

Frau und Haus

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst**

Band (Jahr): **16 (1926)**

Heft 34

PDF erstellt am: **13.09.2024**

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.



Weibchen oder Frau.

(Von einer Frau.)

Als ich kürzlich bei Coiffeuse meine Haare waschen ließ, hörte ich drüben die Stimme einer Dame an der Kasse. „Ich habe Haarschneiden und Rasieren zu bezahlen.“ Ich war vorerst etwas perplex und ein blizartiger Gedanke machte mich neugierig, welche Dame unseres Städtchens wohl mit einem solchen Bart behaftet sei, daß sie regelmäßig rasieren lassen müsse. Doch alsobald schalt ich mich einen Dummkopf, denn das Haarschneiden und Rasieren ist ja nun auch bei den Damen nichts Außergewöhnliches mehr und so sehr wir Altmodischen uns dagegen sträuben, so müssen wir doch zusehen, wie der Subitopf seinen Siegeszug über die Welt vollendet. Die Geschlechter rücken sich nahe und auf der weiblichen Seite fällt Schranke um Schranke, hinter welchen die vergangenen Generationen Anmut und weibliche Zurückhaltung erblinden.

Es darf ja freilich nicht bestritten werden, daß der Subitopf bei vielen jungen Mädchen reizend aussieht und daß er namentlich eine überaus praktische Einrichtung ist in bezug auf das Reinhalten des Kopfes, auf das Wohlbefinden der Trägerin. Denn wer lange Haare hat und diese täglich mit vieler Mühe auskämmen und aufsteden muß, dem kommt es ganz besonders jezt zum Bewußtsein, daß diese Haare eine Last sind, sowohl eine wirkliche Last durch ihr Gewicht am Hinterkopf als auch eine Last durch die viele Mühe, die sie verursachen. Und sie ersehnen den Tag, an dem die Plage fällt und sie ihr Köpfcchen frei und leicht wie das Vögelchen bewegen können. Andere tun es aus praktischen Rücksichten. Sie bringen ihrem Beruf ein Opfer, denn in manchen Werkstätten, bei der Modistin, der Schneiderin, der Coiffeuse, der Verkäuferin von Modestücken verlangt man von den Töchtern neueste Haarfrisur. Solange es ein Opfer ist und nicht in Modespielerei ausartet, ist die Sache begreiflich. Sobald aber die Frau damit alles Fräuliche in ihrem Wesen auslöscht und nur das Knabenhafte betont will, dann ist es verwerflich.

Man muß mich da wohl verstehen: Gesunder Sport beim jungen Mädchen, aufrichtige Kameradschaft zwischen Mann und Frau, zwischen Mutter und Sohn gehören zu den wohlbegründeten Erfordernissen der Gegenwart. Geziertes Spreizen und Kokettieren sind lächerlich zu einer Zeit, wo auch die Frau hinaus muß ins „feindliche“ Leben. Aber gerade weil sie mitverdienen muß, ist es geboten, daß die Frau in ihrem Wesen das Ewigweibliche betont und nicht aus der sogenannten reichlich aufgeklärten Halbjungfrau zum Halbjungen wird.

Der Subitopf darf keiner Uebertreibung verfallen und sollte der wirklichen Jugend vorbehalten bleiben. Die Frau soll bedenken, daß Schönheit eine strenge Herrin ist. Wo die Frau gefeiert und begehrt ist, erreichte sie das nie ohne Anstrengung und Mühe. Die wahre Weiblichkeit verhüllt sich und wahr't Distanz, sie behält immer etwas für sich, was noch zu erraten bleibt. Allzu freie Kameradschaft zerstört oft jene heilige Scheu, ohne die sich die Würde der Frau nicht wahren läßt.

