

Zeitschrift: Schweizer Frauenblatt : Organ für Fraueninteressen und Frauenkultur
Herausgeber: Bund Schweizerischer Frauenvereine
Band: 13 (1931)
Heft: 9

Heft

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: 01.02.2025

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

meinen Berufsfortbildung gerne absolvieren möchten, können zum theoretischen Teil zugelassen werden. Lehrpläne und Anmeldeformulare sind bei der Präsidentin des Schweizerischen Bienen- und Züchtungsvereins: Schö. S. Anna Rilling, Lütisbach, Oberägeri, zu beziehen. Schw. Sanna Rilling ist auch zu jeder weiteren Auskunft gerne bereit.

Sauwirtschaftliche Ferienkurse auf dem Hofberg der Frauenvereine St. Gallen.

Jedes Jahr gehen wir mit neuer Freude an unsere Ferienkurse und sind uns der Wichtigkeit bewusst, desto dankbarer sind wir, dass wir sie tun dürfen. Schon 60 junge Menschen haben im Lauf der ersten drei Jahre ihre hauswirtschaftliche Lehre bei uns gemacht und haben sich, was wohl noch wertvoller ist, im Frieden unserer Bergwelt innerlich geföhrt und bereichert.

Wir sind hier bei uns, das ist die Hauptsache! Reiz rein und in tadelloser Ordnung sei, das jedes Gerüst, das ihnen anvertraut war, schmackhaft und appetitlich auf den Tisch kommt. Mit Ausdauer nähren sie ihre freundlichen Hausdrücker, und wenn es galt, eine Wäsche zu halten in der luftigen Waschküche unter alten Bäumen, so wurde auch diese Arbeit zu einer Freude.

In den Ferienstunden, wo ihnen der Sinn der hauswirtschaftlichen Arbeit fargelagt wurde, ging ihnen noch manch Lichtlein auf, das die Arbeit hell erleuchtete, und beim lebensständlichen Unterricht lauteten sie anständig den Worten, die sie auf ihr Leben vorbereiten sollten, ihr Leben daheim, in der Familie, drängen in der Fremde, an der Arbeit im Haus aber in der Zeit einen breiten Raum. Manches unserer Mädchen, das kaum zehn sein konnte während seiner Kinderjahre, hielt sich bei uns für verpackte Kinderfreuden (stablos, indem es verhäumtes nachholte).

Nach gewonnen wurde nach Herzenslust. Ein Aufbruch nach belegter Brate und Obst lieferte die Gelegenheit, und so wanderten wir oft in die nahen Berge, fingen, fahrend, aber uns still dankbar der herrlichen Natur hingebend.

Es denke niemand, unsere Töchter werden zu sehr vernachlässigt bei diesem Leben. Die echte Freude vertieft den Menschen, sie verbindet ihn nicht, Weib der Jugend die Möglichkeit, einmal reiflos glücklich zu sein, so wird sie Mut gewinnen für das ganze Leben.

Das bei der ersten in weitgehendem Maße auch er-

holungsbedürftigen Töchtern dienen, braucht wohl kaum mehr eigens betont zu werden. Bei jedem Wetter haben wir eine Verlässlichkeit und Geduld. Aller Unterricht, alle Maßnahmen werden draussen abgehalten, alle „mobilen“ Ausarbeiten, wie Gemeinlichen, Kleiderputzen, Nähen usw. befohrt man draussen.

Eine gute, gepflegte Kost, tägliche Siegeluren und lange Nachtruhe, alles bürgt für gute Erholung. Wir sind dankbar, daß der Staat und Bund uns das Honorar für unsere gute Lehrerin geben und daß das Hofgebirg für manche Schülerin durch deren Arbeitgeber, durch Vereine oder Private bezahlt wird. Wir freuen uns, niemanden abweisen zu müssen, weil die Kosten nicht aufgebracht werden können; denn gerade dort ist oft der Auenhalt auf Weidern am notwendigsten.

E. Weiler-Speter.

Zagungen.

Parfrazenszusammenkunft.

Vom 26.-29. Januar hat die diesjährige Parfrazenzusammenkunft, an der 68 Parfrazen teilnahmen, im Schö. S. Anna Rilling, die diesjährige Zagungsleiterin, in der Parfrazen, in einem Ort, wie eine Teilnehmerin im „Aufgeklärt“ sagt, wie geschaffen zur Verinnerlichung und Selbstbestimmung. Erreichte groß war namentlich die Teilnahme von jungen Parfrazen, die sich an diesen Zusammenkünften geistliche Stärkung und Klärung in so manchen Fragen holen wollten, die sich über die ihrer Pflichten Arbeit hielten. Man sprach sich aus über den „Gemeinbedienst der Parfrazen an der Jugend und den Erwerb der Frauen“ in der Großstadt und auf dem Lande, in den Sonntagsschulen, den Kindermissions- und Jugendbüchern, aber auch in der Spitzstunde an den Stellen kurzer Gemeinbedienst. Einem großen Bedürfnis kam auch eine Ausdrucks über die Geburtenregelung entgegen, denn wie oft und ausdend stellt sich gerade diese Frage einer Parfrazen, die so manchen Einbildung in sittliche und eheliche Not erhält. Heimlich waren auch die Abende, die mit Musik, Gesang und Sangarbeiten ausgefüllt waren. Es waren geistliche Tage.

Die nächste Zusammenkunft der Parfrazen wird aller Voraussicht nach in Herisau im Kanton Appenzell stattfinden.

Freunde des jungen Mannes.

(Eingelaufen.)

„Junge Leute, die nach Zürich, Winterthur, überhaupt in die Fremde berufen, erhalten unentgeltlich Adressen vertrauensvoller Pensionen Rat und Auskünfte in allen Lebensfragen. Ein Schweizer, Ausnahmestellen (Altnau, Baden, Basel, Bern, St. Gallen, Lugano, La Chaux-de-Fonds, Kreuzburg, Spiez, Winterthur, Brühlmatt, 27, und Zürich 8, Feldbeggstr. 85) Vertrauensadressen im Ausland.“

Veranstaltungs-Anzeiger

Bern: Montag, den 2. März, 20^{Uhr}, im „Dachstuhl“, Jungbosengasse, 1. Etage: „Vereinigung weiblicher Geschäftsführer der Stadt Bern: „Der Schweiz. Hofvertrieb, seine Entwicklung und heutige Organisation.“ Nichtübertragbar von Dr. F. Siggentobler. Für Altmitglieder Eintritt frei, Neumitglieder und Patronsmitglieder 50 Cts.

