Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 31 (1941)

Heft: 6

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: 26.11.2025

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



Schürzen

Nirgends trifft man die Wahrheit in ihrer ganzen Einfachheit und Größe an, wie in den alltäglichen Dingen. In der Kleidung hält man sich an den neuen Mantel, an den auserlesenen Seidenstoff für das Kleid, an den Pelz für einen neuen Kragen und Manchetten, widmet die Aufmerksamkeit diesen auserlesenen Dingen dis ins Kleinste hinein und denkt nicht an das allernotwendigste — an die Schürze.

Bas würden die Frauen ohne die Schürze anfangen? Die Haushaltung müßte ja sicher außer Rand und Band geraten und erst die Küche? Wo wären unsere so süßen Jugenderinnerungen, ohne Mamas Schürze? Und wie ost haben wir uns hinter dieselbe versteckt, und wie ost hat uns die Mutter an ihrer Schürze aus einer Stube in die andere ziehen müssen. Und hat man sich irgendwo die Hände beschmutzt, so war es doch am leichtesten an Mamas Schürze den Schmutz abzuwischen auch auf die Gesahr hin, daß man gestraft wurde. Die Schürze ist demnach nicht etwas Einmaliges, sondern sie ist ein Stück der Bergangenheit, der Gegenwart und wird sicher auch in der Zukunst eine besondere Rolle zu spielen haben und zwar genau so eine wichtige, wie es diejenige zu Mutters Zeiten war.

Im allgemeinen muß man unterscheiden zwischen hausschürzen, Berufsschürzen und Zierschürzen. Die Sausschürzen haben durchgehend bei jedermann Anerkennung gefunden und keine Frau kann heute ohne sie auskommen. Sie wird in denkbar gefälligen Modellen hergestellt und ähnelt vielfach einem leichten Sommerkbeid. Immer raffinierter ist der Schnitt dieser Schürzen in der letten Zeit geworden, so daß man sich in vielen Fällen wirklich anstrengen muß, wenn man fie von einem Kleide zu unterscheiden hat. Im großen und ganzen sind die Hausschürzen locker, so daß sie ohne Mühe auch über ein wollenes Kleid getragen werden können. Die meisten find vorne mit Knöpfen oder Reißverschluß boch geschlossen und haben einen hübschen rund oder gerade geschnittenen Kragen. Urmel kann turz oder lang sein, er ist aber immer locker. Der furze Armel ist gewöhnlich ein Puffärmel. Ein unsehlbares Requisit jeder Hausschürze find die Taschen, die in Ein- oder Mehrzahl niemals fehlen dürfen. Der Gurt in der Taille ift noch zum Teil geblieben, hat sich aber bei einigen Modellen vollständig verloren und wird durch besonderen Tailleschnitt ersett. Diese Tatsache ist zwar nicht wichtig, aber immerhin erwähnenswert, weil gerade an diesem Taillegürtel das ganze Haus gebunden war, das heißt, an diesem Gürtel waren alle erdenklichen Schlüflel des Hauses befestigt. Von ihm hängte buchstäblich der Weg dur Speisekammer und zu den Süßigkeiten des Rinderlebens ab. Schade, daß sich diese Tradition nicht erhalten hat. Mit Mutter und Schlüffeln mar das haus geordnet und die hausfrau schien den guten Geist des Heimatherdes zu vertreten.

Die Ziersch ürzen haben eine ganz andere Aufgabe als die Hausschürzen, sie dienen zwar auch zum Schutze des Kleides, sind aber oft auch nur ein Ergänzungsstück derselben und werden öfters in höchst koketter Form verwendet. Die meisten Muster sind sehr phantasiereich und im Gegensatz zu den Hausschürzen sind sie meistens aus einem Unistoff, der entweder bunt bestickt wird, oder in Bolant eine nette Verzierung zu der sonst glatten Form bildet. Ein ganz besonderer Luzus wird in den Servierschürzen gezeigt, die immer in weiß, sich durch die Reichbaltigkeit des Materials und der Verarbeitung auszeichnen.

