Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 31 (1941)
Heft: 9

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: 16.07.2025

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

Tricotkleidchen

Es ist einmal so. Vom Luxus muß man Abstand nehmen und in allererster Linie nur das Praktische und Nützliche berücksichtigen. Für das junge Mädchen, das wohl gut, nett und sogar elegant gekleidet sein will, ist Tricot das beste Material, welches die notwendigen Vorzüge aufweist. Tricotkleidchen sind weitaus am praktischsten, weil sie nie rumpfen und immer sehr frisch aussehen. Dabei passen sie sich außerordentlich gut dem jugendlichen Körper an und lassen ihm volle Bewegungsfreiheit, denn hier kommt es nie vor, daß der Stoff nicht nachgibt.

Die neue reichhaltige Kollektion, die der Wollenhof besonders für den Frühling zusammengestellt hat, bietet ausgiebige Möglichkeiten, ein junges Mädchen wirklich nett zu kleiden. Hier findet man die hübschen Formen und Farben, die so richtig für Kinder passen und den bescheidenen Rahmen zur jugendlichen Lebensluft bilden. Uni und karriert sind Trumpf, in einfachen Formen ganze Kleidchen mit einem weißen Kragen und Manchetten oder aber die beliebten Falten- oder Cloquéröckchen, die zu einem hellen Blüschen getragen werden. Sogar duftige und leichte Blusen werden in Tricot hergestellt und besonders die Chemiseform mit dem Bubikragen ist für Schulmädchen nett und passend. Der Pullover und die kleine Jacke, welche zum Jupe getragen werden können, spielen in der Kleidung des jungen Mädchens eine wichtige Rolle. Sie sind aus Tricot oder von Hand gestrickt mit kurzem oder langem Ärmel. Neuartige Modelle zeigt die Wollenhof-Kollektion in den handgestrickten Pullovers, die in einer Kontrastfarbe mit hübschen neuen Dessins bestickt werden. Originelle Muster, aus dem Reiche einer fröhlichen und natürlichen Phantasie, bilden kleine Tannenbäume, Hunde, Figuren usw. und geben dem Kleidungsstück eine wirklich ansprechende Betonung. Diese kleinen Figuren, so unscheinbar sie allgemein eingeschätzt werden, sind für die Kleidchen und Pullover sehr wichtig, zur besonderen Auszeichnung eines Modells, das vielleicht aus sich heraus nicht zur Geltung gelangt, die aber diesem kleinen Chef d'oeuvre jedenfalls zukommt.

Die Jacken aus Tricot beanspruchen einen ganz besonderen Platz. Sie sind immer beliebt und tragen sich sehr gut, sie passen zu jedem Kleidchen und ergänzen auch die sommerliche Mädchengarderobe sehr vorteilhaft. Auch das Praktische haftet ihnen an, sie sind widerstandsfähig und vertragen so richtig den Schulpantsch.

Auch die Blazer sind beliebt und erfüllen ihren Zweck voll und ganz. Bei den Modellen sind sie in uni, Streifen und Karro reich vertreten. Besonders das Karromuster, das eigentlich mehr den sportlichen Typ hervorhebt, kleidet ausnehmend gut und hebt das strenge Sportliche nicht in dem Maße hervor, wie man das oft befürchtet. Selbstverständlich werden sie durch interessante Applikationen bereichert und individuell gestaltet, was beim jungen Mädchen äußerst wertvoll ist. Das Besondere und die Eigenart des Mädchens soll nicht durch eine aufgezwungene Art der Kleidung verdeckt oder gar unrichtig betont sein, nein, dem jungen Mädchen soll seine, wenn auch kleine und junge Persönlichkeit zur Betonung gelangen und in der Entwicklung auch nicht durch Äußerlichkeiten gehemmt sein. Das ist natürlich nur im Rahmen des Normalen aufzufassen, denn alles, was ein bestimmtes Maß überschreitet, muß korrigiert und richtig gestellt werden. Das Zuviel des Guten ist auch nicht richtig.

Zu diesen Tricotkleidchen hat der Wollenhof auch den passenden sportlichen Kniestrumpf ausgesucht, der in allerlei reichhaltigen Dessins gestrickt wird. Die Farben sind meistens den Kleidchen angepaßt und vervollständigen das Ensemble sehr gut. Die hauptsächlichsten Modelle sind immer noch in weiß, grau und beige gehalten, besonders in helleren Tönen sind sehr hübsche Kombinationen gezeigt worden.

Entsprechend der Zeit ist auch das Material nach allen Richtungen berücksichtigt worden. Jedenfalls darf noch verraten werden, daß dem Punktesystem eine ganz besondere Aufmerksamkeit geschenkt worden ist. Trotzdem ist die Qualität die gleiche geblieben und eine Ersparnis in irgendeiner Richtung ist nie derart vorgenommen worden, daß dadurch an Qualität nichts eingebüßt worden ist. Der Frühling wird auch dem Tricotkleidchen den gebührenden Platz anweisen, um der fröhlichen Jugend Übermut zu ertragen.

