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: 20.11.2025

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 sinden, um die in ungenügender Wenge zur Verfügung stehenden Rohstoffe durch newartige zu ergänzen oder zu ersehen. 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 Wodesindustrie ist sie von ganz besonderer Tragweite.

Wolle und Baumwolle stehen ja nicht in dem Maße zur Versügung, wie wir uns das wünschen, auch kann die Industrie, wenn sie momentan mit Rohstossen versehen ist, nicht auf die Dauer auf eine regelmäßige Auffüllung der leergewordenen Rohstossflager und Keserven rechnen. Es genügt nicht, Betriebe einzuschränken, Arbeit zu verfürzen oder gur aufzugeben, um auf diese Weise einem Wangel der Rohstosse zu begegnen, nein, eine solche Aufsassung ist volkswirtschaftlich nicht zu rechtsertigen, im Gegenteil, Betriebe sollen gar erweitert, die Arbeit vergrößert und ausgebaut werden, um der Volkswirtschaftl die Arbeitsbasis zu sichern, die sie in der so schweren Zeit notwendig hat.

Ersahstoffe dienen also dazu, diese Aufgabe zu erfüllen. Bo sich der Rohstoffmangel zeigt, muß der Ersahstoffseinen Blatz einnehmen und oft gelingt das sogar in besserem Umsang als es der normale Robstoff voraussetzen ließ. Der Ersahstoff muß nicht schlechter sein, ist es gewöhnlich auch nicht, doch setzt man ihn gewohnheitshalber immer an zweiter Stelle und zwar solange, die sich der Ronsument über die Güte des Ersatze überzeugen konnte und dann wird aus einem Ersahstoff ein neuer, eigentlicher, allgemein anerkannter Rohstoff. Ber würde heute noch glauben, daß die Zuckerrübe als Ersatzum 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 Ersahmaterialien beanspruchen Bersuche 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 Strohgarn vor allen anderen ganz besonders. Erstens, weil wir nicht benten können, daß aus Stroh ein Stridgarn entstehen fann und zweitens, weil man das Gefühl hat, daß Blufen oder gar Frühjahrspullover aus diesem Garn gestrickt oder gehäkelt, sicher zu steif sein müffen und unangenehm zu tragen find. Ge= rade diese Befürchtung trifft gar nicht zu. Blusen gehäkelt aus diesem Material muten an als Spigenprodukte aus Großmut= ters Zeiten und fein Mensch wurde sagen können, daß biefe iconen weißen Produkte, die so leicht und duftig wirken, nicht aus Spigen bestehen, sondern aus Strohgarn gehätelt find. Bei solchen Leistungen muß man wirklich den Fortschritt unseres Zeitalters bewundern, auch wenn man im Berzen seine Moral nicht verstehen kann.

Das Strohgarn ift nicht gelb wie man das annehmen würde, es ist ganz weiß, ohne irgendwelche Nüancierung oder fremdartigen Stich. Es ersett in erster Linie das gezwirnte Leinens oder Baumwollgarn. Nach der bestandenen Waterialprüfung hat sich das Garn als solid und gut erwiesen, es trägt

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

Trogdem es leicht steif ist, wie gestärkt oder wie appretiert wirkt, fragt es nicht und ist nicht unangenehm zu tragen. Im Gegenteil, es wirkt dustig und leicht. In der Berarbeitung hat es sich gut bewährt. Es läßt sich außer zu schönen Blusen, auch zu Einsägen, 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 afzeptiert 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 beboben." Also, wenn sie die losgekittete Seikenschale über der Badewanne bemerkt, so kann sie in ein paar Minuten ein wenig Bindestoff anrühren und die Schrauben neu eingipsen. Sie braucht nicht nur, weil das eben eigentlich "Männersache" 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 ausgeschoben wird auf diesem Gebiet, ist in 90 Prozent aller Fälle auch schon dem "niemals" ausgesiesert, damit also dem Berfall.

