Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 31 (1941)

Heft: 8

Rubrik: Die Seite der Fau

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



Blusen

Das ewige Gesetz der Abwechslung in der Damengarderobe macht sich nun auch bei den neuen Blufen geltend. Die neuen Modelle des Frühjahrs erscheinen etwas früher als sonst und bringen wirklich eine Fülle neuer verwirklichter Ideen mit sich. Die Bluse ist ein Kleidungsstück, dem von jeder Frau, sei sie an den Luxus oder an das Einfache gewöhnt, ganz besondere Aufmerksamkeit geschenkt wird, da sie weitaus die größte Berwendungsmöglichkeit aufweift. Nicht nur im Frühling und Sommer, der Zeit der leichten und duftigen Kleider, sondern auch im herbst und Winter kann sie in verschiedenen Rombinationen getragen werden. Sie ist aber auch nicht an eine bestimmte Lageszeit gebunden, was man von anderen Garderobestücken nicht behaupten fann, dadurch ermöglicht fie, eine vielgestaltige Abwechslung in die Mode der Frau zu bringen. Sie kann vom Morgen bis in den späten Abend hinein getragen werden, ohne je unpassend zu erscheinen. Auch vom materiellen Standpunkte ift der Blufe ein besonderer Blat einzuräumen, denn fie toftet weit weniger als ein ganzes Rleid, nütt aber wie schon erwähnt zur Gestaltung der Garderobe um vieles mehr. Dadurch ift es auch verftändlich, daß die verschiedenen Modehäuser gerade der Blufe eine spezielle Aufmerksamkeit widmen und ihre Rollektionen reich mit Blusenmodellen gestalten. Bom geschäft= lichen Standpunkte ift das absolut gerechtfertigt, weil auch der Umsat entsprechend größer in Blusen ift, als in fertigen Rleidern. Zudem ist für die Kreation der Modelle auch eine ent= sprechende Sorgfalt an den Tag gelegt worden, da ein nichtansprechendes Modell unverfauft in der Rollettion zurückbleibt. Solche Extravaganzen kann sich aber in der heutigen Zeit keine Firma leisten.

Das Matrial, aus dem diese Blusen hergestellt werden, ift unter ganz besonderer Auswahl vorbereitet und hergestellt worden. Zu den einzelnen Modellen, die gewiß eine lange Borbereitungsdauer durchgemacht haben, ist auch das Material ausersehen worden und zwar nur solches, das zu dem entspre= denden Modell paßt und dieses in der Wirkung betont. Der Reichtum und die Vielgestaltigkeit tritt in den neuen Modellen ganz besonders hervor. So findet man sehr schöne Blusen, so= wohl aus Baumwolle-, als auch aus Wolle-, Seiden- oder Spihengeweben. Bei diesem Material ist durchwegs das Leichte, Duftige und Schmeichelnde betont. Jedes Modell stellt in seiner Art ein kleines Schmucktück zum übrigen Kleide dar, und in diesem Sinne hat man diese Blusen buchstäblich geschaffen. In der heute so schweren Zeit, wo eine Neuanschaffung an Kleidern von verschiedensten Faktoren erschwert wird, soll die Bluse ein getragenes und vielleicht altes umgearbeitetes Kleid als ein ganz neues in Erscheinung bringen. Im Frühjahr wird man eine ganz besondere Auswahl zu sehen bekommen und zwar in Seide und Kunstseide, uni oder gemustert. Aber auch die Spigenblusen werden sicher ihre führende Stellung behaupten tönnen, denn die St. Galler Stickereien geben sich alle erdenkliche Mühe, mit den schönften Schöpfungen aufzuwarten, und es ist zu hoffen, daß darin eine besondere überraschung für die Damenwelt vorbehalten ist. Als Neuheit bringt St. Gallen wieder die Guipurespigen, die zu so wundervollen Modellen verarbeitet werden, daß auch in dieser Saison die Zahl der Anhängerinnen und Bewunderer zunehmen wird.

