Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 31 (1941)
Heft: 21

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: 01.08.2025

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

Modegedanken

Bei den großen Modehäusern der Schweiz konnte man in bezug auf die neuen Kollektionen ein gewisses Abtasten feststellen, da die wegbereitenden Direktiven der großen ausländischen Modezentren und ihr entscheidender Einfluß auf die Entwicklung des schöpferischen Modegedankens zum großen Teil ausgeblieben sind. Paris, der Wegweiser für alle neuen Modeschöpfungen der letzten Dezennien, besteht zwar noch heute, aber die Fülle der Ideen und Kreationen ist nicht in dem Maße vorhanden wie früher, denn die Abwanderung der Modeindustrie aus dieser Metropole blieb nicht ohne sichtliche Rückwirkungen. Wohl gaben sich andere Städte wie Berlin, Wien und Turin die größte Mühe, die Führung in der Modegestaltung zu übernehmen, doch die noch junge Tradition bedingte nur einen teilweisen Erfolg und die Aufnahme der Modelle blieb auf ein gewisses Maß beschränkt. Dieser Zustand veranlaßte nun die schweizerischen Modehäuser, wie im Frühjahr, aus eigener Kraft heraus die entsprechende Richtung sich selbst zu bahnen und den schöpferischen Gedanken auf eigene Art und Weise zu gestalten. Daß eine gewisse Beziehung mit Paris immer noch besteht, beweisen ja die Anstrengungen, die gemacht werden, um den Kontakt über Lyon aufrechtzuerhalten, was aber niemals das ersetzen konnte, was Paris sonst an Schönheit und Gestaltung der Welt zu vergeben hatte. Die Modelle und Kollektionen sind aber deutliche Zeugen, daß die Schweiz auch mit eigenen Mitteln etwas geschaffen hat, was sich in der Modewelt ruhig sehen lassen kann. Die Mode läuft voraus, und bevor man richtig begriffen hat, daß die Frühjahrssaison zu Ende gegangen ist, hat man schon die Sommermodelle vor der Tür. Und was alles diese

schweizerischen Modelle

vorstellen, läßt sich nicht mit kurzen Worten abtun, und auch ein deskriptiver Abriß kann leider nur einen Teilerfolg bestätigen, der aber einen Schluß auf das gute große Resultat zuläßt. Die Modesilhouette ist in der kommenden Saison recht interessant. In erster Linie ist man von der übertriebenen Fasson abgekommen. So sehr man sie sonst unterstrichen hat, um die Form so vorteilhaft als möglich zu gestalten, so viel vermeidet man in dieser Saison eine zu stark zeichnende Linie. Es soll nicht mehr betont werden, als es unbedingt notwendig erscheint, man versucht durch Raffungen, lockere Linie, fallende Falten alles Strenge aus dem Modell zu bannen und jede ausgesprochen körperliche Betonung zu vermeiden.

Das Nachmittagskleid

zeichnet sich, wie gesagt, vor allem darin aus, daß es, im Gegensatz zu dem noch allgemein beliebten, enganliegenden Schnitt, locker, sogar sehr locker ist, der obere Teil fällt blusig und der untere Teil ist in Falten gehalten. Öfters fangen die Falten schon im Blusenteil, unter der Passe an und fallen ganz gerade bis zum Saum. In der Taille wird das Kleid nur durch einen Gürtel zusammengehalten, von wo aus sich die Falten harmonisch verteilen. Bei den Deux-pièces hat die Linie eine gewisse Modifikation erfahren. Sie sind im Ganzen noch ziemlich auf Taille gearbeitet, weisen aber zum Teil blusige Effekte auf. Der Ärmel ist im Gegensatz zur allgemeinen Linie öfters noch enganliegend und neben dem ziemlich weiten Rock, der in Falten gelegt oder in Godet sein kann, ist der hochgeschlossene Kasack lang und in der Art stärker betont. Genau so ideenreich und mannigfaltig sind

die Blusenmodelle.

Die momentan am meisten beliebte Form ist die Chemisebluse, die, je nachdem, woraus 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 hochgeschlossen 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 Saison in den Kollektionen nicht zu sehen sein. Vielfach werden noch Falten und Froncen zur Bereicherung und Typisierung der einzelnen Modelle eingearbeitet, die viel dazu beitragen, das Duftige hervorzuheben und zu betonen. Sehr viel Spitzen oder Stickereien helfen die Unimodelle besonders auszuzeichnen, die dadurch eine ausgesprochen elegante Note erhalten. Das typische Kleid bleibt natürlich

der Tailleur,

der vorwiegend in Schneiderform gearbeitet, sich durch die neue, besonders lange Jacke auszeichnet. V. M.

