

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: 30.01.2026

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 Blusen 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 Verwendungsmöglichkeit aufweist. Nicht nur im Frühling und Sommer, der Zeit der leichten und duftigen Kleider, sondern auch im Herbst und Winter kann sie in verschiedenen Kombinationen getragen werden. Sie ist aber auch nicht an eine bestimmte Tageszeit gebunden, was man von anderen Garderobestücken nicht behaupten kann, dadurch ermöglicht sie, 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 ist der Bluse ein besonderer Platz einzuräumen, denn sie kostet weit weniger als ein ganzes Kleid, nützt aber wie schon erwähnt zur Gestaltung der Garderobe um vieles mehr. Dadurch ist es auch verständlich, daß die verschiedenen Modehäuser gerade der Bluse eine spezielle Aufmerksamkeit widmen und ihre Kollektionen reich mit Blusenmodellen gestalten. Vom geschäftlichen Standpunkte ist das absolut gerechtfertigt, weil auch der Umsatz entsprechend größer in Blusen ist, als in fertigen Kleidern. Zudem ist für die Kreation der Modelle auch eine entsprechende Sorgfalt an den Tag gelegt worden, da ein nicht-ansprechendes Modell unverkauft in der Kollektion zurückbleibt. Solche Extravaganzen kann sich aber in der heutigen Zeit keine Firma leisten.

Das Material, aus dem diese Blusen hergestellt werden, ist unter ganz besonderer Auswahl vorbereitet und hergestellt worden. Zu den einzelnen Modellen, die gewiß eine lange Vorbereitungsdauer durchgemacht haben, ist auch das Material ausersehen worden und zwar nur solches, das zu dem entsprechenden 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, sowohl aus Baumwolle, als auch aus Wolle, Seiden- oder Spitzgeweben. Bei diesem Material ist durchwegs das Leichte, Duftige und Schmeichelnde betont. Jedes Modell stellt in seiner Art ein kleines Schmuckstück 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 Spitzenblusen werden sicher ihre führende Stellung behaupten können, denn die St. Galler Stickereien geben sich alle erdenkliche Mühe, mit den schönsten Schöpfungen aufzuwarten, und es ist zu hoffen, daß darin eine besondere Überraschung für die Damenwelt vorbehalten ist. Als Neuheit bringt St. Gallen wieder die Guipurespitzen, 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 mannigfaltig wie das Material, aus dem die Modelle hergestellt werden können. Die momentan am meisten beliebte Form ist die

Chemisebluse, die je nachdem, aus was sie hergestellt ist, mehr oder weniger streng wirkt. Daneben gibt es außerordentlich viele Variationen, die sich nur in gewissen Richtlinien der Chemisebluse anschließen. So sind fast alle hoch geschlossen, und ein großer Teil ist auf eine Passe gearbeitet. Die Bluse fällt locker und auch der Ärmel, ob kurz oder lang, wird locker gehalten. Die enganschließende Bluse, die man früher so oft bewundert hat, kommt aus der Mode und wird in dieser Frühjahrsaison in den Kollektionen gar nicht vertreten sein. Vielfach werden noch Falten und Froncen zur Bereicherung und Typisierung der einzelnen Modelle eingearbeitet, die viel dazu beitragen das Duftige der Bluse hervorzuheben und das Vorgefühl des kommenden Frühjahrs lebhaft vor die Augen zaubern. Vielleicht ist es vergönnt, daß mit dem Einzug der Frühjahrsmodelle auch die warme Sonne ihren Einzug hält und das neue Leben aus dem Winterschlaf empor trägt. Vera 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 regelmäßig 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 Noten: viele zwei, wenige eins.

Bei Beginn des vierten Schuljahres hatte die Mutter dem Lehrer einen Besuch abgestattet und sich erkundigt, wie die Aussichten für den Eintritt ins Progymnasium stünden. Höchst erboht und betrübt berichtete sie dem Vater: „Denk dir, Herr B. sagte mir, ans Progymnasium sei nicht zu denken. Vielleicht, 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 Bescheid anlangte: „Wie bedauern usw. . . Walter R. nicht aufgenommen . . .“

„Das ist doch gar nicht möglich . . . unser Walter! Er ist doch intelligent, mindestens so intelligent wie seine Mitschüler. Die Leistungen in der Primarschule beweisen gar nichts! Und dann die Schande!“ Auch der Vater ist erboht: „Wart“, wenn er heimkommt! Den werde ich mir mal vornehmen!“

So und ähnlich mögen die Äußerungen 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 Kinder nicht genügend vorbereitete, dann aber bestimmt 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 Väter und alle Mütter betrübt sein, wenn ihrem Kinde jene Schulen verschlossen bleiben, an die sich so viele Hoffnungen knüpfen. Hängt doch so unendlich viel davon ab, ob ein Knabe das Progymnasium, ein Mädchen die Sekundarschule durchlaufen kann! Fast alle sogenannten „besseren“ Berufe verlangen doch mindestens Sekundarschulbildung von ihren Anwärtern, von den akademischen ganz zu schweigen. Und welcher Vater, welche Mutter wünschte nicht, — vielleicht nur im Geheimen, aber eben doch —, daß ihr Sohn einmal ein Doktor oder Ingenieur oder Pfarrer oder

dann doch wenigstens Bankbeamter oder Kaufmann werde. Fast scheint ihnen, ein Teil der Seligkeit sei mit diesen — eben „besseren“ Berufen verknüpft.

