

Zeitschrift: Schweizer Frauenblatt : Organ für Fraueninteressen und Frauenkultur
Band: 23 (1941)
Heft: 34

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: 21.11.2024

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

Zum Bundesgesetz für Heimarbeit*

schreibt uns eine mit der Materie sehr vertraute Mitarbeiterin:

Ich las im „Aufgehö“ einen Artikel über die Annahme des Heimarbeitengesetzes, der verdient, tiefer abgesehen zu werden. Er ist außerordentlich lehr- und aufschlussreich von der geschichtlichen, von der moralischen Seite aus. Der Artikel bringt alle Argumente gegen das Gesetz, die wir immer und immer wieder zu hören bekommen und daher gehen wir auf dieselben näher ein. Es heißt da u. a.: „Gerade weil wir die Lage der Heimarbeitler kennen, halten wir dieses Gesetz für ein richtiges Wirtschafts- und Gemeinwohlgesetz.“ Ihre Ver- fasserin, Fräulein Amelie Moser, führt mit Recht aus, dass auch ein fester Lohn als Nebenverdienst bedeuten kann und die nicht verstehen, das wir alles Interesse daran haben, auch eine fast entlohnte Heimarbeitlerfamilie auf dem Lande zu erhalten.“ Wie heißt es denn heute mit der Frau entlohnten Heimarbeitlerfamilie? auf dem Lande? Welche Rechte und Pflichten eingetragenen zu rechtfertigen, müsste die Ausgabe der Arbeit mindestens zum mindesten mit dem Zeitpunkt, in dem keine Landarbeit zu verrichten ist. Dies ist aber nur sehr selten der Fall. Die Unternehmungen, die Heimarbeit ausgeben, mit Ausnahme ganz weniger auf gewerblich-technischen arbeitender Betriebe — sind rein kaufmännisch geleitet und nehmen keine Rücksicht auf die anderweitige Beschäftigung ihrer Heimarbeitler. Es lassen viele Heimarbeitler, gleich ob in ländlichen oder ländlichen Verhältnissen, über den sehr unregelmäßigen und geringen Verdienst nachdenken.

Was nehmen wir einen fagen Stundenlohn 20, 30 oder 40 Rappen? Zur Illustration der „fagen“ Bezahlung der Heimarbeit auf dem Lande diene folgendes, der 23. Veröffentlichung der Preisbildungs-Kommission des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes 1940 (Aber der in der industriellen Sektorenführer, Maß-Schneider und Bekleider) entnommene Beispiel: „Frau C. wohnt in einem Zehnerlohn. Sie ist sehr fleißig geworden und hat in harter Arbeit ihre Kinderarbeit großgezogen. Das ist ihr aber nur möglich gewesen, weil sie fast tags und Nacht gearbeitet habe und weil früher viel bessere Preise bezahlt worden sind.“ Wenn sie nämlich davon ihre Ausgaben abzieht, so bleibt ihr so bitter wenig, daß sie lieber Kaffee trinken würde. Man möchte sie für die Einvernahme tatsächlich im nahe Kantonalen linden geben. Wie sieht die heimliche Arbeit aus? Sie ist sehr mühsam, da sie auf jede Weise zu vermeiden ist. Man muß sie für die Einvernahme tatsächlich im nahe Kantonalen linden geben. Wie sieht die heimliche Arbeit aus? Sie ist sehr mühsam, da sie auf jede Weise zu vermeiden ist. Man muß sie für die Einvernahme tatsächlich im nahe Kantonalen linden geben.

Es sind jetzt 31 Jahre her, seit der Schweizer die Welt der Heimarbeit studiert. ... heißt es fobann. Die Vermutung liegt nahe, daß der Verfasser, Herr Prof. Lorenz, seit 30 Jahren die Heimarbeit nicht mehr studiert hat. ... Die Heimarbeit — namentlich als Nebenverdienst — angewiesen sind.“ Die Industriellensierung der verschiedenen Branchen, die Heimarbeit vergeben, ist bereits erfolgt und so weit vorgeschritten, daß eine Steigerung von betriebswirtschaftlichen Standpunkte aus nicht mehr lohnend und daher auch nicht mehr zu befrachten ist. In lehrreichen Unternehmungen wird nur der Beschäftigung der Heimarbeitler, der vertriebenen Branchen, die Heimarbeit vergeben, ist bereits erfolgt und so weit vorgeschritten, daß eine Steigerung von betriebswirtschaftlichen Standpunkte aus nicht mehr lohnend und daher auch nicht mehr zu befrachten ist. In lehrreichen Unternehmungen wird nur der Beschäftigung der Heimarbeitler, der vertriebenen Branchen, die Heimarbeit vergeben, ist bereits erfolgt und so weit vorgeschritten, daß eine Steigerung von betriebswirtschaftlichen Standpunkte aus nicht mehr lohnend und daher auch nicht mehr zu befrachten ist.