Fleischlose Tage

Irgend eine Zeitung veranstaltete irgend einmal einen Wettbewerb auf die Preisfrage: Wie muß eine Frau ihren Mann behandeln, um auf die Dauer mit ihm auskommen zu können? Mit dem ersten Preis wurde eine der kürzesten Antworten ausgezeichnet, die lautete: „Man füttere die Bestie gut!"

Bei Öffnung des den Namen der vermeintlichen Einsenderin enthaltenden Umschlages stellte sich übrigens heraus, daß es sich um einen seltenen Fall besonders klarer Selbsterkenntnis eines Mannes handelte.

„Man füttere die Bestie gut." Das wird immer schwieriger, denn Bestien sind im allgemeinen Raubtiere und diese sind am besten mit Fleisch zu füttern. Die Schweizerfrauen werden nun aber ihren schlechteren Hälften vorläufig zweimal in der Woche und später vielleicht hie und da eine ganze Woche lang kein Fleisch vorzuwerfen haben. Gewiß, man machte das schon früher, aber jetzt ist es obrigkeitliches Gebot und das ändert bei Bestien, insbesondere bei schweizerischen, die Sache wesentlich. Früher konnte man sich vorher auf einen fleischlosen Tag zusammen einigen, indem man an die Vernunft des Mannes appellierte, auf die er besonders stolz ist; denn wer wäre nicht darauf mehr stolz, was er sich einbildet zu besitzen, als darauf, was er besitzt.

Aber die Bernerfrauen haben wieder einmal Glück mit ihren Mutzen. Diese hiesige species bestiarum läßt sich bekanntlich verhältnismäßig leicht auf Vegetarier gewöhnen. Es sind gutmütig tolpatschige Gesellen, die zwar ungern nach der Pfeife, aber umso lieber nach dem Rübli tanzen, wenn man mit Liebe und Verständnis darauf ausgeht. Also, laßt sie denn tanzen nach dem Rübli, und laßt sie darob vergessen, daß sie eigentlich Bestien sind, die mit Fleisch gefüttert werden möchten.

Walter Treuthardt.

Rohkostplatten auf den Tisch!

Der Krieg nimmt auch uns „in die Kur". Ja, man darf das bei richtigem Verhalten ganz wörtlich verstehen. Die Zufuhr ist abgedrosselt, die Rationen auf den Lebensmittelkarten werden kleiner, mancher bangt im stillen —, aber unser Volk als Ganzes

macht sich mutig an die Arbeit, um seinem Boden so viel mehr abzufordern, daß kein wirklicher Mangel und kein Schaden an der Volksgesundheit entsteht. Die Einschränkungen an sich können höchst heilsam werden, denn die meisten von uns essen zu reichlich. Es ist kein Grund zum Klagen, wenn weniger Fett und Öl, weniger Zucker, Teigwaren und Reis in die Küche kommen. Anders wäre es, wenn das Gemüse knapp würde. Da kann nun jeder mithelfen, der ein Blumengärtchen oder einen schönen, derzeit recht unnützen Rasenplatz besitzt. Er beschneidet ein wenig seine Augenfreuden und stellt seinen gärtnerischen Ehrgeiz auf Gemüse und Kartoffeln um.

Wir müssen, um das Fehlende einzusparen, heute mehr Gemüse essen als sonst. So ist es an der Zeit, überdies auch an der Jahreszeit, wieder einmal von der so viel gepriesenen wie geschmähten Rohkost zu reden. Rohe Pflanzenkost führt dem Körper alle ihre Nährstoffe ungeschmälert zu und ermöglicht ihm auch noch, sie besser auszunützen, indem sie zu gründlichem Kauen nötigt und erzieht. Was sonst langes Kochen in Salzwasser erreicht, nämlich ein vollständiges Aufschließen der Zellen, das leisten viel vollkommener unsere Zähne und reichlicher Speichelfluß. Der Speichel ist chemisch so raffiniert zusammengesetzt, daß er ein Stückchen Rübli nach 30 bis 40 Kaubewegungen besser für die Magenverdauung vorbereitet als viertelstündiges Kochen in Salzwasser.

