Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 30 (1940)
Heft: 20

Rubrik: Die Seite der Frau

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: 08.01.2026

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

Die Seite der Frau

Auch eine kleine Mustermesse

Am 27. April zeigten ein paar Frauen ihre Arbeiten an einer kleinen „Mustermesse" in den Räumen des bernischen Lyceumclub. Eine von ihnen kennen wir aus einem Bildbericht über eine bernische Handspinnerin im Tessin in einer der letzten Nummern der „Berner Woche". Nun hatten wir Gelegenheit, Elisabeth Stämpflis Arbeiten in Bern zu sehen. Sie brachte vielerlei Muster ihrer bunten, handgesponnenen Strickgarne und zeigte eine reiche Schau ihrer fertigen handgearbeiteten Strickfachen. Zarte, kleine Shawls und duftige Blüschen aus feinst gesponnener Wolle oder Seide, — man vernimmt mit Staunen, daß so ein Wollblüschen oft nicht mehr als 90 Gramm wiegt! — mollig warme und weiche Sportwolle für Winterjacken, und ganz besonders interessante dickste Strickwolle für Decken. Auf fingersdicken Holznadeln strickt man diese Decken; wie schnell hat man da ein langes Stück fertiggebracht! Das Schönste an all diesen Wollgarnen sind die Farben. Die Wolle wird im rohen Haar gefärbt und dadurch entstehen tausend Möglichkeiten der Farbmischungen. Soll die Wolle zu einem Kleid oder — für eine Decke — zu einem Raume passen? Man wünsche nur, alles ist möglich! Da die Wolle vom Rohzustand bis zum fertigen Garn nur von Hand bearbeitet wird, werden die einzelnen Haare nicht zerrupft und bleiben schön lang, was diese Gespinste, die natürlich in jeder beliebigen Dicke bestellt werden können, ganz außerordentlich haltbar macht. Wir haben Blusen gesehen, die schon mehr als 5 Jahre getragen und xmal gewaschen wurden, und die heute noch aussehen wie neu. Aber nicht nur die Farben werden gemischt, sondern auch das Material. Außer der Wolle werden Naturseide, Kunstseide, Leinen und Hasenhaare verarbeitet, und alle diese Elemente können beliebig gemischt werden, wodurch neue reizvolle Wirkungen zu erreichen sind. Jede Frau, die Freude hat am Stricken und Verständnis für Materialechtheit, wird begeistert sein von diesen Garnen und den daraus entstehenden Strickarbeiten.

An einem andern Stand stellte Frau Allemann, Ostermundigen, Damenwäsche aus. Sehr schöne handgenähte Hemdchen, Höschen, Büstenhalter, Combi, Nachthemden, Strandanzüge hat sie uns gezeigt, die jede verwöhnte Frau beglücken können. Wirklich schön und so fein gestichelt wie Klosterarbeiten sind diese handgenähten Sachen. Teuer? — Gar nicht, wenn man bedenkt, was man dafür hat und wie wunderbar dann auch alles sitzt, denn alles wird auf Maß gearbeitet. Warum sollten wir nicht endlich einmal einen wirklich gut sitzenden Strandanzug tragen? Für die weniger vollen Geldbeutel näht Frau Allemann ihre Modelle auch mit der Maschine.

Auch das edle Handwerk des Töpfers war vertreten. Frau Mäusli vom Bundesrain zeigte ihre hübschen Schalen und Vasen und wieder einmal eines ihrer besonders gut gelungenen Mokkaservice. Sehr brauchbar scheinen uns die flachen Henkeltöpfe, in denen die Mayonnaise angerührt und gleich auf den Tisch gebracht werden kann. Wir wollen doch immer unsere Hausarbeit rationieren: Hier ist wieder eine gute Idee dazu!

Aus dem Laden ihres Mannes an der Keßlergasse stellte Frau Hofer schöne, gebeizte und lackierte Schalen und Leuchter aus, auch allerlei niedliche gedrechselte Holzsachen zum Bemalen. Holz ist immer schön und läßt sich so vielfach verwenden. Warum haben wir auch noch nie daran gedacht, daß man beim Drechsler nette, glatte Holzteller haben kann, welche als Untersätze unter heiße Platten die besten Dienste leisten?

