Die Seite der Frau

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **30 (1940)**

Heft 40

PDF erstellt am: **28.03.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch



Der Winterpelz

Es fällt sicher auf, wenn heute vom Winterpelz, statt vom Pelzmantel oder Pelzjacke gesprochen wird. Der Unterschied mag ja nicht wesentlich sein, aber er ist da und ist auch der Zeit entsprechend gerechtfertigt. Der Pelzmantel trägt schon in seinem Ausdruck etwas besonderes, man kann sogar sagen, daß der Pelzmantel gerade am Trennungsstrich zwischen Notwendigkeit und Luxus liegt. Der Winterpelz dagegen hat nur einen ausgesprochen wirtschaftlichen Sinn — warm zu halten. Unter diesem Gesichtswinkel hat sich auch die Wintermode in Pelzmänteln umgestellt, um ja nicht den Nimbus von Luxus und Überflüssigkeit aufkommen zu lassen. Der Pelz ist in diesem Jahr, gleich in welcher Form, eine Notwendigkeit für die Frau und wo nicht gangbare Felle für den Mantel zu erschwingen sind, dort soll man zu Lamm oder Ziege greifen. Eine falsche Eitelkeit wäre es nicht wirtschaftlich zu denken. In erster Linie soll für die Wärme gesorgt werden und erst in zweiter mag die Dame auf das Modell, an und für sich, Anspruch erheben.

Dem wirtschaftlichen Prinzip hat die Pelzmode voll Rechnung getragen. Der weite Pelzmantel hat sich durchgesetzt. Man mag wohl das Argument anführen, daß der weite, lockere Schnitt mehr Felle beansprucht als der enganschließende und dadurch erheblich teurer zu stehen kommt, was natürlich dem wirtschaftlichen Prinzip scheinbar entgegensteht. Diese Auffassung mag im ersten Augenblick stichhaltig erscheinen, ist es aber nicht. Im Eingang des Berichtes ist vom Winterpelz die Rede, die Frau soll durch den Mantel nicht in ihren Bewegungen beschränkt werden, sie soll nicht beim Absitzen das Gefühl haben, eine Naht wird reißen, oder eine Schließe oder Knopf werden abspringen, nein, der Frau soll im Pelzmantel die Möglichkeit geboten werden, diesen auch im Hause zu tragen. Durch die Einschränkung im Verbrauch der Brennmaterialien muß damit gerechnet werden, daß im Hause mit wärmerer Kleidung ausgeholfen wird. Eine Hausfrau im enganschließenden Mantel im Hause oder in der Wohnung ist nicht denkbar. Das wirtschaftliche Prinzip liegt in dieser Bewegungsfreiheit der Frau.

Der Pelzmantel wird, wie schon erwähnt, lose hängend getragen und nur bei wenigen Modellen wird man den enganliegenden Schnitt finden. Diese Modelle fallen aus dem Rahmen der durchschnittlichen Moderichtung. Die Felle, welche zur Verarbeitung stehen, können nicht nach Belieben ausgewählt werden. Das Material ist rar geworden. Der Londoner Markt ist vollkommen verschlossen, Leipzig exportiert leider nicht in dem Maße wie erwartet wurde und der Osten hat wohl Abschlüsse unterschrieben, aber bevor die entsprechenden Felle nicht geliefert werden, kann von einem abschließenden Urteil nicht gesprochen werden. Jedenfalls sieht man Modelle in Seal, Sealcanin, Sealelektric in Feh, Persianer, indisch Lamm und anderen Kombinationen. Bisam wird seltener, auch Petschaniki wird kaum so viel auf den Markt gelangen wie man ihn früher zu sehen bekam.

Der Pelzkragen hat gegenüber dem Vorjahr eine ganz erhebliche Veränderung erfahren. Die hohen, buschigen, koketten und reichen Pelzkragen sind in der diesjährigen Wintermode komplett verschwunden. Der Kragen ist sehr einfach geworden. Man trägt ihn eigentlich in zwei Abarten, die natürlich dem Fell, aus dem der Mantel gemacht ist, entsprechen. Bei zottigen und langhaarigen Fellen wird der Kragen noch mollig und rund gestaltet, aber ohne viel Materialverbrauch, bei Persianer und Lamm ist der Kragen ganz kurz, wie ein einfacher Stehkragen, zu dem noch ein Halstuch getragen werden kann. Der kurze Kragen ist offen und wird selten geschlossen getragen.

Der Ärmel am Pelzmantel mußte sich natürlich auch der neuen Linie anpassen. Im Gegensatz zum weiten Mantel ist der Ärmel bei Persianer und Lammsorten eng geschnitten. Breite Ärmel sind, dort wo die Breite vom Mantelmaterial nicht diktiert wird, Ausnahmen bestimmter Modelle.

