

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 31 (1941)
Heft: 7

Artikel: Aufgaben der Stadtfrau und der Landfrau im Dienste der Landesversorgung
Autor: A.B.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-634665>

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: 15.02.2026

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

Aufgaben der Stadtfrau und der Landfrau im Dienste der Landesversorgung

stand als Thema über der Tagung der Berner Frauen zu Stadt und Land, die jüngst durch den bernischen Frauenbund und den Verband bernischer Landfrauenvereine veranstaltet wurde und viele hunderte von Städterinnen und Bäuerinnen in der Mutzenstadt vereinigte. Eine Reihe berufener Referenten äußerten sich, jeder von seiner Warte aus, zu der brennenden schweizerischen Zeitfrage unserer Landesversorgung. Was hierbei zur Diskussion stand, ist wert, in möglichst weite Kreise getragen zu werden. Wir erstatteunsern Leserinnen und Lesern daher in ein paar Kurzartikeln Bericht über die verschiedenen auffälligen Referate.

Was verlangt der Mehranbau von der Landwirtschaft des Kantons Bern?

Darüber sprach Herr Regierungsrat Stähli, Landwirtschaftsdirektor des Kantons Bern in kurzen, klaren Worten.

Noch im Jahre 1938 importierte die Schweiz für 450 Millionen Franken Lebensmittel. Heute ist dieser Import fast unmöglich geworden, einsteils, weil die kriegsführenden Länder überhaupt fast nichts mehr liefern können, hauptsächlich aber der Unmöglichkeit des Transportes wegen. Somit müssen wir trachten, das selbst zu pflanzen, was wir sonst von auswärtigen bezogen, d. h. vor allem pflanzliche Produkte, Öle und Fette; was die tierischen anbelangt sind wir Selbstversorger. Dieser Mehranbau geht nun zum großen Teil die Frauen an. Denn **Mehr anbau** heißt einsteils

anderer **Anbau**.

Der Landwirt muß sein Land umbrechen, wo vorher Wiesland grünte, Gemüse und Getreide pflanzen. Weniger Wiesland bedeutet verkleinerten Viehstand, aber da wir Milch und Käse genug, ja zuviel haben, so ist diese Maßnahme am Platze, umso mehr als wir auch nicht mehr imstande sind, Futtermittel importieren zu können. Immerhin muß der Viehstand mit Vernunft eingeschränkt werden, denn er spielt bei unserer Fettversorgung eine Rolle.

Mehr anbau heißt aber auch

Neuanbau

d. h. Bestellung von Land, das bisher brach lag. Alles Brachland eignet sich aber nicht zum Anbau. Folglich heißt es sinnvoll vorgehen. Das kantl.-bern. Landwirtschaftsdepartement ist daran, diese Aufgabe planmäßig zu lösen. Da bleibt vieles zu bedenken, z. B. wo eignen sich Land und Klima zum ertragreichen Getreideanbau, bis auf welche Bergeshöhe kann Gemüse gepflanzt werden und welche Arten von Gemüse sollen wir am meisten berücksichtigen? Getreide gedeiht zum Beispiel am besten im Mittelland, aber hier gingen in den letzten Jahren 7000 Hektaren verloren; anders gesagt, sie wurden durch Neubauten übertroffen. Somit ist es nicht möglich, auf ein und demselben Gebiet mehr Getreide und mehr Gemüse anzupflanzen. Um 50.000 Hektaren in der Schweiz neu anzupflanzen, muß also jeder Fleck Erde in Betracht gezogen werden. Deshalb greift man nun auch auf öffentliche Anlagen, Sportplätze, Allmenden und Biergärten, da wo sie sich zum Anbau eignen.

Nebenbei bemerkt, kann man mit Befriedigung feststellen, daß der Kanton Bern einen Viertel der gesamten schweizerischen Getreideproduktion stellt; also ein sehr gutes Zeugnis für den Fleiß des Berner Bauern! —

Durch besseres Ausmalen des Getreides (in Friedenszeit 66 %, in Kriegszeiten 83 %) gewinnt man mehr Mehl, spart also an Getreide.

Probleme des Mehranbaues sind z. B. noch folgende: Mangel an Traktoren, Mangel an Benzin, Mangel an männlichen Hilfskräften. Man ist daran, diese Übel möglichst zu ver-

kleinern, indem man soweit als möglich Benzin für die Landarbeiten sicherstellt, den Bauern soweit tunlich Urlaub gewährt, die Pferde für Feldarbeit benutzt, die internierten Polen zur Feldarbeit heranzieht usw.

