Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 12 (1936-1937)
Heft: 5

Artikel: Kleine Seidenkunde : was ist Naturseide? Schappe? Bourretteseide?
Autor: Herzog, Erich
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1066203

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: 10.08.2025

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

Kleine Seidenkunde

Was ist Naturseide? Schappe? Bourretteseide?

Von Dr. Erich Herzog

Die Seide ist das Produkt einer Schmetterlingsraupe. Wenn man den zugehörigen Schmetterling zum erstenmal zu sehen bekommt, ist man etwas enttäuscht, denn der Seidenspinner, Maulbeerspinner oder Bombyx Mori, wie er mit seinem wissenschaftlichen Namen heisst, ist ein unscheinbarer weisser Nachtfalter mittlerer Grösse. Er stammt aus Ostasien, und die Sage behauptet, eine Kaiserin von China sei auf den Gedanken gekommen, sein Gespinst abzuhaspeln und Gewänder daraus zu weben. Aus Ostasien kam die Seidenzucht in der Renaissancezeit nach Europa und wurde in Südeuropa, vor allem in Italien und Südfrankreich, heimisch. Auch im Tessin wurde eine Zeitlang Seidenzucht getrieben; sie ist aber wieder eingegangen. In nördlichern Ländern sind zwar mit Erfolg Zuchtversuche gemacht worden, aber sie haben sich als unrentabel erwiesen. Heute ist Hauptproduktionsland Japan und grösstes europäisches Produktionsland Italien.

In Italien beginnt die Raupenzucht im Mai. Sobald die Maulbeerbäume beginnen Blätter zu treiben, bringt man die vorjährigen Schmetterlingseier in einen Brutkasten. Nach acht Tagen schlüpfen die 2½ mm langen Räupchen aus; innert 30 Tagen häuten sie sich viermal und werden 8 cm lang. Begreiflich, dass sie bei einem solchen Wachstum einen ungeheuren Appetit entwickeln. So wie die Raupen Anstalten machen, sich zu verpuppen, gibt man ihnen Reisig, um ihre Kokons daran anzuheften.

Ein solcher Kokon ist eiförmig, etwa 3½ cm lang und 2—3 cm im Durchmesser. Er besteht aus 2000—3000 m Faden von $^{2}/_{100}$ mm Durchmesser, und es gehen 500—1000 Stück auf ein Kilogramm.

Die Puppen werden mit Dampf oder heisser Luft getötet, die Kokons in lauwarmem Wasser eingeweicht, um den Seidenleim zu lösen, welcher die Fäden verklebt, und dann 3—12 zusammen abgehaspelt. Die Kokonfäden verkleben zu einem einzigen Faden, der ungeheuer fest ist; man kann sagen fester als Stahl, denn er trägt ein grösseres Gewicht als ein gleich schwerer (nicht etwa gleich dicker) Stahldraht. Er ist aber steif wie Rosshaar und gar nicht glänzend. Man macht daraus Müllergaze für Siebe.

Um für Kleiderstoffe verwendet zu werden, wird die rohe Seide entweder im Garn oder nach dem Verweben mit einer starken Seifenlauge abgekocht, um den « Seidenleim », welcher jeden einzelnen Kokonfaden umgibt, abzulösen. Erst hierdurch bekommt die Seide Glanz und weichen Griff.

Das Beschweren der Seide

Da der Seidenleim etwa ¼ des Gewichts der rohen Seide ausgemacht hat, ist die abgekochte Seide entsprechend leichter. In frühern Zeiten, als man noch mit Pflanzenfarbstoffen färbte, die man zentnerweise brauchte, wurde der Gewichtsverlust mehr oder weniger durch das Gewicht der Farbe ausgeglichen. Nun ist es begreiflich, dass der Seidenhändler, der ein Pfund Rohseide zum Färben gab, gern ein Pfund gefärbte Seide zurückbekommen hätte und dem Färber den Auftrag gab: « Färbe mir diese Seide recht schwer! » Darauf zog dann der Färber die Seide durch mehr Beizbäder, als zum Färben eigentlich notwendig gewesen wäre und brachte es zuwege, nicht nur das beim Abkochen verlorene Gewicht hereinzuholen, sondern darüber hinaus noch Gewicht zu gewinnen. Es gab Künstler in ihrem Fach, die aus einem Pfund Rohseide 10, ja 15 Pfund beschwerte, schwarze Seide machen konn-

ten. Diese « Seide » fühlte sich an wie Stroh und brach nach kurzer Zeit.