Wie die Mode des Subitopfes allerlei Auswüchse zeitigt, so ist es auch mit dem Bestreben, eine schlanke Linie zu erhalten. Da wird gefastet und geturnt und gespötkelt, bis der Körper eines jungen Mädchens wirklich nicht viel mehr Rundungen zeigt, als der des Jünglings. Auch das ist übertrieben. Schlankheit ist doch nicht knochige Magerkeit. Der Leib des Mädchens ist doch weit schöner, wenn er sich seine natürlichen weichen Formen erhält. Die Mode beherrscht nicht nur die Kleidung, sie ändert viel mehr auch die Denkungsart. Es ist der Geist, der sich den Körper baut. Und eben deshalb ist es an der Zeit, daß

sich der Geist ändert, daß im Leben und in der Weltanschauung das wahrhaft Fräuliche an Raum, Nützung und Bedeutung gewinne, daß wieder jene Eigenschaften geschätzt werden, die eine schöne Häuslichkeit aufbauen und erhalten. „Häuslichkeit ist des Weibes Weltgeschichte“, sagt Börne, sie muß wieder zur Kulturgeschichte der kommenden Zeit werden. Damit wird von selbst ausgeräumt mit allen Modetorheiten, Auswüchsen und Perverstäten. Die Natur hat die Geschlechter verschieden geschaffen, weil sie verschiedene Aufgaben haben, das Bestreben, sich wie ein Herr zu kleiden und zu gebärden, ist infolgedessen eigentlich ein schmählicher Berrat an unserm eigenen Körper, eine Freigebit, das zu sein, was man ist, die Frau.

Hauswirtschaftliches

Für fleischlose Tage.

Es gibt Männer, die deshalb den fleischlosen Tagen abhold sind, weil man ihnen an solchen stets etwas Süßes, meist etwas Getrocknetes aufsticht. Sie vermessen dabei mehr das Gemüse als das Fleisch. Kann man denn Gemüse nicht ohne Fleisch essen und trotzdem wohl leben? O gewiß! Nehmen wir einmal den Spinat. Gegenwärtig ist zwar nicht Spinatzeit, aber es gibt Ersatz dafür im Schnittmangold und im Runkelrübenkraut. Kennen sie dieses herrliche Kraut? es schmeckt wie Spinat und hat den großen Vorzug, daß es nicht aufsteigt. Wir verzichten seit Jahren darauf, Sommerpinat zu säen, sondern beschränken uns auf Schnittmangold und Runkelrübenkraut, ebenfalls ein Schnittkraut. Wir mischen beides und kochen es genau gleich wie Spinat; da das Rübentkraut dunkelgrün ist, wird die Mischung spinatähnlicher als bloßer Mangold. Was läßt sich an fleischlosen Tagen dazu ferverieren? Natürlich Spiegeleier, gesottene Eier, Rührei, Omeletten, pommes frites, Kartoffel- oder Reiserouquettes, Kartoffel- oder Reispflätsli etc. Bei uns ist etwas als Zugabe zum Spinat beliebt, das nicht teuer zu stehen kommt und auch nicht viel Mühe macht. Ich kaufe ein Pfund Blätterteig (ca. 1 Fr. 50) steche beliebige Formchen aus, die im Ofen luftig aufgehen und rasch gebacken sind. Stelle ich eine Platte solcher „falscher Kräppli“ neben das mit zerhackten gesottene Eiern bezierte Spinatgericht auf den Mittagstisch, so ist bei allen der Jubel groß.

Nicht minder aber, wenn ich Mangoldstiele an Käsesauce mit pommes frites bringe. Krautstiele? puh! wie viele rümpfen die Nase ob diesem Gemüse! Glaub' schon, sie haben es halt noch nie schmachtig zubereitet bekommen. Man setze mir auch schon Krautstiele vor, die wenig „amächtig“ aussahen und rochen: grau von Farbe und ein fades „Geschlüder“ dran. Die sorgfältig gerösteten, zerschnittenen Mangoldstiele werden in tüchtig gesalzenem Brühwasser, dem man etwas Milch beifügt, um dem Gemüse die weiße Farbe zu erhalten, weichgekocht und dann noch eine Zeitlang in der Sauce in die Kochkiste gestellt. Diese Sauce soll eine dicke Milchsaure sein, zu der auch etwas Brühwasser verwendet wurde und die man mit Käse, Bouillonwürfeln, etwas Mustat und einer Prise Muskatblüten würzt.

