

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 31 (1941)
Heft: 41

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: 01.04.2025

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



Die neue Note . . .

Die sommerlichen Herbsttage haben uns wirklich überrascht und die Wärme vermochte wenigstens etwas zu ersetzen, was der regnerische Sommer schuldig geblieben war. Trotzdem bleibt aber die Jahreszeit mit allen ihren Nebenerscheinungen vorhanden. Die Blätter fallen, das fatte Grün verschwindet und eine bunte Welt tiefer Farben entsteht überall, wohin man seine Blicke richtet. Gegen diese Tatsache vermag auch der sommerliche Sonnenschein nichts auszurichten. Es ist einmal so. Der Herbst zieht ein und mit ihm eine neue besondere Charakteristik des Alltags.

Diese herbstliche Note wirkt sich aber auch überall aus. Das Denken wird anders, das Fühlen wird sentimentaler und auch die Kleider wechseln nicht nur ihre Farbe, sondern auch ihre Form. Eine neue Note ist da.

Gerade in der Modebranche wirkt sich der Wechsel ausgeprägter aus, als irgendwo anders. Trotzdem der Modeindustrie Grenzen gesetzt sind und der Ideenfreiheit in dem Sinne, daß der Kreation Beschränkungen auferlegt wurden, konnte sich der schöpferische Gedanke auswirken, mit Ausnahme gewisser hypermoderner Anschauungen, die in der Mode Eingang gefunden haben, aber beim großen Publikum kein Verständnis zu finden vermochten. Alles, was aus dem heute nach unseren Begriffen normalen Rahmen hinausragt, ist effektiv nicht aktuell, es widerstößt vielmehr gegen die Normen, welche die schwere Kriegszeit mit sich gebracht hat. Dem entgegen haben aber viele Modefirmen der Schweiz bewiesen, daß sie mit ihren Schöpfungen die richtige Note getroffen haben und außerdem ideenreich und schön ihre Kollektionen aufzubauen vermochten.

Eine schöne Kollektion hat die Firma **Scheidegger-Mosimann** wirklich originell zusammengestellt und sowohl in Zürich an der Mode-Vorführung „Schweizer-Textilien für die Mode“, als auch in Bern im Palace-Hotel Bellevue starken Eindruck hinterlassen. Gerade in dieser Vorführung trat das Charakteristikum der Herbstmode deutlich in den Vordergrund und zeigte in allen Details die neue Note . . .

Sie äußert sich hauptsächlich in der **Linie**. Die Jackettkleider haben lange Jacken, sie reichen weit unter die Hüften, sind meistens eng anliegend, hoch geschlossen und mit kleinen Kragen oder kurzen breiten Revers versehen. Bei einzelnen Modellen greift die Jacke vorne weit übereinander und ist doppelreihig. Oft sind auch große Taschen appliziert, die das Modell besonders betonen. Diese Taschen sind entweder stark seitlich angebracht oder aber nach vorne verlegt, so daß sie im großen und ganzen wie ein Muff wirken und diesen ersetzen.

Mit besonderer Sorgfalt wurden die **Blusen-Modelle** ausgewählt. Es werden viel Spitzen und St.-Galler-Stickerei, daneben aber auch leichte Seidentoffe verarbeitet. Die **Kleider** sind im allgemeinen sehr einfach gehalten, zeigen aber die neue charakteristische Linie, die sich in der **Tonneau-Form** äußert. Die Hüftpartie wird durch viele Froncen betont, wobei das Kleid in einer Parabelinie nach unten enger wird. Diese Betonung ist nicht sehr stark, aber immerhin bemerkbar. Daneben waren auch einige Modelle enganliegender, zentrierter Kleider zu sehen. Der lose und weite Ärmel, der vorne mit einem Bracelet zusammengehalten wird, war fast durchwegs vorhanden.

Steppgarnituren, Tressen und Tressenmotive sind die eigentlichen Träger der Verzierung, daneben werden schöne Effekte auch mit Stoffkombinationen erzielt, die durch ihre Nuancierung sehr vorteilhaft wirken. Bei diesen Zusammenstellungen kam Samt zu neuen Ehren, der die betreffenden Modelle in besonders günstiger Wirkung erscheinen ließ. **B. M.**

Anregungen für die Tagesernährung

Morgeneffen.

Milchkaffee, Brot evtl. etwas Käse oder Konfitüre. — Milchkaffee, Rösti. — Milchkaffee, Kartoffelbühl nach Berner Art. — Suppe, Brot. — Habermus mit Zucker oder geriebenem Käse überstreut, Milch.

Bei Verwendung von **Ersatzkaffee** reicht die jetzige Ration für den täglichen Morgenkaffee, sogar für einen gelegentlichen Abendkaffee. **Rösti** kann man nur ab und zu bereiten. Befeuchten läßt sie sich nach dem ersten Anbraten auch mit etwas Milch oder Gemüsebrühe. Die Suppe ist besonders nahrhaft und wird am Abend vorgekocht in die Kochkiste gestellt.

Znüni.

Brot und Käse. — Brot und süße Apfelstückli, Zwetschgen oder Dörrbirnen. — Brot mit Aufstrich. — Eine Suppe in der Thermosflasche. — Geröstete Kastanien (wo Edelkastanien billig erhältlich).

Mittageffen.

Im Herbst: Suppe; Gemüse als Hauptgericht; Kartoffeln als Zuspelise; Salat oder Dessert. — **Im Winter:** Suppe; Kartoffeln oder Kastanien oder Hülsenfrüchte als Hauptgericht; Gemüse als Zuspelise; Salat oder Apfel.

Mittageffen zum Mitnehmen.

Suppe, in der Thermosflasche, oder geschwellte Kartoffeln, heiß, einzeln in dickes Zeitungspapier eingewickelt (bleiben 4—5 Stunden warm), oder Brot. Dazu Quarg, gemischt mit geriebenem Schabziger oder Käse; 1 Rettig; 1—2 Tomaten roh, mit Salz essen, oder 1—2 Apfel.

Zvieri. Wie Znüni.

Abendeffen.

Suppe; Kartoffeln (zur Abwechslung auch Teigwaren, Reis); Salat, Gemüse oder Kräutertee.

*) Für Einzelheiten der Zubereitung siehe „Nährhafte Gerichte“.