Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 30 (1940)
Heft: 52

Rubrik: Die Seite der Frau

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 14.07.2025

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

Sylvester

In allen Volksschichten ich die Feier des Jahreswechsels ein Ereignis. Jeder ist mit dieser Zeitwende verbunden und alles erhofft vom neuen Jahre ein besseres Geschick. Diese Erwartung hat an sich etwas Mystisches, und sie entspringt auch meistens einem überlieferten Aberglauben. Was wird nicht alles, um Mitternacht des Jahreswechsels, für lustig-ernster Schabernack aufgetischt. Man muß sich Glück wünschen, soll viel Geld in der Tasche haben, damit das ja im ganzen neuen Jahre zutrifft, man soll eine erste gute Nachricht erhalten und man soll unbedingt mit fröhlichem Herzen und inniger Liebe in das neue Jahr eingehen. Man versucht sogar in die Zukunft zu blicken und erhofft aus den verschiedenen Gießfiguren die kommende Wahrheit zu erkennen ... es ist ein wahres Sylvester. Es ist selbstverständlich, daß dieser Anlaß auch äußerlich das Gepräge des Feierlichen tragen muß. Zum mindesten hat die Tradition eine besondere Sylvesterkleidung geprägt, damit man wirklich das ganze Jahr hindurch schick und nett gekleidet bleibt.

Die Jahreswende von heute zeigt ein ernsteres Gesicht als all die Jahre nach dem großen Kriege. Die Welt, die große wie die kleine, steht in einem Zustand der Umkehrung aller Werte. Das alte Jahr war hart und leidvoll, das neue soll bessere Tage bringen, und nur unter dieser Hoffnung ist es menschenmöglich, auf ein angehendes Sylvester rechnen zu dürfen. Wo man sich auch zum Feste vereinigen wird, überall wird die Frage des Krieges dem Anlaß ein ernstes Gepräge verleihen, und man hat das sichere Gefühl, daß am Mitternachtswechsel Gebete um Frieden und Arbeit die Wünsche für das neue Jahr erfüllen werden.

Zum Sylvesterfest gehört das Sylvesterkleid. Besondere Zeiten bedingen auch besondere Mittel und die Sylvestermode wird von den Zeitfragen absolut bestimmt. Für den Anlaß kommt hauptsächlich das kleine Abendkleid oder sogenannte Dinerkleid in Betracht. Die große Abendtoilette, die man früher so oft in allen Variationen bewundert hat, tritt in den Hintergrund. Die Betonung liegt doch wieder am einfachen Kleid, das diskret, schick und doch festlich wirken soll. Man hat auch in der Mode die Auffassung bestätigt, daß das Fest des Jahreswechsels nicht ausgelassen, sondern das Gepräge einer ernsten Note in sich tragen soll. Aus diesen Überlegungen heraus hat man auch das große Abendkleid als zu betont, zu extravagant gefunden und es durch das kleine Abendkleid ersetzt.

Der Abendtailleur ist eigentlich das richtige Maß zum diesjährigen Fest, was nicht besagen soll, daß nicht auch andere Kleider gut zum Ausdruck gelangen können. Jedes lange Kleid mit kurzen oder langen Ärmeln ist genügend kleidsam. Auch der lange Rock mit einer hübschen Bluse kombiniert kleidet gut und kann bei richtiger Präsentation sehr elegant wirken.

Die Pelzjacke wird in dieser Kombination eine wichtige Rolle zufallen. Man hat oft diese Pelzjacken und Pelzcapes als ein Luxus und vorbehaltlos als überflüssig bezeichnet. Heute sind gerade diese Kleidungsstücke besonders notwendig. Erstens ersetzen sie das Fehlende am einfachen Kleide und zweitens bieten sie eine Wärmequelle, auf die man, bei den großen Anlässen in den vielleicht mangelhaft geheizten großen Räumen, nicht wird verzichten können. Auch Samtjäckchen und Samtcapes werden neben dem einfachen Pelz gute Dienste leisten.

Eine Blume, eine Spange im Haar oder ein Medaillon sind zu diesem Anlasse ein Helfer in der Not. Hübsch und nett, mit etwas Frohsinn getragen, werden diese Kleinigkeiten den Charm der Trägerin sicher betonen.

