

**Zeitschrift:** Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst  
**Band:** 20 (1930)  
**Heft:** 49  
  
**Rubrik:** 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:** 01.04.2025

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

# Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

## Schweizer Porzellan.

Porzellan ist der „Schwamm“ wohl jeder Frau. Kaffee, Tee, Speisen schmecken entschieden viel besser und sehen schöner aus, wenn sie in schönem Porzellan gefast oder aufgetragen werden. Ja, vom Tee behauptet man sogar, daß nur Porzellan für ihn in Frage komme.

Das Schweizer Porzellan hat eine, wenn auch unterbrochene Tradition. Vor zweihundert Jahren konnte sich Zürcher Porzellan ruhig neben andern Marken sehen lassen, trug es doch die reizenden Landschaften und Zypressen eines Salomon Geßner und besaß Formen, die uns noch heute entzücken. Dann freilich wurde diese Tradition unterbrochen, bis vor einigen Jahren Langenthal als die noch heute einzige Porzellanfabrik der Schweiz ins Leben trat.

Schweizer Porzellan hat sich nunmehr den Boden, den es mit etwelcher Mühe wieder eroberte, gefestigt. Auf ein einziges klassisches Typenmuster hat es sich nicht konzentriert, sondern es schafft verschiedene Muster, die dennoch ihr eigenes Gepräge haben. Zweierlei Richtungen muß auch diese Industrie einschlagen: die eine trägt dem Geschmack der Allgemeinheit Rechnung und schafft Arbeiten, die den Bedürfnissen entsprechen — die andere betritt Neuland und wirkt wegweisend. Dazu kommen noch die Geschmadsrichtungen, die verschiedene Kulturen und Nationen bekunden, und so kommt eine Vielheit zustande, die im Kleinen ein Spiegelbild unseres eigenen schweizerischen Wesens ist.

Ganz bestimmt wirkt Porzellan kulturell. Denn eine schöne Tasse ruft einem schönen Bestek; der Teller muß gleichfalls passen.

Dazu gehört ein schönes Tischgeschloß und die Stimmung, die von dem einen ersten Stück ausgeht, ist gemacht und überträgt sich auf die weitere Umgebung.

Klassische Porzellane, wie das goldumranderte Sèvres, Nyon mit seinen Streumustern, bilden den eisernen Bestand einer jeden Porzellanfabrik. Von den Chinesen und Japanern wurde das Korallenrot und das Kobaltblau übernommen. Die Moderne manifestiert sich in den dreieckigen Formen und den Decors, die an eine Kunst des Buvoy de Chavannes erinnern. Zum feinsten, das heute geschaffen wird, gehören die abstrahierten Porzellane, die die ganze Stala einer Farbe durchgehen, wobei die einzelnen Nuancen ineinander zu fließen scheinen. Manches Muster und manche Form entstanden aus den Wettbewerben, die von Künstlern bestritten wurden. Sei es für Gebrauchsgeräth oder für Ziergegenstände, überall tut sich eine feine Kultur kund, sodaß unser Schweizer Porzellan sich neben Produkten des Auslands ganz gut sehen lassen darf. H. C.

## Schlußbericht der Saffa.

Er ist kürzlich im Kommissionsverlag A. Franke erschienen und bietet einen prächtigen Gesamtüberblick und Rückblick auf das große Frauenunternehmen vor zwei Jahren.

Aus der wirtschaftlichen Not der Nachkriegszeit heraus, unter der das Frauengewerbe sehr litt, war 1923 in Bern eine kleinere Frauengewerbeschau entstanden, deren Bestrebungen, Aufträge und Verdienst zu verschaffen, einen überaus schönen Erfolg zeigten. 500 Franken des Reingewinns wurden dem Bund schweizerischer Frauenvereine als Fonds für eine schweizerische Ausstellung für Frauenarbeit übergeben. Die Vorarbeiten zu dieser, der Saffa, wurden bereits 1924 in Angriff genommen. Den Leitgedanken der ersten Ausstellung aufnehmend, hat ihn die Saffa jedoch weitergesponnen und sich zur Aufgabe gemacht, dem Schweizervolk einen möglichst vollständigen Ueberblick über Arbeit und Bestrebungen der Schweizerfrau zu



Ein Kaffee-Service aus der Langenthaler Porzellanfabrik.

bieten, zu zeigen, welche Rolle sie als tätiges Glied unserer Volkswirtschaft spielt. Neben diesem demonstrativen Ziel sollte vor allem aber auch das belehrende in den Vordergrund rücken. Die berufstätige Schweizerfrau sollte Anregung und Belehrung finden für ihr Schaffen, es sollten ihr die Hilfsmittel vor Augen geführt werden, die heutzutage die Arbeit in Haus und Beruf fördern. Also nicht nur eine Ausstellung der Arbeit der Frau, sondern auch eine solche der Hilfsmittel für die Frau.

