Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 30 (1940)
Heft: 50

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: 10.01.2026

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

Es ist interessant . . .

Die Mode ist ein launisch Ding, sagte man schon im 18. Jahrhundert, also zu einer Zeit, in der jedes Kleidungsstück so gearbeitet war, daß es ruhig ein Menschenalter überdauern konnte. Vor dem Kriege hat sich das Leben diesem launischen kleinen Ding dermaßen angepaßt, daß ein Kleidungsstück gerade recht für eine Saison ausgereicht hat. Diese Umstellung in der Denkart und auch in der Ausarbeitung rächt sich sozusagen in der heutigen schlechten Zeit. Die guten alten Sachen, das handgewobene alte Leinen, die guten soliden Stoffe bieten uns wieder die Möglichkeit ihrer Verwertung. Das Saisonmäßige, kurzlebige Material aber ist nicht mehr zu verwenden. Dort, wo man doch noch daran glaubt, mit so einem Resten ein anderes Kleidungsstück zu ergänzen, wird man bald die Erfahrung machen, daß es sich nicht einmal der Arbeit gelohnt hat.

Die Verwendung von Resten hat also nur dort einen Sinn, wo diese Resten wirklich noch gutes haltbares Material abgeben können. Ist das nicht der Fall, so soll man lieber zur Karte greifen und sich im Rahmen der vom Gesetzgeber gegebenen Möglichkeit einkleiden. Nicht verwertbare Resten für Haus und Heim bilden immer noch ein gutes Rohmaterial für die nationale Industrie und gehen also nicht verloren.

Die Modeberichte der letzten Zeit geben der Modelaune neue und wirklich interessante Impulse. Was ist eigentlich modern, fragt man sich allgemein, und im Sinne der heutigen Sparpsychose müßte man antworten, daß alles das modern ist, was schön und sinnreich geschaffen wurde mit unzulänglichem oder zusammengesetztem Material. Es ist wirklich reizend zu sehen, mit wieviel Enthusiasmus die Frau ihre Kleidung dieser Modelaune, diktiert durch den Krieg, anpaßt. Auf der Straße, in den Modejournalen und den Bridgenachmittagen erblickt man meistens Schöpfungen dieser Geistesrichtung, was, so lange diese das richtige Maß nicht überschreiten, nur gutzuheißen ist.

Spitzen, Wolle und Pelzresten bilden das beliebteste Material, das zur Ergänzung der Kleidungsstücke verwendet wird und das dem Kleidungsstück, auch im bescheidenen Maße verwendet, oft ein ganz anderes, schöneres Aussehen verleiht.

Bei Bridgespiel oder Nachmittagstee, wo die Damen sich unter dem kritischen Gesichtspunkte die Welt gegenseitig veranschaulichen, genügt es, durch Spitzenkragen und Spitzenmanchetten das einfache Kleid in ein besonderes Licht zu stellen. Sie bilden sozusagen den psychologischen Blickfang. Früher haben die Damen beim Kartenspiel mit viel Geschick ein besonders wertvolles Schmuckstück so getragen, daß jeder Kritik über das „Gekleidet sein" schon von vornherein jede Spitze abgebrochen war, da ja das wertvolle Stück die Garantie abgab, daß die Dame im Stande sei sich auch teurere Kleider zu leisten. Diese sinnige Pflicht haben heute in großem Maße die Spitzen inne. Leisten können sich die Damen auf Grund der Rationierungskarte gleichviel, es kommt nur darauf an, wie es getragen wird, und das ist interessant.

Strickwolle ist nach den Pariser Berichten Trumpf. Mit ihrer Hilfe ersetzt man Stoffe, ergänzt Kleider und appliziert Notwendigkeiten, die dem betreffenden Kleidungsstück eine besondere Note verleihen. Auch ohne besondere Anregungen ist es der Frau in unzähligen Variationen gegeben, Strickwolle in Verbindung mit Stoff, sinnreich zu verwenden. Das Stricken ist deshalb auch Mode geworden. Nachdem man im Vorjahr in allen Frauenkreisen für unsere Soldaten tapfer und ausdauernd das Notwendige mit Begeisterung gestrickt hat, ist in diesem Jahre das Stricken für den eigenen Hausbedarf eine Notwendigkeit. Alte wollene Sachen werden aufgetrennt und man strickt mit dem neu erworbenen Material das, was unentbehrlich zu sein scheint. Alle Kombinationen in Wolle und Stoff sind aus diesem Grunde immer etwas individuelles, und je netter und praktischer eine solche Kombination zur Vollendung gebracht wird, um so moderner ist sie, und das ist wirklich interessant.

Pelzresten haben ihren beschränkten Verwendungskreis. Sie dienen meistens um eine Form zu betonen oder ihr ein besonderes Aussehen zu geben. Eine altmodische Pelzecharpe ist schon ein nettes Stück Pelzmaterial, das in allerhand Variationen Verwendung finden kann. Kann man es nicht als Kragen- oder Mantelapplikationen gebrauchen, so ist sicher daraus eine nette Winterkappe zu machen.