Was das **Sagut** anbelangt, so sind wir ziemlich versorgt damit, vorausgesetzt, daß wir sparsam damit umgehen.

Bleibt uns noch die Frage: Wie konservern wir die Produkte bis zu dem Zeitpunkt, wo sie auf den Markt kommen? Früher kaufte jede Familie einen gewissen Vorrat an Gemüse, den sie dann im Keller eingelagerte. Heute ist dies in der Stadt fast ein Ding der Unmöglichkeit geworden, denn durch das System der Zentralheizungen eignen sich die Keller zum Einlagern nicht mehr oder nur für kurze Fristen. Also müssen Einlagerungsmöglichkeiten großen Stils geschaffen werden durch Gemeinden, Kanton, Genossenschaften usw., soweit möglich, damit die Ernte nicht zugrunde geht.

Zum Schlusse und Trost für die Mutlosen und Verängstigten gab Herr Reg.-Rat Stähli die Versicherung, daß wir imstande sind, uns zu erhalten, wenn wir wollen, und daß uns Gott weiterhelfen wird, solange wir uns seines Schutzes würdig erweisen.

Die Mehrleistung der Bäuerin und was sie von der Städterin erwartet.

Mehr anbau heißt vor allem Mehrleistung für die Bäuerin. Mit diesen Worten leitete Frau Glaser-Ineichen, Präsidentin des Verbandes Bernischer Landfrauenvereine, ihr Referat ein. Was diese Mehrleistung bedeutet, erfuhren die Bäuerinnen letztes Jahr, als sie ganz allein mit ihrer eigenen und dazu noch mit der Arbeit des Bauern fertig werden mußten. Es ging mit ungeheuren Kraftanstrengungen und vielerorts auf Kosten der Gesundheit der Hausfrau, der Töchter und Kinder. Der Schulhilfsdienst half nach Kräften, aber die ganze Sache muß besser organisiert werden, damit auch die Kinder recht verpflegt werden können.

Wenn also noch mehr angebaut werden soll, so heißt das eigentlich vermehrte **Mehrarbeit** der Landfrauen. Mehr Kartoffeln pflanzen heißt mehr Handarbeit auf dem Acker, nämlich jätzen und nochmals jätzen, damit die Ernte ertragreich sei. Mehr Gemüse bringt ebenfalls mehr Arbeit, denn gewisse Gemüse erfordern fleißige Pflege. Es ist unmöglich, daß die Landfrauen mit alledem allein und ohne Hilfe fertig werden können. Es sollte auch nicht mehr vorkommen, daß noch im Wachstum begriffene Kinder jeden Morgen vor der Schule um 4 Uhr auffliegen müssen, um einen ganzen Stall zu besorgen und mittags und abends kaum mehr Zeit finden zum Essen, zu einem Essen übrigens, zu dessen richtiger Zubereitung der Hausfrau die Zeit fehlt. Die Bäuerin muß also für den kommenden Sommer Hilfe erhalten, und sie ist überzeugt, daß sie eine solche erhalten wird, daß Schulen, Vereine der Stadt, Hilfsdienstlerinnen usw. bereitwillig einspringen werden. Auch eine mit einem Bauernhaushalt unvertraute Frau kann dort Nützliches leisten, denn zu nähern, plätzen, kochen gibt es stets: sie kann Hühner füttern, leichtere Gartenarbeit besorgen; auch Schreibarbeiten gibt es in einem großen Haushalt immer.

Für die Landarbeit auf dem Felde braucht es starke Arme und kräftige Leute. Leute, die voll guten Willens sind, ein paar Blasen an den Händen und einen müden Rücken im Anfange nicht scheuen; z. B. Industriearbeiter, die wegen Rohmaterialmangel entlassen werden. Der Bauer ist zu rechter Verpflegung und rechtem Lohn bereit. Natürlich kann vom 8-Stunden-Tag keine Rede sein. Dafür ist die Arbeit auch abwechslungsreicher auf dem Lande, also weniger ermüdend, weniger eintönig.