Gleich hören wir auch von den Schwierigkeiten, die sich der Saffa entgegenstellten, von der anfänglichen Steptis weiter Kreise, von der mühsamen Beschaffung der Finanzen.

Das erste Kapitel des Buches berichtet dann über die Organisation der Ausstellung. Mit Staunen erfüllt uns diese Riesenarbeit, vielleicht auch ein wenig mit Beschämung, weil wir ja so leicht ein fertiges Werk einfach hinnehmen, ohne nach seinem mühsamen Werden zu fragen. Wir verfolgen mit Interesse die Lösung grundlegender Fragen, die den Plenarversammlungen oft nicht wenig zu schaffen gab.

Das zweite Kapitel gilt der Durchführung der Ausstellung, das dritte bringt die Berichte der 13 Administrativkomitees. Interessieren wird besonders der Ueberblick über den Finanzhaushalt, der mit einem Reingewinn von 602,230 Franken abschloß. 50,000 Franken davon erhielt der bernische Frauenbund, je 100,000 Franken der Schweiz Frauengewerbeverband und der katholische Frauenbund, und der Rest wurde vorläufig auf ein Jahr angelegt. Aus den Zinsen des Fonds werden Subventionen an die Zentralstelle für Frauenberufe und an den Bund schweizerischer Frauenvereine geleistet. An all diese Zuwendungen ist die ausdrückliche Bedingung geknüpft, sie nur zu Zwecken zu verwenden, die der beruflichen und wirtschaftlichen Besserstellung der Schweizerfrau dienen. — Der Bericht des Unterhaltungskomitees läßt noch einmal alle Veranstaltungen und Darbietungen an uns vorüberziehen. Durch das Wirtschaftskomitee vernehmen wir sogar die Menge der verbrauchten Gaumengenüsse. Daneben lesen wir von manch stillerer aber nicht weniger gewaltiger Leistung, so z. B. von der Tätigkeit der Sanität, die Tage mit 80, 90 und mehr Hilfeleistungen zu verzeichnen hat, von der Anstrengenden Arbeit des Quartierkomitees etc.

Auch vom Erfolg der Saffa ist die Rede. Durch Tausende von Aufträgen hat unser ganzes Land aus der Ausstellung einen wirtschaftlichen

Nutzen gezogen, wie ihn nie jemand zu hoffen gewagt hatte. Und nicht gering wollen wir den ideellen Erfolg der Saffa einschätzen. Zum erstenmal haben sich die Schweizerfrauen aller Kreise, Parteien und Konfessionen zu einem gemeinsamen großen Werk vereinigt. Wie sehr mußte das nicht vermehrtes Vertrauen in die lebendigen, schaffenden Kräfte der Frau schaffen, wie sehr die Verantwortung füreinander, den gegenseitigen Helferwillen, den Willen zum steten Vorwärtsschreiten stärken. C. H.

## Allerlei Pastetchen.

**Reispastetchen.** Gewaschener Reis wird in Salzwasser und etwas Milch zu einem recht festen Brei gekocht. Dann vermischt man ihn mit geriebenem Käse. Feingehackten Schinken rührt man mit wenig Rahm an und füllt dann lagenweise Reis und Schinken in ausgestrichene, mit Paniermehl ausgestreute Pastetenformen. Die Reispastetchen werden im Ofen gebacken, gestürzt und mit einer Tomatenauce serviert.

**Gefüllte, gebackene Brötchen.** Die Brötchen werden wie oben angegeben leicht abgerieben, oben ein Stück abgeschnitten und gut ausgehöhlt. Eingemachte, feine Spargeln oder weich gekochten Blumenkohl schneidet man klein, kocht das Gemüse in einer dicken Butterauce auf, rührt 1—2 Eigelb dazu und hält alles warm. Nun bäckt man die Brötchen rasch in heißem Fett schwimmend, läßt sie vertropfen, füllt sie mit dem Gemüse und serviert sofort. Man garniert mit Peterfille und leicht geschmorten Tomaten.

**Milkenpastetchen.** Milken werden vorbereitet, in Würfelchen geschnitten und in einer Sauce aus Butter, Mehl, Fleischbrühe, Gewürz und gehackten, eingemachten Pilzen 20 Min. auf kleinem Feuer gekocht. Dann gibt man in fertige, heiße Blätterteigpastetchen je einen Löffel Rührei, füllt die Milkenfülle darauf und serviert sofort.

**Hasenpastetchen.** Uebriggebliebener Hasenbraten oder Hasenpfeffer wird gehackt und wenn zu trocken mit etwas dicker, brauner Sauce vermischt. Von geriebenem oder Blätterteig sticht man runde Stücke aus, legt einen großen Löffel voll Gehacktes darauf, bestreicht die Teigländer mit Eiweiß, klappt sie zu Halbmonden zusammen und bäckt sie einige Minuten in heißem Fett schwimmend. Er.