Selbstverständlich hat auch die besondere Berordnung zum Bezug von Textiswaren auf die Schürze einen Einfluß gehabt. Die Unstrengungen der einzelnen Firmen gehen dahin, die Schürze in der Form auf den Markt zu bringen, daß sie entweder sehr wenig Punkte oder gar keine beansprucht, denn die Nachstage in diesem Artikel ist derart groß, daß ein Ausfall der entsprechenden Leistung im Interesse aller vermieden werden soll. Eine interessante Lösung ist dem Wollenhof in Bern gelungen. Diese Firma stellt Schürzen zur Schau, die einsach sind, aber doch somit Stickereien versehen, daß sie als Handarbeitssschürzen gesten und für deren Einkauf keine Punkte benötigt werden.

Das Material ist eigentlich das gleiche geblieben. Bei den Zierschürzen findet man noch immer Seide, Kunstseide oder seinen Batist oder Boile vor. Sehr oft sind sie durch Entre-deux oder Spiken verziert. Auch heute noch bleibt die Schürze trotz allem der Mode nicht verschlossen, und es gibt einsache und schöne Modelle, die wirklich mit viel Verständnis und Liebe, deren Ursprung sicher aus den Kindertagen abgeseitet werden tann, gezeichnet und gearbeitet wurden. Hossen wir, daß sich bieser Geist auch bei uns allen erhalten wird.

Der "gunstige" Stianzug

Es sei gleich gesagt: Hier soll nicht etwa von "günstig" im Sinne prattischer Verwendbarkeit gesprochen werden, sondern — echt weiblich — von "günstig" was das Ansehen, die Linie anbetrifft. Wir sind immer noch bei der schlanken Linie.

Es gibt uralte Regeln über die Auswirkung von Kleidschnitt und Stoffarbe auf die Körperform. Aber für den Stianzug mußten sie neu aufgestellt werden, denn er ist in seiner Hosenform höchstens 25 Jahre alt. Doch gilt auch hier die Hauptregel: Dunkler Stoff, weder zu weit noch zu knapp gesichnitten ist der schlanken Linie günstig. Helle Stoffe hingegen, dazu noch blusig, glockig "pludrig" geschnitten, wirken rund und breit.

Ideal gebaute, große Frauen konnten schon immer sorglos in allen Modemöglichkeiten schwelgen und jede beliebige Rörper= partie mit der fröhlichen Buntheit der Wintermode bedecken. Hellgraue Kniderboders find für fie ebenso ungefährlich wie weiße Strickftrumpfe, hellbeige Windjacken und zitronengelbe Bullover. Da aber die meisten Frauen in bezug auf ihre Linie chronisch von einem kleineren Berfolgungswahn besessen sind, das heißt, sich immer zu rund und zu did vorkommen, wären eigentlich all diese schwungvollen und lebensfrohen Winterfarben für sie verboten. Aber es gibt anderseits die raffig-dunkelbraune "günstige" Reilhose, es gibt wundervolle dunkelgraue, tiefblaue und waldgrüne Pullover mit einfachen, vorteilhaftlängsgerichteten Strickmustern. Und die Freude an lustiger Buntheit braucht tropdem nicht zu furz zu kommen: Rapuzen, Zipfelmüßen, Käppchen, Halstücher, Handschuhe, Socken und Schuhbänder warten nur darauf, als leuchtende Blickfänger von eventuell unvollkommenen Körperformen abzulenken. Außer= dem flattern die originell gemufterten Bauernkopftücher wie fröhliche Wimpel hinter den fühnen Stifahrerinnen ber.

Die Stimode hat nun allerdings ganz offensichtlich die Tenbenz, immer farbenfroher, heller und damit "ungünstiger" zu werden. Am Ende gibt es nur noch zwei Auswege aus diesem Dilemma: Entweder wir turnen uns ganz energisch schlant — oder wir sehen uns mit derselben Energie für die endliche Salonfähigkeit der vollschlanken Linie ein.