Die Form der Blusen ist genau so ideenreich und mannigssaltig wie das Material, aus dem die Modelle bergestellt wersden können. Die momentan am meisten besiebte Form ist die

Chemisebluse, die je nachdem, aus was sie hergestellt ist, mehr oder weniger streng wirkt. Daneben gibt es außerordentlich viele Bariationen, die sich nur in gewissen Richtlinien der Chemisebluse anschließen. So find fast alle boch geschloffen, und ein großer Teil ift auf eine Baffe gearbeitet. Die Bluse fällt loder und auch der Armel, ob furz ober lang, wird loder gehalten. Die enganschließende Bluse, die man früher so oft bewundert hat, fommt aus der Mode und wird in dieser Frühjahrssaison in den Kollettionen gar nicht vertreten sein. Bielfach werden noch Falten und Froncen zur Bereicherung und Inpifierung der einzelnen Modelle eingearbeitet, die viel dazu beitragen das Duftige der Blufe hervorzuheben und das Vorgefühl des kommenden Frühjahrs lebhaft vor die Augen zaubern. Vielleicht ist es vergönnt, daß mit dem Einzug der Frühjahrs= modelle auch die warme Sonne ihren Einzug hält und bas neue Leben aus dem Winterschlaf empor trägt. Berg Mons.

Unser Walter ist im Aufnahme-Examen in die Sekundarschule durchgefallen!

Walter war nie ein hervorragender Schüler. Schon in den ersten Zeugnissen kam dies zum Ausdruck, indem in den Schulberichten regesmäßig zu lesen war: "Walter ist im Rechnen schwach; auch die schriftlichen Arbeiten im Muttersprachunterricht lassen sehr zu wünschen übrig." Und dann kam das Jahreszeugnis mit den üblichen Roten: viele zwei, wenige eins.

Bei Beginn des vierten Schuljahres hatte die Mutter dem Lehrer einen Besuch abgestattet und sich ertundigt, wie die Ausssichten für den Eintritt ins Progymnasium stünden. Höchst erbost und betrübt berichtete sie dem Bater: "Dent dir, Herr B. sagte mir, ans Progymnasium sei nicht zu denken. Bielleicht, vielleicht lange es für die Sekundarschule, aber auch dies sei höchst ungewiß. Und wir haben doch gedacht, Walter müsse studieren!"

Und dann kam der schwarze Tag, an dem der kurze Besscheid anlangte: "Wie bedauern usw. . . . Walter R. nicht aufgenommen . . . "

"Das ift doch gar nicht möglich ... un fer Walter! Er ift doch intelligent, mindestens so intelligent wie seine Mitschüler. Die Leistungen in der Primarschule beweisen gar nichts! Und dann die Schande!" Auch der Bater ift erbost: "Wart', wenn er heimkommt! Den werde ich mir mal vornehmen!"

So und ähnlich mögen die Außerungen und Urteile lauten, die von Eltern getan werden, wenn ihr Kind die in sie gelegten hoffnungen nicht erfüllt. Da und dort wird man die Schule verantwortlich machen. Natürlich zunächst die Primarschule, welche die Rinder nicht genügend vorbereitete, dann aber beftimmt auch die untere Mittelschule, welche die Aufnahmeprüfungen zu schwer gestalte. Wenn es glücklicherweise nicht überall so zugeht, wenn es gottlob viele, sehr viele Eltern gibt, welche ihrer Enttäuschung nicht mit Schimpfen auf alles Mögliche Luft machen, dann dürften doch alle Bäter und alle Mütter betrübt fein, menn ihrem Rinde jene Schulen verschloffen blei= ben, an die sich so viele Hoffnungen knüpfen. Hängt doch so un= endlich viel davon ab, ob ein Knabe das Progymnasium, ein Mädchen die Sekundarschule durchlaufen kann! Fast alle soge= nannten "befferen" Berufe verlangen doch mindeftens Setundarschulbildung von ihren Anwärtern, von den akademischen gang zu schweigen. Und welcher Bater, welche Mutter wünschte nicht, - vielleicht nur im Geheimen, aber eben doch -, bag ihr Sohn einmal ein Doktor oder Ingenieur oder Pfarrer oder

dann doch wenigstens Bankbeamter oder Raufmann werde. Fast scheint ihnen, ein Teil der Seligkeit sei mit diesen — eben "besseren" Berusen verknüpst.

