

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 17 (1927)
Heft: 35
Rubrik: Frau und Haus

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

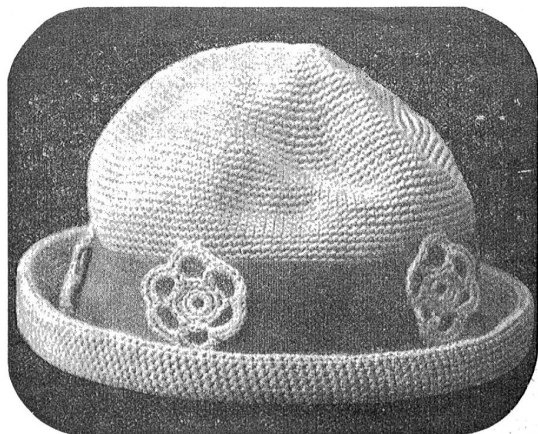
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.05.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE



Gehäkelter Hut.

Material: 3—4 Knäuel Perlgarne H. C. No. 3, 1 Häkelnadel No. 5.

Ausführung:

Einen Anschlag von 4 Luftmächchen schließt man zu einem Ring. In jede dieser Maschen werden während zwei Touren je zwei niedere Stäbchen gehäkelt, also Maschen aufgenommen. In den folgenden 23—25 Touren sollen je 9 Stäbchen aufgenommen werden bis man die gewünschte Kopfwerte erreicht hat. Auf der ergebnen Maschenzahl wird weiter gearbeitet bis zu einer Gupphöhe von 10—12 cm je nach Belieben. Zum Rand werden nach jeder 20. Masche wieder 2 Stäbchen aufgenommen, dann nach 10 solcher Touren weiter gehäkelt bis auf etwa 7 cm Breite.

Der Hut wird beliebig mit gleichfarbiger Rosette und Band, oder einer Kordel ausgeputzt. Um einen hübschen Effekt zu erzielen, kann man Gupf und Rand in zwei verschiedenen harmonischen Farben ausführen, z. B. rose—tabac, ciel—gris perle, prune—fraise u. s. w.

Die Frau als Arbeitgeberin.

Die Frau als Arbeitgeberin ist in der Schweiz keineswegs eine Einzelercheinung. Im Gegenteil ist sie viel häufiger als gemeinhin angenommen wird. Es gibt ganze Kategorien von Wirtschaftsgebieten, in denen die Frau als selbständige Unternehmerin auftritt, andere wiederum, bei denen der Frau die ganze Leitung obliegt, und die ohne die Mitarbeit der Frau überhaupt nicht bestehen könnten.

In rein industriellen Gebieten wie in denen der Uhrmacherei, der Strohindustrie, der Striderei, der Stiderei usw. gibt es eine Menge kleinerer Betriebe, die in Zusammenhang mit der Industrie arbeiten und ausschließlich von Frauen geleitet werden. In den Uhrmacher-gebieten, hauptsächlich des Berner- und Neuenburger Juras, sind dies meist Betriebe, die sogenannte Partien anfertigen, in Stiderei-gebieten sogenannte Handsidereien. Dann wieder gibt es eine Menge kaufmännischer Bureaux, besonders in Uhrengebieten, deren Inhaberin Frauen sind und die über Angestellte verfügen.

In kaufmännischen Betrieben tritt die Frau seltener als Arbeitgeberin auf, doch gibt es sehr viele Spezialgeschäfte, die von Frauen geleitet werden und ebenfalls Angestellte haben. In der neueren Zeit wurden in verschiedenen Gegenden der Schweiz Versandgeschäfte eröffnet, die meist die Unternehmung einer Frau darstellen und gleichfalls bezahlte Kräfte beschäftigen.

In der Industrie tritt in der Schweiz die Frau seltener als selbständige Arbeitgeberin auf, doch gibt es eine ganze Reihe großer, zu Weltindustrien erblühte Unternehmungen, die ihr Entstehen und Werden hauptsächlich dem rastlosen Fleiß und der Intelligenz einer Frau zu verdanken haben. Später, mit der Entwicklung, wurden sie alsdann meist von Männern übernommen und geleitet.

In der Heimindustrie ist es hauptsächlich die Frau, der viele tausend Hände Verdienst zu verdanken haben. Wir erinnern an die Heimindustrien des Greizerlandes, des Emmentals, von Nidwalden usw., die von Frauen geleitet werden und Frauen ihre Organisationskraft zu verdanken haben.

Im Wirtschaftsgewerbe ist es hauptsächlich die Frau, die die Last der Arbeitgeberin trägt. Auch in der Hotellerie besetzt sich meist die Frau mit den Angestellten. In neuerer Zeit tritt in der alkoholfreien Gast-gewerbe die Frau in großem Maßstabe als Arbeitgeberin auf. Das nämliche ist der Fall in Spitälern, Kliniken, Heimen usw., die meist von Frauen geleitet werden.

Im Gewerbe gibt es eine große Zahl Arbeitgeberinnen, hauptsächlich im Bekleidungs-gewerbe, in der Wäscherei usw.

Die größte Zahl von Arbeitgeberinnen jedoch befindet sich in der Hauswirtschaft. Zwar ist in den letzten Jahren nicht zum mindesten infolge der Mechanisierung der Hauswirtschaft eine empfindliche Abnahme in der Zahl der Hausangestellten eingetreten, doch sind die Hausfrauen, die als Arbeitgeberinnen figurieren, immer noch sehr zahlreich.