Früher hörte man die Frauen sagen, ich habe wieder nichts zum Anziehen, oder, ich habe kein Kleid. Diese stereotype Ausdrucksform des 20. Jahrhunderts hat sich überlebt und besteht momentan gar nicht. Im Gegenteil, wohin man kommt und wohin man blickt, hat man den Eindruck, daß alle Damen viel, sehr viel Kleider haben, aber alte. Man erblickt darin sogar einen besonderen Vorteil, sich vieler alter Kleider zu rühmen. Früher hat man davon nicht gesprochen, heute ist man über sie froh und ist gesellschaftlich vollwertig und scheinbar hochmodern gekleidet, wenn man in einem neuen Kleid aus alten Resten zu Besuch erscheint — und das ist sehr, sehr interessant.

Vera Mons.

Langes Leben für die Strümpfe

Welche von uns Frauen kennt nicht jenen entsetzlichen Augenblick, wenn man ruhig und vergnügt im geselligen Kreise beieinander ist und plötzlich ein kaum hörbarer Knax erfolgt, dem jenes geheimnisvolle Rieseln am Bein folgt. Dann ist wieder einmal eine Laufmasche gerutscht — das neue, gute Paar Strümpfe ist verdorben.

Warum haben unsere Strümpfe eine so kurze Lebensdauer? Weil man sie in der Regel nicht richtig behandelt. Strümpfe verlangen nämlich Verständnis für die Webart und Maschenfestigkeit. Man darf keinesfalls mit ihnen achtlos umgehen. Besonders die „neuen" Strümpfe sind überempfindlich. Wenn man sie gleich anzieht, nachdem man sie eben gekauft hat, darf man sich nicht wundern, wie schnell sie kaputt gehen. Neue seidene und kunstseidene Strümpfe wollen vor dem ersten Anziehen immer kurze Zeit in lauwarmem Wasser geweicht werden, um die Fäden elastischer zu machen und Appretur zu entfernen. Strümpfe, die nicht vorgeweicht wurden, bekommen im Regen häßliche Flecke; außerdem lassen sie sich nicht glatt überziehen und werfen Falten.

Das Abgleiten der Maschen kann man verhindern, wenn man beim neuen Strumpf unterhalb des Knies mit feinem Seidengarn in derselben Farbe des Strumpfes ein paar Mal durchsteppt. Den Stich darf man nicht zu fest spannen. Strümpfe, die so behandelt werden, können keine Laufmasche bekommen.

Besonders wenn der Fuß schnell warm und feucht wird, soll man seine Strümpfe jeden Abend leicht in Essigwasser durchspülen, ohne Reiben und Kneten, nur in klarem Wasser schwenken, nachdem man vorher in leichtem Seifenwasser gewaschen hat. Die Vorbedingung zur Strumpfwäsche ist lauwarmes Wasser. In heißem Wasser wird jeder Seidenfaden zerstört. Er reißt dann wie Zunder. Auch achte man darauf, daß niemals ver-

schiedenfarbige Strümpfe zusammen gewaschen werden, da sie dadurch leicht Streifen bekommen. Vor allem aber niemals Strümpfe lange Zeit im Wasser liegen lassen.

Auch das Aufhängen der Strümpfe wird meist falsch gehandhabt. Man muß die Strümpfe immer erst in ihre Form ziehen und dann an der Spitze aufhängen, nicht etwa am oberen Rand, da sie sonst die Fasson verlieren. Gewaschene Strümpfe zu bügeln ist überflüssig, wenn man die Strümpfe zwischen zwei Frottiertüchern getrocknet hat. Glanz und Festigkeit erhalten sie, wenn man dem Spülwasser einen Schuß Essig zusetzt.

So gepflegt, kann man die Lebensdauer der Strümpfe erheblich verlängern. Der Erfolg ist nicht nur das gesparte Nadelgeld, sondern der Stolz der Hausfrau auf die Kunst, Werte zu erhalten.

Nova.

Rezepte für die Festzeit

Weihnachtsstollen.

500 g Mehl, 4 g Salz, 10 g Hefe, 5 Deziliter Milch oder Rahm, 50 g Butter, 60 g Zucker, 50 g Weinbeeren, 50 g Sultanien, 50 g Mandeln, 50 g Orangeat oder Zitronat. Sultanien und Weinbeeren werden gereinigt, Mandeln und Zitronat werden gehackt und geschnitten, alles zusammen vermischt, mit etwas Rosenwasser angefeuchtet, und zugedeckt an einen warmen Ort gestellt. Das gesiebte Mehl gibt man in eine Teigschüssel, Salz und Zucker dazu. In der lauwarmen Milch löst man die Hefe auf, rührt damit das Mehl zu einem Teige an, und gibt die leicht flüssig gemachte Butter dazu. Der Teig wird in der Schüssel gut gerührt und geklopft, dann mit etwas Mehl bestäubt und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Nach ca. drei Stunden vermischt man die andern Zutaten sorgfältig mit dem aufgegangenen Teig, gibt diesen löffelweise in eine längliche oder runde Backform und stellt ihn zugedeckt nochmals eine halbe Stunde an die Wärme. Dann wird er gebacken (ca. 1½ Stunden) und noch warm mit Zucker und Zimt bestreut.

