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: 10.12.2025

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. Nastlos arbeiten die Künstler an diesen Schöpfungen, die wir eigentlich nur in ihrer fertigen Form bewundern. Bon den Borarbeiten haben wir oft seine Uhnung und legen uns auch seine Rechenschaft darüber ab, was alles notwendig ist, um wirklich etwas Neues zu schaffen. Im Utelier unseres Modezeichners Milo konnte man hinter die Kustissen der Arbeit dieser neuzeitlichen Zauberer blicken.

Bie entsteht ein Modell?

Auf diese Frage hat mir Herr Milo folgende Belehrung zu Teil werden laffen: "Bevor irgend etwas in bezug auf die Mode vorgenommen werden kann, ift eine Grundidee notwendig. Diese Grundidee ift maggebend für alles Beitere. Es ist aber nicht absolut notwendig, daß diese Grundidee unbedingt neu, nein, wie Sie wiffen, ift auf der Welt schon alles einmal dagewesen, sie muß in ihrer Art originell sein. Damit beginnt aber schon der Zeichner seinen Gedanken Ausdruck zu verleihen. Es resultieren eine Unzahl von Stizzen in vielen Variationen und behandeln das gleiche Thema mit verschiedensten Auffaffungen. Aus diefer Menge werden die entsprechendften Sti3= zen ausgewählt, und mit beren Silfe entsteht dann die erfte Zeichnung. Nach reiflicher Korrektur dieser Grundidee kristalli= fiert sich die endgültige Modesilhouette heraus. Aber auch die ist nicht endgültig. Im Atelier, wo handfertigkeit und Stoff gewiffe Schranken feten, wird das Modell noch in diefem 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 Fingerspikengefühl 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 Brobe zu stellen.

Ift 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 troß der momentanen Lage nicht schlecht. Lyon arbeitet noch immer mit gutem Ersolg. Wiener Modelle kommen auch noch auf den Markt. Mailand und Turin sind in der letzten Zeit in der Mode so sührend geworden, daß man wirklich über die Fülle der Aussese staumen muß. Dagegen ist Paris vollständig eingeschlasen. Die besten Kräfte sind nach Amerika ausgewandert und sind an dem Aussauge der und konden der Andernagante, übertriebene des Amerikaners wird nun durch den guten Geschmack und die Kenntnisse der zugewanderten Bariser Kräfte in richtige, man möchte sagen vernünstige Bahnen geseitet. Deshalb ist Amerika als Konkurrent am meisten zu fürchten.

Tropdem können wir in der Schweiz mit gutem Mut an die neue Aufgabe herangehen. Die heute tätigen 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 Abhilse geschafsen.

Mit der Eröffnung von Schulen haben sich die maßgebenden Areise schon beschäftigt und doch ist nach einer reislichen überlegung der Plan einer Schule fallen gelassen worden. Wohin soll man eigentlich mit den vielen ausgebildeten Aräften? Die Schweiz ist klein und bietet nur für wenige Plat, 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 Aräftemobilisation möglich sein.

Die Modeschöpfung ist ein Zweig für sich. Er bietet ungeahnte Beschäftigungsmöglichkeiten für die Bolkswirtschaft. Der Arbeiter, wie der Industrielle und wie auch der Kausmann, 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 auswarten 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 Sicheres, lange Bestehendes ist seit Kriegsbeginn in den Grundsesten 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 Berbängnis, das geordnete Zusammenleben besteht nicht mehr. Der Vatermangel stellt außerordentliche Ansprüche an die mütterliche Kraft.

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

Rur als Ausnahmen können reife, starke Frauen, die seelisch und wirtschaftlich in eigener Kraft beruhen, es auf sich nehmen, alles zu sein: Vater, Wutter, Vorgesehte und Erzieherin.

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

Biele Frauen aber brauchen des Mannes Biderhall, seine Bestätigung, oft auch seine Leitung, um sich wohl und sicher zu fühlen. Erst unter dieser Voraussetzung können sie sich entsalten. Erst dann wird ihnen das Jusammenstehen, das Sicheinsügen, die tiese Solidarität und Opferbereitschaft zur Selbstverständelichkeit.

Es gibt Frauen, zwar find auch fie Ausnahmen, denen fehlt seit der Mobilisation jede Ruhe. Aus Angst, fie 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, bie letzte Instang ...!"