Zürich: Dienstag, den 3. März, 20 Uhr, im weissen Saal des Volkshauses: „Donnerstag, den 5. März, 20^{Uhr}, im Konfessionsrat der Frauenvereine: „Die Mitarbeit der Frauen in der Schulpflege.“ Von Frau Schwibbe-Regenhag, Basel.

Rebation. „Allgemeiner Teil: Frau Helene David, St. Gallen, Zellstrasse 19, Telefon 25.13. „Freiwilliger: Frau Anna Herzog-Suter, Zürich, Freudenbergstrasse 142. Telefon 22.608.“

Drucksachen jeder Art in geschmackvoller Ausführung. **Buchdruckerei Winterthur** vorm. S. Binkert, A.-G. Teleph. 27.52

kom zu Kräften und zu gesünder Farbe...

Aus 1793 Konsumenten-Zeichnungen:

Teilen Ihnen mit, dass wir mit dem Banago sehr zufrieden sind. Ich war krank und da hatten wir allelei Mittel probiert, aber vergebens, da, als wir nun mit dem Banago anfangen, kam ich sofort zu Kräften und zu einer gesünderen Farbe. Jetzt bin ich fest und habe rote Backen und fühle mich ganz wohl, was ich nur dem Banago zu verdanken habe. J. B. P. 1651



BANAGO

LADEN-FREISE wichtigster Nago-Produkte: Banago 250 Gr., -25, 500 Gr. 1.20, Maltingo 500 Gr. 2.50, Nagonaltor 250 Gr. 2.-, 500 Gr. 3.80. NAGO OLTEN.

Nach Krankheit ist **Elchjina** das bewährte Stärkungsmittel

Originalphosphat 3.75 sehr wertvoll als „Orig.-Doppelphosphat“ d. d. Apotheken nach 6.25

Löwen-Apotheke

Dr. B. Heierli, Apothekerin

Zürich / Bahnhofstr. 58

PHARMACIE:

Lager sämtl. in- u. ausländischer Spezialitäten

Verbandstoffe / Artikel für Kinderpflege / Mineralwasser. P 250 Z

HOMOEOPATHIE:

Depot von Dr. Willmar SCHWABE, Leipzig.

Gewissenhafte Ausführung sämtl. Rezepte.

Prompte Lieferung ins Haus. Teleph. 33.571

Alleinstehende Dame

Bernerin, gebildet, mit vielseitigen praktischen Kenntnissen sucht Mitarbeit, ev. Beteiligung an sozialer Arbeit. Offerten erbeten unter P 1390 W Publicitas A.-G. Winterthur, Marktgasse 1.

Wer nicht infiziert, wird vergessert

Knaben Institut Chablot Bex (Waadt) vorm. Bitterlin

Spezialschule für Französisch, Handel und Bank (Ausbildung durch Fachleute), Spezialabteilung f. Kaufleute mit abgeschl. Lehrtät. (Stellenvermittlung durch eigenes Bureau). Post, Eisenbahn, Zoll, Hotelgewerbe (Korrespondenz und Buchführung), Diplompfandung, Prospekt durch Direktion. P. 682-1 L.

Bündner Frauenschule CHUR

Am 7. April beginnen: 6monatiger Haushaltungskurs, 3 mon. Kurs in Weiß- oder Kleidermadeln, Hauswirtschaftslehrerinnen-Kurs, Arbeitslehrerinnen-Kurs, Prospekte u. Anmelde-scheine sind durch die Vorsteherin zu beziehen. P 591-2 CH.

Größer billiger Verkauf Jede Art Vorhänge

von einf. bis feinsten kaufen Sie vorteilhaft und werden billiger vergütet, Fachkundige Beratung. P 239 Z

Ältestes Spezialgeschäft **Frau L. Grob, Zürich** Augustinerstrasse 52

Berücksichtigt die Inserenten dieses Blattes

Junge Leute die nach **Zürich**, überhaupt in die Fremde verreisen, erhalten unentgeltlich Adressen vertrauensvoller Pensionen, Rat, Auskünfte. Ein Schweizer, Ausnahmestellen, Vertrauensrat im Ausland. Schweizer Verein der Freunde des jungen Mannes, Büro Zürich 8, Feldbeggstrasse 85. P 7928 Z

Flechten OF4955 Gl. jeder Art, auch Bartflechten, Hautausschläge, frisch u. veraltet, besonnt die vielbewährte Flechtensalbe „Myra“. Preis kleiner Topf Fr. 3.- großer Topf Fr. 5.-. Zu beziehen durch die Apotheke Flora, Glarus.

Zürich: Seidengasse 12, Nähe Hauptbahnhof (Telephon 51.748)

Winterthur Turnerstrasse 2, Telephon 30.65

Basel: Sternengasse 4 (Telephon 57.7792) Reinacherstrasse 67 (Teleph. Saff. 7061)

Bern: Zeughausgasse 20 (Tel. Boll. 7451), Spitalackerstr. 59, Mählemattstrasse 62

St. Gallen: Burggraben 2 (Telephon 1744)

Schaffhausen: Bahnhofstrasse 4 (Telephon 18.30)

Luzern: Grabengasse 8, z. Guggenrot (Telephon 181)

Mosstr. 18 (Telephon 2480)

Aarau: Zollrain 5 (Tel. 14.50)

