

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 30 (1940)

Heft: 47

Artikel: Wir essen um zu leben

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-649263>

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: 14.01.2026

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

Wir essen um zu leben

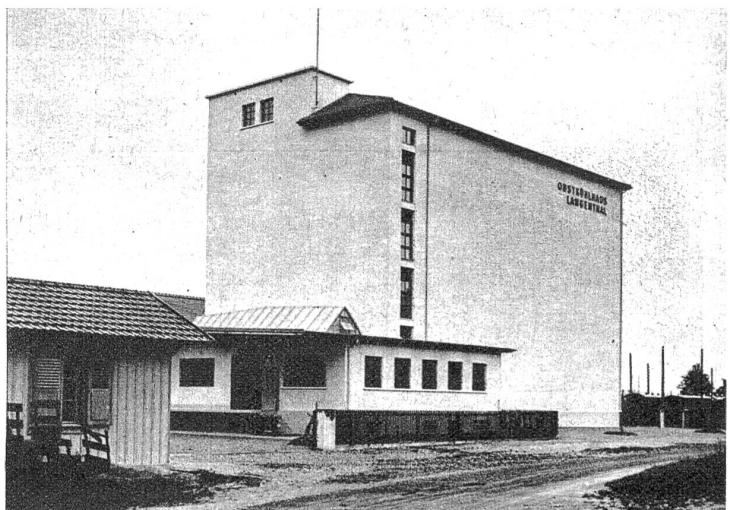
Manchmal, ausnahmsweise ist es aber auch umgekehrt — was schon die alten Römer bemerkt und nicht ganz in Ordnung gefunden haben.

Wenn wir uns auch einschränken, kulinarisch umstellen müssen — hungrigen brauchen wir deswegen noch lange nicht. Wir müssen nur wieder lernen, mit dem auszukommen, was uns die Natur im eigenen Lande beschert, müssen endlich (was wir schon längst hätten tun sollen) alle Möglichkeiten auf dem Gebiet der Selbstversorgung ausnützen, die uns ja so reichlich gegeben sind. Kein Quadratmeter Boden bleibe unbebaut! fordert der Vorsteher des eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements. Es ist unmöglich, daß die Schweiz genügend Nahrungsmittel produzieren kann, um sich damit „autark“ durchzubringen, — wird von anderer Seite eingewendet. — Wenn man wirklich einmal muß und richtig will, gibt es kein Unmöglich. Allerdings muß man seine bisherigen, meist weit überpannten Ansprüche beträchtlich herabsetzen oder doch wenigstens umdisponieren, in Kanäle lenken, die bis jetzt der reinen Bequemlichkeit halber brach liegen gelassen wurden.

Die Einführung der englischen Arbeitszeit hat manche liebe Gewohnheit über den Haufen geworfen und vielen Hausfrauen harte Nüsse zu knacken gegeben. Die kürzlich in der Schulwarte durchgeführte „Grüne Woche“ mit ihren 46 Kurzlehrkursen und einer überaus anregenden Schau einheimischer Nahrungsmittel, neuster Erzeugnisse der Kochindustrie sowie wissenschaftlicher Aufklärung (in Form von Tabellen und sinnfälliger Symbole) hat in dieser Beziehung nicht nur verschwommene Hoffnungen genährt, sondern anhand einer Unzahl von praktischen Beispielen gezeigt, wie man aus den zeitbedingten Haushaltsnöten regelrechte Tugenden entwickeln kann. Und alle, die die frohe Kunde vernahmen, atmeten innerlich befreit auf: Es geht also auch sol!



Mit offensichtlich gutem Erfolg wurde kürzlich in der Schulwarte die „Grüne Woche“ durchgeführt, eine Propaganda-Schaustellung unserer einheimischen Volksnahrungsmittel. Kurse, Demonstrationen und belehrende Vorträge mit praktischen Beispielen zeigten unseren Hausfrauen, wie man gerade in schwerer Zeit aus dem was man hat das Beste herausholen kann. Unser obentstehendes Bild zeigt die lächende Farbenpracht unseres einheimischen Obstes, das in praktischen Einheitsharassen verpackt auf den Markt kommt. Hoffentlich verschwindet bald einmal auch die gedankenlose Unsittlichkeit auf unserem Markt, das Obst wie Kartoffeln zu behandeln, so dass man es fast als eine Seltenheit ansehen muss, unverbeulte Äpfel einzukaufen. Äpfel sollten wie Eier behandelt werden und nicht wie Holztütschi!



Das unlängst eingeweihte erste Obstkühlhaus der Schweiz in Langenthal dient der volkswirtschaftlich außerordentlich wertvollen Aufgabe, den Schweizer Markt bis fast zur nächsten Ernte mit frischen, lagerfähigen Apfelsorten zu versorgen und dadurch vom Ausland möglichst unabhängig zu machen.



Im ehemaligen „Bernerhof“ hat der Verband „Volksdienst“ für die Bundesbeamten einen ausgezeichnet funktionierenden Zwischenverpflegungs-Service organisiert. In drei halbstündigen Schichten werden da in der Mittagspause für wenig Geld Suppe, warme Würste, Tee, Kaffee, Früchte, Kuchen und Gebäck verkauft und an Ort und Stelle verzehrt. So kommt es, dass ausnahmsweise im Bundeshaus fast so heiß gegessen wie gekocht wird.



Angesichts dieser verlockenden Gemüseschau fällt es einem leicht mit besten Vorsätzen die Forderung „Esst dreimal mehr Gemüse“ zu beherzigen.



milo
40

Für den schönsten Tag Ihres
Lebens bevorzugt die Braut
ein Kleid aus Seide von
schlichter Eleganz.
Modelle der Firma Herzog,
Bärenplatz, Bern.