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 Vorstehenden 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 Landflucht geführt 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: Daß es nicht darauf ankommt, was man tut, sondern wie man etwas tut. Wie heißt doch jener Vers 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 Handwerkers? Ist es nicht oft ergreifend, 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 Berufe Vollkommenes leisten, die ihrem Betribe unerfesslich zu fein scheinen? 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 sind doch selbstverständlich. Selbstverständlich? Wenn sie nur wirklich so selbstverständlich wären! Aber allzuvielen denken eben doch anders, auch wenn sie keine anderen Antworten erteilen als die von uns gegebenen.

Auch hierin, in diesem ganzen Fragenkomplex der Berufswahl und Berufsbezeichnung heißt es umlernen. Wir müssen wiederum lernen, jeden Beruf, jede Arbeit zu achten, sofern sie gewissenhaft, sorgfältig und sachgemäß verrichtet wird. Jeder Standesdünkel muß bekämpft werden. Wir müssen uns bescheiden, 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 Volksschichten eingenistet. Beginnen wir schon heute bei uns selbst diese sicherlich gerade einer demokratischen Gesinnung widersprechende Einstellung zu bekämpfen.

Und nun sind wir weit von unserem Thema abgekommen. Oder nicht? Ich glaube nein! Denn im Streben nach dem „hohen“, „besseren“ Berufe liegt ein gut Teil jener falschen Einstellung zur Arbeit. Wer sich einmal zur Überzeugung durchgerungen hat, daß im Leben das wie ich meine Arbeit tue das allein Wesentliche ist, daß wird auch einem verfehlten Aufnahmegeräten keine übermäßige Bedeutung schenken. Er wird einsehen, daß nicht die durchlaufenen oder nicht durchlaufenen Schulen allein den tüchtigen Menschen ausmachen. Das sagt nichts gegen den Wert einer guten Schulbildung. Wir möchten bloß betonen, daß sie nicht überhöht werden sollte. —

Was kochte ich diese Woche?

Rümmelsuppe mit Gemüse.

Einige Blätter Wirsingfohl, eine Sellerieknoche und 2—3 Karotten werden gerüstet, klein geschnitten und mit 2 l Salzwasser aufgesetzt. In ein kleines Mullfäßchen bindet man 10 g Rümmele und läßt dieses mitkochen. In heißem Fett dünstet man sodann gehackten Lauch und Petersilie, fügt 3—4 Löffel Mehl bei, verkocht dies mit 1 Tasse Gemüsebrühe und gibt diese Mi-

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

Gefüllte Zwiebeln.

Übriggebliebenes Fleisch wird mit 1 Servelat oder 2 Scheiben Schinken durch die Hackmaschine getrieben, gesalzen und mit 2—3 Löffeln Brofsamen, 1 Ei und etwas Milch verrührt. Unterdessen hat man gleichmäßig große, geschälte Zwiebeln in Salzwasser 10 Minuten gekocht. Sie werden gut ausgehöhlt, mit der Fleischmasse gefüllt, nebeneinander in eine gebutterte Form gestellt, mit Butterstückchen belegt, mit etwas Fleischbrühe übergossen und im Ofen $\frac{1}{2}$ Std. gebacken.

Kartoffeln mit Champignons.

Man gibt in die Pfanne ein eigrößes 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 Schöpfelöffeln Bouillonwürfelbrühe übergossen, dampft man alles zugedeckt 30—40 Minuten. Zuletzt fügt man das nötige Salz und 1—2 Löffel Rahm bei.

Tomatenbratlinge.

Aus einigen geschmorten, gesalzenen Tomaten, eingeweichtem, ausgepreßtem Brot, etwas Knoblauch 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 Käse.

Halb Milch, halb Wasser 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 Rühren 10 Minuten und richtet ihn lagenweise mit geriebenem Käse an. Alles wird mit etwas heißer, brauner Butter übergossen und zu grünem Salat auf den Tisch gegeben.

Randen in Sauce.

Aus Butter, Mehl, Salzwasser, einem Bouillonwürfel 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 umlegt.

Reispilaw.

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

Stofati.

Mageres Rindfleisch mischt man mit Speckstreifen und reibt es mit einer Mischung von gewiegter Zwiebel, Zitronenschale, Petersilie 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. R.

(Aus dem trefflichen Büchlein „Sparsame Küche“ von Ida Schlachter, Walter-Deophtien-Verlag, Weiringen.)

Geflügelresten mit Erbsli.

In eine Bratpfanne bringt man Speckwürfel, bratet sie leicht an und streut ein wenig Mehl darüber. Dann gibt man eine fein gehackte Zwiebel bei, eine Tasse voll Erbsli, etwas geschnittene Tomaten oder Pilze, etwas Gewürz und ein wenig Fleischbrühe oder Wasser. Nach 30 Minuten Kochzeit gebe man die Geflügelresten bei.

Zum Anrichten wird fein gehacktes Grün darüber gestreut.

Geflügelkräppli.

Teig wird ausgewalzt und hierauf viereckige Formen ausgeschnitten. In die Mitte der Formen werden Geflügelresten unter Zugabe von Gewürz und fein gehacktem Grün gelegt. Dann formt man Kräppli und backt diese im Ofen ohne Anstrich schön braun.