

Die Seite der Frau

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 1

PDF erstellt am: **19.04.2024**

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.



Mode entsteht . . .

Unter den Fingern der Zauberer entstehen Schöpfungen der Neuzeit, die eigentlich der Damenwelt gewidmet sind. Neue Modelle, Formen, neue Farben. Rastlos arbeiten die Künstler an diesen Schöpfungen, die wir eigentlich nur in ihrer fertigen Form bewundern. Von den Vorarbeiten haben wir oft keine Ahnung und legen uns auch keine Rechenschaft darüber ab, was alles notwendig ist, um wirklich etwas Neues zu schaffen. Im Atelier unseres Modezeichners Milo konnte man hinter die Kulissen der Arbeit dieser neuzeitlichen Zauberer blicken.

Wie entsteht ein Modell?

Auf diese Frage hat mir Herr Milo folgende Belehrung zu Teil werden lassen: „Bevor irgend etwas in bezug auf die Mode vorgenommen werden kann, ist eine Grundidee notwendig. Diese Grundidee ist maßgebend für alles Weitere. Es ist aber nicht absolut notwendig, daß diese Grundidee unbedingt neu, nein, wie Sie wissen, ist auf der Welt schon alles einmal dagewesen, sie muß in ihrer Art originell sein. Damit beginnt aber schon der Zeichner seinen Gedanken Ausdruck zu verleihen. Es resultieren eine Unzahl von Skizzen in vielen Variationen und behandeln das gleiche Thema mit verschiedensten Auffassungen. Aus dieser Menge werden die entsprechendsten Skizzen ausgewählt, und mit deren Hilfe entsteht dann die erste Zeichnung. Nach reiflicher Korrektur dieser Grundidee kristallisiert sich die endgültige Modesthouette heraus. Aber auch die ist nicht endgültig. Im Atelier, wo Handfertigkeit und Stoff gewisse Schranken setzen, wird das Modell noch in diesem oder jenem Sinne abgeändert, bis es fertig da steht. Und ist es fertig, so kann es einem doch passieren, daß es nicht gefällt. Es genügt nicht, gut zu zeichnen, gut zu kombinieren, gut geschult zu sein, man muß auch Fingerspitzengefühl haben, die richtige Idee zu verwirklichen. Glückt es, dann hat man ein Modell geschaffen, das 8 Monate Arbeit gekostet hat.“

Damit reichte mir Milo eine Mappe neuer Zeichnungen für neue Modelle, die besonders für die Schweiz von Interesse sind. Es scheint sich für den Sommer und das Frühjahr etwas vorzubereiten um eine schweizerische Modeschöpfung auf die Probe zu stellen.

Ist eine Schweizermode möglich?

„Darauf ist eine richtige Antwort schwer zu erteilen“, meinte Herr Milo, „aber immerhin sind in der Schweiz Kräfte an der Arbeit, die das Beste hoffen lassen. Die Konkurrenz ist trotz der momentanen Lage nicht schlecht. Lyon arbeitet noch immer mit gutem Erfolg. Wiener Modelle kommen auch noch auf den Markt. Mailand und Turin sind in der letzten Zeit in der Mode so führend geworden, daß man wirklich über die Fülle der Auslese staunen muß. Dagegen ist Paris vollständig eingeschlafen. Die besten Kräfte sind nach Amerika ausgewandert und sind an dem Aufbau der Modeindustrie in New York tätig. Das Extravagante, Übertriebene des Amerikaners wird nun durch den guten Geschmack und die Kenntnisse der zugewanderten Pariser Kräfte in richtige, man möchte sagen vernünftige Bahnen geleitet. Deshalb ist Amerika als Konkurrent am meisten zu fürchten.“

Trotzdem können wir in der Schweiz mit gutem Mut an die neue Aufgabe herangehen. Die heute tätigen Künstler, denn nur ein Künstler kann der Schöpfer eines wirklichen Modells sein, sind alle mehr oder weniger geschulte Kräfte. Sie sind wohl in ihrem Fach auf der Höhe, aber vielleicht zu wenig in allen jenen Fragen gebildet, die das Technische

erfassen. Die Kunst zu zeichnen und entwerfen deckt sich nicht mit der Kunst des Schneiderns. Aber auch da wird Abhilfe geschaffen.