Durch das Beschweren wird der Seidenfaden nicht nur schwerer, sondern auch voller und deckender. Ausserdem hat ein schweres Seidengewebe einen andern Faltenwurf als ein leichtes. Der majestätische Fall von Grossmutters Schwarzseidenem und der « Froufrou » der Unterröcke des ausgehenden 19. Jahrhunderts wären mit unerschwerter Seide nicht zu erreichen gewesen. Damals bezeichnete man ein unerschwertes Seidengewebe als « lappig ». Heute, wo wir den schmeichelnden Fall eines weichen dünnen Stoffes zu schätzen wissen und wo es nichts ausmacht, die Unterkleidung und hie und da auch ein wenig Haut durch das Kleid hindurchschimmern zu lassen, ist wenig oder nicht beschwerte Naturseide wieder zu Ehren gekommen.

Ob eine Seide beschwert ist oder nicht

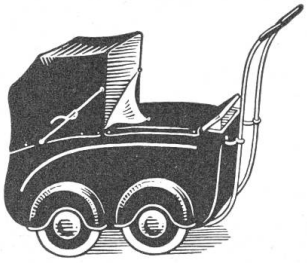
erkennt man leicht, wenn man einen Faden anbrennt. Unbeschwerte Seide brennt schwer, schmilzt in der Flamme, und es bildet sich am angebrannten Ende ein kleines Kügelchen. Stark erschwerte Seide brennt überhaupt nicht, sondern sie glüht wie ein Draht. Die Seidensubstanz selbst verbrennt zwar, aber es bleibt eine weisse oder braune Asche zurück, die die Form des Fadens behält, ganz ähnlich wie das bei den Glühstrümpfen der Auerlampen der Fall war, die man früher am Gas hatte.

Nicht jede beschwerte Seide darf als

Willst du im Haushalt besser fahren,

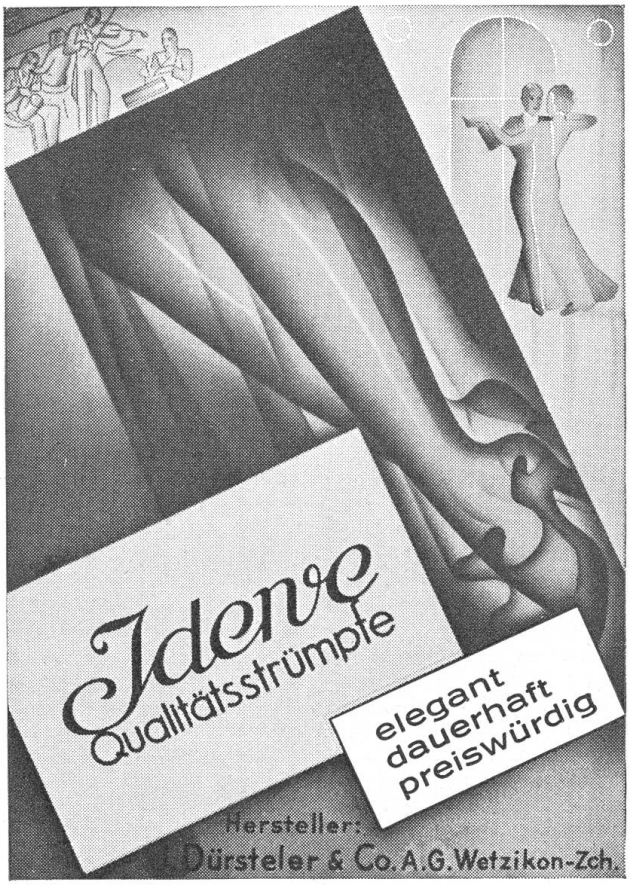
So wähle stets Usego-Waren!

Wählen Sie nicht einen Kinderwagen, wohl aber die
Marke **IMPERIAL**



Imperial, das wundervolle, allerneuste Modell, ist selbst der ersten Marke **WISA-GLORIA** ebenbürtig
Gratiskatalog durch alle einschlägigen Geschäfte

Keine kalten Füsse mehr! Wärme heilt! Ersetzen Sie deshalb Ihren Fussboden durch den wirklich hygienischen, sehr warmen gleitsichern und schalldämpfenden
Korkparkett
Kortisit von Dürrenäsch
Kork AG.



minderwertig abgelehnt werden. Eine gewisse Beschwerung hat ihre Berechtigung, und nur übermässig beschwerte Seide, die anormal viel Asche hinterlässt, wie man sie in ganz billigen, aufdringlich als « reine Seide » bezeichneten Stoffen findet, ist zu vermeiden, weil sie sehr oft weniger dauerhaft ist als Kunstseide.