Das Kleinkind und wir

Es ist nicht zu viel gesagt, wenn behauptet wird, der ganze Haushalt drehe sich um den Säugling, so bald dieser angekom= men ift. Das kleine Menschenkind ift etwas Neues, ein Geschenk, ein Wesen, das unsere Pflege beansprucht, denn es ist nicht nur hilflos, sondern auch empfänglich für alle Krankheiten und reagiert schneller als wir Großen auf äußere Einflüsse. Für das Rleinfind ift es schon ein großes Ereignis, wenn es gebabet, gefüttert und getrochnet wird. Es empfindet jeden fremden Menschen, der vor seinem Bägelchen steht, als etwas Neues und Unbekanntes. Schon das ganz kleine Kind reagiert verschie= den auf die Leute, die es sieht. Es gibt solche, die ständig auf das Rleinchen einreden, ihm mit Spielzeug vor den Augen herumfuchteln, turg, es mit allen Mitteln unterhalten wollen. Das Kind will das aber gar nicht. Seine allernächste Umgebung, das Spigchen an feiner Wagendecke, ein Band am häubchen, seine eigenen Fingerchen sind ihm schon Unterhaltung genug. Lautes Reden erschreckt nur. Unsere Kleinkinder fühlen sich am wöhlften, wenn fie ruhig gelaffen werden. Das normale Rind schreit nicht, wenn es gesund ist und nichts da ist, das ihm Un= behagen verurfacht. Mit dem Alterwerden kommt dann aller= dings der Moment, wo es unterhalten sein will, wo sich sein Horizont erweitert über den Wagenrand heraus. Auch da schadet es gar nichts, wenn man das Kleine während einigen Stunden des Tages sich felbst überläßt. Es merkt dann bald, daß die Mutter noch anderes zu tun hat, als nur der Umgang mit seiner Benigkeit. Früher murden Säuglinge in den Schlaf gefungen, hin- und hergetragen und Bater oder Mutter mußten neben dem Bettchen siten, bis die Auglein zufielen. Reine vernünftige Mutter wird dies heute noch tun, porausgesett, daß ihr Kind nicht frank ift. Bom gartesten Alter an weiß das Rind jest, daß es allein und im finsteren Zimmer einschlafen muß. Es wird auch fein Ungstgefühl fennen. Wir Großen muffen da fehr vernünftig sein, denn manchmal wäre es ja viel netter, wenn man das herzige Rleine herumtragen dürfte. Man möchte sich stünd= lich über sein fröhliches Gesichtchen freuen und mit dem Kindchen plaudern, auch wenn es noch fein Wort versteht. Würden wir dies aber tun, hätten wir bald ein verwöhntes Kind, das ständig unterhalten werden will, das schreit, wenn einmal keiner Zeit hat vor dem Wagen zu stehen. Es ift sinnlos, auf Säuglinge einzusprechen, je weniger sie in den ersten Monaten hören und feben, defto beffer für fie. Mit dem erften Salbiahr wird dann das kleine Menschlein anspruchsvoller. Es kennt Vater und Mutter, es hört auf den Schlag der Uhr und zeigt große Freude am Licht. Man versucht sich aufzusetzen, weil man mehr seben möchte von seiner Umgebung, und langsam, langsam entwickelt sich das Rind. Aber auch hier heißt es vernünftig sein. Immer noch ist für das Kleine die Ruhe notwendig, wenigstens die ftundenweise Ruhe. Sein Köpschen hat nun ohnehin viel zu verarbeiten, es darf nicht überlaftet werden. Überfluß an Spielzeug ift falsch; zu vieles und lautes Reden ermüdet. Unsere Kinder fommen früh genug in den Trubel des Lebens hinein, gönnen wir ihnen so lange wie möglich die Ruhe.

Rezepte

Maffaroniauflauf.

In einem Stück Fett bräunt man 2 gehackte Zwiebeln und verrührt sie mit einigen Löffeln gewiegten Fleischresten oder gehacktem Schinken. Unterdessen hat man Wakkaroni oder Rudeln in Salzwasser weich gekocht und abgegossen. In eine leicht gesettete Form schichtet man lagenweise Wakkaroni und Zwiebeln. Zuleht löst man 1 Bouillonwürfelchen in einer Tosse beiher Wilch auf, gieht dies über den Auslauf und bäckt ihn im Ofen 20 Winuten. Dazu gibt man grünen Salat oder eine Tomatensfauce.

Curry-Rartoffeln.