Die Schultern am Pelzmantel sind gerade, die Achseln etwas bauschig und hochgestellt. Die viereckige Schulterlinie koordiniert mit dem weitfallenden Mantel zu einer einheitlichen Modefigur. Das Zusatzmaterial zu diesem Schnitt ist gar nicht erheblich und beeinträchtigt in keiner Weise die Gesamtkosten.

Was eigentlich zum Wesen der heutigen Wirtschaftslage gehört, ist der restlose Verbrauch des bestehenden Materials. In keiner anderen Machart kann die Nähstelle so geschickt verdeckt werden, wie beim Pelz. Aus diesem Grunde ist es ein Gebot, auch alte Pelzmäntel zum Verbrauch in diesem Winter heranzuziehen. Was nicht als Mantel zu gebrauchen ist, kann sicher in Boleroform Verwendung finden. Das Jäckchen wird im losen Schnitt getragen und kleidet ausnehmend gut. Für die Arbeiten im Hause, sei es beim Rüsten oder beim Nähen, da wird das Pelzjäckchen weit bessere Dienste leisten als der Pelz. Pelzmäntel, die abgeschabt sind und nach außen nicht zu tragen sind, werden als Futter für einen guten Stoffmantel Verwendung finden. Pelzgefütterte Mäntel werden in diesem Jahr ganz sicher zur vollen Geltung gelangen. So viel die Umfrage ergeben hat, sind Ateliers, hier in Bern, durchwegs einverstanden, mit zusätzlicher Arbeit, alle zu verwendenden Pelzresten, im Interesse der Kundschaft, zu verarbeiten. Abfälle darf es in dieser Zeit nicht geben. Die falsche Bescheidenheit ist nicht am Platz, aber mehr Zutrauen zum Fachmann wäre heute wirklich kein Luxus.

Vera Mons.

Zweifelhafte Komplimente

Die Beherrschung des Wortes ist eine Kunst, die manchem nicht in die Wiege gelegt wurde. Und lernen kann man so etwas nur sehr schwer. Mancher meint es gut, faßt aber dann falsch hin und verhaspelt sich radikal, um genau das Gegenteil dessen zu sagen, was er sagen wollte.

Der Mann, der einer ihm eben erst vorgestellten Dame bewundernd zuflüsterte: „Sie haben tatsächlich schöne Zähne und einen Mund — den schönsten Mund, den ich je sah — weit und breit!"

Oder bei einer Gesellschaft. Ein Herr redet eifrigst auf die von ihm erheblich angebetete Dame des Hauses ein. Diese will unterbrechen und meint:

„Sagen Sie mal — Herr XY, haben Sie denn noch keinen Hunger!!?"

Der Mann wollte mit einer Schmeichelei antworten und meinte:

„Ach wissen Sie, wenn ich Sie sehe, dann vergeht mir der ganze Appetit."

Nova.

Seine ewige Liebe

Sie schmachtet ihn an:

„Liebling, wirst du mich auch noch immer gern haben, selbst wenn meine Haare silbern geworden sind?"

„Aber ja, ich habe dich geliebt, als du rote, schwarze, braune und blaue Haare hattest. Weshalb sollte ich dich mit silbernen Haaren nicht lieben?"

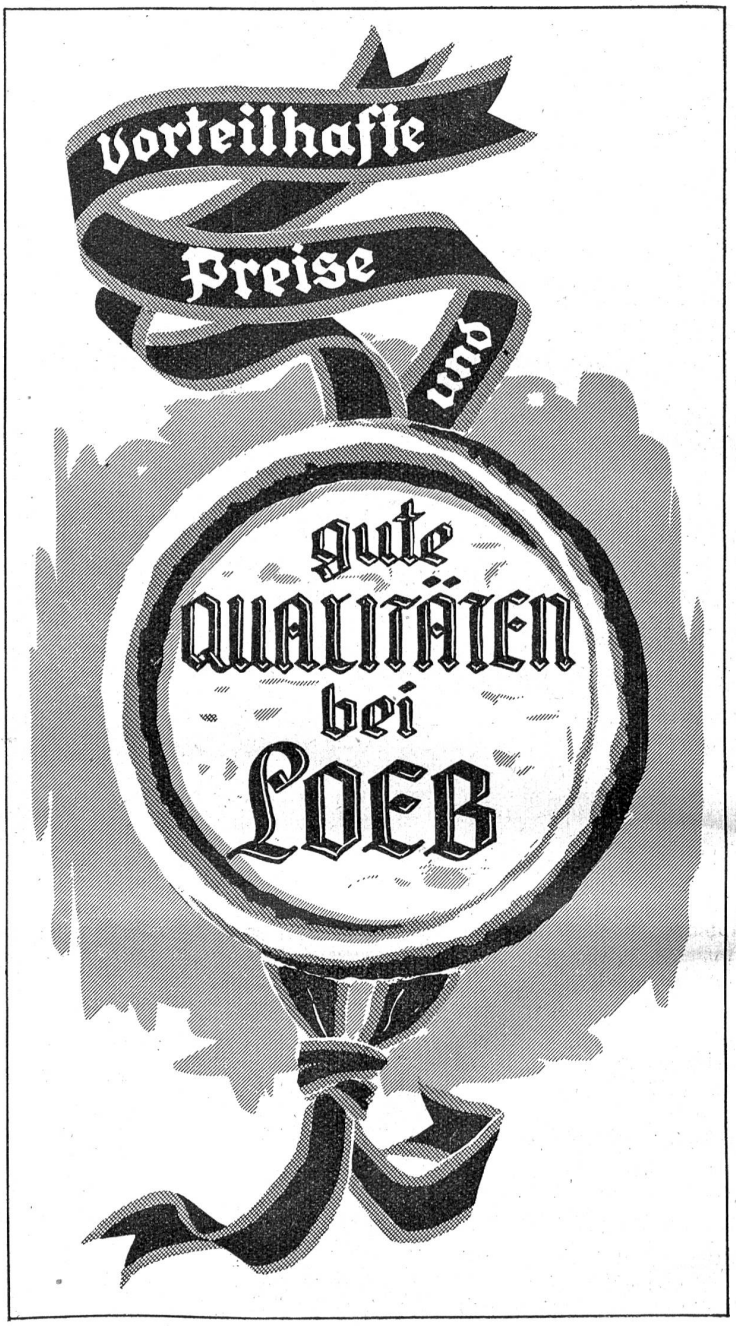
Nova.

