

Die Seite der Frau

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **31 (1941)**

Heft 2

PDF erstellt am: **26.09.2024**

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.



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 Ewigkeit eingehen sollen. Aber nichts von dem ist geschehen. Ruhig und still schlug die zwölfte Stunde und feierlich leiteten die Glocken zum Einzug ins neue Jahr. Vielleicht war es diese besinnliche Ruhe, die einen allgemeinen Freudentaumel folgen ließ und überall, wo man die Nase in irgend einer festlichen Versammlung neugierig schnuppern ließ, überall war die Stimmung freudig, ausgelassen und glich einer netten Pirouette auf dem Eis . . .

Richtig, das Eis auf dem man tanzt, hat in der sprachwörtlichen Bedeutung einen ganz bestimmten Sinn. Man tanzt, wenn es einem zu gut geht und hütet sich, von seinen Mitmenschen aufs Glatteis geführt zu werden. Diese Auslegung 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 Reihenfolge ergänzt wird und wo der kleine Außen- und Innenbogen verzierte die formvollendete Pirouette 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 Vorbedingung 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 „Kleine 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 verleideten oder gar beschädigten Kleide eine neue Note zu geben und es wieder tragbar zu machen.

Spizengarnituren zählen auch zu den beliebtesten Behelfen. Gerade in der Schweiz sollte man diesem Material Vorschub leisten und überall dort verwenden, wo es durch anderes ersetzt worden ist. Spizen wirken immer vornehm, sie mahnen an das gute alte Material und geben gewiß jeder Frau den nötigen Spielraum und Spizengefühl um ein Kleid zu modernisieren. Das Mittelalter war gewiß keine verwöhnte Zeit und doch findet man gerade in dieser durch Kriege und Unbill geplagten Epoche eine unbeschreibliche Liebe für Spizen. Vielleicht wollte man durch sie wenigstens das Äußere netter gestalten und die Härte des alltäglichen Lebens auf eine lieblichere Art abschwächen. Die Spizen haben nicht nur gekleidet, sie haben auch vieles, ja sogar sehr vieles verdeckt müssen . . .

Vera Mons.

Der Oberteil kann aus gleichem Material gearbeitet sein. Er ist enganliegend und betont die Figur. Der lose, glockige Rock bedingt einen straffen, einer bestimmten Linie folgenden oberen Teil. Oft 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 Wollstoff. Das Hauptaugenmerk ist immer an die Beschaffenheit zu richten, ein zu steifes Material eignet sich gar nicht, und die beste Schneiderin wird aus diesem feinen 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 Nuancen, die jedoch seltener sind.

Die Garnitur darf beim Schlittschuhkleid nicht fehlen. In erster Linie ist der Pelzbesatz am Rocksaum oder auch sonst am Kleid appliziert. Ist die Garnitur am Kleid mehr ein Verschönerungsrequisit, so ist der Pelzbesatz am Rocksaum eine Notwendigkeit. Durch sein Gewicht erhält die Wellenlinie am Rock schon von Anfang an ihre ursprüngliche Form im Kleinen. Bei der Drehung wirkt sich natürlich das Gewicht stärker aus und weitet den Rock, gibt ihm die notwendige Bewegung bei jeder Drehung.

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

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 Pirouette . . .

Vera Mons.

Sparen — aber wie?

Sparen, sparen . . . ist das Schlagwort dieses Winters. Man hört es überall. Nicht überall aber wird es auf ein und dieselbe Weise aufgenommen. Die Herren der Schöpfung beispielsweise, gewöhnt, jede neue Lage mit objektiver Sachlichkeit zu beurteilen, reagieren darauf anders als ihre bessern Hälften. Die Jammerliese starrt mit schicksalsergebener Miene resigniert in eine schwarze Zukunft. Was tut sie? Nichts. Sie jammert. Und die an Sparparat Erkrankten, wichtig Herummrennenden, die nicht nur jedem, der zuhören oder nicht zuhören will, Erklärungen abgeben darüber, was nun eigentlich zu tun sei, sondern auch Sinnloses tun, indem sie gar nicht oder am falschen Ort sparen? Wie? Nun, man kann z. B. eine hübsche Schale, ein kostbares Teeservice oder anderes in den hintersten Schrankwinkel stecken, aus Furcht, es könnte etwas zerbrechen. Dann legt man sich am Ende seines Lebens ruhig ins Grab, ohne sich der Gegenstände je erfreut zu haben, aber mit dem Bewußtsein „ich besaß“.

