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

Band: 18 (1928)

Heft: 46

Rubrik: Frau und Haus

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: 10.01.2026

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Maurisches Filet.

Eine neue Handarbeit, leicht ausführbar, effektvoll und rasch fördernd, eignet sich zu Tischdecken, Wandbehänge, Kissen, Lambrequins,

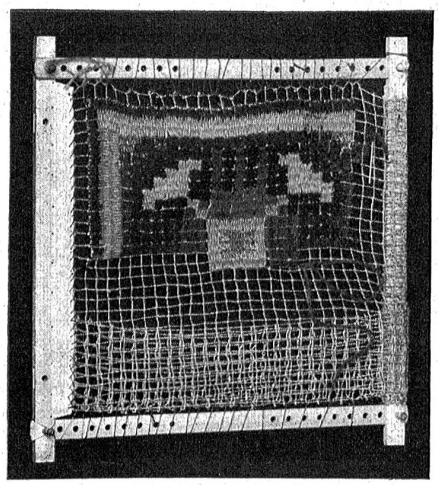

Fig. 1. Auf den Rahmen aufgespannte Arbeit.

Teewärmer etc. — Material: Lichtechte und Mottensichere Wolle, ein Rahmen, nebst dem nötigen Filetstoff und Nadel. Die Arbeit wird im Filet-Rahmen auf grobem 1½ cm großen Häuschen ausgeführt und kann im Filetstopfstich, in einfachem Durchzug, oder jedes Häuschen versetzt, ausgeführt werden, wie nebenstehendes Cliché zeigt, je nach dem Effekt, den man zu erzielen wünscht. Jeder Faden vom Filet wird 4 mal mit Wolle gedeckt, resp. 8 mal, 4 oben (rechte Seite) 4 mal unten (linke Seite). Die Dessins werden nach farbig vorgezeichneten Vorlagen gearbeitet. Als Abschluß und Umrandung verwendet man mit Vorliebe Cordons in denselben Farben wie an der Arbeit verwendet, auch Luftmaschenbogen wirken sehr gut.

Fig. 2. Sophakissen in Maurischer Filetarbeit.

Das notwendige Material, nebst Vorlagen liefert die Firma Iselin, Türler & Co. A.-G., Bern, Marktgasse 8, wo auch jede weitere Auskunft und Anleitung gerne erteilt wird.

Die Frau als Konsumentin.

90 Millionen Franken jährlich in Bern. — 2½ Milliarden jährlich in der Schweiz. — Beamten- und Arbeiterfamilien. — Pflanzliche und tierische Nahrung. — Wie paßt sich die Hausfrau an.

Die Wichtigkeit der Hausfrauenarbeit ist unbestritten. Bis heute wurde hauptsächlich ihr ideeller Wert um die Erhaltung der Familie und um das Wohlergehen ihrer Angehörigen eingeschätzt. Erst die jüngste Zeit zieht die volkswirtschaftliche Seite ihrer Tätigkeit an die Oberfläche. Die Frau als Verbraucherin wird hauptsächlich durch die anläßlich der „Saffa" erfolgten Publikation des Statistischen Amtes der Stadt Bern in dem Kapitel: die Frau im Haushalt zahlenmäßig dargestellt. Ganz erstaunliche Zahlen über die Summen Geldes, die das Jahr hindurch der Hausfrau durch die Hand gehen, werden angeführt. Die 25,000 Hausfrauen, die in der Stadt Bern gezählt werden, geben im Jahr für Nahrung, Bekleidung, Brennstoffe und Reinigung 90 Millionen Franken aus. Die 800,000 Hausfrauen der ganzen Schweiz verausgaben für die nämlichen Posten im Jahr 2½ Milliarden Franken. Der Gemeindehaushalt der Stadt Bern verschlingt jährlich für Bauten, Straßen, Schulen, Polizei, Fürsorge 50 Millionen Franken, der Bund den siebenten Teil, den die Hausfrauen das Jahr hindurch ausgeben! Dabei wird angenommen, daß Miete, Steuern, Versicherungen usw. vom Familienoberhaupt bezahlt werden.

Der größte Ausgabenposten entfällt auf die Nahrung. Sie erfordert einen Drittel bis zur Hälfte aller Ausgabenposten. Im Jahre 1919, als die Teuerung auf den Nahrungsmitteln den Höhepunkt erreichte, gaben die Arbeiterfamilien sogar mehr als die Hälfte dafür aus, die Beamtenfamilien dagegen etwa einen Drittel. Seit dem Teuerungsjahr 1919/20 ist der Verbrauch an Milch, Brot und Kartoffeln stark zurückgegangen. Der Fleischverbrauch dagegen ist 1924 ungefähr gleich groß wie 1919/20, dagegen wurde bei den Beamten im Jahre 1924 erheblich mehr Fleisch gegessen als im Teuerungsjahr. Allgemein war in Beamtenfamilien der Verbrauch an Butter, Eiern, Fleisch und Obst größer als bei den Arbeiterfamilien, wogegen in den Arbeiterfamilien mehr Fett, Brot und Gemüse konsumiert wurde als in Beamtenfamilien. Der Kartoffelverbrauch war bei den Arbeitern stets wesentlich größer als der Obstverbrauch, wogegen bei den Beamten der Verbrauch an Obst größer war als jener an Kartoffeln.