Basel: Neuenquasse 41

Herisau: Asylstrasse 12

Rorschach: Reitbahnstr. 7

Z. Süßfett“ und 50 Prozent höher als der des 20 Prozent teurer „Palmina“. Es ist eine Mär, daß die Butter den Hauptteil des Rohmaterial-Preises ausmacht. Die übrigen Komponenten wie Arachide-Oel, gehärtete Oele, Kokosfett etc. sind sich in den Preisen, verglichen mit dem vormaligen höheren Butterpreise, ziemlich gleich. Nun haben wir vom Herrn Kantons-Chemiker Baseldstadt Vergleichsanalysen machen lassen und festgestellt, daß die teureren Sorten teils wertiger, teils weniger wertig sind als der Kampffartikel „Basler Süßfett“, was dasselbe ist wie „K. V. Z. Süßfett“, mit dem unser „Original-Süßfett“ bekämpft werden soll! So ist z. B. bei der Trustmarke „Palmina“, für die bekanntlich eine kostspielige Reklame getrieben wird, festgestellt worden, daß sie nicht einmal den gesetzlich vorgeschriebenen Buttergehalt nach der Analyse aufweist — (Fehlergrenze 1-2 Prozent), „Purina“ und „K. V. Z. Süßfett“, die aus der gleichen Basler Fabrik stammen, das eine aber vom K. V. Z. zu Fr. 2.80, das andere zu Fr. 2.40 verkauft werden, weisen ungefähr dieselben Werte auf. Es ist offensichtlich auch dasselbe, nur ist das ein Erholungs-Artikel, das andere Kampff-Artikel. Sehr hübsch ist, daß das teure Oeltruss „Palmina“ hinter dem billigeren Konkurrenz-Süßfett an Gehalt etwa 20 Prozent zurücksteht. Das ist ein schlagender Beweis, daß die Migros nicht nur preisregulierend wirkt, sondern auch einen sanfteren aber kräftigen Qualitätsverbesserenden Druck ausübt. Man hat gemerkt: Wer gegen die Migros-Erholungs-Artikel kämpft, muß mit der Qualität kämpfen! Darf der V. S. K., der Allgemeine Konsument-Verein (A. C. V.), etc. dieses hübsche Versteckenspiel zu la „Blinde Kuh“ mit dem Konsumenten treiben oder sollte er die Möglichkeiten des „Jubiläumsschau-Laboratoriums“ und die quadratkilometerbreiten genossenschaftlichen Volksblätter nicht zu sachlicher Aufklärung über die Qualität kämpfen? Darf der V. S. K., der Allgemeine Konsument-Verein (A. C. V.), etc. dieses hübsche Versteckenspiel zu la „Blinde Kuh“ mit dem Konsumenten treiben oder sollte er die Möglichkeiten des „Jubiläumsschau-Laboratoriums“ und die quadratkilometerbreiten genossenschaftlichen Volksblätter nicht zu sachlicher Aufklärung über die Qualität kämpfen? Darf der V. S. K., der Allgemeine Konsument-Verein (A. C. V.), etc. dieses hübsche Versteckenspiel zu la „Blinde Kuh“ mit dem Konsumenten treiben oder sollte er die Möglichkeiten des „Jubiläumsschau-Laboratoriums“ und die quadratkilometerbreiten genossenschaftlichen Volksblätter nicht zu sachlicher Aufklärung über die Qualität kämpfen?

Grape Fruits per Stück 75 Rp.

Beste Provenienz: Florida an allen Wagen 2 Stück Fr. 1.50

Paterno-Halbblut-Orangen

per Kg. 65 Rp. an allen Wagen Paket zu 1540 Gr. Fr. 1.-

Feinste Messina-Zitronen an allen Wagen 12 Stück 50 Rp.

Der Gehalt.

Vor einer Woche wurde das 25jährige Bestehen des Laboratoriums des Verbandes Schweiz. Konsumentenvereine (V. S. K.) gefeiert. Wie schön ist es, wenn von einem solchen Jubiläum ein allgemeines „Gerühmte“ ist. Sympathie für unsere eigene Sache, die ausgezeichnete Hochachtung zuteil wird und Freund und „Gegner“ in Sympathie-Kundgebungen ausbrechen, wie schön goldig und sonnig ist da der Rückblick auf all diese Zufriedenheiten!

Wir haben auch ein Laboratorium — das ist aber die reinste Polizei! Das ist die Quelle aller Reklamationen an unsere Lieferanten, die wirklich keine warme Sympathie für unsere eigene Sache, die ausgezeichnete Hochachtung zuteil wird und Freund und „Gegner“ in Sympathie-Kundgebungen ausbrechen, wie schön goldig und sonnig ist da der Rückblick auf all diese Zufriedenheiten!

Wir haben auch ein Laboratorium — das ist aber die reinste Polizei! Das ist die Quelle aller Reklamationen an unsere Lieferanten, die wirklich keine warme Sympathie für unsere eigene Sache, die ausgezeichnete Hochachtung zuteil wird und Freund und „Gegner“ in Sympathie-Kundgebungen ausbrechen, wie schön goldig und sonnig ist da der Rückblick auf all diese Zufriedenheiten!

