

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 31 (1941)
Heft: 1

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: 30.01.2026

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



Mode entsteht . . .

Unter den Fingern der Zauberer entstehen Schöpfungen der Neuzeit, die eigentlich der Damenwelt gewidmet sind. Neue Modelle, Formen, neue Farben. Rastlos arbeiten die Künstler an diesen Schöpfungen, die wir eigentlich nur in ihrer fertigen Form bewundern. Von den Vorarbeiten haben wir oft keine Ahnung und legen uns auch keine Rechenschaft darüber ab, was alles notwendig ist, um wirklich etwas Neues zu schaffen. Im Atelier unseres Modezeichners Milo konnte man hinter die Kulissen der Arbeit dieser neuzeitlichen Zauberer blicken.

Wie entsteht ein Modell?

Auf diese Frage hat mir Herr Milo folgende Belehrung zu Teil werden lassen: „Bevor irgend etwas in bezug auf die Mode vorgenommen werden kann, ist eine Grundidee notwendig. Diese Grundidee ist maßgebend für alles Weitere. Es ist aber nicht absolut notwendig, daß diese Grundidee unbedingt neu, nein, wie Sie wissen, ist auf der Welt schon alles einmal da gewesen, sie muß in ihrer Art originell sein. Damit beginnt aber schon der Zeichner seinen Gedanken Ausdruck zu verleihen. Es resultieren eine Unzahl von Skizzen in vielen Variationen und behandeln das gleiche Thema mit verschiedensten Ausfassungen. Aus dieser Menge werden die entsprechendsten Skizzen ausgewählt, und mit deren Hilfe entsteht dann die erste Zeichnung. Nach reiflicher Korrektur dieser Grundidee kristallisiert sich die endgültige Modesilhouette heraus. Aber auch die ist nicht endgültig. Im Atelier, wo Handfertigkeit und Stoff gewisse Schranken setzen, wird das Modell noch in diesem oder jenem Sinne abgeändert, bis es fertig da steht. Und ist es fertig, so kann es einem doch passieren, daß es nicht gefällt. Es genügt nicht, gut zu zeichnen, gut zu kombinieren, gut geschult zu sein, man muß auch Fingerspitzengefühl haben, die richtige Idee zu verwirklichen. Glückt es, dann hat man ein Modell geschaffen, das 8 Monate Arbeit gekostet hat.“

Damit reichte mir Milo eine Mappe neuer Zeichnungen für neue Modelle, die besonders für die Schweiz von Interesse sind. Es scheint sich für den Sommer und das Frühjahr etwas vorzubereiten um eine schweizerische Modeschöpfung auf die Probe zu stellen.

Ist eine Schweizermode möglich?

„Darauf ist eine richtige Antwort schwer zu erteilen“, meinte Herr Milo, „aber immerhin sind in der Schweiz Kräfte an der Arbeit, die das Beste hoffen lassen. Die Konkurrenz ist trotz der momentanen Lage nicht schlecht. Lyon arbeitet noch immer mit gutem Erfolg. Wiener Modelle kommen auch noch auf den Markt. Mailand und Turin sind in der letzten Zeit in der Mode so führend geworden, daß man wirklich über die Fülle der Auslese staunen muß. Dagegen ist Paris vollständig eingeschlafen. Die besten Kräfte sind nach Amerika ausgewandert und sind an dem Aufbau der Modeindustrie in New York tätig. Das Extravagante, Übertriebene des Amerikaners wird nun durch den guten Geschmack und die Kenntnisse der zugewanderten Pariser Kräfte in richtige, man möchte sagen vernünftige Bahnen geleitet. Deshalb ist Amerika als Konkurrent am meisten zu fürchten.“

Trotzdem können wir in der Schweiz mit gutem Mut an die neue Aufgabe herangehen. Die heutige Künstler, denn nur ein Künstler kann der Schöpfer eines wirklichen Modells sein, sind alle mehr oder weniger geschulte Kräfte. Sie sind wohl in ihrem Fach auf der Höhe, aber vielleicht zu wenig in allen jenen Fragen gebildet, die das Technische

erfassen. Die Kunst zu zeichnen und entwerfen deckt sich nicht mit der Kunst des Schneiderns. Aber auch da wird Abhilfe geschaffen.

