

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 31 (1941)
Heft: 4

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: 04.04.2026

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



Neuartiges Strickmaterial

Jede Zeit der Not hat auch epochale Umwälzungen auf diesem oder jenem Gebiete gezeitigt. Das menschliche Sinnen und Trachten geht immer dahin, Auswege und Mittel zu finden, um die in ungenügender Menge zur Verfügung stehenden Rohstoffe durch neuartige zu ergänzen oder zu ersetzen. Diese Tendenz widerspiegelt sich in allen Branchen der heutigen Kriegswirtschaft. Nicht nur in den vitalen Wirtschaftsfragen ist eine solche Umstellung von Bedeutung, sondern auch in der Modeindustrie ist sie von ganz besonderer Tragweite.

Wolle und Baumwolle stehen ja nicht in dem Maße zur Verfügung, wie wir uns das wünschen, auch kann die Industrie, wenn sie momentan mit Rohstoffen versehen ist, nicht auf die Dauer auf eine regelmäßige Auffüllung der leergewordenen Rohstofflager und Reserven rechnen. Es genügt nicht, Betriebe einzuschränken, Arbeit zu verkürzen oder gar aufzugeben, um auf diese Weise einem Mangel der Rohstoffe zu begegnen, nein, eine solche Auffassung ist volkswirtschaftlich nicht zu rechtfertigen, im Gegenteil, Betriebe sollen gar erweitert, die Arbeit vergrößert und ausgebaut werden, um der Volkswirtschaft die Arbeitsbasis zu sichern, die sie in der so schweren Zeit notwendig hat.

Erfassstoffe dienen also dazu, diese Aufgabe zu erfüllen. Wo sich der Rohstoffmangel zeigt, muß der Erfassstoff seinen Platz einnehmen und oft gelingt das sogar in besserem Umfang als es der normale Rohstoff voraussetzen ließ. Der Erfassstoff muß nicht schlechter sein, ist es gewöhnlich auch nicht, doch setzt man ihn gewohnheitshalber immer an zweiter Stelle und zwar solange, bis sich der Konsument über die Güte des Erfasses überzeugen konnte und dann wird aus einem Erfassstoff ein neuer, eigentlicher, allgemein anerkannter Rohstoff. Wer würde heute noch glauben, daß die Zuckerrübe als Erfass zum Rohrzucker angebaut wurde? Heute ist die Zuckerrübe ein vollgültiger Rohstoff, ohne den man sich die Volkswirtschaft gar nicht denken kann.

Von den vielen in unseren Tagen zu Gebote stehenden Erfassmaterialien beanspruchen Versuche auf dem Gebiete des Strickmaterials volle Beachtung. Ein abschließendes Urteil wird man sich erst später bilden können, heute muß man sich leider noch darauf beschränken, eine deskriptive Übersicht geben zu können. Aus der Gruppe der Garne interessiert uns eigentlich das Strohgarne vor allen anderen ganz besonders. Erstens, weil wir nicht denken können, daß aus Stroh ein Strickgarn entstehen kann und zweitens, weil man das Gefühl hat, daß Blusen oder gar Frühjahrespullover aus diesem Garn gestrickt oder gehäkelt, sicher zu steif sein müssen und unangenehm zu tragen sind. Gerade diese Befürchtung trifft gar nicht zu. Blusen gehäkelt aus diesem Material muten an als Spitzenprodukte aus Großmutterzeiten und kein Mensch würde sagen können, daß diese schönen weißen Produkte, die so leicht und duftig wirken, nicht aus Spitzen bestehen, sondern aus Strohgarne gehäkelt sind. Bei solchen Leistungen muß man wirklich den Fortschritt unseres Zeitalters bewundern, auch wenn man im Herzen seine Moral nicht verstehen kann.

Das Strohgarne ist nicht gelb wie man das annehmen würde, es ist ganz weiß, ohne irgendwelche Nuancierung oder fremdartigen Stich. Es ersetzt in erster Linie das gezwirnte Leinen- oder Baumwollgarne. Nach der bestandenen Materialprüfung hat sich das Garne als solid und gut erwiesen, es trägt

sich sehr gut, läßt sich wie jedes andere Garne außerordentlich gut waschen. Es hat noch den Vorteil, daß es sehr leicht zu glätten ist.

