Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 31 (1941)
Heft: 10

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: 12.12.2025

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

Deux pièces

In der letzten Zeit hat man dem Deux-pièces nicht diese Bedeutung zukommen lassen, auf welche das Kleidungsstück mit Recht Anspruch erheben darf. Erst die kommende Saison und die neuesten Kollektionen zeigen wieder steigendes Interesse, und die neu kreierten Modelle beweisen zur Genüge, daß es auch in moderner Form sehr wirkungsvoll zur Geltung gelangt.

Das Wertvolle an diesem Kleidungsstück liegt eigentlich in seiner Verwendungsart. Es verbindet in sich die Eigenschaften des Woll- und Jackettkleides und kann sowohl die Vorteile als auch die Eleganz der beiden auf sich vereinigen. Unter dem Mantel getragen wirkt das Deux-pièces in seiner weichen dekorativen Form als Nachmittagskleid, und mit einer hübschen Bluse bietet es genau so viel wie ein Jackettkleid. Es wirkt nur ausgeprägter und man möchte sagen geschlossener in seiner Form.

Es ist verständlich, wenn sich nun allgemein die Tendenz zeigt, in der heute so schweren Zeit, in der man wirklich ökonomisch denken und handeln muß, die Vorteile des Deux-pièces für die Damengarderobe gänzlich zu verwerten. Sehr oft werden für die Anfertigung von Deux-pièces ältere Kleider umgearbeitet und es lassen sich dabei außerordentlich schöne Effekte erzielen. Mit nur geringem Kosten- und Punkteaufwand kann genügend Material erstanden werden, um mit dem alten Kleid zusammen eine schöne, neue Kombination zu erzielen. So kann z. B. das Jupe in uni sein und die Jacke dazu wird aus einem Karrostoff hergestellt, der mit uni ausgarniert ist. Ebenso ist auch die umgekehrte Kombination möglich, ein Karro-Jupe und eine Uni-Jacke dazu. Zu einer solchen Verwendung eignet sich natürlich auch jeder gemusterte Stoff, vorausgesetzt, daß er in der Schwere des Materials demjenigen des Unistoffes entspricht. Sehr interessant ist auch die Verarbeitung von zwei verschiedenfarbigen Unistoffen, die auf schönste und eleganteste Weise miteinander zu einer Harmonie gestaltet werden können. Hat man genügend Material, um ohne neuen Zusatz von Stoff auszukommen, so können durch Garnituren in Posamenterie oder Galons besonders reizende Effekte erzielt werden. Auch unerwünschte Nähte können auf diese Weise dem Blickfeld gänzlich entzogen werden. Die Geschicklichkeit im Einzelnen ersetzt hier das Fehlende am Material.

Anders stehen natürlich die Dinge, wenn es sich um die Herstellung eines ganz neuen Deux-pièces handelt. Abgesehen vom Materialverbrauch steht doch die Form im Mittelpunkt des Interesses. Das Frühjahr wartet mit vielen neuen Dingen auf und manche Form, die noch vor kurzem gangbar gewesen ist, wird langsam aber sicher verdrängt.

Die Form der Deux-pièces ist entweder eine gerade oder leicht in Glockenform geschnittene. Beim geraden Modell ist die Jacke sehr lang, eng anliegend und vorne geschlossen, das Jupe dagegen ist gerade, kann aber auch in Falten gehalten sein. Beim anderen glockenförmigen Schnitt ist die Jacke etwas kürzer und wirkt weniger streng, das Jupe ist leicht in Glockenform geschnitten und verleiht dem ganzen Kleid ein etwas weicheres Aussehen. Die Wahl richtet sich selbstverständlich nach dem Typ der Trägerin, der, im Prinzip richtig bemessen, die ausschlaggebende elegante Wirkung bestimmt.

Der Ärmel ist auf jeden Fall anschließend. Die Jacke ist im allgemeinen hoch geschlossen, meist sogar bis zum Halse. Ein Kragen ist nicht unbedingt erforderlich und die Frühjahrskollektionen weisen Modelle auf, die in ihrer Art außerordentlich wirken, aber ohne Kragen gearbeitet sind. Durch einen originellen Verschluß wird dieser ersetzt, ohne daß eine Unzulänglichkeit irgendwie zum Ausdruck kommen würde.