Der Gemüseeinkauf

„Gemüse sind teuer" hört man oftmals klagen. Das stimmt und stimmt auch nicht. Früh- und Treibhausgemüse kosten allerdings meist viel Geld. Wer sich indes an die reichlich auf dem Markt erscheinenden Gemüse hält, der kann sich billig verproviantieren. Für den Augenblick ist es wichtig, alle nicht haltbaren und für die Konservierung weniger geeigneten Gemüse zu vertilgen.

Früher war es allgemein gebräuchlich, Gemüse auf dem Markt zu kaufen, wo es taufrisch und in großer Auswahl angeboten wird. Der Ladenverkauf hat nun in den letzten Jahren stark zugenommen, was die tüchtigen Bauernfrauen, die ihre Gemüse sauber gereinigt und gebündelt auf den Markt bringen, bedauern. Nur zu oft sieht man sie, noch mit halbgefüllten Kratten, ihren langen Heimweg antreten.

Es sollte nur trockenes Gemüse eingekauft werden. Die größten Kohlköpfe, die mastigsten Rübli sind nicht immer die besten. Häufig ist solch üppiges Gemüse stark gedüngt und fällt dann beim Kochen umso stärker zusammen. Mitunter sogar kann es vorkommen, daß dem Gemüsegericht ein übler Düngergeruch anhaftet. Gesundes, straffes Gemüse hält sich, an kühlem Ort gelagert, mehrere Tage frisch. Bei Wurzelgemüse ist darauf zu achten, daß es nicht schwammig oder scharf im Geschmack ist.



Kräuter-ABC

Den Pfeffer könnte man ruhig wieder einmal ins Pfefferland schicken und dafür unsere heimischen Gewürzkräuter zu Ehren ziehen. Doch, wer kennt sie, weiß ihre Namen zu nennen. ihre geheimen Kräfte, ihr Aroma zu nützen? Kein Wunder, daß der Kräuterstand der Ausstellung die „Grüne Woche" in Zürich ständig von Wissensdurstigen umlagert war. Die ganze Mannigfaltigkeit unserer wildwachsenden und mit Liebe in einem Gartenwinkel gezogenen Kräutlein hatte sich da zu lehrreichem Anschauungsunterricht versammelt. Allesamt sind sie berufen, vielen unserer Speisen einen kräftigen, gesunden Geschmack zu verleihen. Der Suppenliebhaber wird es schätzen, wenn diesem Gericht hin und wieder ein wenig Kerbel, Majoran oder Thymian beigefügt ist. Fleischgerichte gewinnen durch Liebstock, Rosmarin, Estragon. Salate können an Wohlgeschmack noch gewinnen durch das würzende Aroma von Basilikum, Majoran und Liebstock. Pilzgerichte stehen mit den beiden letztgenannten Kräutern gleichfalls in bestem Einvernehmen. Bohnen mit Bohnenkraut ist ein doppelter Genuß. Einen Grundsatz sollte man allerdings beim Würzen mit Kräutern nicht außer acht lassen: Bei jeder Mahlzeit nur ein Kräutlein verwenden. Die Zuneigung zu den Kräutern könnte sich sonst leicht in ihr Gegenteil verwandeln. gh

Rezepte

Tomatensalat ohne Öl:

Die gewaschenen Tomaten werden in Scheiben geschnitten und diese nebeneinander auf eine flache Glasplatte gelegt. Sie werden mit feinem Salz und Schnittlauch bestreut und mit Essig überträufelt.

Roher Rüblisalat:

Die Rübli werden am Reibeisen gerieben und sofort mit Salatsauce nach erstgenanntem Rezept vermischt.