Mit der Eröffnung von Schulen haben sich die maßgebenden Kreise schon beschäftigt und doch ist nach einer reiflichen Überlegung der Plan einer Schule fallen gelassen worden. Wohin soll man eigentlich mit den vielen ausgebildeten Kräften? Die Schweiz ist klein und bietet nur für wenige Platz, außerdem wird in der Praxis nur der entsprechen, der wirkliche Anlagen besitzt und das trifft nicht bei allen Absolventen zu. Immerhin wird auch ohne Schulung eine Kräfte-mobilisation möglich sein.

Die Modeschöpfung ist ein Zweig für sich. Er bietet ungeahnte Beschäftigungsmöglichkeiten für die Volkswirtschaft. Der Arbeiter, wie der Industrielle und wie auch der Kaufmann, alle sie sind aktiv interessiert, und es wäre wirklich zu verwundern, wenn nicht etwas Gutes zustande kommen würde.

Ich darf leider nicht alles verraten, aber die Hoffnung darf ich Ihnen machen, daß die Schweiz im kommenden Jahre mit den ersten Resultaten aufwarten wird zu Nutz und Frommen unserer Eidgenossenschaft.

Vera Mons.

Die Familie in schwerer Zeit

„Liebe, Religion und Arbeit schaffen eine Welt, die ewig ist und ewig neue und schöne Formen in sich birgt.“

Henriette Schrader-Beymann.

Biel Sichereres, lange Bestehendes ist seit Kriegsbeginn in den Grundfesten erschüttert und zertrümmert worden. Die Sicherheit des Daseins ist ins Bodenlose gesunken. Der Krieg trägt seine Schatten in jede Lebensgemeinschaft, in jede Familie.

Die unvollständige Familie, wie sie in unserer schweren Zeit überall in Erscheinung tritt, bedeutet vielerorts ein Verhängnis, das geordnete Zusammenleben besteht nicht mehr. Der Vatermangel stellt außerordentliche Ansprüche an die mütterliche Kraft.

Heim und Familie sind in Kriegszeiten nicht nur von äußeren Gefahren umwittert, innere, zerkleinernde Kräfte sind am Werk, den Mut zu untergraben, die Zeit zermürbenden Wartens muß überstanden sein, Erbarmlichkeiten des Alltags, ewig wiederkehrende Forderungen der Stunde, brutale Gegenwart und Wirklichkeit, alles braucht Kräfte, Ruhe, Überlegenheit.

Nur als Ausnahmen können reife, starke Frauen, die seelisch und wirtschaftlich in eigener Kraft beruhen, es auf sich nehmen, alles zu sein: Vater, Mutter, Vorgesetzte und Erzieherin.

Ehe und Familie bedeuten der liebenden Frau in höherem Maße Daseinserfüllung. Bei starker Verbundenheit kann eine lange Trennung gewagt werden, Trennung kann reine und starke Gefühle nicht abtöten, viel eher zeigt sie den Getrennten ganz klar, was sie verloren haben. —

Viele Frauen aber brauchen des Mannes Widerhall, seine Bestätigung, oft auch seine Leitung, um sich wohl und sicher zu fühlen. Erst unter dieser Voraussetzung können sie sich entfalten. Erst dann wird ihnen das Zusammenstehen, das Sicheinfügen, die tiefe Solidarität und Opferbereitschaft zur Selbstverständlichkeit.