Schappe und Rohseide

Die zur Herstellung der gewöhnlichen Seide unbrauchbaren Kokons und der Abfall von der echten Seide kommen in Gruben mit lauwarmem Wasser. Hier löst sich durch einen Gärungsvorgang der Seidenleim, und dann wird das Material auf besondern Maschinen gerissen, so dass Fasern entstehen, die man spinnen kann wie Flachs. Dieses gibt die Schappe. *Tussorseide* ist Schappe von den Kokons einer bestimmten Schmetterlingsart. Diese Tussorseide ist es, die man als « *Rohseide* » verwendet.

Die Schappe ist nicht so glänzend wie gehaspelte echte Seide, auch kann man sie nicht zu so unglaublich dünnen Fäden ausspinnen wie diese, aber es ist wirkliche Seide mit allen ihren guten Eigenschaften. Sie wird oft mit gehaspelter Seide zusammen verarbeitet in der Weise, dass man die Webkette aus realer Seide macht und den Schuss aus Schappe.

Bourrette

Bourretteseide ist heute sehr modern, aber der Laie wundert sich, wie dieser sich wie Baumwolle anzufühlende Stoff zur Bezeichnung « Seide » kommt. In der Schappespinnerei werden nämlich durch die Kämmaschine alle kürzern Fasern ausgeschieden, und aus diesem Abgang macht man die Bourretteseide. Diese ist weniger regelmässig im Faden als die Schappe, und nach allen Seiten stehen Schlingchen und Faserenden heraus. Beim Verweben gibt das einen zottigen Stoff, der heute sehr beliebt ist. Rauht man

Bourrette in der Appretur auf, so entsteht eine sehr schöne Wildlederimitation.

Also auch Bourretteseide ist wirkliche Seide. Sie ist sehr haltbar, weich, angenehm zum Tragen und gibt warm. Seide ist nämlich nur darum so kühl im Sommer, weil man feine luftige Stoffe daraus machen kann. Bei entsprechender Dicke des Stoffes hält Seide so warm wie Wolle. Schappe und Bourrette sind keine minderwertigen Stoffe, nur weil für ihre Fabrikation Abfälle mitverwendet werden. Sind es doch neue Abfälle aus der Fabrikation, Fasern, die sich von der echten Seide nur dadurch unterscheiden, dass sie nicht so lang sind. Sie sind aber selbst in der Bourrette noch viel länger als die besten Baumwollfasern.

Farbechtheit auf Kosten der Schönheit

Es gibt echtfarbige Seide, die man sogar kochend waschen könnte und die mit Garantieetiketten verkauft wird. Sie ist aber weniger schön in den Farben und im Griff als unechtfarbige Seide, und man verwendet sie deshalb nur, wo diese hohe Echtheit wirklich notwendig ist. Seidene Mantelstoffe und Stoffe für Strassenkleider kann man heute, wenn man sich auf etwas gedecktere Farben beschränkt, ebenso echt färben wie leichte Wollstoffe. Aber daneben gibt es Farben, die man beim besten Willen nicht echt machen kann, und es gibt auch unter den teuersten Seidenstoffen solche, bei denen die Schönheit der Farbe wichtiger ist als Farbechtheit.

Warum bleibt „Er" daheim? —

und warum bringt er ab und zu sogar seine Freunde mit? Nicht verwunderlich! Da ist eine Hausfrau, die weiss, was sie ihrem Mann und ihren Gästen schuldig ist. Aber — und das ist entscheidend — „Eure Wohnung hat eine eigenartige Traulichkeit, man fühlt sich darin sofort heimelig", meinten die Gäste. Sehen Sie — das Wohnen muss verstanden sein. Und jenes Wohnen, das Mann und Frau an ihr Heim bindet, und liebe Freunde wirbt, ist doch so leicht. Die Geheimnisse sind erklärt und abgebildet in der Schrift „Wohnen, das nie verleidet". Wer bald Möbel braucht, dem widmet Meer-Möbel in Luzern, das bekannte Geschäft für überdurchschnittliche Möbel, die lehrreiche Abhandlung kostenfrei.

Meer Möbel

Luzern, Ausstellung Centralstrasse 18/3a

Loblied der Grapefrucht

Die modernen Hausfrauen räumen der *Jaffa-Grapefrucht* auf ihrem Tisch einen immer grösseren Raum ein. Noch bis vor 2 Jahren bei uns unbekannt, ist sie jetzt bereits jedermann vertraut und wird bei keiner Mahlzeit fehlen dürfen, deren Auswahl eine glückliche genannt werden kann. Denn diese saftige Frucht, die unseren nach einem neuen Geschmack verlangenden Gaumen so restlos befriedigt, entzückt zugleich unser Auge, als auch unsern Gaumen.