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 Antlig sehen, dann spürt man die Stürme, die alle über sie gegangen sind. Sie sind plöglich alle Schwestern, alle vom erschütterten Leben Gezeichnete, und bei vielen scheint die überforderte Lebenstraft erschöpft. Auch für sie ist das Dasein jetzt eine gewaltige Aufgabe, die sie zu erfüllen berusen 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 tiese Glück und alles Leid vollerfüllten Frauenlebens ersahren, deshalb versteht sie zu trösten, zu raten, mitzuseiden und sich mitzusreuen.

Sie nimmt so herzenswarm wie je am Schicksal ihrer Nachbarn teil, ihre Menschenfreundlichkeit ist unerschöpsslich. Ihre Liebeskräste, in ständiger übung, haben auch in dieser Zeit nichts eingebüßt. Sie ist der warme Quell, der die Ihrigen umstreist, und erkennt klar ihre Aufgabe: Die Kinder und jeder Nächste, der ihrer bedarf! Ich wüßte niemand, der sich nicht gern ihrem Szepter unterwirst, denn in ihrer echten Herzensdemut fällt es ihr nicht ein, herrschen zu wollen.

So wird fie zur Meifterin 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 Bater! Besonders, wenn unerzogene Kinder da sind.

Kein Bater sollte sich durch das Einbezogensein zum Grenzdienst von seinen Baterpslichten befreien wollen, er beraubt damit die Kinder der stärtsten Antriebe zum Gutseinwollen. Er sollte sich bemühen, seelisch für sie besorgt zu sein, und hilft mit Briesen und treuem Gedenken aus der Ferne zur Reisung und Sittigung, zur Erziehung. Baterbriese wirken ost Wunder.

Martheli Stalder hat mir dieser Tage berichtet: "Uhhh! üse Bati het mer es Briefli gschriebe. Ür het mer gschriebe, i sig jetz scho Muetters Jümpferli ...!" Ihre Augen glänzten, wie schwarze Kirschen. — Viele Kinder, vor Aufgaben gestellt, wachsen aus allem Egoismus zum energischen Einsatz aller Kräfte und zu entsagungsvoller Auspeferung.

Der gemeinsame Wille für Kinder zu sorgen, verleiht dem Bunde zwischen Sebegatten erst seinen vollen, naturhaften 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 stüßen, wo unsere Kräfte und unser Vermögen hinreichen. Die Welt kann nur an der Wahrheit gefunden, und man muß mit diesem Gesundungswert 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 jest 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 jezigen 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 auserlegte Brüfung 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 Briesli 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 Rüche" von Ida Schlachter, Walter-Loepthien-Verlag, Meiringen.)

Pilzsuppe.

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

Kartoffelfuppe.

Das Basser, in dem geschälte Kartosseln gekocht wurden, schütte man nicht weg, da dieses einen wertvollen Teil der Kartosseln — die Stärke — enthält. Man schneide altes oder neues Brot in Scheiben — man kann auch kleine Brotwürseli in etwas Fett rösten — und gebe diese in eine Schüssel. Dann gieße man die heiße Kartosselbrühe darüber, schmelze mit etwas Butter ab und gebe Maggi-Bürze, sowie sein gehacktes Kerbelkraut und sein geriebenen Käse daran.

Teigwarenwaffer

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

Fleischgerichte.

Kalbstopf gebaden mit Tomatenfauce.

Beichgekochter Kalbskopf in Bürfel 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 auslösen, dann das Mehl damit anrühren, tüchtig klopsen, Salz beigeben und dann die Eigelb und den steisen Eierschnee beimischen. Die Kalbswürfel wende man darin und backe sie dann in heißem Fett braun. Der gebackene Kalbskopf wird mit Tomatensauce serviert.

Ralbsfüße.

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

Gebadenes Fleifch, Braten oder Siedfleifch.

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

Fleischfügeli.

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

Das fein gehackte Fleisch wird mit dem Gewürz gut gefnetet, 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 sein gehadt, die Fleischmasse wie bei Fleischfügeli zubereitet auf Feuer rasch durchgedämpst, sodann in eine bebutterte Form eingefüllt und im Wasserbad 40 Minuten gekocht. Hierauf langsam gestürzt und mit Sauce (Tomatensauce oder Remoulade, Mayonnaise usw.) serviert.