

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 31 (1941)  
**Heft:** 16  
  
**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:** 12.01.2026

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



## Der Frühjahrshut

Eine Schwalbe macht sicher nicht den Frühling aus, aber wenn die Schar größer wird und mit voller neuer Lebenskraft ins Land zieht, dann kommt auch der Frühling nach, auch dann, wenn die kalte Biſe immer noch über Feld und Wald ihre ſcharfen Streifen zeichnet.

Die Hutmode hat ſelbſtverſtändlich nicht ſo lange auf den Frühling gewartet und in der Zeit, wo die erſten Schwalben noch gar nicht im Lande ſein konnten, ſtanden die neuen Modelle bereit zum Einſatz in die neue Saiſon. Man hat ſehr vieles zu ſehen bekommen und beſonders die Modenvorführungen brachten eine Unmenge Neues zur Auswahl. Neben den italieniſchen, franzöſiſchen und amerikaniſchen Modellen wetteiferten auch die ſchweizeriſchen Schöpfungen um die Schönheitspalme der Saiſon. Abgesehen vom nationalen Standpunkt muß zugegeben werden, daß alle Modelle, ſowohl die einheimiſchen, als auch die fremden, ihre Eigenarten beſitzen, die bei der Beurteilung nicht auf einen gleichen Renner geſtellt werden können. Ein italieniſches Modell kann ſicher gut gefallen, auch ein amerikaniſches, aber wenn man dieſes nebeneinander betrachtet, ſo können ſie gar nicht gegeneinander abgeſchätzt werden, jedes iſt in ſeiner Art ſchön.

Der franzöſiſche Canotier hat ſich durch ſeine Form und ſeine kleidsame Art in den Vordergrund des allgemeinen Interesses ſtellen können. Die Anzahl der Modelle iſt außerordentlich groß und iſt durchwegs ſchon im Voraus zu einem beſtimmten Kleidermodell abgeſtimmt. Sie ſind aus Filz oder Stroh oder auch in Kombination von Filz und Stroh angefertigt. Das Neue an den Frühjahrsmodeſtellen liegt eigentlich in der Garnitur und in der Art des Schleiers, der in verſchiedenſten Variationen zum Ausdruck gelangt. Aparte Blumen und Vögel, aus dem gleichen Filzmaterial wie der Hut, erhöhen bei dieſen ſchmucken Hütchen die elegante Wirkung. Neben dem großen Geſichtſchleier führt ſich der feine Tüllſchleier ein, der in reichen Drappierungen und Knoten loſe auf den Rücken fällt. Der kleine, größere Geſichtſchleier kommt langſam ab und iſt an den neuen Modellen nicht mehr zu ſehen. Paris iſt auch in dieſer Saiſon um eine kleine Senſation nicht verlegen. Als etwas ganz Neues bringt es den Hut in Capoteform, der ſehr leicht gearbeitet iſt und ganz aus der Stirne am Hinterkopf getragen wird.

Amerika hat natürlich in ſeiner Art etwas Beſonderes. Statt kleinen Modellen, auf die man allgemein abgeſtellt hatte, werden große Hüte als Clou der Saiſon bezeichnet. Sie ſind aus Filz oder Stroh gearbeitet und ſehr einfach gehalten. Die Wirkung und Eleganz liegt in einer außerordentlich ſchönen Linienführung des Hutrandes. Ohne irgendwelche beſondere Betonung des Modells durch kleine Kniffe oder reiche Garnituren, zeigen dieſe Schöpfungen eine Schönheit, die, im Hinblick auf die mit Amerika gemachten Modeerfabrungen, wirklich erſtaunlich iſt. Der Hutrand formt in ſeiner ſchwungvollen Linie den Hut, der Kopf iſt klein und ſtört durch ſeine Art das Geſamtbild nicht. Eine einfache Kordel oder ein Hutband in Kontrastfarbe zum Hut iſt eigentlich das einzige, was als Garnitur angeſprochen werden kann.

