Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 31 (1941)
Heft: 5

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: 20.02.2026

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

Frühlingskleider

Kaum ist das kalte Wetter um einiges milder geworden, so ist man schon daran, an den Frühling zu denken. Der Wechsel der Witterung hat effektiv nichts mit dem Saisonwechsel zu tun, aber er stimuliert wenigstens die Geister und läßt das Kommende durch die individuelle Vorstellung im besseren Lichte erscheinen.

Die Mode läuft voraus, und bevor man richtig begriffen hat, daß die Wintersaison zu Ende gegangen ist, hat man schon die Frühjahrsmodelle vor der Tür. Und was alles diese Modelle vorstellen, läßt sich nicht mit kurzen Worten beschreiben, man muß sich leider mit einer unvollständigen deskriptiven Darstellung begnügen. Eines steht fest: Die diesjährige Frühjahrsmode hat sich sehr gut den Verhältnissen angepaßt und ermöglicht der Frau ihre Kleidung so zu gestalten, daß sie in dieser schweren Zeit gut gekleidet ist und doch nicht die ungeschriebenen Gesetze der heutigen sozialen Ordnung verletzt.

Die Frühjahrssilhouette ist in diesem Jahre recht interessant. Sie bildet eine logische Entwicklungsform aus der Mode des Vorjahres, ist aber doch im großen und ganzen anders. In erster Linie kommt man immer mehr von der eng anliegenden Fasson ab. So viel man sie im Vorjahr unterstrichen hat, um die Form so vorteilhaft als möglich zu gestalten, so viel vermeidet man in dieser Saison diese so stark zeichnende Linie. Es soll nicht mehr betont werden als es notwendig erscheint, man versucht durch Raffungen, lockere Linie, fallende Falten alles Strenge aus dem Modell zu bannen und jede zu starke körperliche Betonung zu vermeiden. Diese Tendenz ist zeitgerecht und ermöglicht eine praktische Ausnutzung des vorhandenen Materials.

Das neue Kleid zeichnet sich, wie gesagt, vor allem darin aus, daß es, im Gegensatz zu dem bis zum Herbst noch allgemein beliebten eng anliegenden Schnitt, locker, sogar sehr locker ist. Der obere Teil fällt blusig und der untere Teil ist in Falten gehalten. Öfters fangen die Falten schon im Blusenteil unter der Passe an und fallen ganz gerade bis zum Saum. In der Taille wird das Kleid nur durch einen Gürtel zusammengehalten, von wo aus sich die Falten harmonisch verteilen.

Auch Seidenkleider werden höchstwahrscheinlich diese Weite aufzuweisen haben. Im Blusenteil wird der Effekt durch Froncen und Raffungen raffiniert erreicht und von der Taille an fallen die Falten wieder in gerader Form bis zum Rocksaum. Auch da wird der Übergang durch einen Gürtel unterbrochen und die Weitenwirkung des Ensembles betont.

Die Kleider sind in der Regel hochgeschlossen, doch der Ärmel, ob kurz oder lang, schließt sich nicht eng an, sondern ist wie das Kleid, weit und locker. Der lange Ärmel wird vorne durch ein Bracelet geschlossen.

Das Material ist ebenso mannigfaltig wie sonst. Die Mode beschränkt sich diesmal auf eigentliche Standardtypen. Hauptsächlich werden leichte Wollenstoffe und schwere Seiden verwendet, da aber den schweren Zeiten Rechnung getragen werden muß, sind auch Mischgewebe von Wolle und Seide oder Kunstseide für den Verbrauch vorgesehen. In Anpassung an das Kartensystem hat man neue Gewebearten, die nur 30 % Wolle enthalten, lanciert, da sie kartenfrei bezogen werden können.

Auch Zellwolle steht im Vordergrund der Verwendung. Sie ist nicht so warm wie die reine Wolle, aber doch so beschaffen, daß sie den Zweck voll und ganz zu erfüllen vermag. Sie läßt sich außerordentlich gut verarbeiten, genau so gut wie die reine Wolle, und trägt sich recht angenehm. Man hat für das Frühjahr sehr schöne Gewebe in auserlesenen Farben bereitgestellt, so daß man doch hoffen kann, mit ihr den Bedarf decken zu können. Für den Käufer ist es ja recht interessant auf Zellwolle zu greifen, weil sie auch ganz punktefrei ist.