Nicht jeder verträgt Rohkost in gleicher Menge. Machen wir die Probe! Ergänzen wir den täglichen Speisezettel mit einem Rohkostplättchen und schränken wir dafür das Fleisch etwas ein! Nach kurzer Zeit werden wir das Maß an Rohkost herausgefunden haben, das uns frommt.

Aber mit Liebe muß die Rohkostplatte zubereitet sein. Sie soll nicht nur gut schmecken, sondern auch eine Augenweide bieten. Jeder einigermaßen kultivierte Mensch ißt ja auch mit den Augen. Wer einmal bei wirklich fachkundiger Zubereitung von Rohkostplatten und Gemüsesäften zusah, muß sich sagen, daß diese Art Rohkost etwas anderes ist, als was man sich so in Laienkreisen darunter vorstellt.

Jede Köchin, sei sie nun die Hausfrau selber oder eine Angestellte, die von den Vorteilen einer vitaminreichen Ernährung überzeugt ist, wird mit Vergnügen und spielend leicht die tägliche Rohkostplatte zusammenstellen. Grundsätzlich soll diese dreierlei Salate aufweisen: einen **Blattsalat,** einen **Wurzelsalat** und einen **Gemüsefruchtsalat.** Gemüsefrüchte sind z. B. Tomaten, Gurken, Zucchetti, Peperoni usw. Zum Anmachen nimmt man unter normalen Verhältnissen Rahm und Zitrone; heute, wo es an Rahm fehlt, kauft man sich mit Vorteil eine fixfertige Salatsauce, die nicht so viel Ölcoupons erfordert, oder man stellt sich selber mit Eigelb, Öl und Zitronensaft eine mayonnaiseartige, aber ziemlich dünnflüssige Wochenration Rohkostsauce her. Salz kommt **nie** an die Rohkost, es wird sonderbarerweise auch gar nicht vermißt.

Den Blattsalat vermischt man nebst der Sauce noch mit feingeschnittener Zwiebel und Knoblauch; er wird auf eine große Glasplatte oder auf Einzeltellern ausgebreitet. Dann schneidet oder hobelt man eine Gemüsefrucht, mischt sie mit der Sauce (Tomaten werden nur mit Zitronensaft und Sauce übergossen) und legt sie als eßlöffelgroße Häufchen in den grünen Salat. Danach raffelt man eine Wurzel (Rübli, Sellerie, Rande, Rettich usw.), mischt ebenfalls mit Sauce und verteilt sie gleichfalls in kleinen Häufchen in den Blattsalat. Zuletzt wird das Ganze mit feingeschnittener Petersilie oder Schnittlauch bestreut. Das Rot und Weiß sollte womöglich nicht fehlen; solche Farbenwirkungen erhöhen die Eßlust. Eine Rohkostplatte aus Kopfsalat, Gurken und weißem Rettich z. B. sieht eintönig aus. An sich ist sie nicht zu beanstanden.

Die Rohkostplatte steht bei jeder Mahlzeit am Anfang. Wer gleich fröstelt, wenn er nicht zuerst etwas Warmes in den Magen bekommt, mag als erstes einen Teller Suppe essen. Daß man die Rohkost zu sich nehmen muß, bevor man sich an Teigwaren, Kartoffeln, Fleisch usw. gütlich tut, ist von Belang. Wir können ja an uns selber beobachten, daß wir bei der althergebrachten Speisenfolge von Suppe, Fleisch, Gemüse, Kartoffeln und Salat den letztern sehr nebensächlich behandeln ...

Heute haben wir allen Grund, eher Fleisch, Teigwaren, Reis und Brot als Nebensache zu behandeln und dafür die Rohkostplatte zur Pièce de résistance zu erklären. Dann braucht uns vor nichts bange zu sein, wir werden immer genug zu essen haben, zumal wir noch gründlich kauen lernen. Vita-Ratgeber.

* * *

NOTZ & CO.
BIEL
SANDVIK
STAHL

Allgemeine Bestattungs-AG. Bern

besorgt und liefert alles bei Todesfall

Grosses Sarglager

Ueberführungen mit Spezialauto im In- und Auslande

Zeughausgasse 27 **Telephon 24777**