

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 30 (1940)
Heft: 49

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: 13.01.2026

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



Das Alte wird neu

Die Frau besitzt unbestritten ein besseres Einfühlungsvermögen als der Mann. Sie paßt sich besser und leichter an, sagt man im allgemeinen Sprachgebrauch, und deshalb scheint es oft überflüssig, über Dinge zu reden, die eigentlich selbstverständlich erscheinen. Das Alte wird heute neu, aus alten Kleidern und Resten entstehen unter fleißigen Händen neue Kleider und Bekleidungsstücke. Der rechnende Geist ist erwacht, und dem Spar-sinn sind neue Wege frei geworden.

Wie können alte Kleider verwendet werden? Auf diese Frage wird sich jede gute Hausfrau selbst die Antwort geben können, immerhin kann es nicht schaden, wenn in unseren Ausführungen einige Anregungen zur Sprache kommen. Eine gute Schweizer Mutter hat unlängst vorgeschlagen, man möge doch Kurse für die Jugend errichten, in denen sie darüber belehrt werden soll, was alles heute nützlich verwendet werden kann. Auf eine Gegenfrage, seitens einer jungen Dame, was man eigentlich in dieser schlechten Zeit noch lernen könne, antwortete sie schlagfertig und geistreich: „Man lernt alles das, was man in der guten Zeit — verlernt hat“ ...

Die Frau hat recht. Man soll ein wenig Rückschau halten und mit beiden Händen an die Arbeit gehen. Zuerst soll die alte Herrengarderobe vorgenommen werden. Mäntel, Röcke, Hosen, ja sogar die Hemden bieten genügend Material, um etwas Nützliches zu schaffen. Bei der Damengarderobe ist es schon etwas leichter ein noch verwendbares Stück zu finden. Der Schnitt, der nicht zeitgemäß erscheint, kann doch passend verwertet werden, da das Material oft noch immer solid ist. Viel mehr Möglichkeiten bieten die alten Stricksachen, aus denen man ein neues Rohmaterial gewinnen kann.

Ein altes Jackettkleid ist ein dankbares Modernisierungsobjekt. Mit Kleinigkeiten läßt sich die alte Fassung ändern und mit geschickten Applikationen geschmackvoll pointieren. Auch genügt schon die Farbänderung, um dem Kostüm ein neues Gesicht zu geben. Wo alle diese Kniffe nicht genügen, da bietet das aufgetrennte Jackettkleid genügend Material, um ein hübsches und schmissiges wollenes Kleid machen zu lassen. Das Gleiche kann man mit einem alten, leichten Mantel erzielen, indem man ihn auftrennt und eventuell mit der gewendeten Seite verwendet.

Ein altes Herrenkleid kann für eine schlanke Dame sehr wertvoll werden. Aufgetrennt kann es für die schlanke Person ein ganzes Jackettkleid abgeben. Die Herrenhose muß aber weit sein, und der Stoff womöglich auf der linken Seite tragbar sein. Ebenso kann ein Herrenmantel mit wenig Mühe zu einem Damenmantel umgearbeitet werden. Das ist um so leichter, da der Stil der Frauenmode sich stark an den Herrenschnitt angepaßt hat.

Defekte Kleider können immer so verwertet werden, daß der beschädigte Teil, wenn man ihn nicht gut reparieren kann, ausscheidet. Ein Kleid mit beschädigtem Oberteil gestattet immer noch ein sehr gutes Jupe daraus zu machen. Zwei alte Kleider, die eventuell in Stoff und Farbe harmonisieren, geben bei richtiger Bearbeitung ein neues Kleid. Defekte wollene Kleider können auch mit Strickarbeit hübsch aufgefrischt werden. Die verwobenen und vernähten Stellen können auf diese Weise sinnvoll cahiert werden, ohne daß es auffällt oder gar mißfällt.

Wollene Charpen, die man heute noch ohne Kar-ten erhalten kann, sind wunderbare Hilfsmittel, um ein altes wollenes Kleid neu zu gestalten. Sie können sogar so verwendet

werden, daß sie eingenäht werden und sowohl dem Kleide die Form verbessern als auch in der Farbe beleben. Garnituren erweisen einen guten Dienst, und wo solche nicht komplett zu haben sind, bieten die Charpen wirklich genügend Material zu ihrer Herstellung.

Die Seidencharpen und -Bänder sind auch gut zu gebrauchen. Aus ihnen können sehr hübsche Blusen entstehen, besonders dann, wenn zwei harmonisierende Charpen zur Verfügung stehen. Damit kann man den Border- und Rückenteil und die Ärmel kombinieren. Die Verwendungsmöglichkeiten sind wirklich enorm und die Wirkungen durch Anwendung mehrfarbigen Materials unerwartet gut. Auch die alten zerrissenen Herrenhemden geben gutes Material ab, und manche Hausfrau hat auch schon in den Vorkriegszeiten damit gute Erfahrung gemacht.