Die Farben sind wieder anders als in der vergangenen Saison. Der Unterschied trifft nicht auf Grundfarben zu, sondern bloß auf ihre Nüancierungen. So werden statt Senfgelb Sonnengelb, statt Marineblau das Canardblau, statt Rot das Radieschenrot mehr in den Vordergrund treten. Auch das Türkisgrün wird sich eine besondere Stellung bewahren können. Für Chemisekleider werden immer noch viel schottische Muster in verschiedenen Variationen verwendet, so daß die Frühjahrsmode fröhlich, wie ein Bukett farbiger Frühlingsblumen, in Erscheinung treten wird.

Vera Mons.

Kinder werden selbständig

Ende März werden sich die Tore der Schulhäuser wieder einmal schließen. Ein Schuljahr geht zu Ende und für viele Kinder werden sich die Tore nicht mehr öffnen; denn die Schulzeit ist erfüllt; das Kind ist nicht mehr Kind und wenn es auch noch nicht als erwachsen gelten kann, so wird es doch nun den ersten Schritt ins Leben tun. Dies bedeutet zwar noch lange nicht in allen Fällen Trennung vom Elternhaus, aber etwas ändert sich doch. Das Kind ersehnt sich den Austritt meist mit dem heißen Begehren der Jugend, endlich „groß" zu sein, mit tausend Wünschen und tausend Hoffnungen — die Eltern bangen ob dem Zeitpunkt, da sie ihre Kinder gewissermaßen weggeben müssen. Denn bis jetzt gehörten sie ihnen, scheinbar ausschließlich und ohne Einschränkung. Zum ersten Male kommt vielleicht die Gewißheit, daß sie einst vom Elternhause wegziehen, einer eigenen Familie anzugehören, eigene Wege gehen und selbständig handeln werden.

Und stimmt all dies nicht vollkommen, und wenn wir genau hinsehen, hat das Elternhaus seine alleinige Besitzesgewalt schon seit Jahren Stück um Stück aus den Händen gegeben — aus den Händen geben müssen. Bereits vor dem ersten Schultag, aber besonders in der Schule selbst hat das Kind Freunde und Freundinnen gewonnen, die einen immer größeren Raum im Kinderherz einnehmen und die das Gefühlsleben der Kinder beeinflussen. Kinderfreundschaften sind zwar in den ersten Schuljahren meist von kurzer Dauer; aber gegen das Ende der Schulzeit werden sie fester und in den letzten Schuljahren werden sie oft für ein ganzes Leben geschlossen.

Mancher Vater und besonders manche Mutter empfindet darob dann etwas wie nagende Eifersucht und doch wird ihr erst beim Schulaustritt bewußt, daß ihr das Kind von nun an nicht mehr ganz gehören wird. Es ist nun einmal so, daß der Knabe vieles, was ihn bewegt, lieber seinem Kameraden, seinem Freunde mitteilt, als dem Vater oder der Mutter und wenn das Mädchen seine ersten Heimlichkeiten jemandem anvertrauen möchte, geht es meist zur Freundin, nicht zu den Eltern.

„Wenn ich aus der Schule bin — möchte ich nach Frankreich — und dann nach England — und dann ..."

„Und uns willst du allein lassen! Undankbares!" Vielleicht denkt die Mutter das letztere bloß, vielleicht spricht sie es aus.

Fritz hat nächsten Sonntag einen Ausflug mit Schulkameraden verabredet. Er teilt es den Eltern mit und fragt um Er-

laubnis mitzugehen. In den Ferien lockt ihn ein Pfadfinderlager, ein Aufenthalt mit Klassenkameraden in einer Skihütte. Auch in einem solchen Falle empfinden Vater und Mutter so etwas wie eine Art Zurücksetzung.

