**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:** 30.11.2025

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



## Modegedanken

Bei den großen Modehäufern der Schweiz konnte man in bezug auf die neuen Rolleftionen ein gemiffes Abtaften fest= ftellen, da die wegbereitenden Direftiven der großen ausländi= iden Modezentren und ihr entscheidender Ginfluß auf die Entwicklung des schöpferischen Modegedankens zum großen Teil ausgeblieben find. Paris, der Begweifer für alle neuen Mode= icopfungen der letten Dezennien, besteht zwar noch heute, aber die Fülle der Ideen und Kreationen ift nicht in dem Maße vorbanden wie früher, denn die Abwanderung der Modeinduftrie aus dieser Metropole blieb nicht ohne sichtliche Rückwirkungen. Mohl gaben sich andere Städte wie Berlin, Wien und Turin die größte Mühe, die Führung in der Modegeftaltung zu übernehmen, doch die noch junge Tradition bedingte nur einen teil= weisen Erfolg und die Aufnahme der Modelle blieb auf ein gewiffes Maß beschränkt. Diefer Zustand veranlagte 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 Beise 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 Gestal= tung 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 rich= the begriffen hat, daß die Frühjahrssaison zu Ende gegangen it, hat man schon die Sommermodelle vor der Tür. Und was alles diefe

#### schweizerischen Modelle

vorstellen, läßt sich nicht mit kurzen Worten abtun, und auch ein deskriptiver Abriß kann leider nur einen Teilerfolg bestätigen, der ober 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 start 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 Wodell zu bannen und jede ausgesprochen förperliche Betonung zu vermeiden.

#### Das Nachmittagsfleid

seichnet sich, wie gesagt, vor allem darin aus, daß es, im Gegensatz zu dem noch allgemein besiebten, 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 darmonisch verteilen. Bei den Deurspièces hat die Linie eine sewisse Wodisstation erschren. Sie sind im Ganzen noch ziemlich auf Taille gearbeitet, weisen aber zum Teil blusse Effekte auf. Der Krmel 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. Genäu so ideenreich und mannigsaltia sind

die Blufenmodelle.

Die momentan am meisten beliebte Form ist die Chemisebluse, die, je nachdem, woraus sie hergestellt ist, mehr oder weniger streng wirst. Daneben gibt es außerordentlich viele Bariationen, die sich nur in gewissen Richtlinien der Chemisebluse anschließen. So sind sast alle hochgeschlossen und ein großer Teil ist aus eine Passe gearbeitet. Die Bluse fällt locker und auch der Armel, ob furz oder lang, wird locker gehalten. Die enganschließende Bluse, die man früher so ost bewundert hat, tommt aus der Mode und wird in dieser Saison in den Kollestionen nicht zu sehnen sein. Vielsach werden noch Falten und Froncen zur Bereicherung und Typisserung der einzelnen Modelle eingearbeitet, die viel dazu beitragen, das Dustige hervorzuheben und zu betonen. Sehr viel Spizen oder Stickereien helsen die Unismodelle besonders auszuzeichnen, die dadurch eine ausgesprochen elegante Note erhalten. Das typische Kleid bleibt natürsich

der Tailleur,

der vorwiegend in Schneiderform gearbeitet, sich durch die neue, besonders lange Jacke auszeichnet. B. 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 ausfommen zu fönnen? Mit dem ersten Preis wurde eine der fürzesten Antworten ausgezeichnet, die lautete: "Man füttere die Bestie gut!"