Ein besonderes Kapitel sind die Stricksachen. Alte handgestrickte Pullover können aufgelassen und nach dem Waschen der Wolle neu verwendet werden. Sei es, man strickt einen neuen oder strickt etwas ganz anderes ...

Resten, die übrigbleiben, übriggeblieben sind oder als Flickresten im Schrank ihr Dasein gefristet haben, lassen sich oft zur Herstellung von Rappen, Rissen oder anderen Kleinigkeiten verwenden. Gewöhnlich fehlt der geschickten Frau nicht die Phantasie und auch nicht die Zeit, das Alte für den neuen Tag zu retten. Es ist typisch für die Frau, daß sie es immer sein muß, die noch das gute Alte verwendet, um es der jungen Generation als neu und gut zu überliefern ... Vera Mons.

Weihnachten naht: Weiß der Mann, was seine Frau sich wünscht?

Jetzt ist es Zeit, liebe Ehemänner, eure Frau auf Schritt und Tritt zu belauern. Jetzt sollten Sie ihr nachspüren, bis in die geheimsten Winkel ihres Herzens. Und dies nicht etwa aus Mißtrauen — sondern aus Liebe! Die Adventszeit ist die Zeit der Freude und der Erwartung, die Zeit der liebevollen Heimlichtuerei und der erfüllten Sehnsüchte. Ja, jetzt ist es Zeit — Ihre Frau zu belauern!

Warum? Nun, haben Sie noch nicht von dem Ehemann gehört, der seiner Frau zum 10. Mal eine Handtasche schenkte, obwohl er hätte sehen müssen, daß die Augen seiner Frau jedesmal ausleuchteten, wenn sie an dem Schaufenster vorbeikam, in dem die wunderschönen Kaffeegedecke ausgestellt waren! Oder umgekehrt, die Handtasche der Frau ist schon sehr abgetragen, das Futter ist kaputt, und der Bügel wackelt hin und her — und doch legt der Mann auf den Weihnachtstisch die obligaten Strümpfe mit den ebenso obligaten Worten: „So etwas kann eine Frau ja immer brauchen!“ Natürlich kann man sie immer brauchen, man hat nie genug davon — aber tief im Inneren des Herzens hat man sich doch diesmal die Tasche gewünscht.

„Ja, warum hast du da aber nicht mal einen Ton gesagt? Nur eine Andeutung, und du hättest den roten Schal gefriegt, an dem dein Herz hängt!“

Ist dieser Vorwurf berechtigt? Ja und nein! Hausfrauen und Mütter öffnen so schwer die Lippen, wenn es um ihre eigenen Wünsche geht. Die muß man ihnen — ablauern! Ganz anders sorgen sie für die anderen als für sich. Aber es gibt ein sehr gutes Rezept, um die Frau auch einmal aus dieser Reserve herauszubringen: Ein Bummel durch die Straßen zur Adventszeit! Das Schönste was es gibt, ist ja, einmal in aller Ruhe die Schaufenster zu betrachten. Und bei diesem vorweihnachtlichen

Gang durch die Straßen muß der Mann sich auch einmal Zeit lassen, wirklich stehenbleiben und nicht zum Weitergehen zu drängen.

Passen Sie nur auf, wenn plötzlich die Augen Ihrer Frau aufleuchten, wenn unerwartet ihr Fuß stockt und ein heller Jubelruf über ihre Lippen kommt! Sicher gerade bei einem Gegenstand, an den Sie nie gedacht hätten. Oder wußten Sie, daß sich Ihre Frau gerade diese kleine bunte Lampe wünscht, an der ihr Blick mit Begeisterung hängt? Zusammen entdecken Sie die schönsten Dinge für die Vitrine, die ja gar nicht so teuer sind, wie sie beide dachten. Mit doppelter Freude wird Ihre Frau Einkäufe machen, wenn sie dazu so eine hübsche Basttasche nehmen kann, wie sie der Weihnachtsmann diesmal auf den Tisch legt. Immer fehlt im Haushalt etwas an Geschirr oder Besteck. Natürlich, der Hausherr weiß das fast nie — aber er merkt es beim Vorweihnachtsbummel, wenn er die Augen aufmacht und sieht, wie seine Frau fast zärtlich immer wieder über die kleinen Mokkaassen streichelt, die da im Geschäft auf einem Sontertischchen aufgebaut sind.

Strahlende Augen will man zu Weihnachten sehen. Es kommt ja nicht auf den Wert des Geschenkes an, sondern auf die Liebe und Sorgfalt, mit der es ausgewählt wurde. Und gerade an der Sorgfalt lassen es noch viele Männer fehlen. Jede Frau spürt es im innersten Herzen, ob der Mann das Weihnachtsgeschenk für sie im letzten Augenblick kaufte, ohne zu überlegen, ob es auch wirklich das Gewünschte ist, oder ob er sich in der Adventszeit still und heimlich merkte, welche Wünsche die Frau wohl hat.