Und nun die tierische Nahrung im Verhältnis zur pflanzlichen Nahrung. Ausschlaggebend für das Haushaltungsbudget sind nicht so sehr die verzehrten Mengen als vielmehr die entsprechenden Ausgaben. In die tierische Nahrung sind einbezogen neben Fleisch, Milch und Milchprodukte auch Eier, tierische Fette und Fleisch; in die pflanzliche Nahrung Brot und Getreideprodukte, Pflanzenfette und -öle, Zucker, Honig usw., Gemüse und Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Obst- und Südfrüchte. Auf die tierische Nahrung wurden in den Beobachtungsjahren rund die Hälfte, auf die pflanzliche dagegen nur ein Drittel der Nahrungsausgaben ausgegeben, während der Rest durch Gewürze, Kaffee, fertige Mahlzeiten und Genußmittel aufgebraucht wurde. Im Haushaltungsbudget tritt der Unterschied zwischen tierischer und pflanzlicher Nahrung klar zutage. Tierische Nahrung wird in Arbeiterfamilien mehr verzehrt als im Beamtenhaushalt. Die Familien mit dem größten Anteil tierischer Nahrung weisen viel höhere absolute Ausgaben auf als jene, die sich mehr pflanzliche Nahrung zuführen. Wie viel Zeit die Hausfrau auf die Zubereitung der Nahrung verwenden kann, wie groß ihre Kunst darin ist, das spielt freilich eine große Rolle, denn bekanntlich gibt die Fleischkost weniger Arbeit und erfordert weniger Kochkunst als die pflanzliche Nahrung — Tatsachen, die bei der Beamtenfrau und der Arbeitersfrau sehr ins Gewicht fallen.

Welche Hausfrau wirtschaftet rationell und welche unrationell? Dies ist nicht leicht zu sagen. Einige Richtlinien gibt der städtische Statistiker, der Verfasser der Broschüre. Rund 1000 Liter Milch, 400 bis 500 Eier und 70—100 Kilogramm Fleisch pro Jahr für eine vier- bis fünfköpfige Familie bezeichnet er nicht als zu viel. Wenn jedoch eine gleichgroße Familie pro Jahr 700 Eier oder 200 Kilogramm Fleisch verzehrt, oder eine andere bloß 70 Kilogramm Gemüse oder keine 100 Kilogramm Kartoffeln braucht, dann ist etwas nicht in Ordnung.

Zum Schluß die große und wichtige Frage: Wie verhält sich die Hausfrau den Preissteigerungen gegenüber? Es ist noch nicht lange her, in den Teuerungsjahren 1919/20, da vermochte der Verdienst des Familienvaters kaum drei Viertel des dringendsten Bedarfes zu decken, so daß der Erwerb von Hausfrau und von Kindern namentlich in Arbeiterfamilien die Lücken decken mußte. Die Beobachtungen, die anhand der Haushaltungsbücher gemacht werden, zeigen mit aller Deutlichkeit, daß die Hausfrau sich durch Einschränkung des Bedarfes sowie durch Bezug billiger Qualitäten den Verhältnissen anzupassen suchte. Dies traf hauptsächlich bei den Posten Ernährung und Bekleidung zu. Diese Anpassungsmöglichkeit der Hausfrau — ein Gradmesser für ihre Tüchtigkeit — ist ein Faktor, der im Wirtschaftsleben eine große Rolle spielt und nicht übersehen werden darf.

H. C.

Küchen-Rezepte.

Kräutersuppe mit Kentaur-Haferflocken.

Zutaten: 80 Gramm Kentaur-Haferflocken, ½ gehackte Zwiebel, 80 Gramm Butter, 1 Hand voll gehackten, rohen Sauerampfer, 3—4 Hand voll gehackten, rohen Spinat, 1 Büschel gehackten rohen Körbel und Petersilie, 1 Büschel gehackte rohe Nesseln, 1 Handvoll gehackten rohen, jungen Löwenzahn, 1—2 Blätter krause Münze, 2—3 Liter Wasser, 1 ganzes Ei, Salz, Gewürz und Brotwürfel.

Zubereitung: Schweiße alles unter beständigem Rühren auf nicht zu starkem Feuer einige Minuten ab, jedenfalls so lange, bis die Kräuter nicht mehr roh riechen. Fülle nach und nach das Wasser auf, lasse die Suppe kochen, würze mit Salz und ein wenig Muscatnuß. In die Suppenschüssel gebe man ein ganzes Ei und richte die Suppe unter beständigem Rühren darüber an.