Eine Frage für sich ist die zweckmäßige Unterkleidung. Der Winter ist kalt und nach dem Festende wird wohl für die, welche nicht im Stadtzentrum wohnen, die Frage des Nachhausegehens eine Angelegenheit bedeuten, über die man sich nicht aussprechen kann — man wird einfach laufen müssen ... Die Wanderung im frühen Morgen unter Schneefall und Wind bedingt nicht nur einen warmen Mantel, sondern auch eine entsprechende Unterkleidung, die jede Frau ernstlich in Rechnung ziehen soll, auch dann, wenn die abergläubische Gefahr besteht, daß man eine solche Unterkleidung das ganze Jahr tragen wird.

Der Herr soll im Prinzip Smoking tragen. Ist aber ein dunkles Kleid zur Hand, so kann man dieses ruhig anziehen, besonders dann, wenn man den Einrückungsbefehl für den Januar schon in der Tasche trägt. Das alte Jahr werden wir sicher nicht mit schwerem Herzen verabschieden, aber beschaulich und mutig, voller froher Hoffnung wollen wir das neue Jahr begrüßen, auch dann, wenn unsere Väter, Gatten, Brüder und Söhne im Dienste des Vaterlandes stehen. Diese wird man nicht vergessen, und auch nicht die Tatsache, daß ein „Päckli" im richtigen Augenblick Wunder tut ...

Vera Mons.

Wir „spielen" Gymnastik

„Noch eine Kniebeuge ... und noch eine!" kommandiert die Mutter, aber Bübchen will nicht. Kniebeuge machen ist langweilig. Doch er soll nun einmal unbedingt Gymnastik treiben, denn Mutter hat irgendwo davon gehört, daß man bereits in der Kinderstube damit anfangen muß, um die Jugend durch systematische körperliche Schulung auf die Höchstform zu bringen.

Natürlich soll auch das Kind schon Gymnastik treiben, aber das bedarf besonderer Einführung. Denn selbstverständlich weigert sich jedes Kind, stumpfsinnige Übungen zu machen, deren Sinn es nicht versteht. Gymnastik mit Kindern treiben, heißt, ihnen zuerst Freude an der Gymnastik zu machen.

Der beste Weg dazu ist das Spiel. Kinder wollen spielen, und diesem Spieltrieb soll man ruhig nachgeben und ihn in die Erziehungsarbeit einschalten. Kinder nennen ja bekanntlich auch ihr Spiel: Arbeit. Sie nehmen diese Arbeit genau so wichtig wie der Erwachsene seine Berufspflichten. So kann man die Gymnastik in der Kinderstube aus dem kindlichen Spiel entwickeln. Dabei hat man den Vorteil, daß jeder Zwang und Drill von vornherein ausgeschaltet wird.

„Hast du schon gesehen, wie der Frosch durch die Wiese hüpft, und wie der Storch hinterher stolziert?" Welches Kind hat da nicht einen unbändigen Spaß, den Storch nachzuahmen? Und dieser Nachahmungstrieb des Kindes ist ein guter Wegweiser. „Zeig einmal, wie das Kornfeld sich wiegt, wenn der Wind es streichelt!" Unzählig sind die Möglichkeiten, auf solche Weise die gewünschten und notwendigen körperlichen Übungen bei dem Kind zu erreichen. Und alles ohne Tränen, ohne Widerstand, sondern aus Freude am Spiel.

Das ist natürlich im igentlichen Sinn noch keine Gymnastik. Aber es sind die ersten Vorübungen, welche die Mutter, die selbst ja in den meisten Fällen keine Gymnastiklehrerin ist, mit dem Kleinkind beginnen kann. Erst allmählich, wenn sich das Kind daran gewöhnt hat, sich frei und ungezwungen, aber doch nach einer bestimmten Vorschrift zu bewegen, kann man dazu übergehen, einfache turnerische Übungen einzuschalten.