Oder man kann aus Sparparatgründen sein niedrigstes Kleid erst tragen, wenn es nicht mehr „schade“ ist, weil es inzwischen unmodern wurde oder Mottenlöcher aufweist. Und man kann auch an der Elektrizität sparen, aufs Heizkissen 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 Hausfrau ist ja die, von der man am wenigsten spricht.“

Davon wollte ich ja gerade anfangen. Viele kleine Vorteile können wir ihnen abgucken 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“, dürfte diese schöne 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, trotz intensiver Aufklärungsarbeit. Unsere Zeit, die im Zeichen des Sparens steht, läßt mehr denn je dazu verführen, mal schnell eine kleine Reparatur am Bügel-eisen, Lichtschalter 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 Hausfrau, die, um ein paar Franken zu sparen, selbst den Elektriker ersetzen wollte, gehört dann nicht mehr zu den guten Hausfrauen, von denen man nicht spricht; denn wenn das Unglück 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 Sparamkeitsgründen überhaupt nicht ausgeführte Reparaturen können für das Haus und seine Bewohner gefährlich werden.

Die rechtzeitige Reparatur durch den Elektrofachmann erspart nicht nur Geld und Verdruß, sondern bewahrt auch vor Körper- und Feuer-schäden.

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

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

Hast 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 handelst: „Gut sparen, heißt klug sparen.“

Aufregung lohnt sich nicht

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

Niemand regt sich darüber 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 Stumpfen. Wer die Rechnung des Elektrizitätswerks prüft, wird feststellen können, daß 1 kWh, die tausend Wattstunden entspricht, im Hochtarif 50 Rp. kostet; das macht bei einer 40-Watt-Lampe ganze 2 Rp. pro Stunde. Kostet im Niedertarif die kWh z. B. nur 25 Rp., so kostet eine Brennstunde nur etwa 1 Rp.

Wenn also das Licht in der Küche z. B. von abends 10½ Uhr bis morgens 7 Uhr aus Versehen brennt, so betragen die Kosten des Stromes nur 8½ Rp. ein Betrag, der wahrlich keine Aufregung rechtfertigt. Man lasse sich also deswegen die gute Laune nicht verderben!

Einfache Rezepte

(Aus dem trefflichen Büchlein „Sparfame Küche“ von Ida Schlachter, Walter-Loeppchen-Verlag, Meiringen.)

Kartoffelpastete.

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

Mit dem Kartoffelstock wird der Boden und die Wand einer Form ausgestrichen, dann das Loch mit Fleischhaché ausgefüllt und hierauf mit Kartoffelstock 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.

Hackbraten.

In einem Kalbsnek oder Pergamentpapier gebraten. Übriges Fleisch von Braten- oder Siedfleisch wird fein gehackt, mit fein gehackter Zwiebel, gehackter Petersilie, Salz, Mustat, Basilikum rasch gedämpft und dann etwas Essig und Maggwürze beigegeben. Dann mische man alles in einer Schüssel und knete daraus eine Wurst. Hierauf rollt man das Fleisch in ein Kalbsnek oder statt dessen in ein festes Pergamentpapier und bindet leicht die Wurst mit einem feinen Faden. Hierauf wird in eine Bratpfanne 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 leicht braten zu lassen. In Scheiben geschnitten wird Jus dazu serviert. Mit Nek oder Papier wird der Braten saftiger bleiben.

Maccaronipastete.

Kuchenteig, Fleischreste wie Fleischhaché zubereitet, weich gesottene Maccaroni, fein geriebener Käse, 1—2 volle Eßlöffel.

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

Schinken- oder Wurstaipfeli.

Übriger Kuchenteig, Schinken, Wurstaabfälle.

Der Teig wird ausgewalzt und in Quadrate geschnitten. Auf jedes Teigstück wird ein Häufchen Fleisch gelegt und der Rand mit Wasser angefeuchtet. Dann wird der Teig sorgfältig aufgerollt und zu Gipfeli geformt. Diese werden auf ein Backblech gelegt, mit Ei angestrichen und schön braun gebacken.

Kalbsbratenreste

mit französischer Omelette.

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

Kalbsbratenreste mit Mayonnaise

für belegte Brötli.

Man bereitet eine würzige Mayonnaise und mischt darunter fein gehackte Kalbsfleischreste mit viel gehacktem Grün: Petersilie, Schnittlauch. Das Brot wird in Tranchen geschnitten, dann bringe man darauf 1 Löffel voll Fleisch, bestreicht dasselbe mit Mayonnaise und garniert abwechselnd mit Tomatenscheibchen, Cornichons, Radisheschen.

Hackbeifteat.

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

Fleischfuchen.

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 Kuchenblech wird mit Teig belegt, das Fleisch darauf gelegt, das Ganze mit Teig bedeckt und mit Ei bestrichen. Die Masse läßt man im Ofen schön braun backen.