Kleine, geschälte Kartoffeln kocht man in Wasser ziemlich weich. Dann läßt man in der Omelettenpfanne Butter oder Fett heiß werden, rührt ca. 1 Eßlöffel Curry dazu, fügt die Kartoffeln bei und läßt sie unter sleißigem Wenden heiß werden. Zu Bratwürsten oder Hackbeessteafs.

Saure Linfen.

Erlesene, über Nacht eingelegte Linsen kocht man in etwas Salzwasser 20 Minuten. Dann läßt man in einer andern Pfanne Fett heiß werden, bräunt darin 1—2 Löffel Mehl, löscht mit Linsenwasser oder Fleischbrühe ab und würzt die Sauce mit 1—2 Löffeln Essig und Muskat. Die gut vertropsten Linsen werden in dieser Sauce vollends weich gekocht und zu gebratenem Speck, Emmentalerli oder Endiviensalat auf den Lisch gegeben.

Selleriereis mit Leber.

1 mittelgroße, geschälte Sellerieknosse wird in Salzwasser (zu Suppe verwenden!) ganz weich gekocht und durch ein Sieb gerieben. 2 Tassen gewaschener Reis kocht man 20 Minuten in etwas Bouissonwürfelbrühe und mengt dann den Selleriebrei, einige Lössel Reibkäse und ein Stückhen Butter dazu. Dünne Leberscheiben wendet man in gesalzenem Mehl und dratet sie rasch beidseitig in heißem Fett bräunsich. In eine gesettete Form gibt man die Hälfte der Reismasse, legt die Leberscheiben darauf und deckt mit dem übrigen Reis. Zuletzt gibt man das Bratenfett der Leber über den Reis, sowie etwas Reibkäse und stellt das Ganze 10 Minuten in den Osen. Dazu serviert man Randen- oder Rüßlisalat.

Spargelomeletten.

Aus wenig Mehl, etwas Milch, einigen Eigelb, Salz und den zu Schaum geschlagenen Eiweiß rührt man einen Teig und bäckt davon einige dünne Omeletten. Man belegt sie einzeln mit je drei bis vier Büchsenspargeln, rollt sie auf, legt sie in eine gebutterte Form und übergießt alles mit einigen Lösseln dünner Butter- oder Käsesauce. Man läßt die Speise im Osen bräunlich überbacken.

Polnifche Nudeln.

In heißer Butter oder etwas Öl röstet man 3—4 Löffel Reibbrot, vermengt es mit gewiegter Petersilie und einer kleinen Tasse Reibkäse und richtet dies über gekochte, vertropste Rudeln an.

Geschmorte Kaftanien.

Eingeschnittene Kaftanien werden in Wasser nicht ganz weich gekocht und dann geschält. Sie müssen möglichst ganz bleiben. In der flachen Pfanne macht man Fett oder Butter beiß, gibt reichlich gewiegte Petersilie dazu, dann die Kastanien, sowie 1 bis 2 Löffel Milch und läßt alles unter öfterem Kütteln heiß werden E.R.

Nudeln mit Schinfen.

In Salzwaffer gekochte Nudeln vermischt man mit etwas Butter, einigen Löffeln Reibkäse und ebensoviel gehacktem Schinken. Man läßt alles heiß werden und richtet an. E. R.

"Dazu hab ich keine Zeit . . ."

"Dazu habe ich keine Zeit" — das ift so ein Schlagwort, das sich im Laufe der Jahre in den Sprachschatz der Frau eingenistet hat. Und dieses Schlagwort fühlt sich dort auch sehr wohl, denn saft kein Wort wird so oft bei jeder Gelegenheit hervorgeholt. Dabei hat dieses Schlagwort gar keine Lebensberechtigung, und die Frau, die es so oft gebraucht, stellt sich ein Urmutszeugnis aus. Es gibt Frauen, die halten sich für so tich sig, daß sie für gar nichts mehr Zeit haben. Sie halten es sür eine Zumutung, wenn die Kinder bitten, daß Mutti mit ihnen spiesen soll.