Zimtleckerli.

Zutaten: 600 g Mehl, 400 g Zucker, 250 g geschnittene Mandeln, 15 g Zimt, 4 Eier, die fein gehackte Schale einer Zitrone. Alle Zutaten werden zu einem Teig verarbeitet, dieser einen halben Zentimeter dick ausgewallt, zu Leckerli geschnitten oder mit Förmchen ausgestochen, aufs Blech gelegt, mit Eigelb überstrichen, und in ziemlich schwach geheiztem Ofen gebacken.

Rosinenhäufchen.

125 g Kentauer-Haferflocken, 125 g Butter, 125 g Zucker, 2 Eier, 125 g Weißmehl, 125 g Rosinen, ein halbes Löffelchen Backpulver, eine Prise Salz. Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, die übrigen Zutaten darunter mengen (die Rosinen gewaschen und vertropft), nußgroße Häufchen auf ein befettetes Blech setzen und diese in mäßiger Hitze backen.

Zürcher Leckerli.

60 g Mandeln, 60 g Zitronat, 60 g Orangeat werden zusammen gröblich gehackt und 500 g Zucker, 1 Kilo Honig, 25 g Zimt, 7 g Nelken, 1 Muskatnuß, ein halbes Glas Kirschwasser, hinlänglich erwärmtes Mehl dazugegeben. Bei echtem Bienenhonig ist kein Trieb erforderlich, bei Havanna oder sog. Leckerlihonig muß ein Teelöffelchen Triebsalz zugegeben werden. Behandlung wie Basler Leckerli.

Hausleckerli.

750 g Bienenhonig, 600 g Zucker, 200 g gemahlene Mandeln, 1 Zitronenschale, fein gewiegt, 10 g Nelkenpulver, 20 g Zimtpulver, 1 Gläschen Kirschwasser und 1 Kilo warmes Mehl. Behandlung wie Basler Leckerli, man sticht sie kleiner und im Quadrat aus.

St. Galler Leckerli.

250 g Zucker, 500 g Honig, 20 g Zimt, 5 g Nelken, eine halbe Muskatnuß, 625 g Mehl, Behandlung wie Basler Leckerli.

Berner Leckerli.

500 g Zucker, 500 g Honig, 125 g Orangeat, eine halbe Zitronenschale, 7 g Zimt, 7 g Nelken, 1 Kilo Mehl. Behandlung wie Zürcher Leckerli. Zum Aufkochen des Zuckers nimmt man ein halbes Glas Wein, der Honig wird zum kochenden Zucker gegeben.

Brunsli.

500 g Zucker, 500 g geriebene Mandeln, 90 g griebene, bittere Schokolade, 15 g Zimt, 4 Eiweiß, 1—2 Löffel Kirschwasser. Zucker, Mandeln, Schokolade, Zimt werden zusammen auf das Wirkbrett gegeben, und mit den zu Schnee geschlagenen Eiweiß und dem Kirsch rasch zu einem festen Teig verarbeitet. Dieser wird auf Zucker 1 cm dick ausgewellt und mit beliebigen Förmchen ausgestochen. Die Brunsli werden auf einem bestrichenen Blech im Gasbackofen in schwacher Hitze etwa 10—15 Minuten gebacken.

J. R.

Rotkabis mit Äpfeln.

Gehobelter Rot- oder Blaukabis wird gewaschen. Dann läßt man eigroß Fett oder Butter heiß werden, fügt das Kraut bei, salzt es und legt 2 geschälte, verschnittene saure Äpfel dazu. Gut zugedeckt und unter öfterem Wenden schmort man den Kabis ca. 1 Stunde.

Kastanienmarmelade.

Kastanien geben eine sehr gute Marmelade, die man auch zu verschiedenen süßen Speisen verwenden kann. Sie ist sehr einfach zu bereiten. Geschälte Kastanien werden in einem tiefen Topf mit ganz wenig Wasser aufgesetzt. Man bringt zum Kochen, nimmt die Kastanien heraus und kann nun die Haut leicht abziehen. Dann tut man sie in den Topf zurück und kocht sie gar. Gleichzeitig schmelzt man ebensoviel Pfund Zucker auf dem Feuer. Die Kastanien werden durch ein Sieb gedrückt, und zwar solange sie heiß sind, sonst wird es nie gelingen, und mit dem Zucker vermischt. Man fügt eine halbe Vanilleschote hinzu, rührt gut um und läßt zwanzig Minuten kochen. Man füllt die Marmelade wie jede andere in Töpfe und verschließt sie erst am folgenden Tag mit Papier, das man in Kognak taucht.

Berta Schaffs.

Schirme als Festgeschenk

sind beliebt und nicht rationiert. — Grösste Auswahl — mässige Preise.

Schirmfabrik R. LÜTHI, Bern

Bahnhofplatz — Schweizerhoflaube

BIEL: Au Parapluie moderne, Nidaugasse 43

Praktische Festgeschenke!

J. ZUBERBÜHLER AG.

Spezialhaus für Damen- und Herrenwäsche

Beim Zytgloggen, Bern