Bei Offnung 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 Beftie 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 Hälsten vorläusig zweimal in der Woche und später vielseicht hie und da eine ganze Woche lang kein Fleisch vorzuwersen haben. Gewiß, man machte das schon früber, aber jetzt ist es obrigseitliches Gebot und das ändert bei Bestien, insbesondere bei schweizerischen, die Sache wesentlich. Früher konnte man sich vorher auf einen sleischlosen Tag zusammen einigen, indem man an die Vernunst 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 Muhen. Diese hiesige species bestiarum läßt sich bekanntslich verhältnismäßig leicht auf Begetarier gewöhnen. Es sind gutmütig tolpatschige Gesellen, die zwar ungern nach der Pseise, 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 Berhalten ganz wörtlich verstehen. Die Zufuhr ist abgedrosselt, die Rationen auf den Lebensmittelkarten werden kleiner, mancher bangt im stillen —, aber unser Bolk als Ganzes macht sich mutig an die Arbeit, um seinem Boden so viel mehr abzusordern, daß kein wirklicher Mangel und kein Schaden an der Bolksgesundheit 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 Sl, weniger Zuker, Teigwaren und Keis in die Küche kommen. Unders wäre es, wenn das Gemüse knapp würde. Da kann nun ieder mithelsen, der ein Blumengärtchen oder einen schönen, derzeit recht unnüßen Kasenplaß besitzt. Er beschneidet ein wenig seine Augenfreuden und stellt seinen gärtnerischen Ehrgeiz auf Gemüse und Kartosseln 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 Rohtost zu reden. Rohe Pssanzenkost führt dem Körper alle ihre Kährstosse ungeschmälert zu und ermöglicht ihm auch noch, sie besser auszunüsen, indem sie zu gründlichem Kauen nötigt und erzieht. Was sonst langes Rochen in Salzwasser erreicht, nämlich ein vollständiges Aufschließen der Zelen, das leisten viel vollsommener unsere Zähne und reichlicher Speichelssus. Der Speichel ist chemisch so raffiniert zusammengesetzt, daß er ein Stücken Kübli nach 30 bis 40 Kaubewegungen besser sir die Magenverdauung vorbereitet als viertelstündiges Rochen in Salzwasser.

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

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

Jede Röchin, sei sie nun die Hausfrau selber oder eine Angestellte, die von den Borteilen einer vitaminreichen Ernährung überzeugt ist, wird mit Vergnügen und spielend leicht die tägliche Rohkostplatte zusammenstellen. Grundsählich soll diese dreierlei Salate ausweisen: einen Blattsalat, einen Burzelsalat und einen Gemüsefruchtsalat. Gemüsefrüchte sind z. V. Tomaten, Gurfen, Zucchetti, Peperoni usw. Zum Anmachen nimmt man unter normalen Verhältnissen Rahm und Zitrone; heute, wo es an Kahm sehlt, kauft man sich mit Vorteil eine sigsertige Salatsauce, die nicht so viel Slcoupons ersordert, oder man stellt sich selber mit Eigelb, Sl und Zitronensaft eine mayonnaiseartige, aber ziemlich dünnsslüssississe 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 seingeschnittener Zwiebel und Anoblauch; 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 eßlösselsse Häuschen in den grünen Salat. Danach raffelt man eine Burzel (Rübli, Sellerie, Rande, Reteich usw.), mischt ebenfalls mit Sauce und verteilt sie gleichfalls in kleinen Häuschen in den Blattsalat. Zulezt wird das Ganze mit seingeschnittener Petersilie oder Schnittlauch bestreut. Das Rot und Weiß sollte womöglich nicht sehlen; solche Farbenwirtungen erhöhen die Eßlust. Eine Rohkossplatte aus Ropfsalat, Gurfen und weißem Rettich 3. B. sieht eintönig aus. An sich ist sie nicht zu beanstanden.

Die Robfostplatte steht bei jeder Mahlzeit am Anfang. Ber gleich fröstelt, wenn er nicht zuerst etwas Warmes in den Magen bekommt, mag als erstes einen Teller Suppe essen. Daß man die Robfost zu sich nehmen muß, bevor man sich an Teigwaren, Kartosseln, Fleisch usw. gütlich tut, ist von Belang. Wir können ja an uns selber beobachten, daß wir bei der althergebrachten Speisensolge von Suppe, Fleisch, Gemüse, Kartosseln 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 Rohfoltplatte zur Pièce de résistance zu erklären. Dann braucht uns vor nichts bange zu sein, wir werden immer genug zu essen harben, zumal wir noch gründlich kauen lernen. Vita-Ratgeber.



# Allgemeine Bestattungs-AG. Bern

besorgt und liefert alles bei Todesfall

Grosses Sarglager

Ueberführungen mit Spezialauto im Inund Auslande

Zeughausgasse 27

Telephon 24777