Aber da find ja auch noch die anderen Reparaturen, die die Hausfrau allein nicht bewältigen kann, zu denen man Stehleitern und Leimkocherei 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 Reparaturschrant! Männer sind befanntlich große Kinder. Früher spielten sie mit einem Baukasten – man gebe ihnen für die reiferen Jahre einen schönen Re= paraturschrant! Das ist ein einfacher, schmaler Schrant, der viele Fächer und Käften enthält, alles wunderbar geordnet und beschriftet, sauber und blank gehalten, eine mahre Freude! Da find die Kästen mit den verschiedenen Nägeln, da hängen die Werkzeuge vom Hammer bis zum Hobel, da liegen fäuberlich getrennt die Büchsen mit Gips und Kitt. Da steht der Leimtopf mit dem passenden Rocher, die Farbentöpfe in bunter Reihe, hübsch der Größe nach geordnet, die Pinfel in einem Topf mit Terpentinmasser, damit sie nicht verhärten. Da liegen die Bündel mit Tapetenreften, die kleinen Enden der Holzleiften und die vielerlei Kleinigkeiten, sämtlich schön geordnet. Da steht auch der Kasten mit der Aufschrift: "Dringend!" Dort hinein wandern die Schnigerei-Eden, die der Bugmut zum Opfer fielen, und die abgeschlagenen Taffenhentel, die mit dem Hauptstück wieder vereinigt werden möchten.

Ein so geordneter Materialschrank wirft anregend auf den männlichen Tatendurst. Der Mann, der nicht herumzusuchen 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! Nova.

Geműsebauprobleme

Die Forderung der Ariegswirtschaft auf vermehrten Andau von Bodenproduften hat da und dort übertriedene Hoffnungen geweckt, die in ihrem Umfang auf das Maß der realen Tatsachen zurückgeschraubt werden müssen. Diese Hoffnungen sind nicht neu, sondern tauchten vielsach sich 1932, als die Arise einen Höhepunkt erreicht hatte, aus. Es gab Stimmen, die glaubten, aus einer planlosen Ausdehnung des Gemüsedaus eine Rettung aus Arise und Not zu sinden. Dr. Howald in Brugg versakte damals eine Enquete über die Broduktions- und Absatverhältswisse im schweizerischen Gemüsedau, in der die realen Möglickeiten sir unser Land umschrieden waren. Dieselben Brobleme sind heute noch aktueller geworden, weshalb es sich rechtsertigt, auf die hauptsächlichsten Ergebnisse der damasigen Erhebungen, die sich kaum wesentlich geändert haben, zurückzusommen.

Bur 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 Einsuhr verschlossen und die Konsumenten zweis dis dreimal mehr Gemüse als dis anhin essen würden. Zudem wäre ein Kückgang des Milchs und Fleischbedarfes die Folge, der manchen Bauernbetrieb stillegen würde.

Die schweizerische Gemüseernte schwankte vor dem Kriege zwischen 2-2,5 Millionen Doppelzentnern, der Geldrohertrag ergab 60—70 Millionen Franken im Jahr. Der überschuß an Gemüseeinfuhr erreichte 1931 708,000 Doppelzentner im Werte von 28 Millionen Franken, davon Frischgemüse 675,000 g, resp. 24 Millionen Franken. Nehmen wir statt der schwankenden gegenwärtigen die normalen Berhältniffe vor dem Kriege als Basis, wie sie in Howalds Schrift "Die Produktions= und Absah= verhältnisse im schweizerschen Gemüsebau", herausgegeben vom schweizerischen Bauernsetretariat, vorliegen. Danach wäre eine vollständige Deckung des Bedarfes durch Erhöhung der Inlandsproduktion zu erreichen in: Rohl, Rabis, Rotkraut usw. mit einer Einfuhrmenge von 140,000 g, Zwiebeln mit 1—2 Monaten Unterbruch bei ca. 75,000 g Einfuhr, Meerrettich mit ca. 1000 g Einfuhr, Randen mit ca. 10,000 g Einfuhr. Noch we = fentlich ausdehnungsfähig wäre bei uns in geeig= neten Lagen der Anbau von roten und gelben Rüben, To= Salaten, Spargeln, Rosentobl, Schwarzwurzeln, Lauch und Sellerie, Gurfen (in Glashäusern), Cornichons, Nüglifalat, Rha= barber, Stangenfellerie, Cardis, Fenchel. Etwa 50 % der Einfuhrmenge ließe sich auch ohne Glashäuser im Inlange erzeugen, was einer Mehranbaufläche von etwa 2500 bis 3000 ha entsprechen mürde.

