

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: 13.01.2026

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 bis ins Kleinste hinein und denkt nicht an das aller-notwendigste — an die Schürze.

Was 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 oft haben wir uns hinter dieselbe versteckt, und wie oft 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 Gefahr hin, daß man gestraft wurde. Die Schürze ist demnach nicht etwas Einmaliges, sondern sie ist ein Stück der Vergangenheit, der Gegenwart und wird sicher auch in der Zukunft 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 Hauschürzen, Berufschürzen und Zierschürzen. Die Hauschürzen 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 Sommerkleid. Immer raffinierter ist der Schnitt dieser Schürzen in der letzten Zeit geworden, so daß man sich in vielen Fällen wirklich anstrengen muß, wenn man sie von einem Kleide zu unterscheiden hat. Im großen und ganzen sind die Hauschürzen locker, so daß sie ohne Mühe auch über ein wollenes Kleid getragen werden können. Die meisten sind vorne mit Knöpfen oder Reißverschlüssen hoch geschlossen und haben einen hübschen rund oder gerade geschnittenen Kragen. Der Ärmel kann kurz oder lang sein, er ist aber immer locker. Der kurze Ärmel ist gewöhnlich ein Puffärmel. Ein unfehlbares Requisit jeder Hauschürze sind die Taschen, die in Ein- oder Mehrzahl niemals fehlen dürfen. Der Gurt in der Taille ist noch zum Teil geblieben, hat sich aber bei einigen Modellen vollständig verloren und wird durch besonderen Taillenschnitt ersetzt. Diese Taillenfalte ist zwar nicht wichtig, aber immerhin erwähnenswert, weil gerade an diesem Taillegürtel das ganze Haus gebunden war, das heißt, an diesem Gürtel waren alle irdischen Schlüssel des Hauses befestigt. Von ihm hängte buchstäblich der Weg zur Speisekammer und zu den Süßigkeiten des Kinderlebens ab. Schade, daß sich diese Tradition nicht erhalten hat. Mit Mutter und Schlüssel war das Haus geordnet und die Hausfrau schien den guten Geist des Heimatherdes zu vertreten.

Die Zierschürzen haben eine ganz andere Aufgabe als die Hauschürzen, 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 Hauschürzen sind sie meistens aus einem Unistoff, der entweder bunt bestickt wird, oder in Volant eine nette Verzierung zu der sonst glatten Form bildet. Ein ganz besonderer Luxus wird in den Servierschürzen gezeigt, die immer in weiß, sich durch die Reichhaltigkeit des Materials und der Verarbeitung auszeichnen.

Selbstverständlich hat auch die besondere Verordnung zum Bezug von Textilwaren auf die Schürze einen Einfluß gehabt. Die Anstrengungen 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 Nachfrage 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 einfach sind, aber doch so mit Stickereien versehen, daß sie als Handarbeitsschürzen gelten 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 feinen Batist oder Voile vor. Sehr oft sind sie durch Entre-deux oder Spitzen verziert. Auch heute noch bleibt die Schürze trotz allem der Mode nicht verschlossen, und es gibt einfache und schöne Modelle, die wirklich mit viel Verständnis und Liebe, deren Ursprung sicher aus den Kindertagen abgeleitet werden kann, gezeichnet und gearbeitet wurden. Hoffen wir, daß sich dieser Geist auch bei uns allen erhalten wird. Vera Mons.

Der „günstige“ Skianzug

Es sei gleich gesagt: Hier soll nicht etwa von „günstig“ im Sinne praktischer 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 Stofffarbe auf die Körperform. Aber für den Skianzug mußten sie neu aufgestellt werden, denn er ist in seiner Hosenform höchstens 25 Jahre alt. Doch gilt auch hier die Hauptregel: Dunfler Stoff, weder zu weit noch zu knapp geschnitten ist der schlanken Linie günstig. Helle Stoffe hingegen, dazu noch blausig, glodig „pludrig“ geschnitten, wirken rund und breit.

Ideal gebaute, große Frauen konnten schon immer sorglos in allen Modemöglichkeiten schwelgen und jede beliebige Körperteile mit der fröhlichen Buntheit der Wintermode bedecken. Hellgraue Knickerbockers sind für sie ebenso ungefährlich wie weiße Strickstrümpfe, hellbeige Windjacken und zitronengelbe Pullover. Da aber die meisten Frauen in bezug auf ihre Linie chronisch von einem kleineren Verfolgungswahn befallen sind, das heißt, sich immer zu rund und zu dick vorkommen, wären eigentlich all diese schwungvollen und lebensfrohen Winterfarben für sie verboten. Aber es gibt andererseits die raffig-dunkelbraune „günstige“ Reithose, es gibt wundervolle dunkelgraue, tiefblaue und waldgrüne Pullover mit einfachen, vorteilhaft-längsgerichteten Strickmustern. Und die Freude an lustiger Buntheit braucht trotzdem nicht zu kurz zu kommen: Kapuzen, Zipfelmützen, Käppchen, Halstücher, Handschuhe, Socken und Schuhbänder warten nur darauf, als leuchtende Blickfänger von eventuell unvollkommenen Körperformen abzulenken. Außerdem flattern die originell gemusterten Bauernkopftücher wie fröhliche Wimpel hinter den kühnen Skifahrerinnen her.