differeuz. Da ist es also wertvoll, zu wissen, ob es sich lohnt, die 20 Prozent mehr auszugeben für die teuren Sorten. Nun kommt es beim butterhaltigen Kochfett auf den Buttergehalt an, da die Butter den Hauptteil des Rohmaterial-Preises ausmacht. Die übrigen Komponenten wie Arachide-Oel, gehärtete Oele, Kokosfett etc. sind sich in den Preisen, verglichen mit dem vormaligen höheren Butterpreise, ziemlich gleich. Nun haben wir vom Herrn Kantons-Chemiker Baseldstadt Vergleichsanalysen machen lassen und festgestellt, daß die teureren Sorten teils wertiger, teils weniger wertig sind als der Kampffartikel „Basler Süßfett“, was dasselbe ist wie „K. V. Z. Süßfett“, mit dem unser „Original-Süßfett“ bekämpft werden soll! So ist z. B. bei der Trustmarke „Palmina“, für die bekanntlich eine kostspielige Reklame getrieben wird, festgestellt worden, daß sie nicht einmal den gesetzlich vorgeschriebenen Buttergehalt nach der Analyse aufweist — (Fehlergrenze 1-2 Prozent), „Purina“ und „K. V. Z. Süßfett“, die aus der gleichen Basler Fabrik stammen, das eine aber vom K. V. Z. zu Fr. 2.80, das andere zu Fr. 2.40 verkauft werden, weisen ungefähr dieselben Werte auf. Es ist offensichtlich auch dasselbe, nur ist das ein Erholungs-Artikel, das andere Kampff-Artikel. Sehr hübsch ist, daß das teure Oeltruss „Palmina“ hinter dem billigeren Konkurrenz-Süßfett an Gehalt etwa 20 Prozent zurücksteht. Das ist ein schlagender Beweis, daß die Migros nicht nur preisregulierend wirkt, sondern auch einen sanfteren aber kräftigen Qualitätsverbesserenden Druck ausübt. Man hat gemerkt: Wer gegen die Migros-Erholungs-Artikel kämpft, muß mit der Qualität kämpfen! Darf der V. S. K., der Allgemeine Konsument-Verein (A. C. V.), etc. dieses hübsche Versteckenspiel zu la „Blinde Kuh“ mit dem Konsumenten treiben oder sollte er die Möglichkeiten des „Jubiläumsschau-Laboratoriums“ und die quadratkilometerbreiten genossenschaftlichen Volksblätter nicht zu sachlicher Aufklärung über die Qualität kämpfen? Darf der V. S. K., der Allgemeine Konsument-Verein (A. C. V.), etc. dieses hübsche Versteckenspiel zu la „Blinde Kuh“ mit dem Konsumenten treiben oder sollte er die Möglichkeiten des „Jubiläumsschau-Laboratoriums“ und die quadratkilometerbreiten genossenschaftlichen Volksblätter nicht zu sachlicher Aufklärung über die Qualität kämpfen?

Humor

Ein anmutiges Stücklein, wie wir den Dienst am Konsumenten verstehen: Der h. Bundesrat dekretierte bekanntlich die Butterzollerhöhung von Fr. 20.— auf Fr. 70.—, von Fr. 70.— auf Fr. 120.—. Da schrieben wir „Zeitung in der Zeitung“ vom 9. August 1930: „... Und wenn Zollerhöhung sein müßte, so wenigstens keine auf Kochbutter, denn solche produziert die Schweiz nur einen kleinen Bruchteil... Es war immer so, daß ein geringwertiger Artikel auch nicht so stark mit Zoll belastet wird... Man darf hoffen, daß den Konsumenten irgend ein Befürworter erstet und diese Sache nicht mit den Händen unter dem Tisch abgemacht wird, oder soll dem wohlbestallten Arbeiter und Angestellten bedeutet werden, daß Butter nicht auf seinen Tisch gehört? Man bedenke reichlich, daß die schweizerischen Nahrungsmittelzölle u. 7 Prozent im Durchschnitt nicht übersteigen... Nebenbei darf man auch an das Gastgewerbe denken, dessen guter Ruf auch etwas von der Butterküche abhängt. Wir meinen: Wir wollen recht zu leben haben im Schweizerland... müßte nicht sein. Einsiedelbutter wurde mit denselben Lasten belegt wie Tafelbutter. Hätten wir da einfach die Hände in den Schoß legen sollen? Nein! Wie sich die weniger muskulöse fräuliche Hälfte dort wo der Druck des gestrengen Herrn zu hart wird gar artig und legal irgendwie zu helfen weiß, so haben wir eben die Butter im Ausland eingeschiffen, ihr 50 Prozent Buttergehalt Backöl beigemischt, worauf das Gemisch keine Butter (Zoll Fr. 120.—), sondern eher Kochfett (Zoll Fr. 40.—) war. So mußten wir den Preis für unser Süßfett, für das jenes Rohmaterial verwendet wurde, nicht erhöhen. Da kam dann allerdings bald ein neuer allerhöchster Beschluß, daß Kochfett über 50 Prozent Buttergehalt zu haben den hohen Butterzoll zahlen müsse, damit der Butterzoll nicht umgangen werden könne“. Ist damit dem Fiskus geholfen? Nein! Jetzt wird kein Pfund hochbutterprozentiges Kochfett mehr eingeführt — wohl aber ist das kleine Hintertürchen verriegelt, durch das die Hausfrau (der wir den Nutzen unserer Fingigkeit zukommen lassen) etwas Gutes in die Küche schmuggeln konnte. Will man es uns bitter übernehmen, daß wir nicht bloß trockene Preisregulierungs-Engel sind, — sondern uns mit unseren lieben Konsumenten zu helfen wissen, wo man uns den Ankenhaften höher hängen will?

Meilener Original-Süßfett

gutes butterhaltiges Kochfett

420 Gr.-Tafel Fr. 1.-

Vollfett ein ausgesprochenes Kraftfett

620 Gr.-Tafel Fr. 1.-

Cocosfett „Ceylona“ 1/2 Kg. 80^U Rp.

730 Gr.-Tafel Fr. 1.-

Speiseöl Arachide, Rufisque 1 Lt. 99 Rp. Flasche zu 930 Gr. = 1.01 Lt. Fr. 1.- *

„Amphora“-Speiseöl 1 Lt. Fr. 1.25

Flasche zu 735 Gr. = 8 Dzl. Fr. 1.- *

„Santa Sabina“-Olivenöl 1 Lt. Fr. 1.82

Flasche zu 500 Gr. = 5^U Dzl. Fr. 1.- *

*) plus 50 Rp. Flaschendeport.

BUTTER

Tafelbutter gelbe Marke 100 Gr. 50 Rp. 200 Gr.-Mödeli Fr. 1.-

Tafelbutter „Die grüne Marke“ 100 Gr. 57 Rp. 175 Gr.-Mödeli Fr. 1.-

Tafelbutter zum Einsieden 100 Gr. 48^U Rp. 410 Gr. Stock Fr. 2.-

Versandabteilung

spediert nach allen Orten prompt u. zuverlässig. Gef. Preisliste u. Versandbedingungen verlangen.

Migros A.-G. Basel 2

Tel. Safran 73.06

Haushalt und Familie.

Was ist die Hausfrauenarbeit wert?