Für das Turnen mit Kindern vergesse man aber niemals die Musik, und wenn es noch so einfach ist. Turnen mit Musik ist nämlich der einfachste Weg, im Kind das Gefühl für Takt und Rhythmus zu wecken. Eine Trommel, ein Tambourin, eine Blockflöte, ja sogar eine kleine Klingel sind dafür bereits geeignet. Dabei lernen sogar schon die Kleinsten diese Instrumente zu bedienen.

Gymnastik „spielen" ist ein Lieblingswort der Kinder. Auf diesem Wege unterziehen sie sich sogar der schwierigen Arbeit, mit den Zehen allerlei Gegenstände zu ergreifen und diese dann an einen bestimmten Platz zu tragen. „Ernstfest" kann man diese turnerische Übung nennen, die für die Gelenkigkeit der Zehen hervorragend ist. Unter diesem Namen ist sie ein vielbejubelter Spaß. So können sich die Kinder auch selbst einmal etwas ausdenken, eine Anregung, die die Freude noch hebt.

Aus dem kindlichen Spiel entwickelt sich dann die sportliche Begeisterung, und so wird aus Spiel: Ernst — körperliche Ertüchtigung. Nova.

Rezepte

Fleischsalat.

Schieres, gekochtes Rindfleisch schneidet man in kleine Stücke, fügt ein paar in Scheiben geschnittene Tomaten, ein paar gekochte Kartoffeln, gehackte Petersilie und Zwiebelchen hinzu und macht das Ganze mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer an. Man kann den Salat durch andere Zutaten wie gehackte Gurken, Sellerie, Fischfilets oder Anschovis variieren.

Kalbskotelette gratiniert.

Dünne, weiße und zarte Kalbskoteletten werden auf beiden Seiten gesalzen, gepfeffert und in Butter gebräunt. Dann legt man sie in eine feuerfeste Schüssel, bestreut sie mit geriebenem Käse und Paniermehl und gratiniert sie im Ofen. Dazu bereitet man folgende Sauce: Ein Dessertglas Madeira läßt man mit einer fein gehackten Trüffel um die Hälfte einkochen, fügt etwas Fleischbrühe und Butter hinzu, gießt das Ganze über die Koteletten in der feuerfesten Schüssel und trägt sehr heiß auf.

Junger Hase oder Kaninchen in Chablis.

Das Häschen oder Kaninchen wird wie üblich gebraten. Wenn es gar ist, rückt man den Topf vom Feuer, bestreut das Fleisch mit nicht mehr als einem Dessertlöffel Mehl und gießt ein großes Glas Chablis, Graves oder irgendwelchen herben Weißwein zu. Sherry oder Madeira soll man ja nicht verwenden, weil sie ein zu volles Aroma haben und dem Gericht einen anderen Charakter geben würden. Man schüttelt und rührt tüchtig und läßt ein paar Minuten auf kleinem Feuer ziehen, ohne die Sauce, die glatt und gut gebunden sein muß, ans Kochen kommen zu lassen.

Spanische Tournedos.

Scheiben Rindsfilet werden in Butter gebraten. Sie müssen auf beiden Seiten gut braun, innen aber ziemlich roh sein. Sie werden gewürzt und warm gestellt. Ferner werden möglichst große Champignons gereinigt, in Butter gedünstet und ebenfalls warm gestellt. Schließlich brüht man zwei oder drei rote oder grüne Pfefferschoten in kochendem Wasser oder backt sie im Ofen, schält sie und schneidet sie zu „Julienne". Diese Pfeffer-Julienne häuft man in die Champignonhüte, salzt und pfeffert. Nun muß man noch ein wenig Sauce bereiten, indem man in der Pfanne, in der die Tournedos gebraten haben, ganz wenig heißes Wasser und Weißwein einkochen läßt und ein kleines Stück Butter hinzufügt. Man legt jedes Tournedo auf eine Scheibe geröstetes Brot, umkränzt es mit gefüllten Champignons und gießt die Sauce darüber. Wenn es keine frischen Pfefferschoten (Paprikaschoten) gibt, kann man sehr gut Konserven verwenden. Diese werden zuerst gewaschen, dann in siedendem Wasser gebrüht und zu „Julienne" geschnitzelt.

Orangensalat mit Ananas.