Vera Mons.

* * *

Chochbuech 1941

We me churz u bündig früecher
Im Rezäpt het gseit: man nimmt —
Isch das i de Chochlehrbüecher
Öppis, wo hüt nümme stimmt.

Die Verpflegig für e Mage
Isch hüt mängisch lückehaft,
U mi het i dene Tage
Fei es Gstürm im Chuchischaft!

Wosch es feins Salätli mache,
Längt's dr nümme mit em Öl,
Möchtisch gueti Güetzi bache,
Fählt dr d'Sach — my tüüri Seel!

D'Röschti masch nid abedrücke
Ohni Schmär un ohni Fett;
U wie wosch ds schwarz Gaffee schlücke,
We me z'weni Zucker het?

Nydleplatte git's o nümme;
Anke manglet leider sehr —
U die wyße Bohne schwümme
Statt i'r Pfanne — uf em Meer!

Strafbar wär's, wen eine jitze
Gäng no Mähl am Ermel hätt, —
Wo me ds Mähl doch sött usnütze,
Spare mueß vo A bis Z!

Chunnt Visite einisch zue dr,
Mueß se fuettere, die Lüt;
Asse tüe sie ganzi Fueder —
Gopfried Stutz — dä Appetit!

Mit däm Chochbuech chasch nid feiße;
Bisch verfohlet, eifach glatt —
Hüt sött's doch dert drinne heiße:
Man verwende — so man hat!!!

Tinus.

Belegte Brötchen zum Tee oder Abendessen.

Eierbrötchen.

Dünne Weißbrotschnitten werden einseitig geröstet. Die ungeröstete Seite wird mit gehackten, gesalzenen, gekochten Eiern und einigen Kapern belegt. Dnn setzt man ein zweites halbgeröstetes Brotstück darauf.

Savoy-Brötchen.

Hartgekochtes Eigelb wird mit 2—3 gewiegten Cornichons, einer Prise Curry und wenig Rahm zu einer streichbaren Masse gerührt. Damit bestreicht man dünne Schwarzbrotscheiben oder geröstetes Weißbrot.

Selleriebrötchen.

Feingehobelte Sellerieknollen werden mit Mayonnaise und etwas gewiegten Sellerieblättern vermengt, auf dünne Brotschnitten verteilt und mit einer Olive verziert.

Tomatenbrötchen.

Auf gebutterte Brotschnitten gibt man ziegelförmig dünne, gesalzene Tomatenscheiben und überstreut sie mit gehackten Kräutern und gehacktem, gekochtem Eiweiß.

Sardellenbrötchen.

Gebutterte Brotschnitten belegt man kreuzweise mit Büchsensardellen und gibt in die Zwischenräume je eine Kaper oder ein Rädchen Cornichons.

Käsebrötchen.

Weichgerührte Butter vermengt man mit einer Messerspitze Senf, gewiegtem Schnittlauch und Reibkäse. Diese Masse streicht man auf kleine Brotschnitten und streut etwas Kümmel darüber.

Marmorschnitten.

Eine verschnittene Tomate ohne Kerne, eine Scheibe Schinken, ein hartgekochtes Ei und zwei Cornichons werden fein gewiegt, mit wenig gehackter Petersilie vermengt und auf leicht gebutterte Brotschnitten gestrichen.

Nußbrötchen.

Baum- oder Haselnüsse werden gemahlt und mit etwas Salz, gewiegter Petersilie und etwas Butter verrührt. Diese Mischung streicht man auf dünne Schwarzbrotschnitten.

Sulzbrötchen.

Geröstete Weißbrotscheiben bestreicht man mit wenig Sardellenbutter. Darauf legt man je eine nicht zu dünne Eierscheibe und gibt gehackte Sulze (Gallerich) rings herum.

Kräuterschnittchen.

Weichgerührte Butter vermengt man mit allerlei gewiegten Kräutern, etwas Salz und einem hartgekochen Eigelb. Dies wird auf Brotschnitten gestrichen.

Finnenbrötchen.

Obrige Kräuterbrötchen belegt man mit einem Gitter von Schinkenstreifen und verziert die Zwischenräume mit einer Kaper oder wenig gehacktem Eigelb.

Süße Brötchen.

Gebutterte Brotschnitten werden mit feinem Zucker überstreut und einer vertropften, roten Kirsche garniert. E. R.

Der Kleingarten.

Vom Saatgut.