Die bäuerliche Gemüseproduktion sollte sich auf Selbstversorgung und den feldmäßigen Anbau von Konservens 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 Berggegen den den. Marktgemüse sollten von solchen angebaut werden, die in der Nähe einer Stadt oder eines Industrieszentrums 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 bierzu in der Regel zu warm. Daraus ergibt sich für die Broduzenten die Kotwendigseit einer rationellen Einlagerung, umso mehr als die Konsumenten in erster Linie ihre allsällig selbst gepslanzten Borräte aufbrauchen und die Hauptnachfrage erst nach Neusahr richtig einsetz. Die Lagerung geschieht am besten unter Dach, wenn genügend frostsicherer Raum, in einem lustigen Keller, einer Tenne oder in Mistbeeten vorhanden ist. Die

Gemüse werden dabei eingeschlagen, wie Anollen 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 "Einmieten", namentlich für Anollen in Haufen von 80 bis 90 cm Höhe, die mit Stroh und einigen Rasenziegeln zugedeckt werden. Bei größerer Kälte wird die Decke mit Laub, Tannästen oder Erde verstärft. Ferner kann man das Gemüse in eine 60 am tiese Grube mit Decke von Laub und Tannästen eingraben.

Ein paar gute Saucen

Genffauce.

Man läßt Butter heiß werden, bräunt darin 1 gehactte Zwiebel, stäubt Mehl darüber und löscht 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 Salzwaffer kocht man eine dickliche, hellbraune Sauce, fügt dann einige Löffel Madeira, 2 Löffel Tomatenpürée und etwas Fleischertratt bei und läßt alles unter langfamem Rühren 10 Minuten kochen. Bildet sich etwas Schaum, wird er abgeschöpft. Vor dem Anrichten fügt man noch ein Stückhen frische Butter bei.

Saure Rahmfauce.

2 Eklöffel Mehl werden mit 1 Taffe 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.

Fifchfauce.

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

Bordelaifer-Sauce.

In Würfelchen geschnittene Zwiebeln schmort man in einigen Löffeln rotem Bein. 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 Kindermark hinein.

Rräuterfauce.

Man läßt Butter heiß werden, rührt Mehl hinein und löscht mit halb Milch, halb Wasser ab. In diese Grundsauce gibt man allersei gewiegte Kräuter, Salz und Pfesser, läßt alles auf kleinem Feuer 20 Minuten kochen, zieht die Sauce vom Feuer und verguirst sie mit 1 Eigelb und nach Belieben 1 Eßlössel Reibkäse.

3wiebelfauce mit Sped.

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

Remouladenfauce.

1 kleine, gewiegte Zwiebel, 2 hartgekochte, geriebene Eigelb, 1 Eklöffel Senf, 2—3 Eklöffel Rotwein, 2—3 Eklöffel Sl, Fleischertraft, Zitronensaft und eine Brise Zucker werden zussammen vermengt und nach Belieben mit 2 gewiegten Büchsensarbellen gemischt. Auch gehackte Beterfilie kann man beifügen, sowie einige Kapern. Diese ungekochte Sauce pakt zu jedem kalten Fleisch, Braten oder Horsschoeupre.