Und deshalb: Belauert eure Frauen, lauscht ihnen die Geheimnisse ab, um so schöner und größer wird die Freude an den Festtagen.

Nova.

Rezepte für die Festzeit.

Mailänderli.

Aus 1 Pfund Mehl, 250 g Zucker, 3 Eigelb und der gewiegten, gelben Schale einer Zitrone rührt man einen schönen Teig, der nicht zu lange geknetet werden darf. Er wird nicht zu dünn ausgerollt, in verschiedene Förmchen ausgestochen und diese auf ein gefettetes Blech verteilt. Das Backwerk wird gut mit Eigelb bestrichen und ziemlich heiß gebacken.

Doppelte Plätzchen.

100 g Zucker, 200 g Butter und 300 g Mehl werden zu einem glatten Teig gearbeitet und so dünn wie möglich ausgerollt. Dann sticht man runde Plätzchen heraus in der Größe eines Weinglases und bäckt sie bei mäßiger Hitze auf unbestrichenem Blech. Nach dem Erkalten bestreicht man die Hälfte der Plätzchen mit Johannisbeergelee, legt je ein unbestrichenes Plätzchen darauf und wendet sie in grobem Zucker oder glasiert die Oberfläche mit Schokoladenglasur.

Schokoladestengel.

100 g Butter gibt man mit 90 g Zucker, 180 g geriebener Schokolade und einer Tasse Milch auf mittleres Feuer und rührt

langsam, bis die Masse zum Kochen kommt. Nach dem Erkalten wird sie mit einem Ei vermischt. Mit dieser Masse bestreicht man Löffelbiskuits (Maultäschli), klappt immer zwei zusammen und serviert sie zu geschlagenem Rahm.

Braune Pfeffernüsse.

250 g Butter, ebensoviel Schweinefett und 375 g Zuckerwasser läßt man zusammen an warmer Stelle schmelzen. Dann fügt man 250 g Zucker, die gehackte Schale einer Zitrone, fein gehackte Mandeln, einen glattgestrichenen Eßlöffel Hirschhornsalz, und soviel Mehl bei, daß ein fester Teig entsteht. Er wird in den Kessel gestellt, und am andern Tag solange geknetet, bis er weich wird. Der Teig wird dünn ausgerollt, in Förmchen ausgestochen und bei mäßiger Hitze gebacken.

Haselnußkederli.

200 g geschälte, gemahlene Mandeln und 300 g gemahlene Haselnüsse verrührt man mit 400 g Staubzucker und 2 Eiweiß, gibt das abgeriebene Gelbe einer Zitrone, etwas Zimt und 80 g gewiegtes Zitronat dazu und rollt diesen Teig fingerdick aus. Man drückt ihn in Förmchen aus, schneidet sie voneinander und bäckt sie in guter Hitze.

Stollen.

Aus 1 kg Mehl, 30 g mit lauer Milch angerührter Hefe, 250 g Zucker, 150 g Schweinefett oder Öl, 50 g gemahlene Mandeln und ein zweites Liter Milch wirkt man einen guten Teig und läßt ihn aufgehen. Dann formt man ihn zu 2 länglichen Stollen, läßt sie nochmals gehen, und bäckt sie in mittlerer Hitze. Man bestreicht die Stollen nach dem Backen mit geschmolzener Butter und bestreut sie mit Zucker.

Mandelfonfett.

125 g Mandeln fein hacken oder durch die Maschine treiben, dazu ein Stücklein Vanillestengel, 125 g Zucker, eine Prise Salz und das leichtverflopfte Eiweiß von drei Eiern. Alles gut vermengen, und mit einem Eßlöffel Mehl zu einer festen Masse verarbeiten. Ein Kuchenblech bebuttern und mit Mehl bestreuen, darauf aus dem Teig gemachte Häuflein legen, sie mit dem Messer glatt streichen und im Gasofen in mäßiger Hitze ca. 15 Minuten backen.

J. R.



Kantonales Gewerbemuseum Bern

Weihnachtsausstellung und Verkauf

des bernischen Kleingewerbes

Vom 3. bis 30. Dezember 1940

Möbel, natur und bemalt, Kleinmöbel, Drechslerarbeiten, Schnitzereien, Keramik, Handwebereien, Buchbinderarbeiten, Schmuck und Graphik.

Geöffnet:

Werktags: 10—12 und 14—19 Uhr
Sonntags: 10—12 und 14—17 Uhr.

Eintritt frei.

M. Ryf, Leichenbitterin

Gerechtigkeitsgasse 58 - Telefon 32.110

besorgt alles bei Todesfall - Leichentransporte mit Spezialauto



Die ganze Schweiz kennt

die enorme Einsparung an Heizkosten durch

SUPERHERMIT Abdichtungen

an Fenstern u. Türen gegen Zugluft, Regen und Schall.

SUPERHERMIT AG., BERN

Telephon 3 80 10