Es ist heute eine unbestreitbare Tatsache, daß unser Land vorläufig von äußeren Zuflüssen sozusagen vollständig abgeschnitten ist. Im Jahre 1938 führten wir noch für 446 Millionen Franken Lebensmittel und Futtermittel ein. Heute müssen wir diese Lebensmittel selbst erzeugen oder durch rationelle Verbrauchslenkung einsparen. Außerdem ist es erfreulich, daß die ins Ausland abwandernden Millionen bei richtiger Planung im Lande bleiben und wir diesen Betrag, der unserer Volkswirtschaft in andern Jahren verloren ging, aus unserem eigenen Boden herausholen können. Voraussetzung dazu ist: Einsatz aller irgend verfügbaren Arbeitskraft. Ohne Arbeit kein Brot!

Bei Ausnützung aller heute verfügbaren Produktionskraft können wir aus unserem eigenen Boden folgende Kriegs-Rationen hervorbringen: Brot: 250 Gramm pro Kopf und Tag, bei 10 %iger Kartoffelbeimischung.

Milch: 4 Deziliter pro Kopf und Tag (im Notfall entnahmte); für Kinder und Jugendliche bis zu 18 Jahren: 5 Deziliter Vollmilch; für Kranke, stillende Mütter und sonstig dringend Bedürftige: Vollmilch ohne Rationierung.

Butter und Fett: 215 g pro Kopf und Woche. Speiseöl aus Mohn und Raps: 2 Liter pro Kopf und Jahr.

Zucker: 750 Gramm pro Kopf und Monat, dazu 5 Kilo Einmachzucker pro Kopf und Jahr.

Außerdem 4 kg Haferprodukte, 2 kg Gerstenprodukte, 1 kg Erbsen oder Bohnen und 150 kg Kartoffeln (bisher verbrauchten wir nur 80—90 kg) pro Kopf und Jahr. Dazu kann unser Land ausreichende Rationen an Fleisch, Käse, Gemüse und Obst liefern. Diese Rationen sind für die menschliche Ernährung ausreichend, aber es kann jeder anhand der heutigen Rationierungen ausrechnen, wie weit er sich gegebenfalls noch weiter einzufränen hat.

Grundätzlich wichtig ist, daß nicht von einem Produkt auf Kosten eines andern, zu viel produziert wird, sodaß dann an einem lebenswichtigen Erzeugnis ein Mangel entsteht. Zu diesem Zwecke muß die Produktion nach einem einheitlichen Plan sinngemäß gelenkt werden. Dieser Produktionsplan ist heute fertig da. Es ist der Plan, den Dr. F. T. Wahlen, der Chef der Sektion für landwirtschaftliche Produktion und hauswirtschaftliche Produktion im Eidgenössischen Kriegsernährungsamt mit seinem Mitarbeiterstab berechnet und aufgestellt hat.

Kein Quadratmeter Bodens bleibe ungenutzt . . .



Dr. F. T. Wahlen, Chef der Sektion für landwirtschaftliche Produktion und Hauswirtschaft im Eidg. Kriegsernährungsamt, ist der Bearbeiter und Schöpfer des Produktionsplanes, gemäß welchem die Ernährung unseres ganzen Volkes aus den Erzeugnissen unseres eigenen Bodens sichergestellt werden soll.