Die Skimode hat nun allerdings ganz offensichtlich die Tendenz, 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 schlank — oder wir setzen uns mit derselben Energie für die endliche Satisfaktion der vollschlanken Linie ein. Ab.

Das Kleinkind und wir

Es ist nicht zu viel gesagt, wenn behauptet wird, der ganze Haushalt drehe sich um den Säugling, so bald dieser angekommen ist. Das kleine Menschenkind ist 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 Kleinkind ist es schon ein großes Ereignis, wenn es gebadet, gefüttert und getrocknet wird. Es empfindet jeden fremden Menschen, der vor seinem Wägelchen steht, als etwas Neues und Unbekanntes. Schon das ganz kleine Kind reagiert verschieden auf die Leute, die es sieht. Es gibt solche, die ständig auf das Kleinkind einreden, ihm mit Spielzeug vor den Augen herumfuchtelnd, kurz, es mit allen Mitteln unterhalten wollen. Das Kind will das aber gar nicht. Seine allernächste Umgebung, das Spitzchen an seiner Wagendecke, ein Band am Häubchen, seine eigenen Fingerchen sind ihm schon Unterhaltung genug. Lautes Reden erschreckt nur. Unsere Kleinkinder fühlen sich am wohlsten, wenn sie ruhig gelassen werden. Das normale Kind schreit nicht, wenn es gesund ist und nichts da ist, das ihm Unbehagen verursacht. Mit dem Alterwerden kommt dann allerdings der Moment, wo es unterhalten sein will, wo sich sein Horizont erweitert über den Wagenrand hinaus. Auch da schadet es gar nichts, wenn man das Kleine während einigen Stunden des Tages sich selbst überläßt. Es merkt dann bald, daß die Mutter noch anderes zu tun hat, als nur der Umgang mit seiner Wenigkeit. Früher wurden Säuglinge in den Schlaf gesungen, hin- und hergetragen und Vater oder Mutter mußten neben dem Bettchen sitzen, bis die Augenlein zuzielen. Keine vernünftige Mutter wird dies heute noch tun, vorausgesetzt, daß ihr Kind nicht krank ist. Vom zartesten Alter an weiß das Kind jezt, daß es allein und im finsternen Zimmer einschlafen muß. Es wird auch kein Angstgefühl kennen. Wir Großen müssen da sehr vernünftig sein, denn manchmal wäre es ja viel netter, wenn man das herzige Kleine herumtragen dürfte. Man möchte sich stündlich über sein fröhliches Gesichtchen freuen und mit dem Kindchen plaudern, auch wenn es noch kein 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 ist sinnlos, auf Säuglinge einzusprechen, je weniger sie in den ersten Monaten hören und sehen, desto besser für sie. Mit dem ersten Halbjahr 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 aufzusehen, weil man mehr sehen möchte von seiner Umgebung, und langsam, langsam entwickelt sich das Kind. Aber auch hier heißt es vernünftig sein. Immer noch ist für das Kleine die Ruhe notwendig, wenigstens die stundenweise Ruhe. Sein Köpfchen hat nun ohnehin viel zu verarbeiten, es darf nicht überlastet werden. Überfluß an Spielzeug ist falsch; zu vieles und lautes Reden ermüdet. Unsere Kinder kommen früh genug in den Trubel des Lebens hinein, gönnen wir ihnen so lange wie möglich die Ruhe. Be.

Rezepte

Makkaroniaufauf.

In einem Stück Fett bräunt man 2 gehackte Zwiebeln und verrührt sie mit einigen Löffeln gewiegten Fleischresten oder gehacktem Schinken. Unterdessen hat man Makkaroni oder Nudeln in Salzwasser weich gekocht und abgeseigt. In eine leicht gefettete Form schichtet man lagenweise Makkaroni und Zwiebeln. Zuletzt löst man 1 Bouillonwürfelchen in einer Tasse heißer Milch auf, gießt dies über den Aufauf und bäckt ihn im Ofen 20 Minuten. Dazu gibt man grünen Salat oder eine Tomatensauce.

Curry-Kartoffeln.

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 fleißigem Wenden heiß werden. Zu Bratwürsten oder Hackbeefsteaks.

