

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 31 (1941)
Heft: 14

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: 15.01.2026

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



DIE SEITE DER FRAU

Selbst ist — die Frau . . .

In den heutigen Tagen, in denen die Frau an Seite des Mannes ihre persönlichen Fähigkeiten voll und ganz einsetzen muß, und Aufgaben zu lösen hat, welche in früheren Zeitsperioden dem Arbeitskreis des Mannes angehörten, steht eindeutig fest, daß die Frau die ihr zugewiesene Stellung in der Volkswirtschaft mit Erfolg behauptet.

Auch im kleinen, in der Haushaltung, muß die Frau Hand anlegen und Arbeiten verrichten, die früher außerhalb ihres Wirkungskreises fielen. Dementsprechend hat sich auch die Modeindustrie umstellen müssen und der Frau gewisse neue Kleidungsformen bieten, die dem neuen Wirkungskreis angepaßt waren.

Überall da, wo er Rock und die Schürze als unpraktisch, ja sogar störend empfunden werden, tritt das Arbeitskleid an ihren Platz, das meistens aus einer langen Hose und je nachdem einer passenden Jacke dazu besteht. Oft ist auch die Hose als Einzelstück, wie z. B. bei der Art von Farmerhosen, genügend kleidlich, um ein ganzes Arbeitskleid zu erscheinen. Zu diesen Farmerhosen wird natürlich eine entsprechenden Bluse oder ein Pullover getragen, um das Kleid als solches zu vervollständigen.

Die Form der Arbeitskleider ist selbstverständlich und in erster Linie individuell und variiert je nach dem Zweck und der Art der Arbeit. Die Hauptache ist bei diesen Kleidern, daß sie nicht zu knapp geschnitten werden und der Frau für die Arbeit die notwendige Bewegungsfreiheit gestatten. Eine zu enge Hose oder gar eine zu enge Jacke wären in ihrer Form für die Arbeit im Hause unentbar, es sei denn, diese Kleidungsstücke wären nur der Äußerlichkeit wegen geschnitten worden, was bei der heute vernünftig denkenden Frau in der Schweiz nicht angenommen werden kann. Die Hose muß locker und lose fallend sein und nur der Gürtel in der Taille bildet den einzigen fixen Punkt oder Linie um die sich sowohl das Kleid als auch die Bewegung der Trägerin entfalten.

Das Material aus dem diese Arbeitskleider gemacht werden, muß auch dem praktischen und soliden Sinn entsprechen. Hauptsächlich kommen Baumwollstoffe in Frage, bei denen die Solidität gegenüber Schönheit und Bemusterung den Vorrang haben soll. Ein dichtes Gewebe, das unzählige Male gewaschen und gebügelt werden kann, ohne dabei in irgendwelcher Art Anänderungen zu erfahren, ist das eigentlich Richtige. Es wäre wirklich fatal, wenn das Gewebe mit der Zeit einschrumpfen würde oder gar aus irgendwelchen Kunstoffen hergestellt wäre, die ein heißes Kochen nicht ertragen würden. Es muß natürlich ein Stoff sein, der ziemlich grob gewoben, keine Möglichkeit bietet, überall leicht hängen zu bleiben. Löcher vertragen die Kleider nicht, wie das jede Hausfrau aus ihrer ehelichen Praxis genau weiß, und aus diesem einfachen Grunde muß auch das Arbeitskleid der Frau aus einem festen und soliden Stoff hergestellt werden. Jede andere Ansicht darüber wäre für das Handanlegen der Frau sicher nicht von Vorteil.

Die Farbe dieser Kleider muß sich auch wie das Material dem Sinn der Arbeit anpassen. Man bevorzugt natürlich Grundfarben, die nicht empfindlich sind. Von den Unifarben stehen grau, feldgrau, stahlblau und beige am besten zur Art der Arbeit, sind aber in der Ausführung nicht allen Anforderungen gewachsen. Bei den Unistoffen, besonders bei solchen, die hellere Nuancen aufweisen, werden die Flecken, die bei der

Hausarbeit unvermeidlich sind, leicht sichtbar. Aus diesem Grunde haben sich auch gewisse Firmen entschlossen für Arbeitskleider bunte und gestreifte Stoffe zu lancieren. Wie sich diese aber in der Praxis bewähren steht schon fest. Jedenfalls findet man für jede Ansicht ein Für und Davider, so daß es schließlich jeder Frau anheimgestellt bleibt auszuwählen, was für sie besonders in Frage kommt. Nägeleinschlagen, Vorhänge aufhängen, Wasserleitung nachsehen, Heizung kontrollieren, Möbel auffrischen, ja sogar zum Tapezieren, Malen und Bestreichen, wird die Frau von heute ohne weiteres entschlossen sein müssen, selbstredend mit der Gewißheit, daß man ihre Mühe lohnen wird und den Fleiß ihrer Hände zu schämen weiß.