Das Material, welches heute zur Verfügung steht, ist immer noch auf weiche Wollstoffe, Reinseide, Kunstseide, Marocaine aus Wolle und Seide angewiesen. Für die wärmeren Tage sind natürlich die Spitzen zu nennen, die in außerordentlich reicher Auswahl von der schweizerischen St. Gallerindustrie bereit gestellt sind, um der kommenden Saison vollauf zu genügen. Es ist zu erwarten, daß mit den ersten warmen Sonnenstrahlen sich auch die netten und so kleidsamen Deux-pièces in ihrer neuen Form weiter behaupten werden. Vera Mons.

* * *

Wie stehts mit der Berufswahl unserer Mädchen?

Während den Kriegsjahren 1914/18 und besonders nachher, beim Wiederaufbau des darniederliegenden Europas, gingen weitsichtige Einzelpersönlichkeiten und Organisationen daran, das Lehrwesen unseres Landes auszubauen.

Vermittelst der geschaffenen Berufsberatung sollten alle Arbeitsgebiete mit einem ausgewählten Nachwuchs versorgt werden.

Vorab wurde aber unserer Jugend eindrücklich nahegelegt, einen Beruf zu erlernen. Bedeutende Arbeitsgebiete wie das der Verkäuferin und der Hausangestellten wurden durch Lehrverordnungen und Lehrverträge zu interessanten Berufsgebieten. In den Jahren zwischen den beiden Kriegen entwickelte sich unser ganzes Lehrwesen außerordentlich. Das im Jahre 1933 vollendete Bundesgesetz über die berufliche Ausbildung ist das Dokument gewaltiger Anstrengungen von Seite der Behörden, unsere Jugend einer ernsten Arbeit zuzuführen und dadurch unser Volk zu einem tüchtigen, arbeitsfreudigen und wirtschaftlich gesicherten zu machen.

Heute ergeht nun der Ruf an einen großen Teil unserer Jugend, eine Berufslehre hinauszuschieben und zuerst, der Not entsprechend, unserem Lande auf der Scholle zu dienen. Sogar das im Kanton Bern seit Jahrhunderten eingebürgerte Welschlandjahr ist mit dem Appell an die Einsicht der Eltern und der schulaustretenden Jugend in Frage gestellt. Kein Wunder, daß viele Eltern und Mädchen nicht wissen, was sie eigentlich tun sollen!

Mit ruhiger Überlegung und vaterländischer Gesinnung ist eine Lösung der Frage gut möglich.

Wir wollen vorab feststellen, daß alle Arbeitsgebiete auch unter den heutigen Verhältnissen mit einem guten, auserlesenen Nachwuchs versorgt werden müssen, wollen wir nicht riskieren, alles das was durch jahrzehntelange Arbeit und finanzielle Opfer geschaffen wurde, später neu aufbauen zu müssen.

Dies entbindet uns jedoch nicht von der Pflicht, unsere Jugend, also auch das Mädchen dieses Frühjahr vorab da hinzustellen, wo es notwendig ist: im bäuerlichen Betrieb. Mädchen aus landwirtschaftlichen Kreisen müssen bereit sein, ihrem Stande Treue zu halten. Es wäre nicht zweckmäßig, diese Jugend abwandern zu lassen und zu versuchen, des Landlebens Ungewohnte in das weitverzweigte Gebiet des Haushaltes einzuführen.

Das Welschland könnte dort in Erwägung gezogen werden, wo eine Bauernfamilie Hilfe sucht.

In der bäuerlichen Haushaltlehre hat das Mädchen vom Lande eine sehr gute Gelegenheit, das Jahr auszunutzen. Auch

diese Lehre ist die Grundlage für eine Reihe sehr schöner Frauenberufe. Außerdem ist es eine gute Vorbereitung auf den Hausfrauenberuf im allgemeinen.