Saure Linsen.

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, löst mit Linsenwasser oder Fleischbrühe ab und würzt die Sauce mit 1—2 Löffeln Essig und Muskat. Die gut vertropften Linsen werden in dieser Sauce vollends weich gekocht und zu gebratenem Speck, Emmentalerli oder Endivien Salat auf den Tisch gegeben.

Sellerieis mit Leber.

1 mittelgroße, geschälte Sellerieknolle wird in Salzwasser (zu Suppe verwenden!) ganz weich gekocht und durch ein Sieb gerieben. 2 Tassen gewaschener Reis kocht man 20 Minuten in etwas Bouillonwürfelbrühe und mengt dann den Selleriebrei, einige Löffel Reibkäse und ein Stückchen Butter dazu. Dünne Leberscheiben wendet man in gesalzenem Mehl und bratet sie rasch beidseitig in heißem Fett bräunlich. In eine gefettete 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 Ofen. Dazu serviert man Rändel- oder Nüchlisalat.

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 Büchsenpargeln, rollt sie auf, legt sie in eine gebutterte Form und übergießt alles mit einigen Löffeln dünner Butter- oder Käsesauce. Man läßt die Speise im Ofen bräunlich überbacken.

Polnische 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, vertropfte Nudeln an.

Geschmorte Kastanien.

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

Nudeln mit Schinken.

In Salzwasser 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 ist 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 fast 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 Armutszeugnis aus. Es gibt Frauen, die halten sich für so tüchtig, daß sie für gar nichts mehr Zeit haben. Sie halten es für eine Zumutung, wenn die Kinder bitten, daß Mutti mit ihnen spielen soll.

„Mutti hat so viel zu tun, sie hat zum Spielen gar keine 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 helllichten Nachmittage, 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 Museumsmutter 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 Sklaven der Zeit mache. Keine Zeit haben, das ist ein Mangel an Organisation — keine 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 gehen kann. Warum ich das tue? Weil ich es für wichtig halte. Jede Frau braucht geistige Anregung, jede Frau braucht einmal ein paar Augenblicke, wo sie nicht von der Hauswirtschaft oder den Kindern in Anspruch genommen wird. Kein Mann kann es vertragen, wenn seine Frau zu allen seinen Vorschlägen sagt: „Dazu habe ich keine 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 eingefahrenen Trott gehen mußte. Es gehört Mut und Entschlußkraft 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 verkümmern, 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 Ehefrau, die Zeit hat, gibt die Gewähr für eine glückliche Ehe.

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 enthaltene Stärke sich in Zucker verwandelt hat. Sie können sowohl für Rösti, als auch für andere Kartoffelspeisen verwendet werden, sind also nicht gesundheitsschädlich.

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

Antwort: Das kommt natürlich stark auf die Veranlagung der Menschen an. Wer an gut geheizte Stuben gewöhnt ist, wird den Aufenthalt in schlecht geheizten Räumen sicher bald unangenehm finden und dieselben bald wieder verlassen. Ist er gezwungen, in einem solchen Raum zu bleiben, ohne sich genügend bewegen zu können, wie beim Schreiben, Nähen usw., kann er sich dabei bald erkälten oder Rheumatismen holen, wenn er nicht genügend abgehärtet ist. Dagegen ist auch das Überheizen der Räume ebenso schädlich, indem dies die Menschen derart verweichlicht, daß sie dann keinen kalten Hauch mehr vertragen. Ich kenne ein Ehepaar, das heizte in den Wintermonaten vor dem Kriege seine Wohnung, daß ich darin schon nach kurzem Aufenthalt schwitzte und mir bald „gismüecht“ wurde. Regelmäßig jeden Winter kam das Ehepaar nicht aus den Erkältungskrankheiten heraus. Letzten Winter aber mußte die Heizung stark eingeschränkt werden und siehe da: die Erkältungen blieben aus. Also war die Ursache in der Überheizung zu suchen. Ich empfehle, mit den vorhandenen Vorräten so zu „haufen“, daß je nach der Außentemperatur mehr oder weniger stark geheizt werden kann, so daß der Aufenthalt in den Räumen erträglich ist.

Frage 54: Wie kann der Sprödigkeit der Fingernägel abgeholfen werden?

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

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

Antwort: 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: Wie werden Kupferfische, Stahlfische und Radiefische unterschieden?

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

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

Antwort: Neuenburger- und Bielersee sind bekanntlich bedeutend 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 Norden geschützten Oberländer-Seen. Wer die Temperaturkonstanten 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“ sagen?

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 Wiederholungsfürken herausgegeben. Die ältere Generation in Grindelwald weiß noch heute viel über den beliebten und weit über seine Heimat hinaus bekannten „Gletscherpfarrer“ zu berichten.