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: 25.11.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Maurisches Filet.

Eine neue Handarbeit, leicht aussuhrbar, effektvoll und rasch förbernd, eignet sich zu Tischbeden, Wandbehänge, Kissen, Lambrequins,

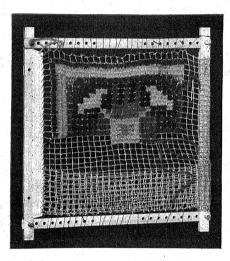


Fig. 1. Auf den Rahmen aufgespannte Arbeit.

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



Fig. 2. Sophatiffen in Maurischer Filetarbeit.

Das notwendige Material, nebst Borlagen liesert die Firma Fselin, Türler & Co. A.-C., Bern, Marktgasse 8, wo auch jede weitere Auskunst und Anleitung gerne erteilt wird.

Die Frau als Ronfumentin.

90 Millionen Franken jährlich in Bern. — $2^{1/2}$ Milliarden jährlich in der Schweiz. — Beantenund Arbeiterfamilien. — Pflanzliche und tiestische Nahrung. — Wie paßt sich die Haussprücken an.

Die Wichtigkeit der Hausfrauenarbeit ist unbestritten. Vis heute wurde hauptsächlich ihr ideeller Wert um die Erhaltung der Familie und um das Wohlergehen ihrer Angehörigen eingeschätzt. Erst die jüngste Zeit zieht die vollswirtschaftliche Seite ihrer Tätigkeit an die Obersläche. Die Frau als Verbraucherin wird hauptsächlich durch die anlählich der "Saffa" erfolgten Publikation des Statistischen Amtes der Stadt Vern 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 angesührt. Die 25,000 Kausfrauen, die in der Stadt Vern gezählt werden, geben im Jahr für Nahrung, Verliedung, Vernnstoffe und Reinigung 90 Willionen Franken aus. Die 800,000 Hausfrauen der ganzen Schweiz verausgaben für die nämltichen Posten im Jahr Liz Williarden Franken. Der Gemeindehaushalt der Stadt Vern verschlingt jährlich für Bauten, Strahen, Schulen, Polizei, Fürsorge 50 Willionen Franken, der Lund den siedenten Teil, den die Hausfrauen das Jahr hindurch ausgeben! Dadei wird angenommen, daß Miete, Steuern, Versicherungen usw. den Kamilienoberhaupt bezahlt werden.

Der größte Ausgabenposten entfallt auf die Nahrung. Sie ersordert einen Drittel bis zur Hälte aller Ausgabenposten. Im Jahre 1919, als die Tenerung auf den Nahrungsmitteln den Höhenmitteln den Höhenmitteln den Höhenmitteln des Sälfte dasur aus, die Beamtenfamilien dagegen etwa einen Drittel. Seit dem Tenerungsjahr 1919/20 ist der Berbrauch an Milch, Brot und Kartoffeln starf zurückgegangen. Der Fleischversbrauch dagegen ist 1924 ungefähr gelig groß wie 1919/20, dagegen wurde bei den Beamten im Jahre 1924 erheblich mehr Fleisch gegessen als im Tenerungsjahr. 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 könssumiert wurde als in Beamtenfamilien. Der Rartoffelverbrauch 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 Rahrung im Berhältnis zur pflanzlichen Rahrung im Verhältnis zur pflanzlichen Rahrung musschlungsbudget sind nicht so sentschlungsbudget sind nicht so sentschlungsbudget sind nicht so sentschlung zu pflanzlichen Mengen als vielmehr die entsprechenden Ausgaden. In die tierische Rahrung sind einbezogen neben Fleisch, Wilch und Milchprodukte auch Sier, tierische Fette und Fleisch; in die pflanzliche Nahrung Brot und Getreibeprodukte, Pflanzensette und söle, Zuder, Honzug usw., Gemüse und Hollenstückte, Kartofseln, Obste und Südstückte. Auf die pflanzenschlungsiahren rund die Kälfte, auf die pflanzliche dagegen nur ein Drittel der Rahrungsausgaben ausgegeben, während der Rest durch Gewürze, Kaffee, sertige Mahzeiten und Genusmittel aufgebraucht wurde. Im Hourch Gewürze, Kaffee, fertige Mahzeiten und Gewürze, Kaffee, fertige Mahzeiten und Genusmittel aufgebraucht wurde. Im Hourch Gewürze, Kaffee, fertige Mahzung klar zutage. Tierisch Rahrung wird in Arbeitersamilien mehr verzehrt als im Beamtenhaushalt. Die Familien mit dem größten Anteil tierische Rahrung weisen viel höhere absolute Ausgaden auf als jene, die sich mehr pflanzliche Rahrung zuführen. Wie viel Zeit die Hausfau auf die Zubereitung der Rahrung verwenden kann, wie groß ihre Kunst darin ist, das spielt freilich eine große Kolle, denn bekanntlich gibt die Fleischoft wemiger Arbeit und erfordert weniger Kochtunst als die pflanzliche Rahrung Ausschal, 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 Berfasser der Broschüre. Rund 1000 Liter Milch, 400 bis 500 Eier und 70—100 Kilogramm Fleisch pro Jahr für eine viers bis fünstöpfige Familie bezeichnet

er nicht als zu viel. Wenn jedoch eine gleichsgroße Familie pro Jahr 700 Gier oder 200 Kilogramm Fleisch verzehrt, oder eine andere blöß 70 Kilogramm Gemüse oder teine 100 Kilogramm Kartossellen braucht, dann ist etwas nicht in Ordnung

Aubgrantin Authesein brauch, bann sicht in Ordnung.

Jum Schluß die große und wichtige Frage: Wie verhält sich die Hausfrau den Preisesteigerung en gegenüber? Es ist noch nicht lange her, in den Teuerangsjahren 1919/20, da vermochte der Verdienst des Familienvaters kaum drei Viertel des dringendsten Bedarfes zu beden, so daß der Erwerb von Hausfrau und von Kindern namentlich m Arbeitersamilien die Küden decken nutzte. Die Beobachtungen, die anhand der Haushaltungsbücher gemacht werden, zeigen mit aller Deutlichkeit, daß die Hausfrau sich durch Bezug dilliger Qualitäten den Berhältnissen anzupassen such versen von Kausfrau sich durch Bezug dilliger Qualitäten den Berhältnissen anzupassen such versen zu gestelltung zu. Diese Anpassungsmöglichkeit der Hausfrau — ein Gradmesser sür ihre Tücktigfeit — ist ein Kattor, der im Wirtschaftseben eine große Rolle spielt und nicht übersehen werden darf.

Küchen = Rezepte.

Rräutersuppe mit Rentaur-Saferflocken.

Antaten: 80 Gramm Kentaur-Hafersloden, 1/2 gehackte Zwiebel, 80 Gramm Butter, 1 Hand voll gehackten, rohen Sauerampser, 3—4 Hand voll gehackten, rohen Spinat, 1 Büschel gehackten rohen Körbel und Peterslise, 1 Büschel gehackter rohen Ressell, 1 Handvoll gehackten rohen, jungen Löwenzahn, 1—2 Blätter krause Münze, 2—3 Liter Wasser, 1 ganzes Ei, Salz, Gewürz und Brotwürzel.

Bubereitung: Schweiße alles unter beliandigem Rühren auf nicht zu starkem Feuer einige Minuten ab, jedensalls so lange, dis die Kräuter nicht mehr roh ricchen. 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.