Am letzten Jahrestage, seit eine steigende Anzahl Hausfrauen der von der Frauenbewegung schon früher verbreiteten Gedanken der Anerkennung des Hausfrauenberufes erfährt, ist wiederholt davon gesprochen worden, den Wert der Hausfrauenarbeit in Ziffern festzustellen. Diese Anregung kam aus der nordamerikanischen Union, wo solche Berechnungen bereits wurden. „Ziffern“, so sagen sich die reichlich stichtigen Amerikanerinnen, „führen eine unüberlegbare Sprache. Warum also sollten nicht auch Hausfrauen sich der Ziffern bedienen, um auf den materiellen Wert ihrer Arbeit zu verweisen? Diese Ziffern müssten imponieren und einer höheren, gerechteren Einschätzung der Hausfrauenarbeit und damit der Anerkennung dieser Arbeit als Beruf die Wege bahnen.“

Den Wert der Hausfrauenarbeit ziffernmäßig zu erheben, das ist sicherlich ein verführerischer Gedanke. Ein Gedanke, der insbesondere jene Frauen betrifft, die sich über die Ursachen, Zusammenhänge und Wechselwirkungen der Wertbestimmungen besagter Arbeit nicht klar sind. Kann aber der Wert der Hausfrauenarbeit richtig errechnet werden? Und können, wie angenommen wird, die Marktpreise die Basis einer solchen Berechnung bilden?

Erwägen wir zunächst die Struktur der Hausfrauenarbeit. Was finden wir? Daß sie, obwohl die Stellung des Familien- und Volkswirtschaftlichen beeinflusst, durchaus nicht einseitig professionellen Charakter besitzt. Vielmehr aus vielfältigen, ineinander greifenden, einander beruhigenden und bestimmden Arbeiten zusammengesetzt ist. Hier soll nicht untersucht werden, ob jede dieser Arbeiten von berufsmäßig eingestellten Kräften nicht besser, rationeller, erfolgreicher vollbracht werden könnte. Maßgebend ist, daß sie von der Hausfrau tatsächlich verrichtet werden. Diese Arbeiten bestehen aus Kochen, Aufkräumen, Waschen, Plätten, Säugen, Nähen usw., aber auch aus Kinderpflege und Erziehung und schließlich aus administrativen und organisatorischen Verrichtungen, die sich aus der Führung der Haushaltsgeschäfte ergeben. Zur Bemessung aller drei Arbeitskategorien, die als Arbeiten in der Küche und im Haushalt, als Pflege der Familie und als häusliche Betriebsleitung gruppiert werden können, lassen sich wohl gewisse Marktwerte heranziehen, und zwar die Kosten, die aus der Beschäftigung von Hausgehilfinnen, Aufwärterinnen, Wäscherinnen, Plätterinnen, Näherinnen, Kinderpflegerinnen, Erzieherinnen und Hausdamen oder Wirtschaftskleiderinnen erwachsen. Nun wird gewagt, daß der Wert der Hausfrauenarbeit ermittelt werden kann, wenn die von der Hausfrau den einzelnen Arbeiten gewidmete Zeit errechnet wird. Durch die Multiplikation der Stundenzahl mit der Zahl, die als Stundenlohn für die verschiedenen Arbeiten erhoben wird, könnte der Wert der Gesamtheit der Hausfrauenarbeit durch eine glaubwürdige Ziffer dargestellt werden.

Wäre diese Berechnungsformel richtig? Um sie anwenden zu können, müßten die Stunden, die bei den einzelnen Arbeiten der Hausfrau verstrichen, zunächst genau ermittelt werden. Versuchen wir einmal die Arbeit einer Hausfrau. Ob sie nun ihren Haushalt selbst besorgt, oder ob sie sich helfen läßt, es erregt sich kein Zweifel, daß sie eine bestimmte Arbeit in einem Zuge erledigt. Gewöhnlich ist sie mit zwei oder gar mehreren Arbeiten gleichzeitig beschäftigt. Während des Kochens vollendet sie das Aufkräumen. Oder sie beschäftigt die spielenden Kinder, oder sie näht eine Jacke, da die auf dem Herd brodelnden Wäsche ihr nichts zu schaffen geben, um rasch eine Plätterei, Stopferei oder dergleichen vorzunehmen. Aber nicht nur, daß sie immer bemüht ist, im Interesse der Zeitersparnis und des rascheren Fertigwerdens die verschiedenen Arbeiten ineinander zu schachteln, sie wird in ihrer Tätigkeit auch häufig gestört. Durch die Kinder, durch telefonische Gespräche, durch einen unerwarteten Besuch, durch Lieferanten usw. Die Hausgehilfin oder Aufwärterin aber kann in der Regel die ihr zugewiesene Arbeit ohne Ablenkung beenden, die Zeit, die sie mit dieser oder jener Arbeit verbringt, läßt sich daher genau fixieren.

Wer noch ein anderes Moment zeitigt einen Unterschied zwischen der von der Hausfrau und

der gleichen von einer bezahlten Kraft durchgeführten Arbeit. Die Hausfrau ist zu ihrer Arbeit anders eingestellt. Ihre innerlichen Beziehungen hierzu veranlassen sie zumeist zu einem flinkeren Tempo und auch zu durchdachten, zweckvolleren Arbeitsmethoden. Tempo und Methode aber sind wichtige Regulatoren der Arbeitszeit.

Ähnlich liegen die Verhältnisse bei der Pflege und Erziehung der Kinder. Gewiß läßt sich feststellen, wieviele Stunden Tag um Tag die Hausfrau von dieser Arbeit in Anspruch genommen wird. Aber können die Stunden, da sie die Kinder wäscht und anfeuchtet oder ihnen beim Waschen und Ankleiden hilft, da sie ihnen bei ihren Schularbeiten zur Seite steht oder mit ihnen Spaziergänge unternimmt, genau umgrenzt werden? Ist diese Tätigkeit nicht auch mit persönlicher Erholung verknüpft und entspricht ihr nicht eine Freude an der Entwicklung der Kinder, die zur Ausdehnung dieser Stunden verleitet? Ein Hilfslehrer etwa muß sich aber an seinen Stundenplan halten, seine Zeit berechnet ihm Geld.

