**Zeitschrift:** Die Berner Woche

**Band:** 31 (1941)

Heft: 2

**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:** 29.11.2025

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



# Pirouetten . . .

Das neue Jahr ist eingezogen. Das alte hat uns verlassen und Abschied genommen. So wie es eigentlich war, hätte der Abschied nicht schlicht sein können, man hatte das Gefühl, es müßte noch in letzter Sekunde des Silvesters ein Trubel entstehen, etwas Außergewöhnliches hätte den Jahreswechsel anzeigen sollen und in toller Fahrt hätte das alte Jahr in die Ewigseit eingehen sollen. Aber nichts von dem ist geschehen. Ruhig und still schlug die zwölste Stunde und seierlich leuteten die Gloden zum Einzug ins neue Jahr. Vielleicht war es diese besinnliche Kuhe, die einen allgemeinen Freudentaumel solgen ließ und überall, wo man die Nase in irgend einer sestlichen Bersammlung neugierig schnuppern ließ, überall war die Stimmung freudig, ausgelassen und glich einer netten Virouette auf dem Eis . . .

Kichtig, das Eis auf dem man tanzt, hat in der sprichwörtlichen Bedeutung einen ganz bestimmten Sinn. Man tanzt, wenn es einem zu gut geht und hütet sich, von seinen Mitmenschen aufs Glatteis gesührt zu werden. Diese Aussegung mag moralphilosophisch ausschlaggebend sein, aber in unserem Sinne ist es nicht. Das Eis, von dem hier die Rede ist, ist ein Mittel zum Zweck. Es ist der Fleck, auf dem sich die Menschen sorglos tummeln, ihre Alltagsbürden vergessen, wo die Jugend im Sport den Körper und Geist stählt, wo das ruhige Laufen durch den Kunstlauf in bunter Reihensolge ergänzt wird und wo der kleine Außen- und Innenbogen verzückt die sormvollendete Virouette bewundert ...

Auch da ist der Mensch nach ganz bestimmten Richtlinien gekleidet, zum Teil diktiert durch die modernen Schöpfungen, zum Teil durch den zu erfüllenden Zweck. Wie jede Kleidung der Frau in der Zusammensetzung ein Ganzes darstellt, so ist auch ein Ensemble zum Eislauf eine Borbedingung dieses Sportes.

Der Rock ist kurz. Sehr weit gehalten und in Glocke geschnitten. Der Schnitt ist so beschaffen, daß bei der Drehung die bestimmte wellenförmige Bewegung spontan entsteht. Bei Faltenröcken, die auch zum Eislauf getragen werden, bildet sich diese typische Linie nicht.

Schluß von "Rleine Ideen . . . "

das Kleid in eine freundlichere Form zu bringen, aber heute, wo an Material gespart werden muß, wo die Neubeschaffung nicht mehr eine Einzelfrage ist, sondern die Allgemeinheit angeht, da muß man unbedingt billige Mittel und Wege suchen, dem alten verseideten oder gar beschädigten Kleide eine neue Note zu geben und es wieder tragbar zu machen.

Spikengarnituren zählen auch zu den beliebten Behelfen. Gerade in der Schweiz sollte man diesem Material Borschub leisten und überall dort verwenden, wo es durch anderes ersett worden ist. Spiken wirsen immer vornehm, sie mahnen an das gute alte Material und geben gewiß jeder Frau den nötigen Spielraum und Spikengefühl um ein Reid zu modernisieren. Das Mittelalter war gewiß keine verwöhnte Zeit und doch sindet man gerade in dieser durch Kriege und Undil geplagten Epoche eine unbeschreibliche Liebe für Spiken. Bielleicht wollte man durch sie wenigstens das Außere netter gestalten und die Härte des alltäglichen Lebens auf eine liebreichere Art abschwächen. Die Spiken haben nicht nur gesteldet, sie haben auch vieles, ja sogar sehr vieles verdecken müssen. Bera Mons.

Der Oberteil fann aus gleichem Material gearbeitet sein. Er ist enganliegend und betont die Figur. Der lose, glockige Rock bedingt einen straffen, einer bestimmten Linie solgenden oberen Teil. Ost werden statt dessen Pullover getragen, die den sportlichen Zweck betonen, aber nicht typisch dem Schlittschuhlauf im besonderen entsprechen.

