

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst

Band: 16 (1926)

Heft: 34

Rubrik: 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: 17.02.2026

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

* Frau und Haus *

Weibchen oder Frau.

(Von einer Frau.)

Als ich kürzlich bei Coiffeuse meine Haare waschen ließ, hörte ich drüben die Stimme einer Dame an der Kasse. „Ich habe Haarschneiden und Rasieren zu bezahlen.“ Ich war vorerst etwas perplex und ein blühartiger Gedanke machte mich neugierig, welche Dame unseres Städtchens wohl mit einem solchen Bart behaftet sei, daß sie regelmäßig rasieren lassen müsse. Doch alsbald schalt ich mich einen Dummkopf, denn das Haarschneiden und Rasieren ist ja nun auch bei den Damen nichts Außergewöhnliches mehr und so sehr wir Altmödichen uns dagegen sträuben, so müssen wir doch zulassen, wie der Bubikopf seinen Siegeszug über die Welt vollendet. Die Geschlechter rüden sich nahe und auf der weiblichen Seite fällt Schranke um Schranke, hinter welchen die vergangenen Generationen Unnütz und weibliche Zurückhaltung erblicken.

Es darf ja freilich nicht bestritten werden, daß der Bubikopf bei vielen jungen Mädchen reizend aussieht und daß er namentlich eine überaus praktische Einrichtung ist in bezug auf das Reinhalten des Kopfes, auf das Wohlbefinden der Trägerin. Denn wer lange Haare hat und diese täglich mit vieler Mühe auslämmen und auffledern muß, dem kommt es ganz besonders jetzt zum Bewußtsein, daß diese Haare eine Last sind, sowohl eine wirkliche Last durch ihr Gewicht am Hinterkopf als auch eine Last durch die viele Mühe, die sie verursachen. Und sie erschönen den Tag, an dem die Plage fällt und sie ihr Köpfchen frei und leicht wie das Vögelchen bewegen können. Andere tun es aus praktischen Rücksichten. Sie bringen ihrem Beruf ein Opfer, denn in manchen Werkstätten, bei der Modistin, der Schneidérin, der Coiffeuse, der Verkäuferin von Modetrikülen verlangt man von den Töchtern neufrische Haarsfrisur. Solange es ein Opfer ist und nicht in Modespielderei ausartet, ist die Sache begreiflich. Sobald aber die Frau damit alles Frauliche in ihrem Wesen auslöschen und nur das Knabenhafte betonen will, dann ist es verwerflich.

Man muß mich da wohl verstehen: Genunder Sport beim jungen Mädchen, aufrichtige Kameradschaft zwischen Mann und Frau, zwischen Mutter und Sohn gehören zu den wohlbegündeten Erfordernissen der Gegenwart. Gejagtes Sprezieren und Rotettieren sind lächerlich zu einer Zeit, wo auch die Frau hinzu muss ins „feindliche“ Leben. Aber gerade weil sie mitverdienen muß, ist es geboten, daß die Frau in ihrem Wesen das Ewigweibliche betont und nicht aus der sogenannten reichlich aufgelärteten Halbjungfrau zum Halbjungen wird.

Der Bubikopf darf keiner Uebertreibung verfallen und sollte der wirklichen Jugend vorbehalten bleiben. Die Frau soll bedenken, daß Schönheit eine strenge Herrin ist. Wo die Frau gefeiert und begehrte ist, erreichte sie das nie ohne Anstrengung und Mühe. Die wahre Weiblichkeit verbüllt sich und wahrt Distanz, sie behält immer etwas für sich, was noch zu erraten bleibt. Allzu freie Kameradschaft zerstört oft jene heilige Scheu, ohne die sich die Würde der Frau nicht wahren läßt.