Das Stadtmädchen, oder besser gesagt, das Mädchen nicht bäuerlicher Kreise darf sich eine derartige Lehre ebenfalls überlegen. Der Bauernhof mit seiner Sorge um das Wohl von Mensch und Vieh ist das lebendigste Bild menschlichen Lebens. Warum sich nicht einmal im Leben mit den Wundern unserer Natur und den Arbeiten um unsere notwendigsten Lebensmittel näher beschäftigen?

Ganz besonders begrüßenswert sind für wenig vorbereitete Mädchen die Einführungskurse in die landwirtschaftliche Arbeit wie sie im „Schwand" in Münsingen durchgeführt werden.

Das Stadtmädchen wird seiner Berufslehre nachgehen können, jedoch auch nur soweit Lehrstellen zu haben sind. Des Krieges wegen sind viele Erwerbszweige behindert und die Lehrlingshaltung wird dadurch erschwert.

Viele Stadtmädchen sind im Frühjahr vielleicht ohne die geeignete Lehrstelle. Besonders die vom Welschland heimkehrenden müssen warten bis sich eine Türe öffnet. Es ist heute noch nicht möglich abzuklären, was mit den Wartenden geschehen soll. Nichts ist schädlicher, als ein planloses in den Tag hineinleben und heute ist es, im Hinblick auf die großen Anstrengungen, die wir zum Durchhalten machen müssen, unverantwortlich. Dies werden alle gutgesinnten Mädchen sicher auch einsehen und sich da einordnen, wo ihre Dienste für einige Zeit verlangt werden.

Unsere Jugend hat ein ganzes Leben vor sich. Was gilt da ein Jahr Opfer für das Vaterland, umso mehr als es kein verlorenes Jahr ist. Jede Arbeit gibt Gelegenheit zur Vorbereitung auf die zukünftige Berufslehre. Ganz besonders gilt dies von der Arbeit aller Arbeiten: Von der Bearbeitung unserer Erde und von der Arbeit der Wohnstätte des Menschen, die ein kleines Reich für sich bildet, in dem eine große Zahl menschlicher Betätigungsgebiete zusammenlaufen.

Unsere Mädchen haben viel Neuland vor sich. Mögen Vernunft, Einsicht und Liebe zu ernster Pflichterfüllung sie dazu hinweisen.

Rosa Neuenschwander, Berufsberaterin, Bern.
(Kant. Zentralstelle für Berufsberatung.)

Rezepte

Gebackener Kartoffelstock.

In Salzwasser kocht man einige geschälte, verschnittene Kartoffeln weich, gießt das Wasser ab, zerdrückt die Kartoffeln zu Brei und verrührt sie mit einem kleinen Stückchen Butter (man kann es auch weglassen!), einigen Löffeln Milch, 2 Eiern und etwas Muskat. Diese Masse füllt man in eine leicht gefettete Form, überstreut sie mit Reibkäse und Brosamen und bäckt sie im Ofen goldgelb. Endiviensalat oder sterilisierte Bohnen passen gut dazu.

Rübensalat.

Gelbe Rüben, es brauchen nicht nur feine Karotten zu sein, werden geschabt, in vier Teile geschnitten und in Salzwasser weich gekocht. Das Wasser wird zu Suppe verwendet. Die Rüben schneidet man in Stäbchen und vermischt sie mit einer Salatsauce aus Senf, Öl, Essig, einer kleinen, gewiegten Zwiebel und gehackter Petersilie. Dieser gesunde Salat wird zu Nudeln auf den Tisch gegeben.

Fastenknödel.

4 kleine Brötchen (Weggli) reibt man am Reibeisen ab, schneidet 2 davon in kleine Würfelchen, die in heißem Fett geröstet werden. Die andern weicht man in heißer Milch ein, zerdrückt sie zu Brei und vermischt sie mit 1 Löffel geschmolzener Butter. Dazu gibt man die gerösteten Würfelchen, die abgeriebene Rinde, 1 Ei, Salz und gewiegte Petersilie. Ist der Teig zu dünn, verdickt man ihn mit Reibbrot. Von dieser Masse sticht man Klöße ab, kocht sie langsam in Salzwasser und überstreut sie mit gerösteten Brosamen. Sie schmecken gut ohne andere Zutat, passen aber auch zu Salat oder gekochtem Obst.