Das Material ist hauptsächlich Samt oder sonst ein weichfallender Wollenstoff. Das Hauptaugenmert ist immer an die Beschaffenheit zu richten, ein zu steises Material eignet sich gar nicht, und die beste Schneiderin wird aus diesem keinen entsprechenden Rock für den Eislauf machen können. Die Farbe ist vorwiegend dem Eis angepaßt. In weiß und blau sind die meisten Kostüme gearbeitet, daneben sieht man auch andere Rüancen, die jedoch seltener sind.

Die Garnitur darf beim Schlittschuhfleid nicht fehlen. In erster Linie ist der Belzbesat am Rocksaum oder auch sonst am Rleid appliziert. Ist die Garnitur am Rleid mehr ein Berschönerungsrequisit, so ist der Belzbesat am Rocksaum eine Notwendigkeit. Durch sein Gewicht erhält die Wellenlinie am Rockson von Ansang an ihre ursprüngliche Form im Rleinen. Bei der Drehung wirkt sich natürlich das Gewicht stärker aus und weitet den Rock, gibt ihm die notwendige Bewegung bei jeder Drehung.

Zum Schlittschuhtleid gehören noch Mütze, Halstuch, Handschuhe und Strümpse oder Socken. Diese sollen assortiert und in gleicher Farbe gestrickt sein. Besonders reizvoll sind gestrickte Accessors mit bunter Stickerei in alten Mustern, wie man sie in den Bergdörfern in verschiedener Darstellung begegnet. Oftmals sind nur die Ränder bunt umhätelt.

Das spiegelglatte Eis ist gefährlich, aber wenn man einmal gelernt hat es zu beherrschen, dann bietet es die Freude, die wir wirklich, wenigstens für eine kurze Spanne Zeit, im Alltag genießen sollen. Man muß sich frei und leicht fühlen, wie im sicheren Schwung einer richtig geführten Virouette ... Bera Mons.

# Sparen — aber wie?

Sparen, sparen . . . ift das Schlagwort dieses Winters. Man hört es überall. Nicht überall aber wird es auf ein und dieselbe Beife aufgenommen. Die Herren der Schöpfung beispielsweise, gewöhnt, jede neue Lage mit objektiver Sachlichkeit zu beurteilen, reagieren darauf anders als ihre bessern Hälften. Jammerliese starrt mit schicksalsergebener Miene refigniert in eine schwarze Zukunft. Was tut sie? Nichts. Sie jammert. Und die an Sparpanik Erkrankten, wichtig Herumrennenden, die nicht nur jedem, der zuhören oder nicht zuhören will, Erklärungen abgeben darüber, mas nun eigentlich zu tun sei, sondern auch Sinnloses tun, indem fie gar nicht oder am falschen Ort fparen? Wie? Run, man tann 3. B. eine hubsche Schale, ein tostbares Teefervice oder anderes in den hintersten Schrant= winkel steden, aus Furcht, es könnte etwas zerbrechen. Dann legt man sich am Ende feines Lebens ruhig ins Grab, ohne sich der Begenstände je erfreut zu haben, aber mit dem Bewußtsein "ich befaß".

Oder man kann aus Sparsamkeitsgründen sein niedlichstes Kleid erst tragen, wenn es nicht mehr "schade" ist, weil es inzwischen unmodern wurde oder Mottenlöcher ausweist. Und man kann auch an der Elektrizität sparen, aufs Heizlissen verzichten und sich schlotternd ins kalte Bett legen, um vor Kälte stundenlang wach zu bleiben.

"Aber", wendest du ein, "es gibt doch daneben so viele gute Hausfrauen, die sinnvoll zu sparen verstehen. Doch von ihnen hört man immer zu wenig. "Die beste Haussrau ist jo die, von der man am wenigsten spricht."