Trotzdem es leicht steif ist, wie gestärkt oder wie appretiert wirkt, kraht es nicht und ist nicht unangenehm zu tragen. Im Gegenteil, es wirkt duftig und leicht. In der Verarbeitung hat es sich gut bewährt. Es läßt sich außer zu schönen Blusen, auch zu Einfäßen, Kragen und Manchetten verarbeiten, doch zu lauter solchen Sachen, die spizenartig verarbeitet werden.

Der neue Weg des Fortschritts ist nicht leicht, die Mode paßt sich jedoch an und akzeptiert alles Neue, was unsere Frau von heute praktisch und gut kleiden kann. Bera Mons.

Es lebe der Reparaturkasten!

Bei Müllers sieht es immer so gepflegt aus, dabei sind sie schon viele Jahre verheiratet. Die Sachen sind also gar nicht mehr neu und tadellos. Und doch immer in Ordnung.

„Mein Geheimnis“, lacht die Hausfrau vergnügt. „Alle Schäden werden nämlich bei mir in der Wohnung sofort behoben.“ Also, wenn sie die losgekittete Seifenschale über der Badewanne bemerkt, so kann sie in ein paar Minuten ein wenig Bindestoff anrühren und die Schrauben neu eingipfen. Sie braucht nicht nur, weil das eben eigentlich „Männerfache“ ist, bis zum Abend zu warten, um den Hausherrn dann sagen zu hören: „Ja, ja, später, wenn ich Zeit habe!“ Die Kleinigkeiten, die wirklich nur aus Handgriffen bestehen, werden von ihr selbst beseitigt. Alles, was erst einmal aufgeschoben wird auf diesem Gebiet, ist in 90 Prozent aller Fälle auch schon dem „niemals“ ausgeliefert, damit also dem Verfall.

Aber da sind ja auch noch die anderen Reparaturen, die die Hausfrau allein nicht bewältigen kann, zu denen man Stehleitern und Leimfucherei und allerlei Schwierigkeiten überwinden muß. Hier ist man also wirklich auf den männlichen Beistand angewiesen. Wie aber bringt man den Mann dazu?

Durch einen gepflegten Reparaturschrank! Männer sind bekanntlich große Kinder. Früher spielten sie mit einem Baukasten — man gebe ihnen für die reiferen Jahre einen schönen Reparaturschrank! Das ist ein einfacher, schmaler Schrank, der viele Fächer und Kästen enthält, alles wunderbar geordnet und beschriftet, sauber und blank gehalten, eine wahre Freude! Da sind die Kästen mit den verschiedenen Nägeln, da hängen die Werkzeuge vom Hammer bis zum Hobel, da liegen säuberlich getrennt die Büchsen mit Gips und Kitt. Da steht der Leimtopf mit dem passenden Kocher, die Farbtöpfe in bunter Reihe, hübsch der Größe nach geordnet, die Pinsel in einem Topf mit Terpentinwasser, damit sie nicht verhärten. Da liegen die Bündel mit Tapetenresten, die kleinen Enden der Holzleisten und die vielerlei Kleinigkeiten, sämtlich schön geordnet. Da steht auch der Kasten mit der Aufschrift: „Dringend!“ Dort hinein wandern die Schnitzerei-Ecken, die der Puzwut zum Opfer fielen, und die abgeschlagenen Tassenhenkel, die mit dem Hauptstück wieder vereinigt werden möchten.

Ein so geordneter Materialschrank wirkt anregend auf den männlichen Tatendurst. Der Mann, der nicht herumzufuchen braucht, der alles, was er zu seiner Arbeit benötigt, in reizvoller Form vor die Nase gesetzt bekommt, wird von Arbeitswut befallen.

Und nur das will eine kluge Frau erreichen! Rova.