Interessant iſt dagegen die Auffaſſung der italieniſchen Modefirmen, die gerade den Kopf des Hutes zum Gegenſtand ihres Studiums gemacht und den

Rand des Hutes und die Linienführung deſſelben mehr vernachläſſigt haben. Schon daraus ergab ſich für die italieniſchen Firmen die Notwendigkeit, dieſe ſo gewählte Form in einer beſtimmten Richtung zur richtigen Entfaltung zu bringen, was den Italienern, und das muß man ohne weiteres zugeben, beſonders in den Sportmodeſtellen, glänzend gelungen iſt. Dieſe Sportmodeſtellen finden lebhaften Anſlang, da ſie entſprechend der ſtärker betonten ſportlichen Mode leicht assortiert werden können und in ihrer Form auch für den eleganten Nachmittag ſehr gut paſſen. In dieſem Sinne iſt auch die Garnitur der einzelnen Stücke ganz beſonders gewählt und dem Zweck entſprechend abgeſtimmt. Auch bei dieſen Modellen iſt es nicht die Anhäufung der Garnituren, die wirken, ſondern lediglich in der Betonung durch Einzelſtücke wird ein frappanter Ausdruck zum Vorſchein gebracht.

Der Frühling iſt nun da, die erſten warmen Sonnenſtrahlen locken ſchon ins Freie und mit dem erſten Grün ſoll man ſich bewußt werden, daß die Frühjahrsmode, die jetzt aktuell iſt, durch fertige Sommermodeſtellen im Hintergrund ſchon überſchattet wird.

Bera Mons.

## „Das ſah doch gar nicht ſo gefährlich aus!“

Vorſicht bei Infektionen. — Wenn der Umkreis einer Wunde aufſchwilt.

Den ganzen Nachmittag hatte Elſe mit dem Hund auf einer Wieſe geſpielt. Als ſie ſpäter auf eine Straße hinüberliefen, rutschte Elſe aus. Sie verletzte ſich am Bein und am Knie, außerdem am Ellbogen und am Daumen. Die Wunde am Ellbogen ſchmerzte beſonders ſtark. Denn hier hatte Elſe den berühmten elektriſchen Knochen angeſtoßen. Der Daumen blutete, aber er tat nicht weh. Elſe band also ihr Taſchentuch um den Daumen und — ſpielte weiter.

Da das Mädchen von Natur aus recht wild war, ſchenkte die Mutter den kleinen Verletzungen, mit denen Elſe nach Hauſe kam, keine beſondere Beachtung. Aber es fiel ihr ſchon auf, daß Elſe am nächſten Tag nicht ſpielen ging, ſondern ſtill zu Hauſe blieb. Denn der Daumen ſchmerzte. Am nächſten Tag war die ganze Hand entzündet. In der Schule wurde die Lehrerin darauf aufmerkſam, daß das Kind nicht bei der Sache war. Als ſie den Arm und den Daumen näher betrachtete, ſtellte ſie einen roten Streifen feſt, der ſich von dem Daumen bis zum Armgelenk hinaufzog.

Wenige Minuten ſpäter waren die Eltern und ein Arzt benachrichtigt. Elſe wurde noch am gleichen Vormittag operiert und lag viele Tage mit einem verbundenen Arm, mit einer umwickelten Hand erſt im Krankenhaus und ſpäter zu Hauſe.

Wenn man die Mutter befragte, wie denn das alles gekommen ſei, dann ſchüttelte ſie den Kopf und meinte: „Ich kann mir das alles nicht erklären — denn das ſah doch gar nicht ſo gefährlich aus!“

Das iſt eben der Fehler vieler Mütter, daß ſie auch kleinen Verletzungen nicht die nötige Aufmerkſamkeit ſchenken. Der Menſch glaubt nicht leicht an Mikroben, weil er die Mikroben nicht gleich ſehen kann. Aber deſhalb ſind Mikroben nicht ungefährlich. Die Folgen können unüberſehbar ſein, ſobald die Entzündung in das Blut übergeht, ſobald das Gift einen Weg in den Blutſtrom gefunden hat.

Vor allem muß immer dann einer Verletzung größte Aufmerksamkeit zugewandt werden, wenn der Umfang einer Wunde aufschwillt und der Charakter der ganzen Verletzung unnatürlich wird und ein unangenehmes Aussehen bekommt. Dann ist es an der Zeit einen Arzt zu benachrichtigen. Denn auch die Dinge können sich gefährlich entwickeln, die anfangs nicht so ausgesehen haben.

Nova.