Ein sehr einfacher und guter Fruchtsalat, der sehr hübsch angerichtet werden kann. Eine Ananas wird geschält, von harten Teilen befreit und in Scheiben geschnitten. Orangen werden mit sehr scharfem Messer so in Viertel geschnitten, daß die Häute, welche das Fleisch der Viertel einschließen, wegfallen. Auch die Kerne müssen entfernt werden.

Auf jede Ananasscheibe legt man sechs bis acht Orangenschnitten, bestreut sie mit Zucker, begießt sie mit einem Dessertglas gemischtem Likör, Kognak und Curacao oder Kirsch und Maraschino, und besprenkelt sie mit geriebenen, gerösteten Mandeln. Dazu gibt man Schlagsahne, die mit denselben Likören parfümiert ist. Wo Schlagsahne nicht zu haben ist, kann man sich mit einer festen Creme aushelfen.

Balbec-Äpfel.

Feine Eßäpfel werden geschält und in Viertel geschnitten. In einer Bratpfanne schmelzt man etwas gute Butter und legt vorsichtig die Apfelviertel einzeln hinein. Sie müssen gewendet werden, damit sie auf allen Seiten braun werden, doch muß dies mit größter Vorsicht geschehen, da sie leicht brechen. Wenn sie schön weich sind, bestreut man sie mit Zucker, schüttelt die Pfanne, gießt ein Glas Apfelbranntwein darüber, steckt ihn an und trägt sofort auf. Dazu gibt man eiskalte Schlagsahne oder Creme. Berta Schaffs.

Oefen heizen — ist keine Arbeit

„Niemals würde ich in eine Wohnung ziehen, die ohne Zentralheizung ist", sagte meine Freundin vor einiger Zeit. Und nichts konnte sie von den Vorzügen des guten, alten Kachelofens überzeugen.

Wer wird mir mein Erstaunen übelnehmen, als ich dieselbe Elisabeth in ihrer neuen Wohnung aufsuchte, die wunderschöne, wenn auch etwas unmoderne alte Kachelöfen hatte. „So ein Ofen ist doch eigentlich furchtbar gemütlich", meinte sie dann so leichthin, „und mit der Arbeit ist es auch gar nicht so schlimm, wie ich das gedacht habe."

Nein, Öfen heizen — ist keine Arbeit. Vorausgesetzt natürlich, daß man seinen Ofen ein wenig lieb hat und ihn pflegt. Dann erweist er sich als anspruchsloser, treuwärmender Freund.

Unter Pflege versteht man z. B., daß man den Ofen alle Jahre einmal im Herbst vor Beginn des Heizens vom Töpfer reinigen und ausschmieren läßt. Wer das versäumt hat, hole es jetzt schnell noch nach. Die Freude, daß der Ofen den ganzen Winter lang richtig „zieht", wiegt die kleine Mühe auf, ihn jetzt einen Tag lang ausgehen zu lassen.

Zur Pflege gehört aber auch weiterhin, daß man seinen Ofen nicht als brennenden Müllkasten benutzt. Abgesehen davon, daß das Verbrennen von Papier nicht genügend Hitze gibt und überholt ist, verstopft es unnötig den Ofen.

Über das Heizen selbst kann man nur allgemeine Anweisungen geben, denn es gibt solche und solche Öfen, und nur die praktische Erfahrung wird lehren, wie man ihn rationell bewirtschaftet, d. h. wie er bei sparsamsten Mitteln am meisten Wärme erzeugt. Die modernen Kachelöfen brennen leicht an, geben auch schnell gute Hitze, aber sie verbrauchen erfahrungsgemäß etwas mehr Heizmaterial. Dafür sparen sie die unangenehme Arbeit des „Ascheherausnehmens" durch den eingebauten Rost. Der gute, alte Kachelofen dagegen macht sich immer wieder unbeliebt durch das Ascheabtragen, das man jedoch auf alle acht Tage einmal einrichten kann. Dafür spendet er Tag und Nacht Wärme, weil die Glut im Ofen von Asche bedeckt verbleibt. Auch das tägliche „Anmachen" kann man sich ersparen, wenn man abends vor dem Schlafengehen noch eine Kohle nachlegt und gut „anziehen" läßt. Nova.