Diesen Kampf, den die Loslösung vom Elternhause darstellt, müssen alle ausfechten, denen das Schicksal Kinder anvertraut hat. Es ist aber weder Undank noch Selbstsucht noch Oberflächlichkeit, wenn Kinder trachten selbständig zu werden, sondern vielmehr eine naturhafte Gesetzlichkeit. Es hat auch mit mehr oder weniger Anhänglichkeit oder Liebe zu den Eltern nichts zu schaffen, wenn Kinder Freunde und Freundinnen unter Altersgleichen suchen und finden. Jeder junge Mensch geht neue Wege, und wir sollten als Eltern froh darüber sein, wenn er sie findet und zwar selbstsicher diejenigen geht, welche er als für sich geeignet erachtet. Eltern, welche erwarten, daß ihnen ihre Kinder nicht entfremden sollen, müssen frühzeitig sich bewußt sein, daß Kinder nicht immer Kind bleiben, ja, sie sollten ihre Erziehung so zu gestalten suchen, daß die zwangsläufige Trennung von zu Hause nur eine äußerliche bleibt.

Dies zu erreichen ist nicht leicht; denn wie in allen Fragen der Erziehung kann nicht in jedem Fall derselbe Weg beschritten werden. Ein Rezept? nein, aber ein Rat: Behandle dein Kind schon frühzeitig als Persönlichkeit. Zeige ihm Vertrauen und enthalte dich, ihm jede, aber auch jede Neigung, etwas Selbständiges zu tun im Keime zu ersticken durch beständiges Tadeln und ewiges Verweisen. Laß das Kind Erfahrungen sammeln, indem du ihm ein großes Maß von Freiheit gewährst. Vor allem aber zeige deinem Kinde, daß du es liebst und es gut mit ihm meinst. Vertrauen verpflichtet, Freiheit setzt innere Schranken. Diese Schranken, die du ohne lange Ermahnungen dem Kinde einfach deshalb ziehst, weil du ihm Freiheit gewährst, wird es später mit ins Leben hinaus nehmen. Wenn du dem Kinde zeigst, daß du es achtest, seine Wünsche, seinen Willen, seine Sehnsucht, seine Liebhabereien achtest, wird es auch dich achten und kindliche Achtung liegt dicht bei der Kindesliebe.

Leider kann man allzuoft jene betrüblichen Fälle beobachten, wo Kinder unter der Tyrannei elterlicher Liebe schwer zu leiden haben. „Heute ist Sonntag, da gehst du mit uns!" und das Kind langweilt sich auf dem gefürchteten Familienspaziergang und denkt sehnsüchtig an seine spielenden Altersgenossen. „Nein, heute brauchst du nicht schon wieder zu Elsbeth zu gehen! Ich weiß überhaupt nicht, was du an dieser Person findest!" Die vielleicht bereits erwachsene Tochter empfindet das Verbot als unberechtigten Entzug der Freiheit, die Kritik an ihrer Freundin aber als ungerecht. Gerade durch solche und ähnliche Bevormundung aber wird das Kind in seiner Sehnsucht nach Selbständigkeit bestärkt. Nur heißt es dann wohl statt des einfachen „auf eigene Füße" oder „in die Welt hinaus" — los von den Eltern, los von einer tyrannischen Enge. Auch das oft gehörte „das verstehst du noch nicht!" oder vielleicht gar das Verbot zu widersprechen, gehört hierher.

Wer es aber versteht, zu erreichen, daß das Kind von sich aus den sonntäglichen Spaziergang mit den Eltern dem Spielen mit den Kameraden vorzieht, daß es von sich aus bei häuslichen Arbeiten mithelfen will und nicht erst geheißen werden muß, daß es — ganz allgemein — aus eigenem Willen und eigenem Bedürfnis sein Leben mit den Eltern zusammen und nicht neben ihnen oder gar gegen sie lebt, der braucht nie zu bangen, er verliere seine Kinder und ihre Liebe.

Eine solche Erziehung bewegt sich zwischen übergroßer Zärtlichkeit und allzuharter Strenge. Noch einmal: Den rechten Weg zu finden, ist schwer. Und — auch dies sei wiederholt — nur der Vater, die Mutter wird ihn nicht verfehlen, wenn ihnen jene Liebe innewohnt, die selbstlos zuerst nur ans Kind und nicht vor allem an sich denkt. —l—

Rezepte

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

Rindfleischplatte mit Kartoffeln.