Mit der Gründung von Schulen haben sich die maßgebenden Kreise schon beschäftigt und doch ist nach einer reiflichen Überlegung der Plan einer Schule fallen gelassen worden. Wohin soll man eigentlich mit den vielen ausgebildeten Kräften? Die Schweiz ist klein und bietet nur für wenige Platz, außerdem wird in der Praxis nur der entsprechen, der wirkliche Anlagen besitzt und das trifft nicht bei allen Absolventen zu. Immerhin wird auch ohne Schulung eine Kräftemobilisation möglich sein.

Die Modeschöpfung ist ein Zweig für sich. Er bietet ungeahnte Beschäftigungsmöglichkeiten für die Volkswirtschaft. Der Arbeiter, wie der Industrielle und wie auch der Kaufmann, alle sie sind aktiv interessiert, und es wäre wirklich zu verwundern, wenn nicht etwas Gutes zustande kommen würde.

Ich darf leider nicht alles verraten, aber die Hoffnung darf ich Ihnen machen, daß die Schweiz im kommenden Jahre mit den ersten Resultaten aufwarten wird zu Nutz und Frommen unserer Eidgenossenschaft.

Bera Mons.

Die Familie in schwerer Zeit

„Liebe, Religion und Arbeit schaffen eine Welt, die ewig ist und ewig neue und schöne Formen in sich birgt.“

Henriette Schrader-Breymann.

Viel Sichereres, lange Bestehendes ist seit Kriegsbeginn in den Grundfesten erschüttert und zertrümmert worden. Die Sicherheit des Daseins ist ins Bodenlose gesunken. Der Krieg trägt seine Schatten in jede Lebensgemeinschaft, in jede Familie.

Die unvollständige Familie, wie sie in unserer schweren Zeit überall in Erscheinung tritt, bedeutet vielerorts ein Verhängnis, das geordnete Zusammenleben besteht nicht mehr. Der Vatermangel stellt außerordentliche Ansprüche an die mütterliche Kraft.

Heim und Familie sind in Kriegszeiten nicht nur von äußeren Gefahren unmittelbar, innere, zerfetzende Kräfte sind am Werk, den Mut zu untergraben, die Zeit zermürbenden Wartens muß überstanden sein, Erbärmlichkeiten des Alltags, ewig wiederkehrende Forderungen der Stunde, brutale Gegenwart und Wirklichkeit, alles braucht Kräfte, Ruhe, Überlegenheit.

Nur als Ausnahmen können reife, starke Frauen, die seelisch und wirtschaftlich in eigener Kraft berufen, es auf sich nehmen, alles zu sein: Vater, Mutter, Vorgelehrte und Erzieherin.

Ehe und Familie bedeuten der liebenden Frau in höherem Maße Daseinserfüllung. Bei starker Verbundenheit kann eine lange Trennung gewagt werden, Trennung kann reine und starke Gefühle nicht abstoßen, viel eher zeigt sie den Getrennten ganz klar, was sie verloren haben. —

Viele Frauen aber brauchen des Mannes Widerhall, seine Bestätigung, oft auch seine Leitung, um sich wohl und sicher zu fühlen. Erst unter dieser Voraussetzung können sie sich entfalten. Erst dann wird ihnen das Zusammenstehen, das Sicheinfügen, die tiefe Solidarität und Opferbereitschaft zur Selbstverständlichkeit.

Es gibt Frauen, zwar sind auch sie Ausnahmen, denen fehlt seit der Mobilisation jede Ruhe. Aus Angst, sie könnten den vermehrten Pflichten nicht genügen, werden sie unsicher. Unsicherheit aber verzehrt Kräfte. Eine sonst sehr tüchtige

Bäuerin klagte mir: „Der große Hintergrund fehlt mir, die letzte Instanz ...!“

Ja, besonders die Bäuerinnen tragen an vielen Orten schwer an der Mehrarbeit, aber viele haben den Mund nie geöffnet zum Klagen, man muß ihnen aber ins Antlitz sehen, dann spürt man die Stürme, die alle über sie gegangen sind. Sie sind plötzlich alle Schwestern, alle vom erschütterten Leben Gezeichnete, und bei vielen scheint die überforderte Lebenskraft erschöpft. Auch für sie ist das Dasein jetzt eine gewaltige Aufgabe, die sie zu erfüllen berufen sind, und die sie in Willigkeit und Kraft zu erfüllen gedenken. —