Wie bewährt sich die Frau als Arbeitgeberin? Sehr verschieden. Es gibt viele Frauen, die ihren Angestellten und hauptsächlich den weiblichen eine wohlwollende, verständnisvolle Vorgehensweise und Arbeitgeberin sind. Dann aber wieder eine große Zahl, die sich in die Lage einer Arbeitenden nicht hineinzufühlen vermögen und das Unmögliche von ihr verlangen. Meist ist der erwerbenden Frau ein viel schwereres und entlagungsvolleres Arbeiten beschieden als den männlichen Angestellten, und allgemein faßt die Frau ihre Arbeit viel persönlicher auf als der Mann. Diesen Tatsachen wird meist kaum Rechnung getragen, auch nicht von seiten der Arbeitgeberinnen. Sehr viele Arbeitgeberinnen sind sich nicht bewußt, daß ihr Amt ihnen gewisse Verpflichtungen auferlegt, die an ihre Selbstdisziplin ein nicht geringes Maß von Anforderungen stellen. Eine Arbeitgeberin, die ihre üblen Launen die Angestellten fühlen läßt, ist keine ideale Arbeitgeberin, die von ihren Angestellten Anhänglichkeit und einen gewissen Respekt verlangen kann, ebenso wenig die Arbeitgeberin, die im Erzählen von Familienangelegenheiten und anderen heißen Dingen den Taft vergißt. Daß heute die Angestellte ihre Freizeit und eine gewisse Bewegungsfreiheit verlangt, wollen viele Arbeitgeberinnen nicht einsehen und dem Zug der Zeit keine Konzessionen machen. Wohl am schwersten fügen sich die Hausfrauen in die neuen Zeitverhältnisse, die das Verhältnis der Angestellten zur Arbeitgeberin und umgekehrt wesentlich verändert haben.

Gewiß, es ist nicht leicht, Arbeitgeberin zu sein. Denn mit diesem Amt übernimmt die Frau die Verpflichtung, für ihre Angestellten stets Arbeit und Verdienst in Bereitschaft zu haben, was unter den heutigen Verhältnissen sehr schwer ist. Vielfach stellt sich die Arbeitnehmerin oder der Arbeitnehmer viel besser als die Arbeitgeberin. Es ist auch Tatsache, daß die weiblichen Angestellten sich einem Chef viel eher unterordnen als einer Frau, was immer wieder und in allen Berufsarten zutage tritt. Umgekehrt gibt es viele weibliche Angestellte, die vor einer Frau weniger Befangenheit zeigen als vor einem Vorgesetzten. Im gegenseitigen Verhältnis bewirkt der Ton, der von der Arbeitgeberin eingehalten wird, Wunder.

Mit der Entwicklung des Erwerbslebens der Frau vermehrt sich die Zahl der Arbeitgeberinnen. So wie die Verhältnisse heute liegen, kann füglich behauptet werden, daß die

Frau es ist, die Betriebe, die ein gewisses Maß individueller Arbeit verlangen, aufrecht erhält und so gewisse Zweige vor der nivellierung der Industrie schützt und bewahrt.

S. Lotter.

—O—

Küchenrezept.

Spinat

wie er immer gekocht werden sollte.

Die Mineralstoffe, die der Spinat enthält, sind in Wasser löslich. Deshalb darf er nicht in Salzwasser vorgekocht werden, sondern er muß (weil er selber sehr viel Wasser enthält) in dem eigenen Wasser gekocht werden. Spinat wird tüchtig gewaschen und mit dem an den Blättern hängen gebliebenen Wasser aufs Feuer gesetzt. Zuerst muß er fleißig gerührt werden, damit er nicht ansetzt; nachher kocht sich das Wasser aus den Blättern und der Spinat wird im eigenen Wasser weich. Dann wird er, um ihn ausgiebiger zu machen, durch die Fleischmaschine getrieben und, je nach der Menge des Spinates — auf je $\frac{1}{4}$ Pfund gekochten Spinat —, mit einem Ei vermischt. Das Ei wird in einem Töpfchen mit wenig Milch vermischt, kommt in den Spinat, der dann nicht mehr kochen darf, damit das Ei nicht gerinnt. Vor dem Anrichten wird er gesalzen und gepfeffert und entweder mit 2—3 Eßlöffeln Rahm (wenn möglich geschlagenem) oder mit einem Stüchchen Gallert (Sulz) vermischt und nicht zu heiß serviert.

Man kann ihn auch im Wasserbade heiß behalten. Spinat wird auch gerne mit verlorene oder halben pflaumenweichen Eiern oder Markercroutons garniert.

Markercroutons: Drei Milchbrötchen werden mit einem dünnen Messer von der Rinde befreit, die Ranten unten und oben abgeschnitten und das Brot quer durch halbiert. Man bohrt nun das Weiche heraus, so daß man ein kleines Teiggäß erhält. Nun schmilzt man 30 g Butter, zieht jedes so vorbereitete Gefäß schnell durch dieselbe, legt gewässertes, in Scheiben geschnittenes Rindermark hinein und überstreut es mit Pfeffer und Salz. Alsdann setzt man die so vorbereiteten Croutons in einen heißen Ofen und läßt sie schön gelb backen. Man kann aber auch die vorbereiteten Croutons in Butter ausbacken, und diese dann, mit Mark gefüllt, kurze Zeit in den Ofen setzen. Statt mit Mark kann man die Croutons mit verschiedenen Pürees von Trüffeln, Leber oder Champignons füllen.

—O—

Spruch.

Wer trocken Brot mit Luft genießt,
Dem wird es wohl bekommen,
Wer Sorgen hat und Braten ißt,
Dem wird das Mahl nicht kommen.