Es gibt Frauen, zwar sind auch sie Ausnahmen, denen fehlt seit der Mobilisation jede Ruhe. Aus Angst, sie könnten den vermehrten Pflichten nicht genügen, werden sie unsicher. Unsicherheit aber verzehrt Kräfte. Eine sonst sehr tüchtige

Bäuerin klagte mir: „Der große Hintergrund fehlt mir, die letzte Instanz ...!“

Ja, besonders die Bäuerinnen tragen an vielen Orten schwer an der Mehrarbeit, aber viele haben den Mund nie geöffnet zum Klagen, man muß ihnen aber ins Antlitz sehen, dann spürt man die Stürme, die alle über sie gegangen sind. Sie sind plötzlich alle Schwestern, alle vom erschütterten Leben Gezeichnete, und bei vielen scheint die überforderte Lebenskraft erschöpft. Auch für sie ist das Dasein jetzt eine gewaltige Aufgabe, die sie zu erfüllen berufen sind, und die sie in Willigkeit und Kraft zu erfüllen gedenken. —

Tapfer trägt Marianna K. ihr Los. Sie besorgt in dieser Zeit allein mit ihren Kindern den Hof. Kein Wort der Klage, der Bitterkeit über ihr Geschick! Sie hat alles tiefe Glück und alles Leid voll erfüllten Frauenlebens erfahren, deshalb versteht sie zu trösten, zu raten, mitzuleiden und sich mitzufreuen.

Sie nimmt so herzenswarm wie je am Schicksal ihrer Nachbarn teil, ihre Menschenfreundlichkeit ist unerschöpflich. Ihre Liebeskräfte, in ständiger Übung, haben auch in dieser Zeit nichts eingebüßt. Sie ist der warme Quell, der die Ihrigen umfließt, und erkennt klar ihre Aufgabe: Die Kinder und jeder Nächste, der ihrer bedarf! Ich wüßte niemand, der sich nicht gern ihrem Szepter unterwirft, denn in ihrer echten Herzensdemut fällt es ihr nicht ein, herrschen zu wollen.

So wird sie zur Meisterin dienender Liebe.

Schwer ist es, eine lange Reihe schwerer Arbeitstage ohne den Führer des Hauses sinnvoll und harmonisch zu gestalten. Und erst, die Sonntage, wie sind sie leer, ohne den lieben Vater! Besonders, wenn unerzogene Kinder da sind.

Kein Vater sollte sich durch das Einbezogensein zum Grenzdienst von seinen Vaterpflichten befreien wollen, er beraubt damit die Kinder der stärksten Antriebe zum Gutfeinwollen. Er sollte sich bemühen, seelisch für sie besorgt zu sein, und hilft mit Briefen und treuem Gedenken aus der Ferne zur Reifung und Sittigung, zur Erziehung. Vaterbriefe wirken oft Wunder.

Martheli Stalder hat mir dieser Tage berichtet: „Uhh! Ute Bati het mer es Briefli gschriebe. Er het mer gschriebe, i sig jek scho Muetters Jümpferli ...!“ Ihre Augen glänzten, wie schwarze Röschen. — Viele Kinder, vor Aufgaben gestellt, wachsen aus allem Egoismus zum energischen Einsatz aller Kräfte und zu entsagungsvoller Aufopferung.

Der gemeinsame Wille für Kinder zu sorgen, verleiht dem Bunde zwischen Ehegatten erst seinen vollen, naturhaften und sozialen Sinngehalt. Eltern sollen an ihre Kinder gebunden sein, nicht nur für deren Lebensfürsorge. Erkenntnis menschlicher Erbärmlichkeit, Unehrlichkeit und Verlogenheit macht es uns zur Pflicht, über unsere Kinder zu wachen, sie zu behüten, sie zu stützen, wo unsere Kräfte und unser Vermögen hinreichen. Die Welt kann nur an der Wahrheit gefunden, und man muß mit diesem Gesundungswerk bei der Jugend beginnen.

Ich gebe noch ein paar Stellen aus Feldpostbriefen, die im verflochtenen, schweren Jahr geschrieben wurden, wieder:

„Es ist mir ein solcher Trost, dich jetzt daheim zu wissen bei der Mutter. Das Bewußtsein, daß ihr vereint an dem weiter schafft, was ich verlassen mußte, gibt mir doppelte Kraft, mich der jetzigen Aufgabe zu widmen.“

„Für mich wächst die Hoffnung über alle Nacht hinaus, daß Gerechtigkeit und Treue der Gesinnung endlich siegen werden.“

„In unserer stets wachen Liebe sind wir reich. So ganz verbunden konnten wir vielleicht erst werden durch die uns auferlegte Prüfung des Schicksals. Was ich dir gebe, habe ich zuvor von dir empfangen. Gott lohne dir alles Gute und Liebe, das du mir erwiesen hast, und Gott erhalte dich und die Kinder, dies ist der Inbegriff aller meiner Wünsche.“

Endlich noch Brenelis Briefli an den lieben Bati:

„Das Muetti het rächt herd Vängiziti nach dir. Es seit es nid, aber i gsehs. Aber du mueßt ihm albeneinisch ein Briefli in das Wöschfedli tun, es sucht geng lang im Sedli ... Es ged uns sonst gud. — Breneli.“

Schwere Zeit kann auch Segenszeit sein!

