

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 35 (1945)  
**Heft:** 27  
  
**Rubrik:** Aus der Küche

### **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.](#)

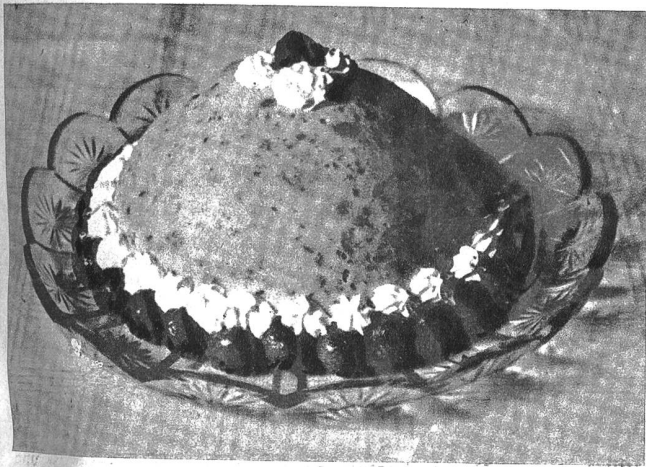
**Download PDF:** 22.01.2025

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

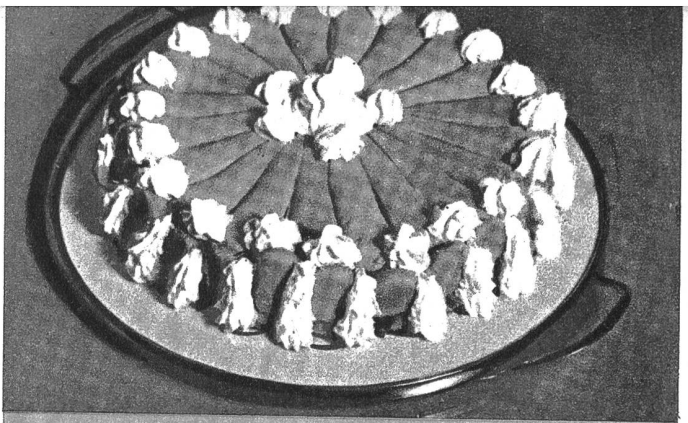
## ★ KÜHLE DESSERT FÜR HEISSE TAGE ★

**Einfache, gefüllte Biskuitorte.** Man legt einen gefetteten Tortenformrand auf eine Platte, belegt den Boden mit gekauften Biskuits, füllt mit einer Fruchtcrème, (oder beliebigen anderen Crème) die man aus  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 40 g Stärkemehl, 30 g Zucker und Fruchtmarm hergestellt hat, auf (die Crème muss aber schon fast kalt sein und ziemlich dick) und deckt wieder mit Biskuits zu. Die Torte wird mit geschlagenem Quark, mit Zucker vermischt, garniert. Zum Schluss wird der Tortenrand einfach sorgfältig abgehoben.

**Stachelbeerpudding.** Weichgekochte, durch ein grobes Sieb gestrichene und gesüsste Stachelbeeren mischt man unter eine mit  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 40 g Stärkemehl und 30 g Zucker hergestellte Crème (man rührt das Stärkemehl mit wenig Milch an, kocht den Rest der Milch mit dem Zucker auf, giesst das Stärkemehl hinein und lässt noch 5—6 Minuten kochen) und giesst diese in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form. Nach dem Erkalten stürzt man die Crème und garniert mit rohen Früchten und eventuell gesüstem und geschlagenem Quark anstatt Nidle.



Auch einen einfachen Stachelbeerpudding kann man hübsch anrichten



Die fertige Biskuit-Torte



Flockenspeise mit Früchten und Schneeklösschen

**Flockenspeise.** In eine Glasschüssel gibt man gesüßtes Fruchtmarm lagenweise mit Weizenflocken (Cornflakes oder Matzingerflocken gehen auch) und verziert zum Schluss mit ganzen Früchten und geschlagenem Eiweiss mit Zucker vermischt.