Wie aber ließe sich die eigentümliche, die wertvollste Arbeit der Hausfrau errechnen? Die geistige Mühe, die sie dem Haushalte zuzubringen muß, das Durchdenken der Haushalterfordernisse und ihrer vorzugsrichtigen Verrichtung, die Einteilung und Aufrechterhaltung des Budgets, die Beaufsichtigung aller Vorgänge, die sich im Haushalte abspielen, die Verantwortlichkeit für das tabellarische Funktionieren des Haushaltes und insbesondere für die Gesundheit, das Wohlergehen und das beglückende Zusammenleben der Familie. Diese kostbare Tätigkeit beansprucht im Verhältnis zu untergeordneten, mechanisch oder schablonenhaft geleisteten Arbeiten wenig Zeit. Aber diese Tätigkeit ist es, die täglich und stündlich die Hausfrau belastet, denn um diese Tätigkeit freisetzen ihre Gedanken, auch wenn unter ihren Händen eine andere Arbeit erhebt, so jagt wenn sie persönlicher Erholung oder Zerstreuung sich erweist. Nach welchen Richtlinien soll diese Arbeit berechnet werden?

Und was wäre das Ergebnis der komplizierten Gesamtberechnung? Eine Summe, die die Höhe der Kosten einer tüchtigen, vielseitig verwendbaren Hausgehilfin vielleicht übersteigen, in keinem Falle aber dem Werte der Hausfrauenarbeit entsprechen würde. Die Bezahlung hochqualifizierter, spezialisierter Arbeitskräfte zum Schutze der Berechnung zu machen, dies wäre gleichbedeutend, weil die Umstände in Wirklichkeit, sowohl der Ergebnisse, als auch der organischen Gründe, nicht in der Lage sind, die Arbeiter unter ein Paar hoch bezahlter Kräfte zu stellen.

Wir sehen: Der Wert der Hausfrauenarbeit läßt sich nicht effektiv errechnen, weil der Wert der immateriellen Hausfrauenleistungen — der Pflege des Lebens, der Erhaltung der Gesundheit, der Lebensgemeinschaft, der Stärkung der Volkskraft, Volksmoral, Volksgesundheit und des Volkseinkommens —, die wichtiger sind als die Tätigkeit, für die ein Marktwert ausgemessen werden könnte, sich nicht in Ziffern ausdrücken läßt. Aber auch, wenn es möglich wäre, die Gesamtheit der Hausfrauenarbeit verlässlich zu taxieren und zu einer Ziffer zu gelangen, die das Prestige der Hausfrau erhöhen würde, könnte diese Berechnung eine praktische Bedeutung haben? Die Hausfrau arbeitet nicht, um ihre Produkte zu verkaufen. Sie arbeitet aus Liebe und Opferfreudigkeit. Sie steht außerhalb der Erwerbswirtschaft. Und wenn sie diese auch als Konsumentin und zum Teil auch als Produzentin für den eigenen Wirkungskreis beeinflusst, die Aufgabe bleibt aufrecht, daß sie keine Erwerbende, daß also der materielle Wert ihrer Arbeit nur angenommen ist. Hypothesen jedoch haben nicht die Gewalt, die Gesetzgebung zu bedingen. Wohl aber werden sich die Gesetzgeber dazu entschließen müssen, den ideellen Wert der Hausfrauenarbeit anzuerkennen, wenn die Hausfrauen im festgefühten, wohlgeplanten Zusammenhänge die Forderung nach Anerkennung der Hausfrauenarbeit als Beruf populär machen und den lebendigen Volkswillen zur Verwirklichung dieser Forderung ins Treffen führen.

G. Un.

Mischung in verhältnismäßig sehr kleinen Mengen, jedoch in der Fraktion und Gemüßen, enthalten, aber sie sind von ganz außerordentlicher Bedeutung, und zwar nicht nur für den Knochenbau, sondern auch für die Haarbildung, für die Blutzusammensetzung, für die Muskelkraft usw. Man hat gefunden, daß dem „Mineralstoffwechsel“ heute mehr denn je großes Interesse zugewendet werden muß, nachdem die von Büchtemann angelegte Verfeinerung der Lebensmittel, bezuglich des Weßels, die Mineralstoffe mehr und mehr bei der Herstellung ausschließt. Diese Salze liegen zum größten Teil direkt unter der Schale des Getreidekörners und werden so zum Weißbrot beim feinen Auszugsmehl fast vollständig entfernt. Deshalb ist hier besonders auf den Wert großartiger Weisse hingewiesen, welche fast voll ihrer Mineralstoffe aufweisen. Auch Kindern gebe man nie Weißbrot, sondern möglichst immer groß gebräutes Vollkornbrot, welches für ihre Entwicklung ganz außerordentlich wichtig ist. Aber nicht nur beim Weisse werden die wertvollen Mineralstoffe entfernt, sondern leider sündigen heute noch viele Hausfrauen, indem sie das Gemüse falsch zubereiten. Das Gemüse „à la maitre“ ist ganz einfach ein Weisse gegen die Mineralstoffe der Kinder. Viel Mineralstoffe bei dieser trüben Brühebehandlung entfernt werden, hat ein Chemiker-Physiologe, Raquet Berg, festgestellt. Beim Abbräuen von Weissefrucht ist ein Verlust heraus-

Phosphorsäure	45.1	Prozent
Eisensalz	46.2	„
Feit	45.1	„
Stärke	81.8	„
Jodsalz	70.2	„
Nachsalz	12.2	„
Freie Säure	45	„
Aluminium	95.7	„
Kalium	95.7	„
Natrium	95.6	„
Kalk	76.9	„
Magnesium	76.6	„
Phosphor	72.5	„
Schwefel	44.4	„
Chlor	66.8	„

Ob die Hausfrau heute nicht Zahlen stets als warmen Beispiel vor Augen haben und so sich abgewöhnen, die Gemüse durch die Behandlung zu entfernen. An den vollen, etwas herberen Geschmack werden sich die Angehörigen auch gewöhnen, wenn man sie erst auf die Bedeutung dieser Zubereitung aufmerksam gemacht hat.

Hygiene.

Mütter, schützt keine Kranken Kinder in die Schule!

