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 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: 01.12.2025

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 Entwidlung genommen, die sie befähigt, den verwöhntesten Ansprüchen gerecht zu werden. Bei der Konfektion ist das Risiko geringer als bei der Maßschneiderei: man sieht, wie das Kleidungsstück sitzt 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 Verarbeiten 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 Geschmack 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 schicanieren.

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 wechsle 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 Aepfelsaison.

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

Aepfelpudding. 3 Goldreinetten 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 eigroß 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 Messerspitze Zimt, eine Prise Salz und 5—6 Eigelb nach und nach bei, mengt die Aepfel darunter und gibt nach und nach die schaumig geschlagenen Eiweiß unter die Masse. Sie wird in eine gebutterte, dick mit geriebener Brotrinde ausgestreute Form gefüllt und 1 1/2—2 Stunden im Wasserbad gekocht. Der Pudding wird gestürzt, mit Zucker und Zimt bestreut und mit einer Weinschaumsauce serviert.

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

Aepfel mit Haferflocken. 1 große Tasse Haferflocken werden mit 2 Tassen Milch zu Brei gekocht und erkalten gelassen. In Scheiben geschnittene Aepfel 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 Aepfel, streut nochmals Zucker und gehackte Mandeln darüber und bäckt die Speise im Ofen bräunlich.

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

Aepfelsalat. Entkernte Aepfel 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.

Käseeier im Ofen. In eine gebutterte Form gibt man eine Lage geriebener Käse und setzt 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 bäckt die Eier ca. 1/4 Stunde im Ofen. Man serviert sie zu Spinat, Kohl oder irgend einem Salat.

Venetianischer Reis. Ein eigroßes 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 dicklichen Tomatensauce.

Kalbfleisch-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 bratet sie in genügend Butter hellbraun. Man fügt in Scheiben geschnittene Zwiebeln und entkernte 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. Geschlagener, leichtgesüßter 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-Abe sis 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 Nachthemmeli uf d'Terrasse-n-use ga bätte. D'Mama fragt, was jitz das söll si. Da seit der Hanselima: „Weisch Mama, der lieb Gott isch doch afe chli en alte Ma und ghört allwä nümme grad guet, da will i lieber uf d'Terrasse-n-use ga bätte, er verschteits de besser!"

*

Ei Mittag git es Chuttle zum Aesse. Der Hanseli merkt sofort, daß der Papa nid grad Liebhaber vo Chuttle-n-isch und macht halt o Gschichte. D'Mama seit, er söll nume o chli dervo ässe, es sig ja Fleisch und er bättli doch immer für nes Bitzeli Fleisch. „Ja natürlech Fleisch", seit der Hanseli, aber emel nid e gschnätzleti Chutte!"

*

Der Hanselima hät grüsli gärn es Schwöschterli. D'Mama seit ihm, es choschti g'viel Gäld. Am Tag druf chouft d'Mama e schöne Winterhut. Si setzt ne am Abe-n-uf und zeigt ne em Papa. Der Hanseli schteit dernäbe und seit nüt. Uf einisch chehrt er sech um und geit zu sir Ysebahn und seit vor sech ane: „E so e tüüre Huet cha si chouffe, aber de zu me ne Schwöschterli längt es nid."

*

D'Mama und der Hanseli sitze im Tram. Vis-a-vis sitzt e Burefrou mit e me große Chropf. Der Hanseli isch ganz schtill und brav. Plötzlech seit er: „Mama, warum schlückt di Frou das Weggli nid abe?"

*

Es anders Mal im Tram sitzt e alte Herr mit e mene große, schöne Chinderballon. Der Hanseli isch voll Interesse für di blaui Chugle. „Du, Mami", chüschelet er uf einisch, „i hätt nie dänkt, daß so alti Manne no mit Ballon schpile."

*

D'Tante Rosa isch uf Bsuech da gsi und het der ganz Namittag vo der Nichte erzellt, wo gschide-n-isch. Am Abe wott d'Mama d'Milch welle und merkt, daß si gschide isch. Der Hansli schteit dernäbe und schtudiert: „Gäll, di Milch isch halt jitz o gschide, wi der Tante ihres Greti?"

*

Di Scheidungsgschicht schpuckt sogar no wyter, nachdäm me em Hanseli erklärt het, daß das Greti äbe jitz nüt meh mit sim Ma well z'tüe ha. Ei Morge chunnt der Hanseli vom Garte-n-ine und seit empört: „I la mi la scheide vom Peterli, er seit mer immer Hanseli!"

*

Es het glütet a der Türe. D'Mama isch uf em W. C. und der Hanseli geit em Beck ga uftue. „Wartet e chli", seit er zum Beck, „d'Mama mueß nume no Wasser use la, de chunnt si de."

R.