Tapfer trägt Marianna K. ihr Los. Sie besorgt in dieser Zeit allein mit ihren Kindern den Hof. Kein Wort der Klage, der Bitterkeit über ihr Geschick! Sie hat alles tiefe Glück und alles Leid vollerfüllten Frauenlebens erfahren, deshalb versteht sie zu trösten, zu raten, mitzuleiden und sich mitzufreuen.

Sie nimmt so herzenswarm wie je am Schicksal ihrer Nachbarn teil, ihre Menschenfreundlichkeit ist unerschöpflieh. Ihre Liebeskräfte, in ständiger Übung, haben auch in dieser Zeit nichts eingebüßt. Sie ist der warme Quell, der die Ihrigen umkreist, und erkennt klar ihre Aufgabe: Die Kinder und jeder Nächste, der ihrer bedarf! Ich wünsche niemand, der sich nicht gern ihrem Szepter unterwirft, denn in ihrer echten Herzentsdemut fällt es ihr nicht ein, herrschend zu wollen.

So wird sie zur Meisterin dienender Liebe.

Schwer ist es, eine lange Reihe schwerer Arbeitstage ohne den Führer des Hauses sinnvoll und harmonisch zu gestalten. Und erst, die Sonntage, wie sind sie leer, ohne den lieben Vater! Besonders, wenn unerzogene Kinder da sind.

Kein Vater sollte sich durch das Einbezogensein zum Grenzdienst von seinen Vaterpflichten befreien wollen, er beraubt damit die Kinder der stärksten Antriebe zum Gutseinwollen. Er sollte sich bemühen, seelisch für sie besorgt zu sein, und hilft mit Briefen und treuem Gedenken aus der Ferne zur Reifung und Sittigung, zur Erziehung. Vaterbriefe wirken oft Wunder.

Martheli Stalder hat mir dieser Tage berichtet: „Uhh! Ue Bati het mer es Briefli gschriebe. Ur het mer gschriebe, i sig ieg scho Muetteli Tümpferli ...!“ Ihre Augen glänzten, wie schwarze Kirschen. — Viele Kinder, vor Aufgaben gestellt, wachsen aus allem Egoismus zum energischen Einsatz aller Kräfte und zu entsagungsvoller Aufopferung.

Der gemeinsame Wille für Kinder zu sorgen, verleiht dem Bunde zwischen Ehegatten erst seinen vollen, natürhaften und sozialen Sinngehalt. Eltern sollen an ihre Kinder gebunden sein, nicht nur für deren Lebensfürsorge. Erkenntnis menschlicher Erbärmlichkeit, Unehrlichkeit und Verlogenheit macht es uns zur Pflicht, über unsere Kinder zu wachen, sie zu behüten, sie zu stützen, wo unsere Kräfte und unser Vermögen hinreichen. Die Welt kann nur an der Wahrheit gefunden, und man muß mit diesem Gesundungswerk bei der Jugend beginnen.

Ich gebe noch ein paar Stellen aus Feldpostbriefen, die im verflossenen, schweren Jahr geschrieben wurden, wieder:

„Es ist mir ein solcher Trost, dich jetzt daheim zu wissen bei der Mutter. Das Bewußtsein, daß ihr vereint an dem weiter schafft, was ich verlassen mußte, gibt mir doppelte Kraft, mich der jetzigen Aufgabe zu widmen.“

„Für mich wächst die Hoffnung über alle Nacht hinaus, daß Gerechtigkeit und Treue der Gesinnung endlich siegen werden.“

„In unserer stets wachen Liebe sind wir reich. So ganz verbunden konnten wir vielleicht erst werden durch die uns auferlegte Prüfung des Schicksals. Was ich dir gebe, habe ich zuvor von dir empfangen. Gott lohne dir alles Gute und Liebe, das du mir erwiesen hast, und Gott erhalte dich und die Kinder, dies ist der Inbegriff aller meiner Wünsche.“

Endlich noch Brenelis Briefli an den lieben Bati:

„Das Muetti het rächt herd Längiziti nach dier. Es seit es nid, aber i gsehs. Aber du muest ihm albeneinisch ein Briefli in das Wöschseckli tun, es sucht geng lang im Seckli ... Es ged uns sonst gud. — Breneli.“

Schwere Zeit kann auch Segenszeit sein!