Ein sehr gutes Gericht.

Kuchenteig, weiches Rindfleisch (kann gesottenes oder Braten sein) in hübsche Stücke geschnitten. Kartoffelwürfeli leicht abgebrüht, Tomatenscheiben, gedämpfte Zwiebel, Bratenjus, etwas Maggiwürze, feines Paniermehl, fein gehackte Petersilie. Eine Form wird mit Teig ausgelegt, dann folgt eine Lage Fleisch, gedämpfte Zwiebel, Jus oder Tomatenpuree, etwas Paniermehl und zuoberst die abgebrühten Kartoffelwürfeli. Nun bedeckt man mit Teig, streicht mit Ei an und bäckt den Pie zu schöner Farbe. Dazu kann eine Sauce serviert werden.

Fleischköpfli.

Man bereitet ein Haché und mischt darunter ein Ei, fein gehacktes Grün und ein wenig Paniermehl. Hierauf bebuttert man eine Form und füllt dann diese mit der Fleischmasse. Ins heiße Wasser gestellt wird das Köpfli 40 Minuten kochen gelassen. Dazu wird eine würzige Tomatensauce serviert.

Fleischsalat.

Fleischresten schneide man so fein als möglich in Würfel, bringe diese in eine würzige Salatsauce und gebe fein geschnittene Cornichons dazu.

Markklößchen.

Das Mark wird aus den Knochen gelöst, leicht geschmolzen und passiert; hernach ein Ei, fein gehacktes Grün und Gewürz beigemischt. Nun werden kleine Kügeli geformt, diese kurze Zeit in heiße Brühe gelegt, hierauf in die Suppenschüssel gebracht und mit heißer Bouillon- oder Gemüsebrühe übergossen.

Ravioli au gratin.

500 Gramm Mehl, ein Ei, 2 dl Wasser, ein Löffeli Salz.

Mit diesen Zutaten wird ein Teig zubereitet und nachdem man ihn tüchtig geknetet hat, wird er etwas stehen gelassen.

Aus rohem oder gekochtem Fleisch bereite man kleine Kügeli und setzt diese auf ausgewallten, dünn ausgezogenen Teig 2 cm weit auseinander darauf. Zwischen dem Fleisch wird mit Wasser angefeuchtet und darüber der übrige Teig gelegt und gut zusammengeklebt. Die Ravioli werden ausgeschnitten und in schwachem Salzwasser kurz aufgekocht. Sodann werden sie in eine feuerfeste Platte, die gut bebuttert ist, gegeben, fein geriebener Käse darüber gestreut und das ganze mit einer Tomatensauce übergossen. Das Backen der Ravioli im Ofen beansprucht nur kurze Zeit.

Fischresten in Muscheln.

In Muscheln oder in Glasschäli lege man saubere Salatblätter, darauf Fischstücke. Entweder wird Mayonnaise oder Gallerich darüber gegossen und hernach mit Cornichons, Tomatenscheibchen, Radieschenscheibchen usw. garniert.

Fischcroquetten.

Zuerst bereite man ein Risotto und mischt darunter von Gräten befreite Fischresten unter Zugabe von Gewürz, Salz, Muskat, fein gehacktem Grün, 1 bis 2 Eier oder Eiweiß. Nun werden schöne Croquetten geformt, in Paniermehl gewälzt und in heißem Fett leicht gebacken.

Fischresten für belegte Brötchen.

Auf bebuttertes Brot werden Fischreste gelegt und diese mit Gallerich oder Mayonnaise überzogen. Hart gekochte Eier werden dünn geschnitten, darauf gelegt und das Ganze mit fein gehacktem Grün bestreut.

Sablés.

500 g Mehl, 300 g Butter, 200 g Zucker, 150 g gemahlene, geröstete Mandeln, wenig Milch und etwas Kirsch werden zusammen vermengt. Dann rollt man den Teig aus, sticht Formen daraus, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie in mittlerer Hitze.