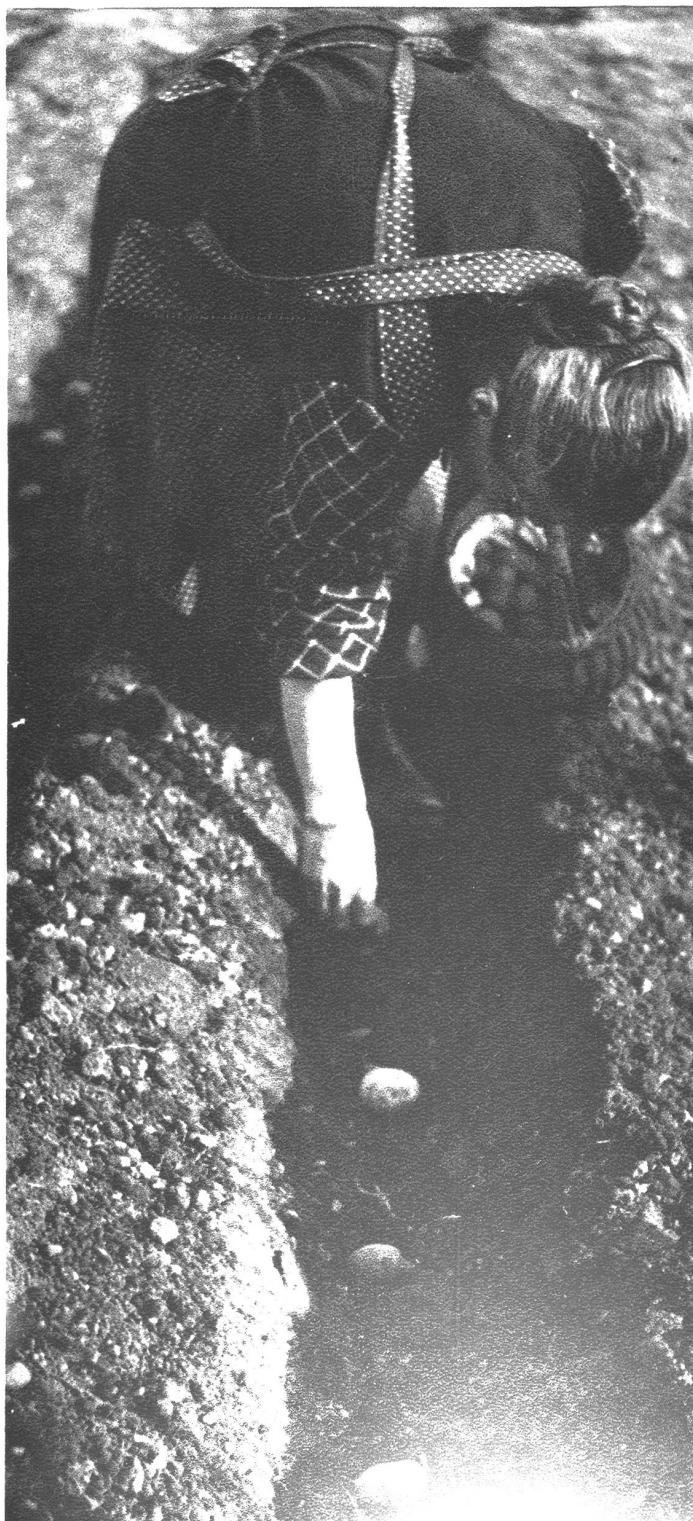




Die erste Frühjahrsarbeit die unternommen werden kann, sobald der Boden einigermassen trocken und aufgetaut ist, ist das Umgraben. Dass es eine der gesündesten Beschäftigungen ist, die den ganzen Körper anstrengt, spürt man jeweils am Abend in den Knochen und am Hunger!



Wer bereits im Herbst umgegraben hat, braucht blos den Boden zu lockern und auszuebnen, um mit Säen oder Pflanzen beginnen zu können.



Hand an den Spaten, die „Schlacht“ beginnt!

Mach dem Produktionsplan Wahlen muß die gesamte Ackerfläche in der Schweiz um 172 % gesteigert werden, — das ist eine Fläche, die zweimal die Größe des Kantons Zürich ausmacht. Diese Steigerung geht natürlich in erster Linie auf Kosten des Wieslandes und der Graswirtschaft. Aber auch der Kleingärtner und Bebauer eines Pflanzbläzes wird daran seinen bescheidenen Anteil nehmen. Mit den ersten sonnigen Vorfrühlingstagen zieht es den Gartenliebhaber unweigerlich hinaus in seinen Garten oder seinen Pflanzblatz, wo er die im Herbst eigentlich nur unterbrochene Arbeit wieder aufnehmen kann. Dieses Jahr kommt ihr aber auch ganz besondere Bedeutung zu. Wird doch auch er seinen Beitrag zur Selbstversorgung stellen wollen! Außerdem schmeckt alles Selbstgepflanzte doppelt und dreifach so gut wie Gefäustes, und schließlich lohnt sich die Arbeit; denn mancher Pflanzer zieht aus seinem Pflanzblatz oder seinem Haushof einen Ertrag von einigen hundert Franken, wenn er seine Familie mit Gemüse versorgt, was sich gerade heute recht spürbar auswirkt. Er wird jetzt vor allem darauf sehen, entweder recht frühe Gemüse oder dann Vorratsgemüse für den nächsten Winter, also Rüben, Rübbli, Zwiebeln, Lauch, Karbis und Kohl zu ziehen. Wenn er genügend Platz hat, wird er auch seine paar Türen Kartoffeln haben wollen, und wird dann froh sein, wenn im Herbst manches rar oder teuer geworden ist, aus seinem Garten verschiedenes an Küche und Keller gratis und unrationiert abgeben zu können.





Eine der schönsten Arbeiten ist das Anpflanzen — wenn es mit Liebe und Verständnis besorgt wird. Vom richtigen Pflanzen hängt das Wachstum und der gute Ertrag ab. Im richtigen Zeitpunkt richtig gesetzte Pflanzen wachsen rasch und ohne Störung an, werden kräftiger und kommen früher zur Reife.