Apfelröfti.

In Würfelchen geschnittenes Brot wird mit etwas Milch befeuchtet. Unterdessen kocht man geschälte, in Viertel geschnittene Äpfel mit wenig Wasser und dem nötigen Zucker weich. 2—3 in der Schale gekochte, erkaltete Kartoffeln schneidet man in Scheiben. In der Röstipfanne läßt man Fett heiß werden, bratet darin das Brot bräunlich, gibt die Äpfel und die Kartoffeln dazu und läßt nun alles unter öfterem Wenden durchbraten. Mit Kaffee ein sättigendes Abendessen!

Fastenbrot.

Fingerdicke Brotscheiben schneidet man in längliche Stücke, taucht sie rasch in Milch und bäckt sie in heißem Fett knusperig. Man gibt sie in eine erwärmte Schüssel und übergießt sie mit einer aufgekochten Mischung von rotem Wein, Zucker, Zimt und Rosinen. Heiß auf den Tisch bringen.

Reispudding.

½ Pfund erlesenen, gewaschenen Reis kocht man mit der nötigen Milch, einem Stückchen Butter, etwas Zitronenschale und einer Prise Salz weich. Wenn der Reis erkaltet ist, zieht man 2 mit Zucker und wenig Zitronensaft verquirlte Eier darunter, durchzieht alles mit den schaumigen Eiweiß und füllt die Masse in eine gefettete, mit Zucker ausgestreute Puddingform. Gut verschlossen kocht man den Reis eine knappe Stunde im Wasserbad. Er wird gestürzt und mit sterilisierten Früchten umlegt.

E. R.

Vom Schneeglöckchen

Wenn die Herrschaft des Winters wieder einmal zu Ende geht, dann erblüht als süßes Wunder ewiger Schöpferkraft, die aus Eis und Schnee, Tod und Verwesung immer wieder neues Leben erweckt, das zarte Schneeglöckchen.

Viele Sagen bewahrt der Volksmund über diese ersten Frühlingsboten. Eine der hübschesten und wenig bekannten scheint mir diese, die eine alte Frau aus dem Obertoggenburg mir einmal erzählt hat:

Als der liebe Gott alles erschaffen hatte, Gras und Kräuter, Bäume und Blumen in den prächtigsten Farben, schuf er auch den Schnee. Bei dieser Arbeit war er ein wenig verärgert. Und so sagte er zu der kalten Pracht: „Die Farbe, die du magst, kannst du dir selber auswählen. Du verschlingst ja doch alles, was ich vor dir schuf."

Da machte sich der Schnee frohgemut auf die Reise und ging zum Gras und bat es um seine grüne Farbe. Bei der Rose bat er um die rote, beim Veilchen um die blaue, bei der Sonnenblume um die leuchtend gelbe. Denn er wollte ein buntes Kleid wie der Distelfink, der nicht nur den Sommer liebte, sondern auch den kalten Winter nicht scheute.

Aber die Wiese und die Blumen lachten den Schnee aus und schickten ihn fort. Niemand wollte auch nur ein Tüpfelchen von seiner Farbe verschenken.

Da traf der Schnee das unscheinbare Schneeglöckchen, und mißmutig und vergrämt setzte er sich neben das zarte Blümchen. Ihm klagte er seinen Verdruß und wütend knirschte er:

„Wenn mir gar niemand seine Farbe gibt, so ergeht es mir wie dem losen Wind. Der ist ja nur deshalb so böſ', weil ihn niemand sehen kann. Ich werde also auch böse werden. Sehr böse!"

Da sagte das Schneeglöckchen leise tröstend: „Lieber Schnee, wenn du mein weißes Kleidchen haben willst, so nimm es. Ich schenke es dir! Du dauerst mich so sehr . . ."

Jetzt wurde der Schnee beinahe rosenrot vor Freude. So wie er erglüht, wenn die Berge zu leuchten anfangen. Und er bedankte sich bei dem Blümchen und nahm sein weißes Kleid und ging davon.