Selbst die vielfach verachteten Kieseln, „Chäase“, wie sie meine „schneiderfräuliche“ Ostschweizer Bekannte langgezogen verspottet, geben, wenn sie sehr sorgfältig gekocht sind, und über dünne geröstete Brotschnitten angerichtet werden, ein ganz vorzügliches Fastengericht. Vorerst müssen sie aber peinlich genau geröstet werden, wobei man die spähningen ausscheidet und alle andern den Mändern nach fein einschneidet, damit die allfällig zurückbleibenden Fäden zerkleinert und weichgekocht werden und dann unvermerkt den

Sals hinunterrutschen. So vorbereitet und gewaschen, gibt man sie in reichlich Fett, worin eine gehackte Zwiebel gedämpft wurde und kocht sie unter Beigabe des erforderlichen Salzes und Wassers. Ueber die gebähten Brotschnitten angerichtet, läßt man sie noch einen Augenblick zugedeckt an der Wärme stehen, damit das Brot weich wird. Salzwasser-Kartoffeln, mit Schnittlauch befreut und Fett übergossen, genügen vollkommen als Zugabe zu der ohnehin sehr nahrhaften Speise.

Wie diese drei lassen sich natürlich noch eine Menge anderer Gemüse ohne großen Aufwand als Fastenspeisen verwenden. Hat eine Hausfrau sich erstmals mit der Tatsache abgefunden, daß Gemüse ohne Fleisch vorzüglich schmecken kann, so wird ihr findiger Geist sie ohne Weiteres manche Kombination finden lassen.

Der „Perfekt-Wäscher“.

Man kann den geplagten Hausfrauen nicht leicht einen bessern Dienst erweisen, als wenn man ihnen durch ein praktisches Verfahren, durch ein zweckmäßiges Instrument, eine notwendige Arbeit zu vereinfachen, erleichtern versteht. Eine der notwendigsten, stets wiederkehrenden Hausarbeiten ist das Waschen, und ein Instrument, das diese Arbeit zu vereinfachen und auch wesentlich zu verbilligen vermag, ist der „Perfekt-Wäscher“.

Er ist die Waschmaschine im Kleinen, auf den gleichen Grundbägen aufgebaut wiewohl von total anderer Form. Der mit dem schweizerischen Hauptpatent ausgezeichnete „Perfekt-Wäscher“ gleicht äußerlich der Waschkloche, die schon vor vielen Jahren in den Handel und den Gebrauch kam und noch heute gern verwendet wird. Er arbeitet aber nicht nur wie diese, sondern als regelrechte kleine Waschmaschine: Beim Auf- und Abstoßen im Zuber wird in der aus Silberaluminium hergestellten Kloche des „Wäschers“ ein eingebautes Apparätchen in Tätigkeit versetzt, das imstande ist, die Wäschestücke in fortwährende Bewegung zu bringen, wodurch sie vom Schmutz befreit und durchgespült werden. Das Bearbeiten mit dem „Wäscher“ entspricht unfremem bisherigen „Uewäsche“; die weiße Wäsche wird nachher auch gefocht und nach den Gewohnheiten der einzelnen Hausfrau behandelt. Die Vorarbeit, die Handhabung des „Wäschers“, ist aber eine so bequeme, leichte und dabei so wirksame, daß das Fertigmachen der Wäsche rasch vonstatten geht und sozusagen ein Spaß ist. Besonders angenehm muß die Anwendung des „Perfekt-Wäschers“ da empfunden worden, wo kein Waschkloche vorhanden ist, der Wäscheprozess sich demnach in der Küche abzuspielen hat. Bei der Vorführung durch die Vortragende bekam man den Eindruck, daß das Arbeiten mit dem „Wäscher“ völlig ohne Uebereschwemmung, ja geradezu ohne das geringste Spritzen vor sich geht.

Es war erstaunlich zu sehen, wie sauber die vor unseren Augen in den Waschklocher gebrühten Kleintücher nach kurzer Zeit der Behandlung mit dem Wäscher aussahen.

Der „Perfekt-Wäscher“ wird in Zürich fabriziert und ist zum Preise von Fr. 17.— erhältlich. In Bern vertreibt ihn meines Wissens noch kein Geschäft; die Vortragende nannte uns aber den Namen Rentsch, Speichergasse 12, wohin Interessenten sich wenden könnten. Ich freue mich für jede Hausfrau, die sich diesen „Ehummel-z-Hilf“ anschaffen darf.

Rezept.

Tomaten mit Zuckererbsen.

Ralt.

Zuckererbsen werden weich geschwellt, erkalten gelassen und mit einer Mayonnaise gemischt. Tomaten werden sauber gewischt, halbiert, ausgehöht, mit den Zuckererbsen gefüllt und mit etwas Mayonnaise garniert.