Frieda Schmid-Marti.

Einfache Rezepte

(Aus dem trefflichen Büchlein „Sparsame Küche“ von Ida Schlachter, Walter-Loepthien-Verlag, Meiringen.)

Pilzsuppe.

Für jede Gemüsesuppe kann man gekochte oder pulvorierte Pilze verwenden, sie geben den Suppen einen pikanten Geschmack und haben außerdem noch den Vorteil, daß sie wertvolle Nährstoffe besitzen.

Kartoffelsuppe.

Das Wasser, in dem geschälte Kartoffeln gekocht wurden, schüttet man nicht weg, da dieses einen wertvollen Teil der Kartoffeln — die Stärke — enthält. Man schneide altes oder neues Brot in Scheiben — man kann auch kleine Brotwürfeli in etwas Fett rösten — und gebe diese in eine Schüssel. Dann gieße man die heiße Kartoffelbrühe darüber, schmelze mit etwas Butter ab und gebe Maggi-Würze, sowie fein gehacktes Kerbelkraut und fein geriebenen Käse daran.

Teigwarenwasser

schüttet man ebenfalls nicht weg. Auch von dieser Brühe läßt sich eine sehr schmackhafte Suppe bereiten. Man verfahre wie bei Kartoffelsuppe angegeben. Hier kann man zur Erhöhung des Wohlgeschmackes etwas Rahm der Suppe beigeben.

Fleischgerichte.

Kalbskopf gebacken mit Tomatensauce.

Weichgekochter Kalbskopf in Würfel geschnitten wird in folgendem Backteig gewendet:

1 Stück Butter, 250 Gramm Mehl, 1 Löffeli Salz, 3 Eier.

Zuerst in einer Tasse heißem Wasser die Butter auflösen, dann das Mehl damit anrühren, tüchtig klopfen, Salz beigeben und dann die Eigelb und den steifen Eierschnee beimischen. Die Kalbswürfel wende man darin und backe sie dann in heißem Fett braun. Der gebackene Kalbskopf wird mit Tomatensauce serviert.

Kalbsfüße.

Weichgekochte Kalbsfüße werden wie Kalbskopf zubereitet, oder Reste von Kalbsfüßen mit Mayonnaise oder würziger Salatsauce serviert.

Gekochtes Fleisch, Braten oder Siedfleisch.

Das Fleisch in Tranchen schneiden und mit Essig beträufeln, dann wende man die Tranchen in dem Backteig (siehe Kalbsköpfe) und lasse sie in heißem Fett schön goldig backen. Dazu serviert man eine würzige Sauce, Tomaten- oder Maggis-Bratenjause, evtl. Mayonnaise.

Fleischkügeli.

Bratenabfälle, fein gehacktes Grün, ein wenig Brotbrösmeli, Salz, Basilikum, Siedfleisch, eine fein gehackte Zwiebel, Zitronensaft, Essig, 1 Ei oder nur Eiweiß.

Das fein gehackte Fleisch wird mit dem Gewürz gut geknetet, oder mit einem Kartoffelstößer fein gestoßen und dann das Ei und die Brösmeli beigegeben. Hierauf forme man Kügeli und wälze sie in etwas Mehl. Dann werden sie in Fett leicht braun gebraten und mit einer Sauce serviert.

Fleischpudding.

Allerlei Fleischreste werden fein gehackt, die Fleischmasse wie bei Fleischkügeli zubereitet auf Feuer rasch durchgedämpft, sodann in eine beibutterte Form eingefüllt und im Wasserbad 40 Minuten gekocht. Hierauf langsam gestürzt und mit Sauce (Tomatensauce oder Remoulade, Mayonnaise usw.) serviert.