Mütter das ist doch selbstverständlich, denken viele Mütter beim Lesen der Uberschrift. Ich werde doch mein Kind, wenn es krank ist, nicht in die Schule schicken! — Doch wie oft wird in der Wirklichkeit dagegen gefehlt. Wie wenig Mütter wissen, daß auch der Schnupfen, die einfache Halsentzündung, anstehend sind; und wie selten werden die Kinder so erzogen, daß sie nicht andere Kinder anstecken und ansteigen. — Wir behandeln oft die schwierigsten Fragen der Hygiene in wissenschaftlichen oder populären Abhandlungen, aber das Umgehen des Gelehenen ist die Praxis nicht. Hand vor den Mund beim Gehen oder Gehen, Kopf zur Seite auf die Schulter heruntergehangen, das müßte den Kindern eine Selbstverständlichkeit sein. Bewegungen, die fast automatisch erfolgen.

Viele der sogenannten Kinderkrankheiten, die alle Infektionskrankheiten, also ansteckend sind — beginnen mit Schnupfen und Husten, der als harmlos angesehen wird. Das Kind wird zur Schule geschickt und steckt dort in der Infektionszeit, d. h. in der Zeit von dem Eindringen der krankheitserregenden Bakterien bis zum Ausbruch der Krankheit, andere Kinder an, die die Krankheit vielleicht vorhandenen kleinen Geschwülsten mitbringen, die dadurch immer ernsthaft gefährdet werden.

Oder die Mutter schickt ihr Kind mit Windpocken in die Schule, weil sie den Ausschlag als harmlos „Aideln“ ansieht, oft genug beachtet sie ihn auch gar nicht. Wie viele Mütter sehen denn ihre Kinder entseidet! Aber nicht nur Unwissenheit, sondern auch Gleichgültigkeit und Nachlässigkeit können die Ursache sein, daß Kinder nicht rechtzeitig von der Schule ferngehalten werden. Wir wissen, daß eine Reihe von Kinderkrankheiten, besonders Diphtherie und Scharlach, heute häufiger vorkommen als in den vorangegangenen Jahren. Viel Unheil könnte verhütet werden, wenn jede Mutter es sich zur Pflicht machen würde, ihrem Kinde mittags, wenn es aus der Schule kommt, und abends vor dem Schlafengehen in den Hals zu sehen. Jede Entzündung, jeder Belag würde in den Anfängen entdeckt werden, was nicht nur für das eigene Kind von entscheidender Bedeutung sein kann, sondern auch oft ernsthafte Gefährdung von Mitmenschen verhindern würde. Das bedeutet gewiß keine Ueberanständigkeit, sondern es gibt nur das Gefühl, alles getan zu haben, was notwendig ist und schützt sowohl wie möglich vor unangenehmen Uebererregungen. Auch die Feststellung der Temperatur gehört zu den unerlässlichen Notwendigkeiten — in jedem Haushalt, in dem Kinder sind, müßte ein Fieberthermometer sein — und kann oft den Weg weisen, ob das über Kopfschmerzen klagende Töchterchen sich nur irgendeiner Arbeit oder dem Schulleibchen drücken will, oder ob wirklich eine ernsthafte Krankheit im Anzuge ist. Selbstverständlich ist, daß bei Erkrankungen der Art hinzuzuziehen ist.

Besonders häufig erfolgt Ansteckung durch leuchtigste Kinder. In den ersten 14 Tagen läßt sich die Natur der Krankheit, ob einfacher Bronchialkatarrh oder Keuchhusten, sehr schwer erkennen. Man möchte das Kind nicht so lange aus der Schule fehlen lassen, man fürchtet wohl

auch, daß der nicht besonders gute Schüler durch den langen Ausfall nicht berückt wird, er wird weiter in die Schule geschickt, oder — noch trauer — zu früh wieder eingeschickt, und gefährdet dadurch viele Mitbürger.

Die Diphtherie wird oft durch fogen. Bakillen übertragen. Das sind Kinder, die ohne selbst krank zu sein, die krankheitserregenden Keime in Hals oder Nase — Nasenraum mit sich tragen und andere anstecken können. Sie werden durch Nasenausschritte, die bakteriologisch untersucht werden, festgelegt und läßt nach dem gesetzlichen Bestimmungen vom Schulbesuch ausschließen. Die Feststellung solcher Bakillenträger ist wichtiger als die Desinfizierung, von der oft alles erwartet wird. Es ist vor allem der frange oder der Krankheitskeime tragende Mensch, der andere ansteckt. An der Tatsache, daß häufig frange Kinder zur Schule kommen, ist nicht zu zweifeln. Was ist dagegen zu tun?

Einmal werden die Lehkräfte, besorgt für das Wohl ihrer Klasse, schon häufig veranlassen, daß Schulkinder, die ihnen als krank auffallen, nach Hause geschickt und die Eltern davon benachrichtigt werden. Die Lehrkräfte werden sich der Mithilfe des Schularztes bedienen, indem diesem in der Sprechstunde die krankheitsverdächtigen Schüler vorgestellt werden, oder indem sie der Schularzt selbst bei Klassenbesuchen ausfindig macht. In fast allen Volksschulen und in vielen höheren Schulen ist eine schularztliche Verpflegung bereit durchgeführt, daß vor allem der Übertragung der Infektionskrankheiten durch die Schule die größte Aufmerksamkeit geschenkt wird. Die wesentlichste Aufgabe wird aber doch der Mutter zufallen. Einzig, Beobachtungsgabe und Verantwortungsgewiß müssen dazu kommen, um die Mutter dieser Aufgabe gewachsen sein zu lassen. Gewisse Grundkenntnisse, systematisch, nicht nur gelegentlich am Krankenbette des eigenen Kindes erworben, über Ernährung, Ansteckung, über Kinderkrankheiten, insbesondere über die Anfangsstadien, muß jede Mutter haben. Wesentlich ist dann eine sorgfältige Beobachtung des eigenen Kindes. — Beobachtung des Kindes Veränderung in der Stimmung ihres Kindes auffällt. Aber diesen sorgfältig beobachtenden Müttern fehlen doch auch andere gegenüber. Arbeitsüberlastung, aber oft auch Nachgehen aller möglichen gesellschaftlichen Verpflichtungen, hindern die Mütter, ihren so wichtigen Pflichten nachzukommen. Dabei bietet die sorgfältige Ueberwachung, die Körperpflege des Kindes durch die Mutter selbst, nicht durch das Angestellte, letzten Endes doch mehr als nur gesundheitlichen Vorteil. Sie ist eines der Mittel, das engste Band zwischen Mutter und Kind, das oft schon in der Schule sich zu lockern beginnt, wieder zu festigen. — Mütter recht viele Mütter daran denken und danach handeln. Es geht um das Wohl ihrer Kinder.