Hier, in diesem Glauben, daß nur ein "gehobener" Beruf eine schöne und gesicherte Zukunft biete, liegt der Irrtum, den wir sicher alle beim Lesen des Borstehenden mindestens gespürt haben. Ein Irrtum, der leider nicht so leicht zu nehmen ist, weil er in allzuvielen Köpfen steckt, ein Irrtum, der zu der für viele Gegenden und besonders für die gesamte Landwirtschaft so verhängnisvollen Landslucht gesührt hat, ein Irrtum, der auch das Handwerk in nicht geringem Maße beeinflußt hat.

Und hier sollten wir vielleicht gerade heute einsehen: Es allen Kindern und allen Eltern immer und immer wieder sagen — nein, es ihnen ins Ohr schreien: Daßes nicht dar auf ankommt, was man tut, sondern wie man etwas tut. Wie heißt doch jener Bers vom Genießen und Entbehren? "Ein jeder Stand hat seinen Segen — ein jeder Stand hat seine Last!"

Und Hand aufs Herz! Hat nicht jeder von uns gestaunt ob des Könnens eines einfachen Handwerfers? Ist es nicht oft ergreisend, wenn ein Bauer von seinem Land und von seinen Tieren spricht? Wer hätte da nicht schon etwas wie Neid empfunden, daß er nicht selbst eigenen Grund und eigenen Boden bearbeiten darf? Und gibt es nicht tausende von Arbeiten, die in ihrem Beruse Vollsommenes seisten, die ihrem Betriebe unersetzlich zu sein schreiner? Und ist es nicht besser, ein guter Schreiner, ein vorzüglicher Mechaniker zu sein als ein mittelmäßiger Jurist oder gar ein schlechter Arzt?

Dumme Fragen! Denn die Antworten find doch selbstverständlich. Selbstverständlich? Wenn sie nur wirklich so selbstverständlich wären! Aber allzuviele denken eben doch anders, auch wenn sie keine anderen Antworten erteilten als die von uns gegebenen.

Auch hierin, in diesem ganzen Fragenfompler der Berufswahl und Berufseignung heißt es umlernen. Wir müssen wiederum sernen, jeden Beruf, jede Arbeit zu achten, sosenn sie gewissenhaft, sorgfältig und sachgemäß verrichtet wird. Jeder Standesdünkel muß befämpst werden. Wir müssen uns besseizen, in jedem Menschen zuerst nur den Mitmenschen zu sehen und nicht den Herrn Direktor, den Herrn Doktor, den Angestellten, den Handlanger. Und wir müssen uns hüten, unser Benehmen anderen gegenüber nach der Stellung zu richten, die sie im täglichen Leben einnehmen.

Das ist gar nicht so selbstverständlich, wie es scheinen mag; denn allzusehr hat sich der ganze Zauber des tönenden Titels in weiten Bolksschichten eingenistet. Beginnen wir schon heute bei uns selbst diese sicherlich gerade einer demokratischen Gestinnung widersprechende Einstellung zu bekämpsen.

Und nun sind wir weit von unserem Thema abgesommen. Oder nicht? Ich glaube nein! Denn im Streben nach dem "höberen", "besseren" Berufe liegt ein gut Teil jener falschen Einstellung zur Arbeit. Wer sich einmal zur überzeugung durchsgerungen hat, daß im Leben das wie ich meine Arbeit tue das allein Wesentliche ist, der wird auch einem versehlten Aufnahmeeramen keine übermäßige Bedeutung schenken. Er wird einsehen, daß nicht die durchlaufenen oder nicht durchlaufenen Schulen allein den tüchtigen Wenschen ausmachen. Das sagt nichts gegen den Wert einer guten Schulbildung. Wir möchten bloß betonen, daß sie nicht über sich äßt werden sollte. ——

Was koche ich diese Woche?

Rummelfuppe mit Gemufe.

Einige Blätter Wirfingtohl, eine Selleriefnolle und 2—3 Karotten werden gerüftet, klein geschnitten und mit 2 l Salzwaffer aufgesett. In ein kleines Wullsächen bindet man 10 g Kümmel und läßt dieses mitkohen. In heißem Fett dünstet man sodann gehackten Lauch und Betersilie, sügt 3—4 Lössel Wehl bei, verkocht dies mit 1 Tasse Gemüsebrühe und gibt diese Mis

schung zu der übrigen Suppe. Der Kümmel wird entfernt und die Suppe noch 10 Minuten gekocht.