Blick auf die Pflanzplätze auf dem Brückfeld bei Bern.



Auch eine Art der „Selbstversorgung“! Das „Em-Hag-nah-grase für d'Chüngle“ wird nicht von allen Beteiligten gleich gern gesehen. Aber es soll auch heute noch vorkommen — wie früher.





Zum Bestellen der Äcker sollte der Bauer Urlaub bekommen. Denn nur der Bauer selbst kennt die Geheimnisse seiner Äcker und Erde, nur er allein weiß, wie jedes Stück Land behandelt werden will, um ein Maximum an Ernte hervorzubringen.

Man denkt daran, das der Schule entlassene Jungvolk zur Aushilfe daheim zu behalten. Das Welschlandjahr und die Berufsbildung müssen hinausgeschoben werden. Aber dieses eine Jahr wird doch auch seinen Segen haben; denn es schadet nichts, wenn die Jugend den Zeiten entsprechend lernt eigene Wünsche etwas zu verschieben.

Was die Ferien der Stadtkinder anbelangt, so dürfte man sie für einmal den Anforderungen der Zeit entsprechend nach denen der Landschüler richten. Man kann viele Kinder brauchen zum Kartoffelsehen, zum Heuen, Ernten. Es würde keinem Kinde etwas schaden, wenn es einmal merkte, was es braucht, bis ein Stück Brot zustande kommt, bis man ein Gemüse ernten kann. Manches würden die Stadtleute im engeren Verkehr miteinander besser verstehen.

Bei richtiger Organisation würde sich auch kein Stadtkind überanstrengen müssen, im Gegenteil, es könnte seine Gesundheit nur stärken. Und das Entzücken am Erlebniswunder der Stadtkinder würde auch vielen Landkindern das, was ihnen selbstverständlich scheint, wieder zur Freude und begehrenswerten machen.

Noch ein Weiteres erwartet die Landfrau von der Stadtfrau: Dass sie die brauchbaren Abfälle sammelt — aber nicht Blechbüchsen und rostige Schnizerli unter den Kartoffeln usw. Abfällen! Und zwar sammelt, ohne nachher zu verlangen, dass das Schweinesfleisch jetzt billiger werde, wo man doch Abfälle zum Futter geben! Dass die Stadtfrau das kaufst, was auf den Markt kommt, in dem Zeitpunkte, da die Natur es produziert, dass sie es nicht zu den Opfern rechnet, wenn sie frische Bohnen naturgemäß im Juni (und nicht lange vorher) kaufen und essen kann; dass sie sich den neueren ertragreicherem Kartoffelarten anpaßt und nicht hartnäckig immer wieder diejenigen verlangt, welche ihre Großmutter als die einzige richtigen beurteilte; dass sie begreift, wenn weniger Eier zum Verkauf kommen, denn es herrscht Hühnerfuttermangel (Hühnerfuttermangel bedeutet, dass die Hühner weniger geeignete Nahrung bekommen, also weniger legen können; mancherorts kann man sich weniger Hühner halten); dass sich die Städtlerin Rechenschaft gibt, dass es 25 Liter Milch braucht um 1 kg Butter herzustellen und also der Butterpreis nicht übersehen ist; dass man nicht von heute auf morgen die Schweine möglichst fettreich auf den Markt bringen kann, nachdem man jahrelang Schweine mit viel Fleisch und wenig Fett verlangte. Das eine und das andere verlangt eine grundverschiedene Aufzucht usw. usw.

Endlich betonte auch Frau Gläser am Schlusse ihrer klaren und einleuchtenden Ausführungen, dass wir zuverlässig sein dürfen, vorausgesetzt, dass wir den Willen zum Aushalten und Arbeiten besitzen.

Wie kann die Stadt am Mehranbau mithelfen?

Darüber äußerte sich Fr. Rosa Neunisch wandler, Berufsberaterin. Im Mittelpunkt des Jahres 1941 steht der Mehranbau. Die Pläne zu dieser Umstellung wurden oben entwickelt, aber die Umstellung geht auch die Städtlerin an. — Die Ernährungsfrage ist wichtig, denn wenn die notwendigen Lebensmittel fehlen, entsteht Krankheit, Unzufriedenheit, welche bis zur revolutionären Bewegung sich entwickeln kann. Also wollen wir zur Bewirklichung dieser Anbaupläne alle möglichst viel und möglichst sinnvoll mithelfen.