Bera Mons.

Der Kleingarten

Bern im Zeichen des Gemüsebaues.

(Eine Erinnerung)

Auf weit über tausend neu angelegten „Pflanzplätzen“ hat der Gemüsebau in den Außenquartieren der Stadt Bern eingesetzt. Der vergangene Ostermontag bot ein überaus anschauliches Bild der beginnenden Frühjahrsarbeiten. Allüberall ein wahres Gewimmel von Befieheln aller Art, mit Dünger schwer beladen! Die Hausväter mit dem Gartenwerkzeug auf den Schultern, die sorgliche Hausmutter mit dem unvermeidlichen Unhängsel von größern und kleineren Sproßlingen, dabei das Samenkörbchen oder -täschchen wie ein Vermögen sorgsam bergend! Es herrscht von der Morgenfrühe bis zur Abendspäte ein Treiben, daß dem Volksfreund wirklich das Herz lachte . . . Im Laufe des Nachmittags suchte dann allerdings eine übermütige Windbraut aus „Wildwest“ dem lobenswerten Tun mit einem wahren Hagel- und Schneesezzen-Bombardement ein vorzeitiges Ende zu bereiten. Manche gaben freilich nach und flüchteten hinter die schützende Stadtmauer; aber ein schöner Teil bis einfach die Zähne zusammen, faßte das „Werkholz“ fester und hakte und spätete drauflos, bis das Abenddunkel den natürlichen Abschluß des arbeitsreichen Tages gebot . . .

Dieses Stimmungsbild der „Anbauschlacht“ ist nicht etwa eine Vorwegnahme dessen, was wir in diesen Frühjahrstagen zu erwarten haben, sondern ein Bericht im „Emmentaler Blatt“ aus der Stadt Bern vom Jahre 1917! Im Jahre 1917 herrschten ungefähr dieselben Verhältnisse in unserer Lebensmittelversorgung, wie wir sie heute haben oder wie sie uns noch bevorstehen. Erinnern wir uns an jene Frühjahrstage dieses vierten Weltkriegjahres, dann werden wir konstatieren müssen, daß unsere heutige Lage der damaligen in vieler Hinsicht ganz überraschend ähnlich ist. Am 1. Februar 1917 hatte Deutschland den verschärften Unterseebootskrieg angekündigt — zwei Tage darauf erklärte Amerika den damaligen Zentralmächten den Krieg. War es bis Ende 1916 noch möglich gewesen soviel Getreide usw. einzuführen, daß das Normalquantum der Vorkriegszeit sogar um ein geringes übertroffen war, so bewirkte alsbald der Mangel an Tonnage, verbunden mit einer schwachen Ernte in Übersee einen ganz erheblichen Rückgang der Einfuhr und demzufolge eine langsame, aber stetiges Schwinden unserer Vorräte.

An diesem selben 1. Februar 1917 tagten im Ständeratsaal in Bern, unter dem Vorsitz des Bundespräsidenten, die kantonalen Landwirtschaftsdirektoren, Vertreter des schweizerischen Bauernverbandes, der Armeeleitung und der an der Lebensmittelversorgung des Landes besonders interessierten

Abteilungen des Militär- und des Volkswirtschafts-Departementes. Diese Konferenz mahnte eindringlich „zur höchsten Anstrengung aller Kräfte im Dienste der einheimischen Nahrungsmitteleproduktion“, verlangte eine weitere Ausdehnung des Ackerbaues, appellierte an die freiwillige Mitarbeit, mache aber auch die Anregung, es möchte den Gemeindebehörden Kompetenzen eingeräumt werden, um das erforderliche Land nötigenfalls zwangsweise in Pacht zu nehmen und bedürftigen Familien zur Anpflanzung abzutreten.

Am 16. Februar 1917, nachdem tags zuvor die ersten einschneidenden Rationierungsmaßnahmen mittels Lebensmittel-

karten für Reis und Zucker beschlossen worden waren, beauftragte der Bundesrat die Kantone, alle geeignet erscheinenden Maßnahmen zu treffen, um die landwirtschaftliche Produktion, besonders in Feld- und Gartenfrüchten, zu heben. Nicht bebautes oder schlecht bewirtschaftetes Land sollte zwangsläufig in Pacht genommen und Gemeinden, Genossenschaften oder Privaten zur Anpflanzung überwiesen werden.

Diese Anbauaktion hatte damals das Land vor viel schwerer Not bewahrt. Überall entstanden damals Kartoffeläcker und -äckerlein, auf Sportplätzen, öffentlichen Anlagen, Gärten usw. — Und heute sind wir gleich weit! Wieder wie vor 23 Jahren!