Aber all' denen, die ihn einmal abgewiesen hatten, blieb er feindselig. Nur das Schneeglöckchen, das liebt er zärtlich bis auf den heutigen Tag.

Und wenn er schon beinahe das Ende seiner Herrschaft andeutet, so läßt er es blühen mitten in seiner glitzerkalten Pracht. Und wenn es zu läuten beginnt, greift es dem harten Gesellen sogar ans Herz und all' seine Kälte schmilzt in Tränen dahin, wenn das zarte Blümchen ruft:

Der Lenz ist willkommen. Der Winter ist aus!
Schneeglöckchen läutet: heraus, heraus.
Heraus ihr Schläfer in Flur und Heid',
Es ist nicht länger Schlafenszeit.
So läutet Schneeglöckchen durchs ganze Land,
Es hören's die Schläfer allerhand.
Und es läutet fort zu Tag und Nacht,
Bis endlich alle sind aufgewacht.
Und läutet noch immer und schweigt nicht still,
Bis auch dein Herz erwachen will ... ch. l.

* * *

Der Kleingarten

Vom Säen

Sobald der Boden genügend aufgetaut und getrocknet ist, werden die ersten Saatbeete hergerichtet. Das Säen ist eine der wichtigsten Arbeiten im Frühjahr und gar nicht so einfach, wie man es sich oft vorstellt. Vom richtigen Säen hängt sehr viel ab. Nichts ist ärgerlicher, als wenn man später sehen muß, daß die Saat nicht recht keimt, nur weil man unrichtig gesät oder die keimende Saat vernachlässigt hat. Es können so Wochen verloren gehen, ja es kann überhaupt eine ganze Aussaat vergeblich gewesen sein.

Man unterscheidet verschiedene Methoden des Säens:

1. Die Aussaat in das Treibbeet, wobei die jungen Keimlinge schon frühzeitig verschult (pikiert) oder später ins Freie ausgepflanzt werden.

2. Die Aussaat ins Freiland, wobei die Pflanzen an Ort und Stelle stehen bleiben.

Früh im Frühjahr sät man ins Freiland nur solche Arten, die später nicht verpflanzt werden können, wie z. B. alle Rübliarten (Carotten und Pfälzer), Schwarzwurzeln, Radies und Zwiebeln. Mit Ausnahme der Pfahlwurzelgewächse wie Rübli usw. kann man alle Pflanzen versetzen. Es ist dies deswegen sehr wichtig zu bemerken, weil man oft im Frühling die Beete zum Aussäen noch nicht bereit hat, wohl aber an einem geschützten warmen Winkel gute Gelegenheit hätte, etwas auszusäen. Diese Gelegenheit sollte man unbedingt ausnützen, indem man aus einem alten Fenster usw. einen Treibkasten baut, in den man seine ersten Aussaaten machen kann. Wenn die Pflänzchen dann eine gewisse Größe erreicht haben, kann man sie mit Leichtigkeit verpflanzen oder direkt auf das Freiland aussetzen, das zur Zeit der Aussaat noch nicht aufnahmebereit gewesen ist. Man gewinnt dadurch oft einen ganz erheblichen Vorsprung in der Entwicklung. Ein warmes Treibbeet hingegen (mit Pferdemistpackung) ist für den Kleingärtner nicht empfehlenswert, da es viel exakte Pflege erfordert. Besser ist einfach ein kalter Kasten, in dem die Saat durch Fenster geschützt ist.

Nur im Treibbeet sät man breitwürfig, aber auch da beachte man, daß man nicht zu eng sät, oder daß man die Keimlinge, sobald sie zu dichtstehen verpflanzt oder verdünnert. Denn wenn die Pflanzen zu eng stehen, schaden sie einander, werden lang aufgeschossen. Zu eng gesäter Salat bildet z. B. keine rechten Köpfe mehr.

Im Freiland sät man immer in Reihen. Denn erstens ist es so leichter, gleichmäßig zu säen, sodann hat man es später viel leichter beim jäten. Außerdem kann man auf diese Weise auch leichter den Hauptfehler beim Säen vermeiden, nämlich das zu dichte Säen. Eine besondere Art der Reihensaat ist die Bandsaat, d. h. man sät immer zwei Reihen in etwas engerem Abstand, was einen später das Jäten mit der Hacke sehr erleichtert. Dies gilt besonders für stark verunkrauteten Boden.