Gemüsebauprobleme

Die Forderung der Kriegswirtschaft auf vermehrten Anbau von Bodenprodukten hat da und dort übertriebene Hoffnungen geweckt, die in ihrem Umfang auf das Maß der realen Tatsachen zurückgeschraubt werden müssen. Diese Hoffnungen sind nicht neu, sondern tauchten vielfach schon 1932, als die Krise einen Höhepunkt erreicht hatte, auf. Es gab Stimmen, die glaubten, aus einer planlosen Ausdehnung des Gemüsebaus eine Rettung aus Krise und Not zu finden. Dr. Howald in Brugg verfasste damals eine Enquete über die Produktions- und Absatzverhältnisse im schweizerischen Gemüsebau, in der die realen Möglichkeiten für unser Land umschrieben waren. Dieselben Probleme sind heute noch aktueller geworden, weshalb es sich rechtfertigt, auf die hauptsächlichsten Ergebnisse der damaligen Erhebungen, die sich kaum wesentlich geändert haben, zurückzukommen.

Zur Kardinalfrage, ob der Gemüsebau als Allheilmittel in Krise und Not betrachtet werden kann, kommt der Verfasser zum Schluß, daß der gesamte Landesbedarf auf verhältnismäßig kleiner Fläche erzeugt werden könnte, auch wenn die Grenzen hermetisch gegen die Einfuhr verschlossen und die Konsumenten zwei- bis dreimal mehr Gemüse als bis anhin essen würden. Zudem wäre ein Rückgang des Milch- und Fleischbedarfes die Folge, der manchen Bauernbetrieb stilllegen würde.

Die schweizerische Gemüseernte schwankte vor dem Kriege zwischen 2—2,5 Millionen Doppelzentnern, der Geldertrag ergab 60—70 Millionen Franken im Jahr. Der Überschuß an Gemüseinfuhr erreichte 1931 708,000 Doppelzentner im Werte von 28 Millionen Franken, davon Frischgemüse 675,000 q, resp. 24 Millionen Franken. Nehmen wir statt der schwankenden gegenwärtigen die normalen Verhältnisse vor dem Kriege als Basis, wie sie in Howalds Schrift „Die Produktions- und Absatzverhältnisse im schweizerischen Gemüsebau“, herausgegeben vom schweizerischen Bauernsekretariat, vorliegen. Danach wäre eine vollständige Deckung des Bedarfes durch Erhöhung der Inlandsproduktion zu erreichen in: Kohl, Rabis, Rotkraut usw. mit einer Einfuhrmenge von 140,000 q, Zwiebeln mit 1—2 Monaten Unterbruch bei ca. 75,000 q Einfuhr, Meerrettich mit ca. 1000 q Einfuhr, Randen mit ca. 10,000 q Einfuhr. Noch wesentlich ausdehnungsfähig wäre bei uns in geeigneten Lagen der Anbau von roten und gelben Rüben, Tomaten, Salaten, Spargeln, Rosenkohl, Schwarzwurzeln, Lauch und Sellerie, Gurken (in Glashäusern), Cornichons, Nüßlisalat, Rhabarber, Stangensellerie, Cardis, Fenchel. Etwa 50 % der Einfuhrmenge ließe sich auch ohne Glashäuser im Inlande erzeugen, was einer Mehranbaufläche von etwa 2500 bis 3000 ha entsprechen würde.

Die bäuerliche Gemüseproduktion sollte sich auf Selbstversorgung und den feldmäßigen Anbau von Konserven- und Wintergemüse beschränken und den Anbau von Frischgemüse für den Markt dem Gärtner überlassen, ebenso den Gemüsebau unter Glas. Sehr wichtig wäre vermehrter Gemüsebau in Berggegenden. Marktgemüse sollten von solchen angebaut werden, die in der Nähe einer Stadt oder eines Industriezentrums wohnen.

Immer noch Bedeutung hat dabei die Lagerung der Gemüse, da es bei der Zunahme von Zentralheizungen immer schwieriger wird, größere Mengen von Obst und Gemüse in städtischen Kellerräumen längere Zeit zu lagern. Die Keller sind hierzu in der Regel zu warm. Daraus ergibt sich für die Produzenten die Notwendigkeit einer rationellen Einlagerung, umso mehr als die Konsumenten in erster Linie ihre allfällig selbst gepflanzten Vorräte aufbrauchen und die Hauptnachfrage erst nach Neujahr richtig einsetzt. Die Lagerung geschieht am besten unter Dach, wenn genügend frostsicherer Raum, in einem luftigen Keller, einer Tenne oder in Mistbeeten vorhanden ist. Die