"Mutti hat so viel zu tun, sie hat zum Spielen gar feine Zeit", ist die Antwort, und Mutti kommt sich sehr tüchtig und fleißig vor, sie merkt gar nicht, daß das Kinderherz enttäuscht wurde, sie merkt gar nicht, daß ihr dadurch eine Freude entging, die nicht wieder einzuholen ist. "Ich wünsche mir zu Weihnachten eine Mutti, die Zeit hat", schrieb einmal ein kleines Mädchen auf den Wunschzettel — und diesen Wunschzettel sollten alle Mütter ernsthaft durchlesen.

Annie trifft ihre Freundin Grete auf der Straße. Sie weiß, daß Grete vier Kinder hat und keine Hilfe, aber auf die Frage, wohin sie ginge, antwortet Grete fröhlich: "Ins Museum!" Großes Staunen bei Annie: "Du gehst am hellerlichten Nachmittag, mitten in der Woche ins Museum? Dazu hab' ich gar keine Zeit!" In dem ich liegt so viel Selbstüberhebung, in dem ich liegt so viel Selbstzufriedenheit, daß Frau Grete lächeln muß. Einen Augenblick lang will sie ein schlechtes Gewissen bekommen, daß sie Zeit hat, wochentags ins Museum zu gehen — aber dann fühlt sie, daß sie recht hat.

Und das Rätsel dieses Geheimnisses? Unsere Museums= mutter antwortet einfach: "Ich habe früher auch gedacht, daß ich keine Zeit hätte — heute ist es anders! Ich will nicht mehr, daß mir meine Zeit davon rennt, ich will nicht mehr, daß ich mich zum Stlaven der Zeit mache. Reine Zeit haben, das ift ein Mangel an Organisation — feine Zeit haben, das ist aber auch — so paradox es klingen mag — ein klein wenig Bequemlichkeit! Denk einmal ehrlich darüber nach: Wie habe ich es wohl angestellt, um mir die Stunde Zeit zu erübrigen, die nur mir allein gehört? Ich habe vielleicht heute den ganzen Tag etwas schneller und konzentrierter gearbeitet — und nun habe ich die Stunde Zeit gewonnen, daß ich ins Museum geben kann. Warum ich das tue? Weil ich es für wichtig halte. Jede Frau braucht gei= stige Anregung, jede Frau braucht einmal ein paar Augenblicke, wo sie nicht von der Hauswirtschaft oder den Kindern in Unspruch genommen wird. Kein Mann kann es vertragen, wenn seine Frau zu allen seinen Borschlägen sagt: "Dazu habe ich feine Zeit!"

Ja, so ist es wirklich. Wieviele Ehen sind schon unglücklich geworden, nur deshalb, weil die Frau immer "keine Zeit" hatte. Weil bei ihr alles nach demselben eingesahrenen Trott gehen mußte. Es gehört Wut und Entschlußtraft dazu, den Wagen einmal anders fahren zu lassen. Warum soll man sich nicht einmal mitten in der Woche einen freien Nachmittag machen? Die Arbeit wird man an anderer Stelle schon wieder einholen. Frauen, die keine Zeit haben, die lassen auch die seelischen Kräfte vertümmern, die lassen sich im Wettlauf von der Zeit schlagen, anstatt die Zeit zu beherrschen.

Eine Mutti, die Zeit hat — das ist das Schönste, was es gibt. Eine Chefrau, die Zeit hat, gibt die Gewähr für eine glückliche She

Götti Hannes weiss Rat

Ratgeber für die Leser der "Berner Woche"

Diese Seite steht den Lesern der Berner Woche für Auskunft und Rat in allen Geschäfts-, Rechts-, Familien- und Lebensfragen unentgeltlich zur Verfügung. Wer direkte schriftliche Auskunft wünscht, lege der Frage das Rückporto bei.

Frage 52: Kann man gefrorene Kartoffeln für den menschlichen Gebrauch noch verwenden?

Antwort: Jawohl, wenn sie wieder aufgetaut sind. Sie haben dann zwar einen süßlichen Geschmack, weil die darin entbaltene Stärfe sich in Zucker verwandelt hat. Sie können sowohl für Rösti, als auch für andere Kartosselspeisen verwendet werden, sind also nicht gesundheitsschädlich.

Frage 53: Ift der längere Aufenthalt in schlecht geheizten Räumen gesundheitsschädlich?