Gefüllte Zwiebeln.

übriggebliebenes Fleisch wird mit 1 Servalat oder 2 Scheiben Schinken durch die Hackmaschine getrieben, gesalzen und mit 2—3 Löffeln Brosamen, 1 Ei und etwas Milch verrührt. Unterbessen hat man gleichmäßig große, geschälte Zwiebeln in Salzwasser 10 Minuten gesocht. Sie werden gut ausgehöhlt, mit der Fleischmasse gefüllt, nebeneinander in eine gebutterte Form gestellt, mit Butterstücken belegt, mit etwas Fleischbrühe übergossen und im Ofen ½ Std. gebacken.

Kartoffeln mit Champignons.

Man gibt in die Pfanne ein eigroßes Stück Butter oder Fett, läßt es heiß werden und fügt in Würfel geschnittene, rohe Kartoffeln und gerüstete, verschnittene Champignons zu gleichen Teilen bei. Mit 2—3 Schöpflöffeln Bouillonwürfelbrühe übergossen, dämpst man alles zugedeckt 30—40 Minuten. Zuleht fügt man das nötige Salz und 1—2 Löffel Kahm bei.

Tomatenbratlinge.

Aus einigen geschmorten, gesalzenen Tomaten, eingeweichtem, ausgepreßtem Brot, etwas Anoblauch und gewiegten Zwiebeln, sowie 1—2 Eiern bereitet man einen ziemlich dicken Brei. Davon setzt man löffelweise kleine Bratlinge in heißes Fett und bratet sie beidseitig knusperig.

Polenta mit Rafe.

Halb Milch, halb Waffer gibt man mit 1 Löffel Salz aufs Feuer, kocht dies auf und läßt so viel Maisgrieß einlaufen, daß ein ziemlich dicker Brei entsteht. Man kocht ihn unter fortwährendem Kühren 10 Minuten und richtet ihn lagenweise mit geriebenem Käfe an. Alles wird mit etwas heißer, brauner Butter übergoffen und zu grünem Salat auf den Tisch gegeben.

Randen in Sauce.

Aus Butter, Mehl, Salzwasser, einem Bouissonwürfel und etwas Senf kocht man eine sämige, bräunliche Sauce. Darin kocht man einige weichgekochte, in Scheiben geschnittene Randen auf und streut reichlich gehackte Petersilie darüber. Das Gemüse wird angerichtet und mit dünnen, gebackenen Brotschnitten umsent

Reispilaw.

In 2 Eklöffeln Fett läßt man eine gehockte, kleine Zwiebel und 1 Tasse Reis gelb werden, gießt 2—3 Tassen Fleisch- oder Gemüsebrühe dazu und läßt den Reis weich kochen. Zulett fügt man den Inhalt einer kleinen Büchse Champignons und einige Löffel Büchsenzuckererbsen bei und richtet nach einigen Minuten an

Stofati.

Mageres Kindsleisch mischt man mit Speckstreisen und reibt es mit einer Mischung von gewiegter Zwiebel, Zitronenschale, Betersilie und Salz ein. Das Fleisch wird mit 2 Karotten angebraten, mit 1 Glase Rotwein und Bouillon übergossen und zugedeckt 1 Std. gekocht. Die Sauce mit glattgerührtem Mehl verdicken.

> (Aus dem trefflichen Büchlein "Sparfame Küche" von Ida Schlachter, Walter-Loepthien-Berlag, Meiringen.)

Geflügelreften mit Erbsli.

In eine Bratpfanne bringt man Speckwürfeli, bratet sie leicht an und streut ein wenig Mehl darüber. Dann gibt man eine sein gehackte Zwiebel bei, eine Tasse voll Erbsli, etwas geschnittene Tomaten oder Vilze, etwas Gewürz und ein wenig Fleischbrüße oder Wasser. Nach 30 Minuten Kochzeit gebe man die Gescügelresten bei.

Bum Anrichten wird fein gehadtes Grün darüber geftreut. Geflügelfräpfii.

Teig wird ausgewallt und hierauf viereckige Formen ausgeschnitten. In die Mitte der Formen werden Geflügelresten unter Zugabe von Gewürz und sein gehacktem Grün gesegt. Dann formt man Kräpfli und backt diese im Osen ohne Anstricksfön braun.