweiß. Man verteilt die Mischung über die Äpfel, streut nochmals Zucker und gehackte Mandeln darüber und bädt die Speise im Ofen bräunlich.

Kohlkostäpfel. 6 Löffel Reisflocken und 4 Löffel geröstete Maisflocken vermischt man mit 2 Tassen Rahm oder Milch, 2 zu Brei zerdrückten Bananen und 3 geriebenen Äpfeln. Man streut 1 Löffelchen Zimt darüber und garniert mit sterilisierten Kirschen.

Apfelsalat. Entkernte Äpfel und Orangenscheiben werden lagenweise mit Zucker in eine Schüssel gegeben und mit so viel Wein übergossen, daß die Früchte davon durchtränkt sind. Es darf aber keine Brühe entstehen. Man serviert die Früchte erst nach einigen Stunden.

E. R.

Ein paar gute Rezepte.

Räseier im Ofen. In eine gebutterte Form gibt man eine Lage geriebener Käse und legt darauf 4–5 Eier, wie Spiegeleier. Nun bestreut man die Eier wiederum mit Käse. 1 Tasse sauren Rahm vermischt man mit Salz, Pfeffer und Muskat und gießt ihn sorgfältig über die Eier. Obenauf streut man Käse und Butterwürfelchen und bädt die Eier ca. 1/4 Stunde im Ofen. Man serviert sie zu Spinat, Kohl oder irgend einem Salat.

Venetianischer Reis. Ein großes Stück Butter wird erhitzt und 2–3 Tassen ungewaschener, zwischen 2 Tüchern geriebener Reis dazu gegeben. Wenn die Körner glasig geworden sind, fügt man wenig Fleischbrühe bei und läßt sie unter fortwährendem Rühren einkochen. Es wird immer wieder Fleischbrühe zugegossen, bis der Reis ziemlich weich ist. Unterdessen hat man auf gewohnte Weise 2 Bratwürste knusperig gebraten und ein enthäutetes, in Salzwasser geschmortes Hirn in Würfelchen geschnitten. Die verschnittene Wurst und das Hirn rührt man unter den Reis, erhitzt alles gut und serviert den bergförmig angerichteten Reis mit einer dicke Tomatensauce.

Kalb-fleisch-Stew. 1 1/2 Pfund gutes Kalbfleisch wird in Würfel geschnitten, wobei man Haut und Sehnen entfernt. Man wendet die Fleischwürfel in einer Mischung von Mehl, Salz und Pfeffer und brätet sie in genügend

Butter hellbraun. Man fügt in Scheiben geschnittene Zwiebeln und entfernte Gurken, sowie einen gehackten Salatkopf bei, vermengt alles gut und gießt 2 Tassen leichte Fleischbrühe oder Wasser dazu. Gut zugedeckt schmort man das Fleisch weich und würzt zuletzt mit 1–2 Löffel Madeira oder Sherry.

Rahmschüssel. Gefälagener, leicht-gefüllter Rahm wird lagenweise mit einer Mischung von geriebenem Weiß- und geriebenem Schwarzbrot in eine Schüssel gegeben und mit Würfelchen von Himbeergelee verziert. E. R.

Vo üsem Hansli.

Der Hanseli bättet jede-n-Abend schöne Gebättli. Er het vo der Großmama es Helgebuech übercho, wo es Bild drinne-n-isch vom liebe Gott. Immer wider luegt der Hanseli das Bild a. Ei Abe geit er im Nachthemmel uf d'Terrasse-n-ufe ga bätte. D'Mama fragt, was jitz das soll si. Da seit der Hanselima: „Weiß Mama, der lieb Gott isch doch afe hli en alte Ma und ghört allwä nümme grad guet, da will i lieber uf d'Terrasse-n-ufe ga bätte, er verchtheits de besser!“

Ei Mittag git es Chuttele zum Aesse. Der Hanseli merkt losort, daß der Papa nid grad Liebhaber vo Chuttele-n-isch und macht halt o Gschichte. D'Mama seit, er soll nume o hli dervo ässe, es sig ja Fleisch und er bättli doch immer für nes Bißeli Fleisch. „Ja natürlich Fleisch“, seit der Hanseli, aber emel nid e gschmäletli Chuttele!“

Der Hanselima hat grüsligärn es Schwöschterli. D'Mama seit ihm, es choscht jvvel Guld. Am Tag drauf houft d'Mama e schöne Winterhut. Si seht ne am Abe-n-uf und zeigt ne em Papa. Der Hanseli schreit dernäbe und seit nüt. Uf einisch chehrt er sich um und geit zu fir Neebahn und seit vor sich ane: „E so e tüüre Huet cha si chouffe, aber de zu me ne Schwöschterli längt es nid.“

D'Mama und der Hanseli sihe im Tram. Bis-a-vis siht e Burefrou mit e me große Chropf. Der Hanseli isch ganz schtill und brav. Plöblech seit er: „Mama, warum schlüdt di Frou das Weggli nid abe?“

Es anders Mal im Tram siht e alte Herr mit e mene große, schöne Chimberballon. Der Hanseli isch voll Interesse für di blau Chugle. „Du, Mami“, küschelet er uf einisch, „i hatt nie dänkt, daß so alti Manne no mit Ballon schpile.“

D'Tante Rosa isch uf Bsuech da gji und het der ganz Ramittag vo der Nichte erzellt, wo gschide-n-isch. Am Abe wott d'Mama d'Milch welle und merkt, daß si gschide isch. Der Hanseli schreit dernäbe und studiert: „Gäll, di Milch isch halt jitz o gschide, wi der Tante ihres Greti?“

Di Scheidungsgschicht schpudt sogar no wyter, nachdäm me em Hanseli erklärt het, daß das Greti äbe jitz nüt meh mit jim Ma well z'lie ha. Ei Morge chumt der Hanseli vom Garten-ine und seit empört: „I la mi la scheide vom Peterli, er seit mer immer Hauseli!“

Es het glüet a der Türe. D'Mama isch uf em W.C. und der Hanseli geit em Bed ga ufue. „Martet e hli“, seit er zum Bed, „d'Mama mueß nume no Wasser ufe la, de chumt si de.“ R.