Gemüse werden dabei eingeschlagen, wie Knollen aufgeschüttet, oder im Freien durch Einschlagen in einem Beet unter 10 bis 20 cm dicker Erdschicht und darauf einer Lage von 10 cm Laub, oder „Einnieten“, namentlich für Knollen in Haufen von 80 bis 90 cm Höhe, die mit Stroh und einigen Kalenziegeln zugedeckt werden. Bei größerer Kälte wird die Decke mit Laub, Tannästen oder Erde verstärkt. Ferner kann man das Gemüse in eine 60 cm tiefe Grube mit Decke von Laub und Tannästen eingraben. W. A. R.

Ein paar gute Saucen

Senfsauce.

Man läßt Butter heiß werden, bräunt darin 1 gehackte Zwiebel, stäubt Mehl darüber und löst mit erkalteter Bouillon ab. Die sämig gekochte Sauce wird mit einem halben Löffelchen Senf, einer Prise Zucker, wenn nötig noch mit wenig Salz und 1 Löffel Essig gewürzt.

Spanische Sauce.

Aus Butter, Mehl und Salzwasser kocht man eine dickliche, hellbraune Sauce, fügt dann einige Löffel Madeira, 2 Löffel Tomatenpüree und etwas Fleischertrakt bei und läßt alles unter langsamem Rühren 10 Minuten kochen. Bildet sich etwas Schaum, wird er abgeschöpft. Vor dem Anrichten fügt man noch ein Stückchen frische Butter bei.

Saure Rahmsauce.

2 Eßlöffel Mehl werden mit 1 Tasse saurem Rahm, ebensoviel Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und 2 Eigelb tüchtig verrührt. Diese Sauce läßt man unter fleißigem Rühren im Wasserbad dick werden, wobei nach und nach eigroß Butter daruntergemengt wird.

Fischsauce.

Eine Zwiebel wird fein gewiegt und mit Butter rasch geschmort. Man stäubt 1 gehäuften Eßlöffel Mehl darüber, läßt es gelb anziehen und löst mit einem kleinen Glase weißem Wein und etwas Fischsud ab. Dann zieht man die gut gewürzte Sauce vom Feuer und schlägt sie rasch mit 1—2 Eigelb und einigen Tropfen Zitronensaft.

Bordelaiser-Sauce.

In Würfelchen geschnittene Zwiebeln schmort man in einigen Löffeln rotem Wein. Dann bereitet man aus Butter, Mehl und Fleischbrühe eine braune Sauce, fügt die Zwiebeln und den Wein bei, würzt mit etwas Muskat und legt zuletzt blanchiertes, in Scheibchen geschnittenes Rindermark hinein.

Kräutersauce.

Man läßt Butter heiß werden, rührt Mehl hinein und löst mit halb Milch, halb Wasser ab. In diese Grundauce gibt man allerlei gewiegte Kräuter, Salz und Pfeffer, läßt alles auf kleinem Feuer 20 Minuten kochen, zieht die Sauce vom Feuer und verquirlt sie mit 1 Eigelb und nach Belieben 1 Eßlöffel Reibkäse.

Zwiebelsauce mit Speck.

Kleine Speckwürfelchen und gehackte Zwiebeln läßt man fleißig wendend, gleichmäßig bräunen, stäubt Mehl darüber und verkocht mit Salzwasser zu einer sämigen, braunen Sauce, die mit Pfeffer und 1 Eßlöffel Essig gewürzt wird.

Remouladenauce.

1 kleine, gewiegte Zwiebel, 2 hartgekochte, geriebene Eigelb, 1 Eßlöffel Senf, 2—3 Eßlöffel Rotwein, 2—3 Eßlöffel Öl, Fleischertrakt, Zitronensaft und eine Prise Zucker werden zusammen vermengt und nach Belieben mit 2 gewiegten Büchsenfarbellen gemischt. Auch gehackte Petersilie kann man beifügen, sowie einige Kapern. Diese ungekochte Sauce paßt zu jedem kalten Fleisch, Braten oder Hors-d'oeuvre. E. R.