Nach einer alten Regel beginnen die Frühjahrsarbeiten im Garten mit dem Studium der Kataloge der Samenhandlungen. Diese Arbeit ist wohl von den meisten Kleingärtnern bereits in Angriff genommen worden. Einige Ratschläge mögen dabei noch wegleitend sein. Es ist heute wie noch nie eine unbedingte Forderung: Nichts umkommen lassen und nichts vergeuden!

Wenn man alten Samen hat, kann man den auch noch brauchen. Allerdings geht alter Samen in seiner Keimkraft teilweise stark zurück. Die meisten Samen bleiben aber mindestens 2 Jahre und länger keimkräftig, mit Ausnahme der Schwarzwurzeln. Die sollte man immer nur frisch säen, weil sie gewöhnlich im zweiten Jahr so spärlich keimen, daß sich die Aussaat nicht mehr lohnt.

2 bis 3 Jahre lang bleiben keimfähig: Lauch, Peterlig, Kresse, Neuseeländer Spinat, Bohnen. 3 Jahre bleiben keimfähig: Rübli, Erbsen, Radies, Zwiebeln, Rettich; 3 bis 4 Jahre: Sellerie; 4 bis 5 Jahre: Salat, Kabis und Kohl, Blumenkohl, Mangold, Randen, Endivien; 5 Jahre: Kohlrabi, Kohlrüben; 5 bis 6 Jahre: Kürbis; 6 Jahre: Tomaten; 6 bis 8 Jahre: Gurken und Melonen.

Man wird also gut noch alten Samen aufbrauchen können, wenn man die Keimdauer richtig einschätzt. Allerdings ist dabei zu beachten, daß man alten Samen immer etwas dichter säen sollte als neuen. Denn mit dem Alter gibt es immer etwas mehr Körner, die durch irgend einen Schaden ihre Keimkraft verloren haben. Voraussetzung ist allerdings, daß der Samen trocken aufbewahrt wurde. Ist der Samen einmal feucht geworden oder grau (etwa im Keller usw.), dann wirft man ihn allerdings am besten weg. Er ist dann gewöhnlich nichts mehr wert, und die Mühe des Säens und das Warten auf das Keimen vergeblich gehabt zu haben, ist etwas vom ärgerlichsten, was einen beim Krautern passieren kann.

Im allgemeinen sät man viel zu viel und viel zu dicht. Ein Vergleich, wieviel Korn einer Samenart auf ein Gramm gehen macht dies am besten deutlich. Die folgende Zusammenstellung kann auch einige Hinweise geben, wieviel Samen man einkaufen muß, um nicht zu viel zu kaufen. Das Saatgut ist dieses Jahr teilweise sehr knapp. Es ist also höchste Pflicht, nichts zu vergeuden. Wer mehr kauft als er braucht, nimmt damit einem andern vielleicht gerade den nötigen Bedarf weg.

Von Sellerie gehen ungefähr	2000	Samenkörner	auf 1	Gramm
„ Bohnenkraut	1500	„	„	„
„ Kopfsalat	800	„	„	„
„ Zichorienwurzel	650	„	„	„
„ Endivien	650	„	„	„
„ Petersilie	600	„	„	„
„ Herbstrüben	500	„	„	„
„ Kresse	480	„	„	„
„ Lauch	380	„	„	„
„ Karotten und Rübli	3—400	„	„	„
„ Kohlarten, Kabis	300—350	„	„	„
„ Tomaten	250—300	„	„	„
„ Zwiebeln	250	„	„	„
„ Kohlrabi	250	„	„	„
„ Rettich	125	„	„	„
„ Spinat	120	„	„	„
„ Radieschen	100	„	„	„
„ Schwarzwurzel	100	„	„	„
„ Randen	75	„	„	„
„ Gurken	40—60	„	„	„
„ Kürbis	6	„	„	„
„ Erbsen	4	„	„	„
„ Bohnen	2—3	„	„	„

Natürlich sind dies bloß Durchschnittswerte, sie können je nach der Sorte etwas variieren. Die Angaben sollen bloß den Anfänger davor bewahren, daß er beispielsweise 20 g Salatsamen für ein Beet kauft und sät. Dies gäbe, wenn alles gut geht, 16,000 Pflanzen, womit man eine Fläche von ca. 550 m² bepflanzen könnte. Daher gehe man vernünftig und sparsam mit dem heute so besonders wertvollen Saatgut um. Und noch ein kleiner Hinweis: Bleibt einen in einer Tüte noch ein Rest Samen übrig, — und dies wird ja meistens der Fall sein, denn man wird nie allen Salatsamen oder allen Peterlig usw., wie er in einem Briefchen enthalten ist, auf einmal säen, — dann unterlasse man nicht, auf das Briefchen, resp. die Tüte, das Datum oder den Jahrgang zu schreiben. Die Samenresten bewahrt man am besten in einer Blechbüchse auf, und zwar so trocken wie man Teekräuter aufbewahrt.