Die Landfrau ist lange nicht genügend entlastet, wenn die Schulklassen Kinder ein Jahr zu Hause helfen; denn man muss bedenken, dass, wo früher 4 weibliche Kräfte im Bauernhaus beschäftigt waren, es heute nur noch eine ist. Maschinen ersetzen diese Hilfskräfte nur zum Teil. Hier könnte nun die

Städtlerin einspringen. Eine Organisation ist aber notwendig. Die Landfrauen sollten einen Plan vorlegen, wie der Tag in einem Bauernhaus eingeteilt werden muss und was für Hilfskräfte in den verschiedenen Jahreszeiten am dringendsten nötig sind. So könnten die Städtlerinnen dann sofort dort helfend eingreifen, wo sie sich am besten dazu eignen würden.

Ferner könnte man vielleicht die schulentlassenen Städtmädchen in Arbeitslager zusammenfassen unter Aufsicht einer Leiterin. Außerdem sollten die Mädchen vom Lande, die in der Stadt als Hausangestellte tätig sind, statistisch aufgenommen werden, damit man im dringenden Ernstfalle diese Mädchen, die der Landarbeit kundig sind, ganz oder zeitweilig beurlauben könnte für die Feldbestellung. Außerdem wäre man an Hand dieser Statistik im Bilde, auf wie viele Hilfskräfte man überhaupt zählen könnte.

Es sollten auch Einführungskurse in die landwirtschaftlichen Arbeiten geschaffen werden, denn einigermaßen sachverständige Leute sind natürlich erforderlich. Die Mittel für diese Kurse sollen und müssen von den Behörden zur Verfügung gestellt werden. Übrigens sind die Kursgelder niedrig angesezt, Fr. 50.— für drei Monate.

Sehr willkommene Hilfe für die kinderreichen Bäuerinnen ist eine Flückorganisation. Diese Sache ist bereits im Gange, weitere Worte erübrigen sich also.

Abfälle für Futtermittel sammeln, sparsam kochen mit dem was man hat, die Rationierungen strikten innehalten ohne darüber zu schimpfen, das sind weitere Aufgaben der Stadtfrau. Und was ist das alles gegenüber einem Kriege im Lande?

Schließlich kann die Stadtfrau auch selber etwas pflanzen, falls sie einen Raum dazu hat. Immerhin wäre es ratsam, wenn sie sich vorher über das Wo, Was und Wie mit Fachleuten beraten würde, sonst schaut nichts heraus dabei und es geht nur Saatgut verloren. Und wenn es im eigenen Gärtnchen oder im Großen ans Ernten geht, so ist es die Pflicht jeder Schweizerhausfrau, soviel Konserve zu machen und zu dörren als ihr nur möglich ist.

Wenn man nun aber für einen guten Anbau sorgt, so sollten die Produkte dann auch richtig verwendet werden.

Die zweckmäßige Verwendung von Landwirtschaftserzeugnissen.

Mit einigen wissenschaftlichen Hinweisen ernährungstheoretischer Art leitete die Referentin, Fr. J. Studer, vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (Biga), ihre Ausführungen ein und gab dann in ihrer einfachen und so einleuchtenden Manier Würfe für eine gesunde Ernährung. Wir können uns noch glücklich schäzen, dass wir fast alles, was unser Körper zum gesunden Gediehen braucht, im Lande zu ziehen imstande sind. Es handelt sich eigentlich nur darum, den Speisezettel richtig zusammenzustellen. Wenn wir uns gewöhnen, wieder so zu essen, wie es unsere Vorfäder taten, so sind und bleiben wir gesund und stark und widerstandsfähig und außerdem würden wir alle viel schönere Zähne haben. Wenn man so Gewicht auf vermehrten Kartoffelanbau legt, so geschieht dies, weil die Kartoffel so außerordentlich nahrhaft ist. Sie verdient ihren Namen Berner Orange zu Recht. Am nahrhaftesten ist sie aber „geschwoll“ oder in der Pelle auf dem Rost gebraten. Als Salzkartoffel verliert sie an Nährwert, als Kartoffelstock hat sie überhaupt fast keinen mehr. Also einfacher kochen, es ist gefünder und gibt obendrein weniger Arbeit. Wenn wir Kartoffeln mit Gemüse oder Salat und Fleisch essen, sind wir wunderbar und ganz gesund ernährt. (Kartoffel = Eiweißlieferant, wie Milch, Käse, Fleisch!)