Davon wollte ich ja gerade anfangen. Biele kleine Borteile können wir ihnen abguden und sie uns zunutze machen. Wieviel kann gespart werden, wenn . . . "Die Art im Haus den Zimmermann ersetzt" Ja, auch, sofern diese Art am richtigen Ort gebraucht wird. Das bringt mich da auf etwas Wichtiges. Über das Kapitel "Elektrizität im Haushalt und Pflege elektrischer Hausinstallationen", dürste diese schone Sentenz wohl kaum als Motto gesetzt werden.

Warum? Weil durch Mißverstehen und falsches Sparenwollen damit immer viel mehr Unglück als Gutes angerichtet wurde und immer noch wird, troß intensiver Ausstlärungsarbeit. Unsere Zeit, die im Zeichen des Sparens steht, läßt mehr denn je dazu versühren, mal schnell eine kleine Reparatur am Bügeleisen, Lichtschafter oder dem defekten Stecker selbst vorzunehmen. Wehe aber, wenn sie unsachgemäß und ohne die nötigen Kenntnisse ausgeführt wurde. Wie rasch kann ein Kurzschluß und damit ein Brand entstehen. Die unwissende Hausfrauen, die, um ein paar Franken zu sparen, selbst den Elektrisker ersehen wollte, gehört dann nicht mehr zu den guten Hausfrauen, von denen man nicht spricht; denn wenn das Ungsück einmal geschehen ist, wird sogar sehr viel von ihr gesprochen, ja selbst in der Zeitung berichtet.

Deshalb schreib dir hinter die Ohren:

Fehlerhafte oder aus Sparsamkeitsgründen überhaupt nicht ausgeführte Reparaturen können für das Haus und seine Bewohner gefährlich werden.

Die rechtzeitige Reparatur durch den Elektrofachmann ers spart nicht nur Geld und Verdruß, sondern bewahrt auch vor Körpers und Feuerschaden.

Beschädigte Leitungsschnüre, Besestigungen mit gewöhnlichen Stiften und Nägeln, zerbrochene Schalter bedeuten eine stete Gesahr. Denke daran, daß Arztrechnungen meist teurer sind als solche für eine Kleine Reparatur.

Immer aber verlange Qualität, beim Einkaufen, bei Inftallationen usw. Das Billigste ist selten das Beste. Ein teures Baar, Schuhe hält länger als ein billiges. Nur Qualität macht sich bezahlt.

Haft du eine Elektroreparatur im Haushalt zu vergeben, so verlange sorgfältige Arbeit und Material mit dem Qualitätszeichen des SEB. Dann weißt du, daß du gut, deshalb billig gefahren bist.

Zum Schluß merke dir eines, bevor du handelft: "Gut sparen, heißt klug sparen." Elly.

# Aufregung lohnt sich nicht

Manche Hausfrau hat sich schon geärgert, am frühen Morgen seststellen zu müssen, daß die Lampe in der Rüche oder im Keller die ganze Nacht brannte. Es sohnt sich aber nicht, sich deswegen aufzuregen.

Niemand regt sich barüber auf, wenn an einem Abend eine oder zwei Zigaretten mehr als sonst geraucht werden. Und doch kostet das Brennenlassen einer Lampe nicht mehr als das und weniger als ein guter Schweizer Stumpen. Wer die Rechnung des Elestrizitätswerfs prüst, wird feststellen können, daß 1 kWh, die tausend Wattstunden entspricht, im Hochtaris 50 Kp. kostet; das macht bei einer 40-Watt-Lampe ganze 2 Kp. pro Stunde. Rostet im Niedertaris die kWh z. B. nur 25 Kp., so kostet eine Brennstunde nur etwa 1 Kp.

Wenn also das Licht in der Küche 3. B. von abends  $10\frac{1}{2}$ Uhr dis morgens 7 Uhr aus Versehen brennt, so betragen die Kosten des Stromes nur  $8\frac{1}{2}$  Kp. ein Betrag, der wahrlich feine Aufregung rechtsertigt. Man lasse sich deswegen die gute Laune nicht verderben!

# Einfache Rezepte

(Aus dem trefflichen Büchlein "Sparsame Rüche" von 3ba Schlachter, Walter-Loepthien-Berlag, Meiringen.)