Gerichte für Ostern

Hummerragout im Reisring. Dazu kauft man eine Büchse Hummern und eine Büchse Champignons. Dann bereitet man eine weiße Butterflocke, würzt sie mit weißem Wein, fügt den zerteilten Hummer und die Champignons bei, verröhrt alles mit etwas Zitronensaft und kocht auf. Vom Feuer gezogen durchzieht man das Ragout mit 1-2 Eigelb und richtet es dann in einen Reisring an.

Blanter Spinat. Der entstielte, gewaschene Spinat wird in Salzwasser überbrüht, ausgepreßt und gewiegt. Nun kocht man eine dicke, braune Sauce, verröhrt sie mit einem Löffeln Madeira und einem Rahm (abgenommener Milch), fügt den Spinat bei und kocht alles $\frac{1}{4}$ Std. An diesem Gemüse darf nicht viel Flüssigkeit bleiben. Es wird angerichtet und mit halben Eiern garniert.

Osterladen. Aus 125 g Reis und 1 Liter Milch kocht man einen dicken Brei, der mit



BRIENZER SCHNITZLER TOMBOLA

des Berufsverbandes oberländischer Holzschnitzerei, **Aktion zur Beschäftigung und Förderung** des alten und bodenständigen oberländischen

HOLZSCHNITZEREI-GEWERBES

Trefferplan: 20,000 Treffer im Einzelwert von Fr. 2.—, bis Fr. 2500.— und im Totalwert von Fr. 84,000.— in Form von schönen Holzschnitzereien. Helft dem oberländischen Heimgewerbe Arbeit schaffen, durch Kauf unserer Lose!

Jedes 3. Los gewinnt! Die Gewinne sind sofort ersichtlich. Lospreis Fr. 2.— plus 40 Rp. für Porto einzahlen auf Postcheck-Konto III 13673

Brienzner Schnitzler-Tombola in Brienz

Tel. 2 80 41. — Losverkäufer im ganzen Kanton Bern gesucht.

Auf die Fastenzeit grosse Auswahl in:

Meer- und Süßwasserfischen

feinste panierte Fischfilets

Fischkonserven aller Art

Sardinen, Thon, Sardellen, Filchards

„Diana“-Spezialitäten

Russischer Salat, Sellerie-Salat
Randen-Salat, Diana-Sülzli

die kartenfreie Salat-Sauce „Diana“



Gaffner, Ludwig & Co. zur Diana

Marktgasse 61 · Bern · Telephon 2 15 91

Fischrezeptbüchlein gratis!

Eine vollwertige Ernährung

hilft über schwere Zeiten hinweg. Für alle Salate



Citrovin

den feinen Citronenessig aus dem Saft der wertvollen und würzigen Citrone.

Bankgarantie

Für ausgeführte Arbeiten übernehmen wir die Kauktion gegenüber Bebörden und Privaten.

GEWERBEKASSE IN BERN

250 g geschälten, gemahlenen Mandeln, 125 g Zucker, ebensoviel Weinbeeren und Rosinen, 4—5 Eier, 2 dl Rahm (oder Milch) und 1 Stückchen Butter vermengt wird. Man streicht den Brei auf ein mit Kuchenteig ausgelegtes Blech und bäckt den Kuchen im Ofen braun. Statt Reis kann man Grieß nehmen.

Gebratenes Österlamm. Man läßt 50 g Speck, 1 Scheibe Schinken, Petersilie, Zwiebel, ein Stück Kalbsleber, eine Handvoll sterilisierte Pilze, 2 hartgekochte Eier und 2 Sardellen durch die Hackmaschine und mischt die Masse mit 2 abgerindeten, eingeweichten und ausgepreßten Brötchen (Beggli). Die gut gewürzte Masse füllt man in ein gereinigtes, vorgerichtetes Lamm und näht zu. Mit zerquirltem Ei bestrichen und mit Brosamen überstreut, bratet man das Fleisch im heißen Ofen gar, wobei es öfters begossen werden muß. Dazu gibt man Spinat und Salzkartoffeln.

R.



Die bequemen
Strub-
Vasano-
und Prothos-
Schuhe

Gebrüder
Georges
Bern, Marktgasse 42

Zur Konfirmation

Wir bringen sowohl für Konfirmanden wie Konfirmandinnen eine grosse Auswahl praktischer Geschenkartikel.

Dürfen wir Ihnen raten?

handschuhe	Strümpfe
Socken	Krawatten
Foulards	Echarpen
Gürtel	Krägli
Colliers	Bracelets
Bürstenwaren	Kammwaren
Parfümerien	

Hossmann & Rupf

Waisenhausplatz 1—3 . Bern



J. G. Kiener & Wittlin AG.

Eisenwaren und Werkzeuge

Schauplatzgasse 23, Telephon 29122

Herrenhemden

Z WYGART SPITALGASSE 40 BERN