

Haushalten in schwerer Zeit

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **32 (1942)**

Heft 44

PDF erstellt am: **19.04.2024**

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.

Max Fueter hat für den Hof des neu renovierten Berner Rathauses eine Brunnenfigur geschaffen, die in ihrer zierlichen Schönheit wieder einmal mehr das grosse Können unseres Berner Künstlers beweist. Diese in Bronze hergestellte Figur wurde, um allen Einflüssen der Witterung standhalten zu können, in einer Berner Werkstatt feuervergoldet. Das Verfahren der Feuervergoldung hat gegenüber dem chemisch-elektrischen den Vorteil, dass es viel simpler ist und kommt deshalb überall da in Anwendung, wo der Gegenstand obdachlos ist.

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

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

2. Das Anquicken, d. h. das Ueberziehen des Gegenstandes mit Quecksilber. Das Quecksilber wird in einer Lösung von salpetersaurem Quecksilberoxydul in Wasser; man stellt diese Flüssigkeit her, indem man Quecksilber in Salpetersäure löst.



3. Das Amalgamieren, das bedeutet das Auftragen des Amalgams in so gleichmässiger Schicht als nur möglich. Das Goldamalgam ist eine Verbindung zwischen Quecksilber und Gold, das in ganz feine Teile zerschnitten im erhitzten Zustande zusammengegossen wird. Das gleichmässige Auftragen geschieht, indem man eine mit Quickwasser benetzte Messingbürste über das Amalgam wegführt, das man vorher in kleinen Stücklein auf den Gegenstand aufgetragen hatte.

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

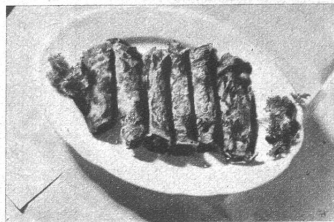
Nicht umsonst macht man dem Verfahren der Feuervergoldung den Vorwurf, dass es gesundheitlich und gesundheitsschädlich sei, denn die Quecksilberdämpfe, die dabei ausströmen, sind äusserst giftig. Deshalb wird das wie Alchimie erscheinende Verfahren nur noch da in Anwendung gebracht, wo die andern nicht genügen.

Haushalten in schwerer Zeit

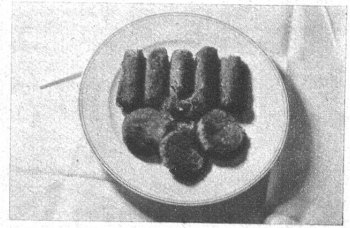
ist keine Kleinigkeit. Wenn man aber das Glück hatte, einen 6monatigen Haushaltungskurs im Bertha-Trüssel-Haus, am Fischerweg 3 in Bern besuchen zu können, dann erscheinen die Schwierigkeiten schon weniger gross. Mit Freuden haben denn auch die 16 Schülerinnen am 20. Oktober den geladenen Gästen gezeigt, 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 Verhältnissen 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 darstellt, und auch auf die Kuchen wurde nicht verzichtet; man stellte den Kuchenteig einfach ohne Fett und mit wenig Mehl her.

Sterilisiert wurde mit möglichst wenig Zucker, und beim Waschen der Kleider fanden Regenwasser, Ausd 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.

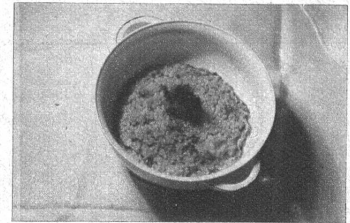
(Alle Rezepte stammen aus der Ausstellung im Bertha-Trüssel-Haus. — Photos E. Thierstein)



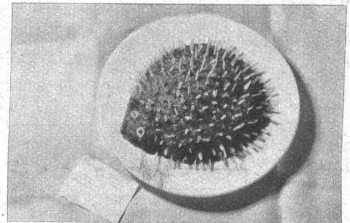
Omeletten: 100 g Mehl, 1 Lfl. Trockenei, 3 Lfl. Wasser, 1 dl Milch, 1 dl Wasser, Salz.



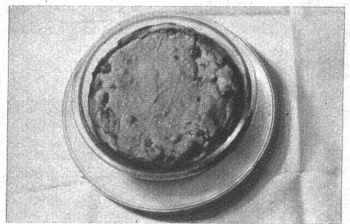
Erbsen-Croquetten: 150 g passierte Erbsen, $\frac{1}{2}$ Sellerie, 1 Lauchstengel, 2 Rübli, 2 Tomaten, Zwiebeln, Grünes, Salz, Muskat, mit Tomaten servieren.



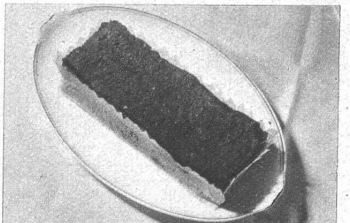
Gerste mit Servelats: 100 g Gerste, Einweichwasser, 1 Cervelat, Grünes.



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



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



Fruchtbrot: $\frac{1}{2}$ Pfd. Dörrobst, $\frac{1}{2}$ Tasse Haferflocken, $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker, 50 g geh. Nüsse, 100 g Obstmehl, $\frac{1}{2}$ Zitronensaft, $\frac{1}{2}$ Lfl. Zimt, Nelkenpulver, Kakao, 1 Tasse Milch, 50 g Sultaninen, $\frac{1}{2}$ Päckli Backpulver.