Wie die Mode des Bubikopfes allerlei Auswüchse zeitigt, so ist es auch mit dem Bestreben, eine schlante Linie zu erhalten. Da wird gefastet und geturnt und gesportelt, bis der Körper eines jungen Mädchens wirklich nicht viel mehr Rundungen zeigt, als der des Jünglings. Auch das ist übertrieben. Schlankheit ist doch nicht knochige Magerekeit. Der Leib des Mädchens ist doch weit schöner, wenn er sich seine natürlichen weichen Formen erhält. Die Mode beherrscht nicht nur die Kleidung, sie ändert viel mehr auch die Denkungsart. Es ist der Geist, der sich den Körper baut. Und eben deshalb ist es an der Zeit, daß

sich der Geist ändert, daß im Leben und in der Weltanschauung das wahrhaft Frauliche an Raum, Achtung und Bedeutung gewinne, daß wieder jene Eigenarten geschätzt werden, die eine schöne Häuslichkeit aufzubauen und erhalten. „Häuslichkeit ist des Weibes Weltgeschichte“, sagt Börne, sie muß wieder zur Kulturgechichte der kommenden Zeit werden. Damit wird von selbst aufgeräumt mit allen Modetörheiten, Auswüchsen und Perversitäten. Die Natur hat die Geschlechter verschieden geschaffen, weil sie verschiedene Aufgaben haben, das Bestreben, sich wie ein Herr zu kleiden und zu gebärden, ist insofern eigentlich ein schmählicher Berrat an unserm eigenen Körper, eine Feigheit, das zu sein, was man ist, die Frau.

Hauswirtschaftliches

Für fleischlose Tage.

Es gibt Männer, die deshalb den fleischlosen Tagen abhönen, weil man ihnen an solchen stets etwas Süßes, meist etwas Geschichtetes austischt. Sie vermissen dabei mehr das Gemüse als das Fleisch. Kann man denn Gemüse nicht ohne Fleisch essen und trotzdem wohl leben? O gewiß! Nehmen wir einmal den Spinat. Gegenwärtig ist zwar nicht Spinatzeit, aber es gibt Früh dafür im Schnittmangold und im Runkelrübenkraut. Kennen sie dieses herrliche Kraut? es schmeckt wie Spinat und hat den großen Vorzug, daß es nicht aufstengelt. Wir verzichten seit Jahren darauf, Sommerspinat zu säen, sondern beschränken uns auf Schnittmangold und Runkelrübenkraut, ebenfalls ein Schnittkraut. Wir mischen beides und kochen es genau gleich wie Spinat; da das Rübenkraut dunkelgrün ist, wird die Mischung spinathähnlicher als bloßer Mangold. Was läßt sich an fleischlosen Tagen dazu servieren? Natürlich Spiegeleier, gefottene Eier, Rührei, Omeletten, pommes frites, Kartoffel- oder Reisroetten, Kartoffel- oder Reisplätzli etc. Bei uns ist etwas als Zugabe zum Spinat beliebt, das nicht teuer zu stehen kommt und auch nicht viel Mühe macht. Ich kaufe ein Pfund Blätterteig (ca. 1 Fr. 50) steche beliebige Formchen aus, die im Ofen lustig aufgehen und rasiß gebacken sind. Stelle ich eine Platte solcher „falscher Kräppli“ neben das mit geschnittenen gefotteten Eiern verzerte Spinatgericht auf den Mittagstisch, so ist bei allen der Jubel groß.

Nicht minder aber, wenn ich Mangoldstiele an Käsesauce mit pommes frites hänge. Krautstiele? puh! wie viele rümpfen die Nase ob diesem Gemüse! Glaubt schon, sie haben es halt noch nie nachhaltig zubereitet bekommen. Man setzte mir auch schon Krautstiele vor, die wenig „amächelig“ aussahen und rochen: grau von Farbe und ein fadens „Gehüller“ dran. Die sorgfältig gerüsteten, zerschnittenen Mangoldstiele werden in tüchtig gesalzenem Brühwasser, dem man etwas Milch beifügt, um dem Gemüse die weiße Farbe zu erhalten, weichgetoche und dann noch eine Zeitlang in der Sauce in die Kochküche gestellt. Diese Sauce soll eine dicke Milchsaucé sein, zu der auch etwas Brühwasser verwendet wurde und die man mit Käse, Bouillonwürfeln, etwas Muskat und einer Prise Muskatblüten würzt.