Die Vitamine finden wir alle in unseren Gemüsen, vorausgesetzt, dass wir sie nicht verkochen, sondern nur mit einem Minimum von Wasser weich kochen. Zucker liefern uns alle Beerenarten und Früchte, notwendige Mineralsalze die Tomaten usw. Öl die Nussarten und Fett die Kastanien. Hülsenfrüchte enthalten überhaupt alle zum Leben notwendigen Stoffe, und

Götti Hannes Weiss Rat

Ratgeber für die Leser der „Berner Woche“

Diese Seite steht den Lesern der Berner Woche für Auskunft und Rat in allen Geschäfts-, Rechts-, Familien- und Lebensfragen unentgeltlich zur Verfügung. Wer direkte schriftliche Auskunft wünscht, legt der Frage das Rückporto bei.

Frau A. W. in St. Ich leide dauernd an kalten Füßen. Was kann man dagegen tun?

Antwort: Kalte Füße sind Merkmal einer mangelhaften Blutzirkulation. Legen Sie in die Schuhe isolierende Sohlen, die man überall zu kaufen bekommt. Man kann sie auch selbst aus Zeitungspapier herstellen. Auf mehrere Lagen Zeitungspapier stellt man den Schuh und zeichnet mit Bleistift den Sohlenrand nach. Dann schneidet man die Sohle aus und heftet mit ein paar großen Stichen die Papierlagen fest. Diese Sohlen halten Kälte und Nässe gut ab. Ferner bürsten Sie morgens und abends die Füße, besonders die Fußsohlen, mit einer nicht zu weichen Bürste gut ab, und reiben Sie nachher die Haut mit etwas Öl oder einer fetthaltigen Salbe gut ein. Beim Gehen die Beine nach vorn strecken und zuerst einige Marschschritte machen. Auch Heben und Senken auf den Fußspitzen morgens und abends je zwei Minuten, bringt eine bessere Durchblutung der Muskeln und eine schnelle Erwärmung.

„Bielsraß“ in Bern. Sie haben in Ihrem Leben schon hunderte von Sandwichs gegessen, schreiben Sie, und möchten nun einmal wissen, woher der Ausdruck „Sandwich“ stamme. —

Antwort: Das „Sandwich“ erhielt seinen Namen durch eine kleine zufällige Episode, in Szene gesetzt — lang, lang ist's her — vom Angelsachsen Earl of Sandwich. Dieser blaubliche Herr (er lebte im 18. Jahrhundert) saß nämlich einmal mit echt britischer Beharrlichkeit volle 24 Stunden lang ununterbrochen am Kartentisch, wobei er seinen knurrenden Magen mit nichts anderem beschwichtigte als mit dünnen, belegten Brotscheiben. Und diese wurden fortan Sandwich genannt.

Frau M. B. in Bern. Eine meiner Bekannten, die ein erfreulich sauberes Berndeutsch spricht, braucht häufig den Ausdruck „Güss“ für Gesicht. Woher stammt das Wort? —

Antwort: Der Ausdruck „Güss“ lässt sich auf das mittelhochdeutsche „ansün“ (Angesicht) zurückführen — ein Beweis für das konservative und ehrwürdige Wesen der bernischen Mundart!

Annemarie in Muri. Seit einem Jahr kenne ich einen jungen Mann, der mir ein lieber Arbeits- und Sportkamerad geworden ist. Vor einiger Zeit nun sind wir zum gemütlicheren „Du“ übergegangen, und seither muß ich leider feststellen, daß

Schluss von: Aufgaben der Stadtfrau und der Landfrau . . .
die nahrhaftesten unter ihnen sind die Sojabohnen, mit welchen verschiedene Versuche im Wallis durchgeführt werden.

Trotz dieses Reichtumes, der unserer Erde entspricht, gibt es immer noch unterernährte Familien in der Schweiz; unterernährt, nicht weil sie hungern, sondern weil sie vielleicht sogar viel, aber total unrichtig essen. Merken wir uns darum drei Dinge:

Essen wir das, was uns die Natur beschert: Gemüse, Obst — beides auch ungefroren — Milch, Käse, Fleisch;
gehören wir möglichst sparsam mit diesen kostbaren Produkten um;

bereiten wir sie endlich möglichst zweckmäßig zu aus Liebe zu den Unseren und zu uns selbst, die wir nur in gesundem Zustande unserem Lande dienen können.