Man kannte die *Jaffa-Grapefrucht* wohl auch hier, aber sie war selten. Die regelmässigen Sendungen dieser schönen Früchte aus Palästina bewirkten jedoch, dass sich ihre Verwendung als der einer wohlschmeckenden Frucht, deren man nicht müde wird, verbreitet hat. Die Grapefrucht kommt aus Jaffa, mitten im Winter zu einer obstarmen Zeit, da Früchte recht teuer sind und bietet zahllose Möglichkeiten in der Verschiedenheit ihrer Verwendung.

Erfüllt von einem leicht herben und so erfrischenden Saft, fast kernfrei, wird die *Jaffa-Grapefrucht* zu allen Tages- und Abendzeiten genossen und nimmt in einem Menu jenen Platz ein, den ein um Wohl und Erquickung seiner Tischgenossen bemühter Hausgeist ihr einräumt. Sie eignet sich als appetitanregendes Gericht zum ersten Frühstück, da der Einfluss ihres Saftes die Funktionen unserer Verdauungstätigkeit erleichtert und den Magen in günstiger Weise auf ein bekömmliches Mittag- oder Abendessen vorbereitet.

Zu Mittag kann sie wie die Melone, welche zu der Zeit, zu welcher die *Jaffa-Grapefrucht* in Überfluss vorhanden ist, fehlt, entweder als Horsd'oeuvre oder Dessert verwendet werden. Sie ist eine jener seltenen Früchte der Welt, die sowohl den Appetit anregen, als auch die Verdauung erleichtern; sie umrahmt gleichsam jede Mahlzeit.

Jedoch soll die Frucht nicht geschält werden. Nachdem man sie horizontal in zwei gleiche Teile geschnitten hat, löst man mit einem kreisförmigen Schnitt das Fruchtfleisch, aber lässt es in der Schale. Man bestreut dasselbe 1 Stunde vor dem Servieren reichlich mit Zucker. Um den Geschmack zu verstärken, kann man auch einige Tropfen Rum, feinen Champagner, ja selbst Wacholder darunter mischen.

Hier das gebräuchlichste Rezept zum Dessert: Es ist eine Art von Obstsalat, der sich ergibt, wenn Sie die in vier Teile geschnittene *Jaffa-Grapefrucht* mit Pfirsich-, Birnen-, Äpfel- oder Orangen- und Ananasteilen vermischen, sie zuckern und je nach Geschmack ein wenig Likör, Bordeaux, Maraschino, Sherry oder Portwein hinzufügen. Sie servieren es kalt in einem Becher mit frischem Schlagrahm verziert.

Jedoch nichts kommt — als Leckerbissen am Ende der Mahlzeit, vor der Mehlspeise — einem kleinen Becher gleich, welcher mit in 6 Teile geschnittener und gezuckerter *Jaffa-Grapefrucht* gefüllt wird, denen man einen guten Esslöffel Sherry beimengte. Das Ganze wird schliesslich mit einer Schicht Vanille-Eis bedeckt und mit geriebenen Haselnüssen bestreut.

Dem Gourmand, der nur zu gut weiss, dass die Würze von feinen Speisen in den Kontrasten liegt, ist nichts willkommener, als sich während der Mahlzeit selbst der *Jaffa-Grapefrucht* zu bedienen, um zwei dem Geschmack und Inhalt nach verschiedene Gerichte miteinander in Einklang zu bringen. Diese Frucht wird als Salat zu allen Fleischspeisen gereicht; zu diesem Zwecke wird das gevierteilte Fruchtfleisch sorgfältig von dem weissen Innenpelz befreit, gesalzen und gepfeffert; in andern Fällen ersetzt der *Jaffa-Grapefruchtsaft* ausgezeichnet die Zitrone und verleiht jedem Gemüse, besonders aber grünen Erbsen und Tomaten erlesene Würze.

Noch ist jedoch die kulinarische Verwendungsmöglichkeit dieser Königin der Früchte palästinensischer Obstgärten nicht erschöpft. Besinnen wir uns doch schliesslich ihres Vitaminreichtums, der uns im Winter der Strenge des Klimas Widerstand zu leisten hilft. Lassen wir endlich nicht unerwähnt zu einer Zeit, da jedermann bestrebt ist, seine schlanke Linie zu erhalten, dass die *Jaffa-Grapefrucht* nicht stark macht; aus diesem Grund wird auch die *Jaffa-Grapefrucht* so von Damen bevorzugt.