Frieda Schmid-Marti.

* * *

Einfache Rezepte

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

Bilzsuppe.

Für jede Gemüsesuppe kann man gekochte oder pulverisierte Bilze verwenden, sie geben den Suppen einen pikanten Geschmack und haben außerdem noch den Vorteil, daß sie wertvolle Nährstoffe besitzen.

Kartoffelsuppe.

Das Wasser, in dem geschälte Kartoffeln gekocht wurden, schütte man nicht weg, da dieses einen wertvollen Teil der Kartoffeln — die Stärke — enthält. Man schneide altes oder neues Brot in Scheiben — man kann auch kleine Brotwürfel in etwas Fett rösten — und gebe diese in eine Schüssel. Dann gieße man die heiße Kartoffelbrühe darüber, schmelze mit etwas Butter ab und gebe Maggi-Würze, sowie fein gehacktes Korbkraut und fein geriebenen Käse daran.

Teigwarenwasser

schütte man ebenfalls nicht weg. Auch von dieser Brühe läßt sich eine sehr schmackhafte Suppe bereiten. Man verfähre wie bei Kartoffelsuppe angegeben. Hier kann man zur Erhöhung des Wohlgeschmacks etwas Rahm der Suppe begeben.

Fleischgerichte.

Kalbstopf gebacken mit Tomatensauce.

Weichgekochter Kalbstopf in Würfel geschnitten wird in folgendem Backteig gewendet:

1 Stück Butter, 250 Gramm Mehl, 1 Löffel Salz, 3 Eier.

Zuerst in einer Tasse heißem Wasser die Butter auflösen, dann das Mehl damit anrühren, tüchtig klopfen, Salz begeben und dann die Eigelb und den steifen Eierschnee beimischen. Die Kalbswürfel wende man darin und backe sie dann in heißem Fett braun. Der gebackene Kalbstopf wird mit Tomatensauce serviert.

Kalbsfüße.

Weichgekochte Kalbsfüße werden wie Kalbstopf zubereitet, oder Reste von Kalbsfüßen mit Mayonnaise oder würziger Saltsauce serviert.

Gebadenes Fleisch, Braten oder Siedfleisch.

Das Fleisch in Tranchen schneiden und mit Essig beträufeln, dann wende man die Tranchen in dem Backteig (siehe Kalbsköpfe) und lasse sie in heißem Fett schön goldig backen. Dazu serviert man eine würzige Sauce, Tomaten- oder Maggis-Braten sauce, evtl. Mayonnaise.

Fleischkugeli.

Bratenabfälle, fein gehacktes Grün, ein wenig Brotbrösmeli, Salz, Basilikum, Siedfleisch, eine fein gehackte Zwiebel, Zitronensaft, Essig, 1 Ei oder nur Eiweiß.

Das fein gehackte Fleisch wird mit dem Gewürz gut geknetet, oder mit einem Kartoffelstößer fein gestoßen und dann das Ei und die Brösmeli beigegeben. Hierauf forme man Kügelchen und wälze sie in etwas Mehl. Dann werden sie in Fett leicht braun gebraten und mit einer Sauce serviert.

Fleischpudding.

Allerlei Fleischreste werden fein gehackt, die Fleischmasse wie bei Fleischkugeli zubereitet auf Feuer rasch durchgedämpft, sodann in eine bebutterte Form eingefüllt und im Wasserbad 40 Minuten gekocht. Hierauf langsam gestürzt und mit Sauce (Tomatensauce oder Remoulade, Mayonnaise usw.) serviert.