

Wir essen um zu leben

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **30 (1940)**

Heft 47

PDF erstellt am: **24.09.2024**

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

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

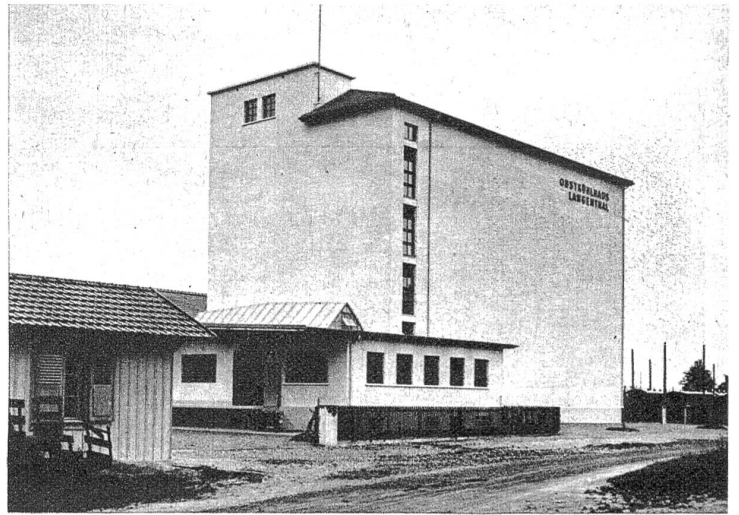
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Wir essen um zu leben

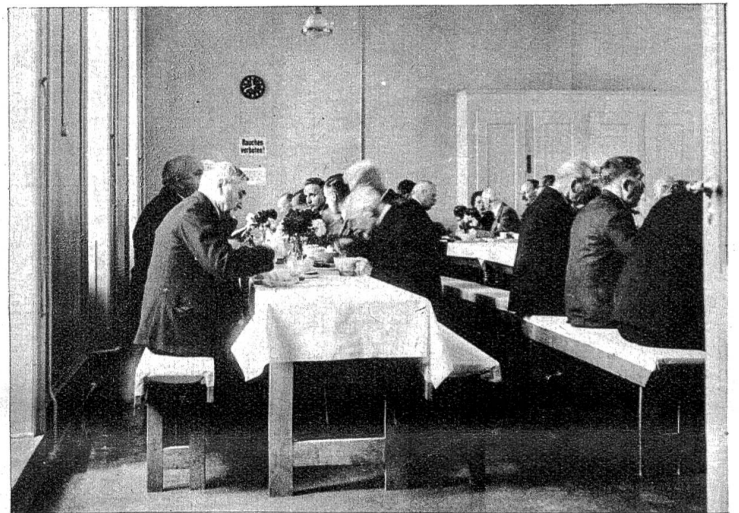
Manchmal, ausnahmsweise ist es aber auch umgekehrt — was schon die alten Römer bemerkt und nicht ganz in Ordnung gefunden haben.

Wenn wir uns auch einschränken, kulinarisch umstellen müssen — hungern 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 unbepflanzt! 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 überspannten 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 Kurzlehrturfen und einer überaus anregenden Schau einheimischer Nahrungsmittel, neuester 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 so!



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.



Mit offensichtlich gutem Erfolg wurde kürzlich in der Schulwarte die „Grüne Woche“ durchgeführt, eine Propaganda-Schau 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 obenstehendes Bild zeigt die lächende Farbenpracht unseres einheimischen Obstes, das in praktischen Einheitsmassen verpackt auf den Markt kommt. Hoffentlich verschwindet bald einmal auch die gedankenlose Unsitte 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!



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



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

nido
40