Dr. Ilse Szegmann.

Die moderne Hausfrau und der moderne Hausrat.

Von M. Steiger-Lenggenhager.

Wohl ist heute zwecks Arbeits- und Zeitersparnis für die Hausfrau oder ihre Hilfskräfte aller unnötige Hiarat, der ehemals die Möbel mehr bemaltete als zierliche, wie Schatze, Aufsätze, Kränze, Geländer, Stiegen, gedrehte Tisch- und Stuhlbeine, verbannt, diese abgehängten Hausregal und Staufänger, die so schwer zu reinigen waren. Das moderne Möbel ist völlig schlicht und glatt, ohne vorstehende Leisten, ohne Verzierung, sein Schmuck ist die Schönheit des Materials und der Arbeit. Rationalisierung heißt auch hier die Parole.

Und doch ist noch so viel Unrationelles, Zeitraubendes an unsern modernen, vermeintlich so sehr schlichten Hausrat, an den allerletzten Möbeln, daß unsere „rationalisierten“ Hausfrauen reklamieren würden, wenn sie überhaupt daran dächten, daß es — auch anders sein könnte. So zum Beispiel büßt sich die Hausfrau oder das Dienstmädchen jeden Morgen mit Wischer und Flaumer, mit Wolltuch und Staublappen unter das Buffet, unter das Sofa, unter die Kredenz, unter den Schreibtisch, unter dieses und jenes Möbel, um den Staub darunter hervor zu holen, sie fährt mit der Hand um jeden Möbelfuß — und Möbel sind bekanntlich Vierfüßler — damit nicht ein häßlicher Schmutzhaufen darum entsteht; zusammen gezählt aufs Jahr: wie viel mal haken, wie viel Bewegungen, und doch liegt sich das alles vermeiden, wenn man die Möbel nicht auf jedes gleich fuhren, sie zum Staub mit Wischerchen versehen auf den Boden stellen. Wie vor uns selbst schon überzeugten, nicht nur eine praktische, sondern auch eine schöne Lösung. Damit fällt diese ganze mühsame Reinigung unter Schränken und Kommoden weg, fällt die Staubansammlung weg, die sich trotzdem an unzulänglichen Stellen nicht immer vermeiden läßt; es fallen die Beschädigungen weg, die durch die Fülle schwerer Möbel auf dem Fund entstehen, fällt weg der viele Verger mit dienbaren Geißern wegen ungenauer Wischens usw. Wer im glücklichen Fall ist, sich seinen Hausrat auf Bestellung machen zu lassen, sollte auf solche „Bodenständigkeit“ halten. Die Möbel erhalten dadurch einen eingebauten Charakter, die Räume eine warme Behaglichkeit.

Ein anderer Punkt. Die neue Hausratmode schreibt niedere Formen vor. Das „englische“ Buffet ist Trumpe, niedere Schränke usw. Sie geht im Grunde hervor aus dem Verstreben, den Wohnbau zu verbilligen, in dem man die Räume mög-

Kohlenhydrate, Fette und Mineralsalze.

Von Dr. Gertraud Wendelmuth.

Die modernen Ernährungsphysiologen legen mit Recht ganz außerordentlich viel Wert auf den Genuß von Zucker (Glucose oder Saccharose) und Fett, wie der menschliche Körper bildet Fett auch zum Teil aus Kohlenhydraten, zum größten Teil aber aus dem vorbestehenden Fett der Nahrungsmittel, wie Butter, Öle, Tierfette etc. Wie wir wissen, wird das Fett in den Geweben als Vorrat abgelagert und bei Bedarf wieder zum Verbrauch des Körpers herangezogen. Deshalb ist ein gewisses kleines Fettvorrat immerhin ratsam, eben für den Fall, daß bei dem Fettvorrat Reservestoff vorhanden sein müßten. Selbstverständlich ist ein Zuviel auch hier schädlich.

Die Bedeutung der Mineralsalze ist erst in den letzten Jahren besonders erforscht worden. Stoffe wie: Natrium, Kalium usw. sind zwar in unserer

Die Kohlenhydrate werden im Körper als Fett gespeichert und können so als Reservestoffe dienen. Im Bedarfsfalle, nämlich bei körperlicher Arbeit, werden sie wieder gelöst und dienen somit fortlaufend als Energiequelle. Der Organismus baut die Zuckersalze bis auf Kohlenhydrate und Wasser ab, die entsprechend ihrer gas- oder wasserlöslichen Natur wieder leicht aus dem Körper entfernt werden können.

Zu eben denselben Produkten, nämlich Kohlenhydrate und Wasser, werden auch die Fette verbannt, diese dritte wichtige Klasse unserer Nahrungsmittel. Sie entstehen in der Pflanze durch biochemische Umwandlung und werden im Körper des Tieres auch aus Zuckersalzen gebildet, man denke an Butter, Schokolade etc. Der menschliche Körper bildet Fett auch zum Teil aus Kohlenhydraten, zum größten Teil aber aus dem vorbestehenden Fett der Nahrungsmittel, wie Butter, Öle, Tierfette etc. Wie wir wissen, wird das Fett in den Geweben als Vorrat abgelagert und bei Bedarf wieder zum Verbrauch des Körpers herangezogen. Deshalb ist ein gewisses kleines Fettvorrat immerhin ratsam, eben für den Fall, daß bei dem Fettvorrat Reservestoff vorhanden sein müßten. Selbstverständlich ist ein Zuviel auch hier schädlich.

Die Bedeutung der Mineralsalze ist erst in den letzten Jahren besonders erforscht worden. Stoffe wie: Natrium, Kalium usw. sind zwar in unserer