## Rezepte.

### Eier à la Diable.

Man bereitet eine ziemlich dünne, gut mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzte Béchamelfauce. Ferner bräunt man zwei gehackte Schalotten in Butter, fügt einen Tropfen Weinessig, einen Eßlöffel Senf, eine Prise Paprika sowie eine Prise Currypulver hinzu, verrührt gut und gießt die Mischung zu der Béchamelfauce, nachdem man diese mit einem Eigelb und einem Glas frischem Rahm verdickt hat. Das Ganze läßt man im Wasserbad ziehen und rührt nach und nach Butterflocken hinein. Nötigenfalls würzt man nach, da die Sauce sehr scharf sein muß. Man hält sie im Wasserbad so heiß wie möglich. Inzwischen backt man die Eier auf beiden Seiten je nach Geschmack in Butter oder Speck. Sie müssen außen schön braun und innen weich sein. Man legt sie auf geröstete Brotscheiben und gießt gerade vor dem Anrichten die Sauce au diable über und um die Eier.

### Sellerie-suppe.

Nimm einen Stuch Butter in den Topf, schneide 2 Sellerieköpfe, sauber geschält und gewaschen, in kleine Würfel und lasse

sie unter öfterem Umrühren mit der Butter braun werden. Gib dann 2 Eßlöffel Mehl zu der Masse, fülle mit kochendem Wasser auf und lasse die Suppe 1½ Stunde kochen. Mit Salz und 1 Messerspitze Fleischextrakt schmecke die Brühe ab.

### Sellerie-Gemüse.

3—4 Köpfe werden gekocht, in kaltem Wasser etwas abgekühlt, geschält und in längliche Streifen geschnitten, über die man etwas Milch füllt, damit sie weiß bleiben. Von 1 Kilo Kalbfleisch wird inzwischen mit Zugabe von 1 Liter Wasser, einem Lorbeerblatt und einigen Gewürzkörnern eine kräftige Brühe gekocht, die man mit 1 Löffel Mehl bindig macht. Hierhin wird der Sellerie gegeben, mit etwas Pfeffer gewürzt und zum Durchziehen an eine warme Stelle gesetzt. Das Kalbfleisch wird paniert, in Butter gebraten oder in heißem Fett ausgebacken, ebenso ein kräftiges Büschel grüner Petersilie, und beides dem in die Mitte einer Schüssel gegebenen Sellerie als Garnitur beigegeben.

### Gebakener Sellerie.

Guter, zarter Sellerie, der volle Scheiben gibt, wird in eine Marinade von Zitronensaft und Zucker eine Stunde lang gelegt. Dann wird ein dicker Ausbackteig hergestellt von 5 Löffel feinem Mehl, 2 Eidottern, einem guten Eßlöffel feinem Olivenöl und einem Löffel voll Rum nebst Zucker nach Geschmack und etwas Salz. Alles wird unter allmählicher Wasserzugabe wohl verrührt und, solange der Sellerie in der Marinade liegt, zum Ruhen hingestellt. Der Teig darf nicht zu dünn sein, damit die Selleriescheiben recht viel davon annehmen können. Nachdem dem Teig das steifgeschlagene Weiß der Eier zugefügt ist, wird der Sellerie darin eingetaucht und in heißem Fett sofort schnell ausgebacken.

Mit der

## Solothurn-Zollikofen-Bern-Bahn

zum beliebten Strandbad **Moosseedorf**, nach **Jegenstorf** zum Besuche des interessanten Schlosses, mit seinem Museum für vornehme Wohnkultur des 18. Jahrhunderts, in das anmutige **Fraubrunnenamt**, die fruchtbare Kornkammer des alten Bernbietes, in das Wanderparadies des waldreichen **Bucheggberges**, nach der altertümlichen, an Sehenswürdigkeiten und architektonischen Schönheiten reichen **Stadt Solothurn**, auf den von Solothurn, Oberdorf oder Gänssbrunnen aus leicht erreichbaren **Weissenstein** (Kurhaus 1294 m. ü. d. M.) und zu einer lohnenden Tour auf die angrenzenden, aussichtsreichen Jurahöhen (Hasenmatte 1448 m. ü. d. M., Rötiflüh 1398 m. ü. d. M., Balmfluhköpfli 1291 m. ü. d. M.)

## Fahrvergünstigungen

Badebillette nach Moosseedorf mit Eintritt ins Strandbad.

Ausflugsbillette nach dem Weissensteingebiet.

Familienbillette mit Taxrabatt schon von der zweiten Person an.

Sonntagsbillette während des ganzen Jahres.