## Eleganz am Kinderwagen

Die Frauen im «besten» und im «beständigen» Alter drehen die Köpfe — die Männer schauen auch nach rückwärts — schließlich steckt man die Häupter zusammen, schüttelt die Obsi- oder die «Rübel»-Frasuren (die letztgenannten sind in der überwiegenden Mehrzahl!) und kann es nicht verstehen: Frau Elise, das Mädchen aus dem Dorf, das vor ein paar Jahren in die Stadt geheiratet hat, kam mit ihrem Erstgeborenen, fein säuberlich eingepackt in die exklusive Kinderwagenausstattung, in ihre engere Heimat — wieder einmal auf Besuch für ein paar Stunden. Man hatte zwar gewusst, dass die Elise in der Stadt sich «gemacht» hatte, dass Puder und Lippenstift sehr bald die ländliche Herkunft mehr und mehr verschwinden liessen, dass Schuhe und Kleider immer dem entsprachen, was das Heftli als «dernier cri» etikettiert hatte. Daran hatte man sich gewöhnt, daran nahm auch die alte Frieda, welche einen Grenzbesetzungsveteran von 1870/71 zum Mann hatte, nicht mehr Anstoss, zumal man sich damit tröstete, die Elise werde dann wohl später, wenn sie ihre Kinder habe, wieder vernünftig werden. Nun war

das kleine Brigittchen inzwischen angekommen — das Lokalblatt hatte die Zivilstandsmeldung pflichtschuldig veröffentlicht — nun war gar Elise mit dem Meiteli selber gekommen.

Man verstand das nicht im Dorf. Man war immer der Meinung (und es war eine Meinung, die man hätte Generalnenner taufen können), dass eine Mutter, auch eine noch sehr junge Mutter, darauf zu achten habe, nicht aus dem Rahmen zu fallen. Das Wort Eleganz und der Begriff einer rechten Mutter — das wollte einfach für die einfachen Dorffrauen nicht zum Passen kommen. Und nun gar noch diese modisch-verrückte Jacke, dieser — ja, es war tatsächlich ein Hut. Ob wohl unter den Handschuhen sich lackierte Fingernägel versteckten? Ob die Augenbrauen künstlich korrigiert worden waren? (Es schien beim Vorbeigehen, als ob die Augenbögen hätten Haare lassen müssen!) Ob — nein, man verstand das nicht.

Und was sagen wir dazu, wir, die wir in städtischen Urteilen uns ergehen, die wir uns gewöhnt sind, auch allzu bunte Anblicke nur als Geschmackssache der betreffenden Dame zu betrachten? Was

sagen wir zur «eleganten Mutter»? Nein, wir geben den Dorffrauen nicht ohne weiteres unrecht. Mutter sein verpflichtet nicht nur zu Hause, Mutter sein verpflichtet auch auf der Strasse: Für mich ist die Mutter, ist jede Mutter ein Ausdruck des Vernünftigen, des Massvollen. Uebertreibungen in irgendeiner Richtung stehen einer Mutter schlecht an, denn sie soll ja Vorbild sein, *Vorbild ihren Kindern* — in jedem und in allem. Nun darf sie sich gewiss gut kleiden, sie darf hauchdünne seidene Strümpfe tragen, einen Hut, sogar etwas extravaganter Façon (die Geschmäcker sind bekanntlich verschieden), Fingernägel darf sie auch pflegen, wenn es auch nicht gerade ein Zeichen von Eleganz ist, violette oder morgen vielleicht grüne Farbe zu verwenden. Aber man kann auch die *Eleganz mit Mässigkeit* pflegen, ja *wahre Eleganz* zeichnet sich gerade aus durch Mässigkeit! Und erst dann, wenn du, junge Mutter, aufs Land gehst, zu Leuten wie du und ich, als wir noch jung waren, noch nicht eingespannt in den «Duktus» städtischen Lebens — vor allem auf dem Land, junge Mutter, sei mässig in der Aufmachung. Sei es aber auch in der Stadt, mit allem «Zuschuss», den man bewilligen soll, denn du bist, du sollst Vorbild sein, selbst schon dem Knirps mit erst einem Jahrgang! m.