Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 32 (1942)

Heft: 44

Rubrik: Haushalten in schwerer Zeit

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: 27.11.2025

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

ax Fueter hat für den Hof des neu renovieren Berner Rathauses eine Brunnenfigur gechaffen, die in ihrer zierlichen Schönheit wiee einmal mehr das grosse Können unseres lamer Künstlers beweist. Diese in Bronze herstellte Figur wurde, um allen Einflüssen der Willerung standhalten zu können, in einer Ber-Werkstatt feuervergoldet. Das Verfahren Feuervergoldung hat gegenüber dem chesch-elektrischen den Vorteil, dass es viel soder ist und kommt deshalb überall da in Anrendung, wo der Gegenstand obdachlos ist.

Das Wesen der Feuervergoldung besteht ain, dass man auf den zu vergoldenden Geensland Quecksilber-Goldamalgam aufträgt und lange erhitzt, bis das Quecksilber verdampft Es sind hierbei noch mehrere Nebenarbeiten beachten, so dass man die ganze Arbeit in doende Teile zerlegen kann:

1. In das Gelbbrennen. Das ist die Herstelng einer vollkommenen metallischen Obere an dem zu vergoldenden Gegenstande, mit einem Bad von Salpetersäure, um die Dydschicht zu lösen, erreicht wird.

2 Das Anquicken, d. h. das Ueberziehen des legenstandes mit Quecksilber. Das Quecksilber eine Lösung von salpetersaurem Quecksilberuydul in Wasser; man stellt diese Flüssigkeit windem man Quecksilber in Salpetersäure löst.



3. Das Amalgamieren, das bedeutet das Aufdes Amalgams in so gleichmässiger als nur möglich. Das Goldamalgam ist Verbindung zwischen Quecksilber und d, das in ganz feine Teile zerschnitten im Zustande zusammengegossen wird. gleichmässige Auftragen geschieht, indem eine mit Quickwasser benetzte Messingile über das Amalgam wegführt, das man her in kleinen Stücklein auf den Gegenstand

Das Abrauchen ist das Verflüchtigen des Amalgam enthaltenen Quecksilbers durch ten auf etwa 130—140 Grad.

was umsonst macht man dem Verfahren ^{euerver}goldung den Vorwurf, dass es ged und gesundheitsschädlich sei, denn die giftig. Deshalb wird das wie Alchimie ^{nde} Verfahren nur noch da in Anwengebracht, wo die andern nicht genügen.

Haushalten in schwerer Zeit

ist keine Kleinigkeit. Wenn man aber das Glück hatte, einen 6monatigen Haushaltungskurs im Bertha-Trüssel-Haus, am Fischerweg 3 in Bern besuchen zu können, dann erscheinen die Schwierigkeiten schon weniger gross. Mit Freuden haben denn auch die 16 Schülerinnen am 20. Oktober den geladenen Gästen gezeigt, was sie alles in dieser kurzen Zeit gelernt haben. Sei es im Gartenbau oder in der Ernährungslehre, in der Kochtheorie oder in der Materialkunde, überall ging man von den heute gegebenen Wirtschaftsverhältnissen aus und trachtete, sich in allem nach der Decke zu strecken. Eingehende Materialkenntnisse erleichtern den Einkauf, und die Heranziehung von Hilfsmitteln lässt manche Entbehrung weniger fühlbar erscheinen. So wurden denn vor allem beim Kochen die neuesten kriegswirtschaftlichen Anregungen in Anwendung gebracht, und manche der anwesenden Hausfrauen hat selbst tüchtig vom Vorgetragenen profitiert. Eine Ausstellung von neuzeitlichen Gebäcken und Speisen zeigte so richtig, wie man auf neuer Grundlage mit beschränkten Mitteln eine nahrhafte und schmackhafte Küche führen kann. Süssspeisen aus Obstmehl, Konzentraten und Eipulver sahen ebenso verlockend aus, wie die nahrhaften, das Fleisch ersetzenden Gerichte mit Hülsenfrüchten, die in der reich mit Fleisch und Fett versehenen Küche bis heute recht stiefmütterlich behandelt wurden. Anstatt des immer seltener werdenden Reis wurde Gerste verwendet, die einen vollwertigen Ersatz dastellt, und auch auf die Kuchen wurde nicht verzichtet; man stellte den Kuchenteia einfach ohne Fett und mit wenig Mehl her.

Sterilisiert wurde mit möglichst wenig Zucker, und beim Waschen der Kleider fanden Regenwasser, Absud von Efeublättern und Seifenwurzeln richtige Verwendung. Doch auch die Krankenpflege blieb nicht vergessen, wobei vor allem die erste Hilfe bis zum Eintreffen eines Arztes zur Darstellung gebracht wurde. Eine Ausstellung von schönen Handarbeiten vervollständigte den Rahmen des hauswirtschaftlichen Schaffens.

(Alle Rezepte stammen aus der Ausstellung im Bertha-Trüssel-Haus. — Photos E. Thierstein)



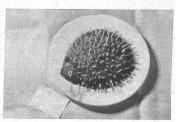
Omeletten: 100 g Mehl, 1 Lfl. Trockenei, 3 Lfl. Wasser, 1 dl Milch, 1 dl Wasser, Salz.



Erbsen-Croquetten: 150 g passierte Erbsen, $^{1}/_{2}$ Sellerie, 1 Lauchstengel, 2 Rübli, 2 Tomaten, Zwiebeln, Grünes, Salz, Muskat, mit Tomaten servieren.



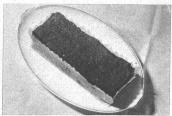
Gerste mit Servelats: 100 g Gerste, Einweichwasser, 1 Cervelat, Grünes.



Dörrobstigel: 600g Dörrobst, 3 Lfl. Zucker, 2 Lfl. Kirsch, 20 g Mandeln.



Fruchtauflauf mit Kartoffeln: 2 Lfl. Trockenei, 6 Lfl. Wasser, 1 Kflfl. Backpulver in 1 Lfl. Mehl, 1 dl Birnenkonzentrat, 500 g Früchte.



Fruchtbrot: $^1/_2$ Pfd. Dörrobst, $^1/_2$ Tasse Haferflocken, $^1/_2$ Tasse Zucker, 50 g geh. raterriocken, $^{\prime}/_2$ lasse Zucker, 50 g geh. Nüsse, 100 g Obstmehl, $^{1}/_2$ Ziltronensaft, $^{1}/_2$ Lfl. Zint, Nelkenpulver, Kakao, 1 Tasse Milch, 50 g Sultaninen, $^{1}/_2$ Päckli Backpulver.