

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: 15.01.2026

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKТИСHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Etwas über die Kleidung.

Konfektion oder Mässhneiderei?

Die Konfektion hat in der neueren Zeit eine Entwicklung genommen, die sie befähigt, den verwöhntesten Ansprüchen gerecht zu werden. Bei der Konfektion ist das Risiko geringer als bei der Mässhneiderei: man sieht, wie das Kleidungsstück sitzt und wie es gearbeitet ist, während bei der Mässhneiderei der Stoff verschnitten werden kann und allerlei Zufälligkeiten eintreffen können, auch bei der geschicktesten Schneiderin. Konfektion ist in gewissem Sinne auch billiger als Mässhneiderei. Die Ausgarnierung ist vielfach so gewählt, daß die Mässhneiderei 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 Mässhneiderei hat selbstverständlich ihrer großen Vorteile. Meist sind die Stoffe, die man zum Verarbeiten gibt, besserer Qualität als die Konfektionsstoffe. Das Mässhleid 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 Geschmac arbeitet. Hat man eine gute Schneiderin gefunden, so überlässe man ihr vertrauensvoll die Arbeit und rede ihr nicht immer drein. Sie kennt die Eigenart der Bestellnerin 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 dies 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 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 Äpfelsaison.

Äpfel-Charlotte. 150 Gramm altbäckenes Brot wird in kleine Scheibchen geschnitten und in genügend Butter oder Fett goldgelb geröstet. In Scheiben geschnittene Äpfel schmort man kurz mit einem Stückchen Butter, Zuder und einem Glöse Weißwein oder Most. In eine gebutterte Form schichtet man abwechselnd Brot und Äpfel und streut gewaschene Sultaninen dazwischen. Die leichte Äpfelschicht bestreut man mit Zuder und bäckt das Ganze 20–25 Minuten im Ofen.

Äpfelpudding. 3 Goldreinetten schneidet man in Würfchen und läßt sie mit Zuder 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 eisigem 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 Zuder, gehähte Zitronenschale, 2 bis 3 Löffel gemahlene Mandeln, 1 Messer-

spieß 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, die mit geriebener Brotrinde ausgestreute Form gefüllt und 1 1/2–2 Stunden im Wasserbad gekocht. Der Pudding wird gestürzt, mit Zuder und Zimt bestreut und mit einer Weinschausauce serviert.

Äpfel-Auflauf. Mit etwas weißem Wein, einigen Löffeln Zuder und gewiegelter Zitronenschale kocht man geschälte, halbierte, vom Kernhaus befreite Äpfel zu Brei. Dann röhrt man 50 Gramm Butter zu Rahm, gibt nach und nach etwas Zuder, 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 bäckt sie im Ofen eine gute halbe Stunde.

Äpfel 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 Zuder und einem Stückchen Butter. Man gibt sie in eine gebutterte Form. Zu den Haferflocken gibt man 2 Eigelb, einige Rosinen, 3–4 Löffel gehähte Mandeln, Zuder und die schaumigen Eiweiß. Man verteilt die Mischung über die Äpfel, streut nochmals Zuder und gehähte Mandeln darüber und bäckt die Speise im Ofen bräunlich.

Rohkostäpfel. 6 Löffel Reisflocken und 4 Löffel geröstete Maisflocken vermischen 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.

Äpfelsalat. Entkernte Äpfel und Orangenscheiben werden lagenweise mit Zuder 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.

Käseer 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 vermischen man mit Salz, Pfeffer und Muskat und gießt ihn sorgfältig über die Eier. Obenauf streut man Käse und Butterwürfchen und bäckt die Eier ca. 1/4 Stunde im Ofen. Man serviert sie zu Spinat, Kohl oder irgend einem Salat.

Venetianischer Reis. Ein eisgekühltes 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 eintöpfen. Es wird immer wieder Fleischbrühe zugegeben, bis der Reis ziemlich weich ist. Unterdessen hat man auf gewohnte Weise 2 Bratwürste knusperig gebraten und ein enthäutetes, in Salzwasser geschmortes Hirn in Würfchen geschnitten. Die verschneidete Wurst und das Hirn röhrt man unter den Reis, erhitzt alles gut und serviert den bergförmig angerichteten Reis mit einer diödlichen Tomatensoße.

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 brät 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, leicht gesüßter Rahm wird lagenweise mit einer Mischung von geriebenem Weiz- und geriebenem Schwarzbrot in eine Schüssel gegeben und mit Würfchen von Himbeergesee verziert. E.R.

Vo üsem Hansli.

Der Hanseli bättet jede-n Abe sis schöne Gebälli. Er het vo der Grohmama es Selgebueh überdro, wo es Bild drinne-n-isch vom liebe Gott. Immer wider liegt der Hanseli das Bild a. Gi Abe gest er im Nachthemmeli us d'Terrasse-n-use ga bätte. D'Mama fragt, was iih das soll si. Da seit der Hanselima: „Weisch Mama, der lieb Gott isch doch ase ghli en alte Ma und ghört allwā nümme grad gret, da will i lieber us d'Terrasse-n-use ga bätte, er verscheits 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 soll nume o ghli dervo ässe, es sig ja Fleisch und er bättli doch immer für nes Bizeki Fleisch. „Ja natürlech Fleisch“, seit der Hanseli, aber emel nid e gähnähleti Chutte!“ *

Der Hanselima hät grüsli gärn es Schwösscherli. D'Mama seit ihm, es ghoschi g'völ Gäd. Am Tag drus' ghoust d'Mama e schöne Winterhut. Si seit ne am Abe-n-uf und zeigt ne em Papa. Der Hanseli schteit dernäbe und seit nüt. Us einlich chehrt er sech um und seit zu si' Hesdahn und seit vor sech ane: „E so e tüüre Huet ha si' ghouffe, aber de zu me ne Schwösscherli längt es nid.“ *

D'Mama und der Hanseli sitze im Tram. Vis-a-vis sitzt e Burefrrou mit e me grohe Chropf. Der Hanseli isch ganz schüll und brav. Pöhlch seit er: „Mama, warum schlükt di vrou das Weggli nid abe?“ *

Es anders Mal im Tram sitzt e alte Herr mit e mene grohe, schöne Chinderballon. Der Hanseli isch voll Interesse für di blauv Chugle. „Du, Mami“, güschelet er us einlich, „i hätt nie dänt, daß so alti Manne no mit Ballon schpile.“ *

D'Tante Rosa isch us Buech da gsi und het der ganz Namitag vo der Nächte erzellt, wo gschide-n-isch. Am Abe wott d'Mama d'Milch weisse und merkt, daß si gschide isch. Der Hanseli schteit dernäbe und schtudiert: „Gäll, di Milch isch halt iih o gschide, wi der Tante ihres Greti?“ *

Di Scheidungsgschicht schpudt sogar no wpter, nachdäm me em Hanseli erklärt het, daß das Greti abe iih nüt meh mit sum Ma well z'tüe ha. Ei Morge hunnt der Hanseli vom Garteneine und seit empört: „I la mi la scheide vom Peterli, er seit mer immer Hauseli!“ *

Es het glütet a der Türe. D'Mama isch us em W.C. und der Hanseli seit em Bed ga ustue. „Wartet e ghli“, seit er zum Bed, d'Mama muess nume no Wasser use la, de hunnt si de.“ *