#### Rartoffelpaftete

übriger Kartoffelstock, Fleischhaché, nach Belieben 1 Teller voll abgebrühter Schwämme.

Mit dem Kartoffelstod wird der Boden und die Wand einer Form ausgestrichen, dann das Loch mit Fleischhache ausgesüllt und hierauf mit Kartoffelstod bedeckt. Die Form wird in den vorgewärmten Ofen gestellt und die Pastete braun gebacken. Statt zu backen kann die Pastete auch im Wasserbad gekocht werden. Serviert wird sie mit Bratenjus oder Sauce.

#### Sadbraten.

In einem Kalbsnet oder Bergamentpapier gebraten. übriges Fleisch von Braten- oder Siedsleisch wird sein gehadt, mit sein gehadter Zwiebel, gehadter Betersilie, Salz, Muskat, Basilikum rasch gedämpst und dann etwas Essig und Waggiwürze beigegeben. Dann mische man alles in einer Schüssel und knete daraus eine Burst, Hierauf rollt man das Fleisch in ein Kalbsnet oder statt dessen in ein festes Bergamentpapier und bindet leicht die Wurst mit einem seinen Faden. Hierauf wird in eine Bratpsanne etwas Fett gelegt und der eingehüllte Braten schön braun gebraten. Dann löst man das Papier etwas und nimmt es weg, um die Wurst noch kurze Zeit seicht braten zu lassen. In Scheiben geschnitten wird Jus dazu serviert. Mit Netz oder Papier wird der Braten sastiger bleiben.

#### Maccaronipaftete.

Ruchenteig, Fleischrefte wie Fleischhaché zubereitet, weich gesottene Maccaroni, sein geriebener Räse, 1—2 volle Eflössel.

Eine Form wird mit Teig ausgelegt. Dahinein bringe man die Maccaroni Lage um Lage mit dem Fleischhaché und dem fein geriebenen Käse. Zuleht deckt man das Ganze mit Teig und schiebt die Pastete in einen heißen Bacosen. Nachdem sie schön braun gebacken ist, wird sie gestürzt und mit einer Sauce serviert. (Sauce Hollandaise.)

#### Schinken- oder Burftgipfeli.

übriger Kuchenteig, Schinken, Wurftabfälle.

Der Teig wird ausgewallt und in Quadrate geschnitten. Auf jedes Teigstück wird ein Häuschen Fleisch gelegt und der Kand mit Wasser angeseuchtet. Dann wird der Teig sorgfältig aufgerollt und zu Gipfeli gesormt. Diese werden auf ein Backblech gelegt, mit Ei angestrichen und schön braun gebacken.

### Ralbsbratenrefte

mit französischer Omelette.

Die Reste von Kalbsbraten werden in Würsel geschnitten. Dann wird eine französische Omelette zubereitet. Dazu serviere man eine Weikweinsauce.

## Kalbsbratenreste mit Mayonnaise

für belegte Brötli.

Man bereitet eine würzige Mayonnaise und mischt darunter sein gehackte Kalbsleischreste mit viel gehacktem Grün: Betersilie, Schnittlauch. Das Brot wird in Tranchen geschnitten, dann bringe man darauf 1 Lössel voll Fleisch, bestreicht dassselbe mit Mayonnaise und garniert abwechselnd mit Tomatensscheibchen, Cornichons, Kadieschen.

#### Sadbeaffteat.

Fleischrefte werden zubereitet wie für Hackbraten. Dann formt man daraus hübsche Rugeln und preßt sie etwas flach. Diese Rugeln werden in Eiweiß und Baniermehl gewendet und hernach rasch gebraten. Sie werden entweder mit einer Tomatensauce oder Mayonnaise oder mit Bratenjus serviert.

#### Fleischtuchen.

Fleischabfälle werden fein gehackt. Unter Zugabe von fein gehackter Zwiebel, ein wenig Fett, Gewürz, etwas Essig, 1 Prise Zucker und Basilikum wird ein Fleischhaché bereitet. Ein Ruchenblech wird mit Teig belegt, das Fleisch darauf gelegt, das Ganze mit Teig bedeckt und mit Ei bestrichen. Die Masse man im Ofen schön braun backen.