Selbst die vielfach verachteten Kiefern, „Chäfe“, wie sie meine „schnäberfräsig“ Ostschweizer Bekannte langgezogen verpottet, geben, wenn sie sehr sorgfältig geholt sind, und über dünne geröstete Brotschnitten angerichtet werden, ein ganz vorzügliches Fastengericht. Vorerst müssen sie aber peinlich genau geröstet werden, wobei man die späthigen ausscheidet und alle andern den Rändern nach sein einschneidet, damit die allfällig zurückbleibenden Fäden zerkleinert und weichgekocht werden und dann unvermerkt den

Hals hinunterrutschen. So vorbereitet und gewaschen, gibt man sie in reichlich Fett, worin eine gehackte Zwiebel gedämpft wurde und kost sie unter Beigabe des erforderlichen Salzes und Wassers. Über die gebäumten Brotschnitten angerichtet, läßt man sie noch einen Augenblick zugedeckt an der Wärme stehen, damit das Brot weich wird. Salzwasser-Kartoffeln, mit Schnittlauch bestreut und Fett übergoßen, genügen vollkommen als Zugabe zu der ohnehin sehr nahrhaften Speise.

Wenige dieser drei lassen sich natürlich noch eine Menge anderer Gemüse ohne großen Aufwand als Fastenspeisen verwenden. Hat eine Hausfrau sich erstmals mit der Tatsache abgefunden, daß Gemüse ohne Fleisch vorzüglich schmecken kann, so wird ihr findiger Geist sie ohne Weiteres manche Kombination finden lassen.

Der „Perfekt-Wäschler“.

Man kann den geplagten Hausfrauen nicht leicht einen bessern Dienst erweisen, als wenn man ihnen durch ein praktisches Verfahren, durch ein zweckmäßiges Instrument, eine notwendige Arbeit zu vereinfachen, erleichtern versteht. Eine der notwendigsten, stets wiederkehrenden Hausarbeiten ist das Waschen, und ein Instrument, das diese Arbeit zu vereinfachen und auch wesentlich zu verbilligen vermag, ist der „Perfekt-Wäschler“.

Es ist die Waschmaschine im Kleinen, auf den gleichen Grundsätzen aufgebaut wie wohl von total anderer Form. Der mit dem schweizerischen Hauptpatent ausgezeichnete „Perfekt-Wäschler“ gleicht äußerlich der Waschglocke, die schon vor vielen Jahren in den Handel und den Gebrauch kam und noch heute gern verwendet wird. Er arbeitet aber nicht nur wie diese, sondern als regelrechte kleine Waschmaschine: Beim Auf- und Abstopfen im Zuber wird in der aus Silberaluminium hergestellten Glocke des „Wäschers“ ein eingebautes Apparat in Tätigkeit versetzt, das instande ist, die Wäschefläcke in fortwährende Bewegung zu bringen, wodurch sie vom Schmutz befreit und durchgespült werden. Das Bearbeiten mit dem „Wäschler“ entspricht unserem bisherigen „Uswäsché“; die weiße Wäsche wird nachär auch gekloht und nach den Gewohnheiten der einzelnen Hausfrau behandelt. Die Vorarbeit, die Handhabung des „Wäschers“, ist aber eine so bequeme, leichte und dabei so wirkliche, daß das Fertigmachen der Wäsche rasch vorstatten geht und sozusagen ein Spaß ist. Besonders angenehm muß die Anwendung des „Perfekt-Wäschlers“ da empfunden werden, wo kein Waschhaus vorhanden ist, der Wäscheprozess sich demnach in der Küche abzuspielen hat. Bei der Vorführung durch die Vortragende bekam man den Eindruck, daß das Arbeiten mit dem „Wäschler“ völlig ohne Ueberschwemmung, ja geradezu ohne das geringste Spritzen vor sich geht.

Es war erstaunlich zu sehen, wie sauber die vor unseren Augen in den Waschzuber gebrüdeten Küchentücher nach kurzer Zeit der Behandlung mit dem Wäschler aussahen.

Der „Perfekt-Wäschler“ wird in Zürich fabriziert und ist zum Preise von Fr. 17. erhältlich. In Bern vertreibt ihn meines Wissens noch kein Geschäft; die Vortragende nannte uns aber den Namen Rentsch, Speicherstrasse 12, wohin Interessenten sich wenden könnten. Ich freue mich für jede Hausfrau, die sich diesen „Chummer-z-Hülf“ anschaffen darf.

Rezept.

Tomaten mit Zuckererbsen.

Kalt.

Zuckererbsen werden weich geschwelt, erkalten gelassen und mit einer Mayonnaise garniert. Tomaten werden sauber gewischt, halbiert, ausgehölt, mit den Zuckererbsen gefüllt und mit etwas Mayonnaise garniert.