Untwort: Das kommt natürlich stark auf die Veranlagung der Menschen an. Wer an gut geheizte Stuben gewöhnt ift, wird den Aufenthalt in schlecht geheizten Räumen sicher bald unangenehm finden und dieselben bald wieder verlaffen. Ift er gezwungen, in einem folchen Raum zu bleiben, ohne fich genügend bewegen zu können, wie beim Schreiben, Nähen usw., kann er sich dabei bald erfälten oder Rheumatismen holen, wenn er nicht genügend abgehärtet ift. Dagegen ist auch das überheizen der Räume ebenso schädlich, indem dies die Menschen derart vermeichlicht, daß fie dann keinen kalten hauch mehr vertragen. Ich kenne ein Chepaar, das heizte in den Wintermonaten vor dem Kriege seine Wohnung, daß ich darin schon nach turzem Aufenthalt schwitzte und mir bald "gschmuecht" wurde. Regel= mäßig jeden Winter fam das Chepaar nicht aus den Erfältungsfrantheiten beraus. Letten Winter aber mußte die Beizung ftark eingeschränkt werden und siehe da: die Erkältungen blieben aus. Also war die Ursache in der überheizung zu suchen. Ich empfehle, mit den vorhandenen Borräten fo zu "haufen", daß je nach der Außentemperatur mehr oder weniger stark ge= heizt werden fann, so daß der Aufenthalt in den Räumen erträglich ift.

Frage 54: Wie fann der Sprödigfeit der Fingernägel abgeholfen werden?

Untwort: Die Sprödigkeit der Fingernägel hat ihre Ursache in Mangel an Kalf oder lebenswichtigen Stoffen in der Ernährung. Kalkmangel kann mit Erfolg bekämpft werden durch kalkreiche Nahrung, wie wir sie in den Haferspeisen und Gemüsen finden.

Frage 55: Können Fleden in alten Bildern, welche wahrscheinlich die Folgen einer Zersetzung des Papiers sind, entfernt werden?

Untwort: Durch sachgemäße Behandlung (Retouche) können solche Bilder wieder aufgefrischt werden, wenn man nicht vorzieht, sie auf photographischem Wege kopieren zu lassen. Wenden Sie sich an einen Photographen oder Retoucheur.

Frage 56: Bie werden Kupferstiche, Stahlstiche und Radierungen unterschieden?

Antwort: Leider fehlt uns hier der Raum, diese Unterschiede bildlich darzustellen. Wenn Sie aber "Die Berner Woche" Nummer für Nummer ausmerksam betrachten, werden Sie den Unterschied bald beraussinden. Sie können aber auch zu einem tüchtigen und zuverläfsigen Antiquar gehen, der Ihnen sicher die Unterschiede genau erklären kann.

Frage 57: Barum frieren die Oberländer-Seen nie zu, wenn dies z. B. beim Bieler- oder Neuenburgersee der Fall ist?

Antwort: Neuenburger- und Bielersee sind befanntlich bebeutend weniger tief als die Oberländer-Seen. Außerdem kann die Bise besser über die erstgenannten Seen streichen, als über die durch hohe und teilweise bewaldete hügelzüge gegen Norben geschützten Oberländer-Seen. Wer die Temperatur-Konstanten der beiden ungleichen Gegenden aufmerksam studiert, wird den Unterschied bald heraus haben und damit auch die Begründung desselben.

Frage 58: Kann mir der Götti einiges über den "Gletscherpfarrer" fagen?

Antwort: Der "Gletscherpfarrer" hieß Gottfried Straßer, geb. 1854, und war von 1879 bis zu seinem Tode 1912 Pfarrer im Gletscherdorfe Grindelwald. Von ihm stammt der Text des berühmten Grindelwaldner-Liedes, eines seiner vielen Grindelwaldner Gedichte. Er war auch Feldprediger des alten 12. Oberländer Regiments und hat als solcher jeweils unterhaltsame Berichte aus dessen Wiederholungstursen herausgegeben. Die ältere Generation in Grindelwald weiß noch heute viel über den beliebten und weit über seine Heimat hinaus befannten "Gletscherpfarrer" zu berichten.