

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 30 (1940)
Heft: 40

Rubrik: Die Seite der Frau

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 erschwigen 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 enganliegende 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 Absetzen 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 enganliegenden 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 Moderrichtung. 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, Sealelektic in Feh, Persianer, indisch Lamm und anderen Kombinationen. Bisam wird seltener, auch Bettshaniki wird kaum so viel auf den Markt gelangen wie man ihn früher zu sehen bekam.

Der Pelztragen hat gegenüber dem Vorjahr eine ganz erhebliche Veränderung erfahren. Die hohen, buschigen, koketten und reichen Pelztragen 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 Armel am Pelzmantel mußte sich natürlich auch der neuen Linie anpassen. Im Gegensatz zum weiten Mantel ist der Armel bei Persianer und Lammsorten eng geschnitten. Breite Armele sind, dort wo die Breite vom Mantelmaterial nicht diktiert wird, Ausnahmen bestimmter Modelle.

Die Schultern am Pelzmantel sind gerade, die Achseln etwas hauszig und hochgestellt. Die viereckige Schulterlinie koordiniert mit dem weitfallenden Mantel zu einer einheitlichen Modelfigur. 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 Rükken 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.

Bera 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 eifrig auf die von ihm erheblich angebetete Dame des Hauses ein. Diese will unterbrechen und meint:

„Sagen Sie mal — Herr X, 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 maftigsten 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 beigelegt ist. Fleischgerichte gewinnen durch Liebstöck, Rosmarin, Estragon. Salate können an Wohlgeschmack noch gewinnen durch das würzende Aroma von Basilikum, Majoran und Liebstöck. Pilzgerichte stehen mit den beiden letztgenannten Kräutern gleichfalls in bestem Einvernehmen. Bohnen mit Kohlenkraut 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.

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.

Rohes Rüblisalat:

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