A. Blr.

mein Freund in den Formen seines Verhaltens mir gegenüber gleichgültiger geworden ist. Ein kleines Beispiel: Wenn wir uns auf der Straße treffen, schüttelt er mir kameradschaftlich die Hand — aber der Hut bleibt auf dem Kopf sitzen! Sind das Kleinigkeiten, Außerlichkeiten, über die ich hinwegblicken muß? Aber sie beleidigen mich eben doch . . .

Antwort: Nein, Sie brauchen keinesfalls darüber hinwegzusehen! Leider gibt es Männer, die meinen, dort, wo die Vertraulichkeit anfangt, dürfe die Höflichkeit aufhören! Dem wird oft von den Mädchen selber Vorschub geleistet, wenn sie sich jungen Männern gegenüber im Tone allzu burschikoser Kameradschaftlichkeit gefallen. Ich zähle Sie nicht zu diesen, denn Ihre Frage verrät ja, daß Ihr Gefühl sich gegen Formlosigkeiten im menschlichen Umgang wehrt. Geben Sie also ruhig Ihrem Freund zu verstehen, daß Sie auf Höflichkeit, und gerade auch auf kleine Höflichkeiten, Wert legen (schließlich suchen wir moderne Frauen im Mann nicht nur den Kameraden für Sport, Arbeit und Leben, sondern mit geheimer Sehnsucht auch den Ritter, den Troubadour!). Wenn Sie, wie Sie schreiben, ein neuzeitlich eingestelltes Mädchen sind, so werden Sie wohl auch häufig mit Ihrem Freund diskutieren. Bringen Sie also bald einmal das Stichwort „Höflichkeit“ zur Diskussion. Und betonen Sie dabei, daß echte Höflichkeit eben weit mehr ist als Außerlichkeit, weit mehr als leere Form, sondern der sichtbare Ausdruck eines fehlenden Inhalts: der Achtung vor dem Menschen.

Herr S. G. in S. Wie kann man angebrachte Kartoffeln und Eier wieder gebrauchsfähig machen?

Antwort: Angebrachte Kartoffeln müssen rasch verbraucht werden. Man schüttet die Kartoffeln in sehr kaltes Wasser; dann legt man sie auf Hunder oder Bretter aus und reibt sie mit Sacktuch ab. Sie müssen dann in einen frostfreien, aber nicht warmen Raum unter Stroh oder auch Sand aufbewahrt werden. Angebrachte Eier legt man 8—10 Minuten in starkes Salzwasser kurz vor dem Kochen. Schneller Verbrauch ist auch hier ratsam.

Frau B. in K. Ich habe eine Zimmerpalme geschenkt bekommen und möchte wissen, wie man sie am besten pflegt und was man gegen das etwaige Braunwerden der Wedel tun kann, um vorzubeugen?

Antwort: Palmen dürfen nicht zu dicht am Fenster stehen, da sie gegen Temperaturschwankungen sehr empfindlich sind. Wird das Zimmer aufgeräumt und gewischt, müssen die Palmen vorsichtig entfernt werden; denn Staub und Zugluft können sie schwer vertragen. Man reinigt die Blätter öfters mit einem feuchten Schwämmlchen oder Tuch und stellt gegen zu trockene Luft ein Gefäß mit Wasser auf die Heizung oder in die Nähe des Ofens. Das Braunwerden der Wedel ist meistens auf zu trockene Zimmerluft zurückzuführen. Kokospalmen werden mit lauwarmem Wasser bespritzt. Will man die braunen Ränder abschneiden, muß man tunlich einen kleinen Rand stehen lassen und stets für feuchte Luft sorgen.

Schluss von: 25 Jahre Archivdienst.

forscher und -freunde geblieben. In tausenden von Museen ließ er sein Wissen andern zugute kommen. Trotz völliger Gehörlosigkeit, die ihm den Verkehr mit dem Archivbesucher schwärzt macht als andern Archivbeamten, und trotz einer schweren Beeinträchtigung des Augenlichts, ist er beständig guten Humors und voller Arbeitslust. Diese letztere hat seiner Feder eine Reihe vorzüglicher Aufsätze in Zeitschriften entsprochen lassen, und vor Jahren veröffentlichte er eine ausgezeichnete Studie über die im Badischen gelegene Burgvoigtei Binzen; sie fand in der Fachkritik eine sehr günstige Aufnahme.

Wir hoffen, der treue Mitarbeiter, der rüstig mitten im siebten Lebensdezennium steht, möge uns noch lange erhalten bleiben. Ad multos annos!
E. Mr.