Alle diese Frauen stellten aus, weil sie etwas verdienen möchten, während ihre Männer an der Grenze stehen oder krank sind. Wer mit Überlegung einkauft, kann manches Mal mit dem Kauf eines ohnehin nötigen Gegenstandes einem bedrängten Menschen aus einer Notlage helfen. Außer dem angenehmen Bewußtsein, einer sich tapfer einsetzenden Frau weitergeholfen zu haben, freut uns ja meist ein so erworbenes Stück umsomehr, weil es eben gediegene, persönliche Wertarbeit darstellt. B. J.

Rezepte

Nicht nur zum Lesen: auch zum Machen

Rübli-Müesli.

4—6 gehäufte Eßlöffel Haferflocken in 8—12 Eßlöffel Wasser einweichen. Auf der Bircherraffel 6—12 sauber gewaschene Karotten darüber raffeln und den Saft von 1—2 Zitronen und 2 Eßlöffel Zucker damit vermischen. Nach Belieben noch etwas Orangensaft oder Rahm hinzugeben.

Sehr schmackhafte, leicht verdauliche und überaus kraftspendende Rohkost-Speise, die allen Kindern wöchentlich mehrmals verabreicht werden sollte. — Auch als Dessert geeignet! In kleine Glasschalen verteilen mit Bananen oder Ananasscheiben und Schlagrahm garnieren!

Käse-Omeletten

aus Haferflöcklein. 6 Eßlöffel rohe Milch, 6 Eßlöffel feine Haferflocken, 6 Eßlöffel geriebener Emmentaler-Käse werden mit 3 Eiern in einer Schüssel gut verklopft. Man gibt von dieser Masse entsprechende Portionen in heißes Fett und bäckt sie beidseitig sorgfältig zu Omeletten, die man mit grünem Salat serviert.

Haferflocken-Apfelküchlein.

2 Eßlöffel Zucker werden mit 2 Eiern schaumig geschlagen, dann fügt man 8 Eßlöffel feine Haferflocken hinzu und mischt mit einem Pfund leicht gezuckerten Apfelscheiben. Von dieser Mischung, die man kurze Zeit zugedeckt stehen läßt, bäckt man in heißem Fett beidseitig runde Küchlein, die mit etwas Zucker bestreut, heiß serviert werden.

Apfelbratlinge.

(Für 4—6 Personen): 200 g Haferflocken, 1½ Tassen Milch, 2 Eier, 50 g Mandeln, Salz, 750 g Äpfel, 75 g Zucker, Zimt, Fett zum Backen.

Die Haferflocken werden 1 Stunde in der Milch eingeweicht. Die feingehobelten Äpfel, die gehackten Mandeln, Zucker, Zimt und Eigelb dazu gegeben. Zuletzt wird der Eierschnee daruntergezogen und die Masse mit einem Eßlöffel ins heiße Fett geschöpft und gebacken.

Gerstenflocken-Schleimsuppe.

Diese wunderbare Schleimsuppe unterscheidet sich nicht von einer Gerstensuppe, welche stundenlang gekocht wurde und ist in 20 Minuten herstellbar.

1 Tasse Gerstenflocken, 1 Lauchstengel, fein geschnitten, 1 Bouillonwürfel, 1 Stück frische Butter, 1½ l Wasser, Salz.

Den gewaschenen und feingeschnittenen Lauchstengel (Längs- und Querstreifen) in der Butter dämpfen (der Lauch muß grün bleiben und soll nicht anbräunen), die Gerstenflocken noch leicht mitdämpfen, mit 1½ Liter Wasser ablöschen, salzen, 1 Bouillonwürfel beifügen und ca. 20 Minuten auf kleinem Feuer kochen lassen.

Haferflockenbiskuits.

500 g gewiegte Haferflocken, 125 g Butter, 250 g Zucker, 2 Prisen Vanillezucker, 250 g Mehl, 1 Päckli Backpulver, 2½ dl Rahm oder Milch.

Butter und Zucker rührt man schaumig, gibt die übrigen Zutaten bei und vermengt alles gut. Der Teig wird ½ cm dick ausgewallt und in verschobene Vierecke geschnitten und in mäßiger Hitze gelb gebacken und mit Zuckersirup überstrichen. Zuckersirup: 2 dl Wasser und 250 g Zucker werden zum Faden gekocht und die Biskuits damit bestrichen. W.