Wichtig ist auch, daß man zur richtigen Zeit sät. Jede Pflanzenart hat ihre bestimmte Saatzeit, in welcher sie gesät werden muß, weil der Samen zum Keimen eine ganz bestimmte Bodentemperatur braucht. Man wird zweifellos die Beobachtung gemacht haben, daß gewisse Arten erst dann keimen, wenn die Bodenwärme einen bestimmten Grad erreicht hat und vorher nicht. Sodann ist es ferner für das spätere Wachstum der Pflanzen von größter Wichtigkeit, daß ihre Entwicklung durch Temperaturrückschläge nicht gehemmt wird. Auch da sind die einzelnen Arten sehr verschieden. Einige mögen relativ tiefe Temperaturen noch wohl ertragen, während andere für dauernd dadurch geschädigt werden.

Die größten und häufigsten Schädigungen der gekeimten Jungsaat werden jedoch nicht durch zu tiefe Temperaturen verursacht, sondern durch das Austrocknen des Bodens. Hier heißt es besonders aufpassen. Ein warmer, windiger Tag, an dem der Boden rasch und scharf austrocknet schadet mehr als man gemeinhin denkt. Die Keimlinge sind noch sehr zart, sehr saftreich und brauchen daher viel Feuchtigkeit. Sie haben noch keine so tiefen Wurzeln, daß sie ihren Feuchtigkeitsbedarf in tieferen Bodenschichten herholen könnten. Wenn daher der Boden auch nur ganz oberflächlich austrocknet, leiden sie bereits Schaden. Es ist daher sehr wesentlich, daß man das Saatbeet vor dem Austrocknen schützt. Dies geschieht am besten dadurch, daß man eine ein bis zwei Finger dicke Schicht Torfmull über das Beet streut, oder dadurch, daß man das Beet mit Tüchern oder Tannästen bedeckt und so vor dem scharfen Austrocknen bewahrt. Außerdem wird man mit Vorteil durch häufiges leichtes Überbrausen das Saatbeet in gleichmäßiger Feuchtigkeit halten.

Was kann man ins Freiland säen sobald der Boden aufnahmebereit ist? Vor allem Rübli. Sie keimen sehr langsam, weil ihre widerstandskräftige Samenschale längere Zeit braucht, bis sie aufquillt. Dann Spinat, den man aber durch Abdecken mit Tannenreisern gegen die Vögel schützen muß. Ferner Schwarzwurzeln, an warmen Lagen bereits Erbsen, Radies und Zwiebeln. Lauch und Salat (mit Ausnahme von Schnitt- oder Pflücksalat) sät man vorteilhafter in das Treibbeet, kann sie aber, wenn man keines hat, auch direkt ins Freiland aussäen.

Kunst in Bern.

Schluß von Seite 227.

Wie fest sind Roß und Reiter auf dem Bild „St. Georg" zusammengewachsen, wie übernatürlich wirken sie in ihrer stilisierten Form. Mit welchem Vertrauen auf die Macht über das Böse ersticht der Heilige den feuerschnaubenden Drachen! Auch das Bild „St. Hubertus" ist in seiner Auffassung einzigartig. Das sich aufbäumende Pferd, der zurückhaltende Jäger, die abwartenden Hunde, alles in eine Landschaft hineingestellt, die uns an Gobelins ferner Zeiten erinnert. Welche Arbeit muß hinter solchen Tierdarstellungen stehen, wieviel Naturstudien vorgängig gemacht worden sein, bis ein Bild entstand wie die Arche Noah, aus der unter dem Regenbogen durch die ganze Tierwelt mit einer solchen Wucht heran stürmt, daß man beinahe mitgerissen wird!

Wir hoffen, daß Hans Weiß, der in seinen Mußestunden diese Bilder schuf und uns durch sein Können und Fühlen so überraschte, weiter seine eigenen Wege gehen und uns später wieder einmal einen Blick in seine herrliche Welt erlauben möge!

Max Feurich.