* Beral. „Das Bundesgesetz über die Heimarbeit“ in Nr. 9 v. 28. 2. 41.

schreibt uns eine mit der Materie sehr vertraute Mitarbeiterin:

Amelie Moser-Moser, eine Schweizer Frau der Tat

Im letzten Monat wurde in Herzogenbuchsee das 50jährige Bestehen des „Kreuzes“ gefeiert und bei diesem Anlaß ein Gedenkbuch herausgegeben. Die geborene Bruchler orientiert sich über und über über 50 Jahre altshohes Gait- und Gemeinwohlgesetz. Ihre Verfasserin, Fräulein Amelie Moser, führt mit Recht aus, dass auch ein fester Lohn als Nebenverdienst bedeuten kann und die nicht verstehen, das wir alles Interesse daran haben, auch eine fast entlohnte Heimarbeitlerfamilie auf dem Lande zu erhalten.“

Das Menschliche dieser fortwährendlichen, schmerzlichen, zickischen Frau ist aber schon früher als bedeutungsvoll genau erkannt worden und so finden wir denn im Band 1831—1854 der Schweizer Frauen der Tat* eine Biographie über sie geschrieben von Maria Waser, die geblieben aus dem Doktorhause in Herzogenbuchsee Frau Amelie Moser-Moser und ihr Wirken aus nächster Nähe erlebt hatte. Wir fassen daraus folgendes zusammen:

In einem Hause, wo bäuerliche Tradition und Geisteskultur eine Verbindung voll Eigenart und Kraft eingingen, wo man das wertvolle Alte und das bedeutende Neue, Heimatisches und Christliches gleichermaßen zu schätzen wußte, wuchs Amelie Moser auf, die Dritttöchterin von zwölf Geschwistern, in ihrer Keilung und Charakter in ihrem Wesen die Art der Eltern zu einem Reinen, Aufgebührenden verbindend. Den schmerzlichen, zickischen Frau ist aber schon früher als bedeutungsvoll genau erkannt worden und so finden wir denn im Band 1831—1854 der Schweizer Frauen der Tat* eine Biographie über sie geschrieben von Maria Waser, die geblieben aus dem Doktorhause in Herzogenbuchsee Frau Amelie Moser-Moser und ihr Wirken aus nächster Nähe erlebt hatte. Wir fassen daraus folgendes zusammen:

Die erste Zeit ihrer Kindheit verlebte sie in ihrem Elternhaus, wo sie die ersten Schritte der Welt im Kleinen. Erfährt das Werk des Todes, der vier von ihnen früh hinrafft, starke bricht, Schwäche erlöst, aber erfährt es auch, wie der starke Geist den schwachen Geist bejagen und anderwärts, wie die schwache Seele den starken Körper zum Stehen bringen kann. Und ihr früherer Geist zieht Schläffe, jaht Erkenntnis. ... Und bereits bildet sich der Grund, aus dem ihr späteres Lebenswerk hervorgeht.

Da Schule und Westland ihren Wissensdurst nicht zu stillen vermögen, sucht sie sich selber weiterzubilden. Alles Ansehende, jede freie Stunde werden den Büchern gewidmet, und wenn das gestillte Maß der fruchtigen Tagesarbeit nicht überflüssig, so werden sie den frühen Morgen abgerufen; denn eine Verlängerung des Abends gibt die strenge Hausordnung nicht zu. So wüch das Mädchen in seiner Bildung um ein Beträchtliches hinaus über die Alters-grenzen. Auch äußerlich übertrug ihre hohe, schlank Gestalt gewöhnliches Frauenmaß, und ihre edeln Züge haben mit gewöhnlicher Frauenart wenig zu tun. Verstand, Willenskraft, eine scharfe Geistesart sprechen daraus.

Die Jugendliebe zu einem Vetter, einem ihr im Adel der Geinnung und geistigen Streben überbürtigen Kaufmann erfaßt Amelie und bringt ihr viel Schmerz, denn äußere Verhältnisse führen zu äußerer Trennung, die wieder um äußerer Mitleiden wegen zur inneren Trennung geleitet wird, der sich die beiden pflichtig getrennten Mägen fügen.

Der Verkehr mit einer feinkulturbildeten, an Jahren überlegen Frau, mit bedeutenden Menschen, die im Elternhaus zu Gast waren, wie etwa der damals berühmte italienische Dichter und Freund Mazzini, Ruffini, und dessen engliche Freundin, Mrs. Turner, und vor allem die Eingabe an die großen Denker und Dichter verfeinert ihre Bildung, bereiten ihren starken Geist und prägen die Persönlichkeit in der Richtung des Intellektes, des überlegenen Verständes, der Willenskraft. Ihre angeborene Wahrheitsliebe steigert sich zum Wahrheitsfanatismus. Allenfalls wird die kritische Sünde angelegt, und ihr unerbittlich scharfer Blick durchdringt jedes Scheinwesen, alle Bewusstseinsgehäufte. Jeder Spott deutet die Fährlichkeit gesundheitlichen Getues auf, und auch das Mißliche,

* Mader & Cie. A.-G. Zürich.

Interessiert Sie das?

Aufwendungen der Eidgenossenschaft im Jahre 1940 für den Schutz unserer Grenzen:

Verteidigung der Landesverteidigung 175,745,760.—

Militärische Aufwendungen für den Aktiveinst 864,771,275.—

Kosten des Bundes für Lohn- und Verdiensterhöhung der Wehrmänner 77,899,186.—

dieser aus dem Geiste Petalozzis und eigener Erkenntnis geborenen Anschauung hatte sie mit ihren Helferinnen durch eine Reihe jenseitiger Einrichtungen (wie Schulförderung, Bereicherung von Lebensmitteln und Kleidungsstücken an Bedürftige und Kranke, Anbahnung der Berufsberatung von Knaben und Mädchen, Bekämpfung des Bettels durch Beschäftigung der Handwerksburschen und Errichtung eines Fräuleinwohnungsvereins) bereits ein Beträchtliches zur sozialen Hebung ihres Dorfes beigetragen; aber ihr Ziel war damit noch nicht erreicht; sie war sich bewußt, daß ein wirklich vorbildendes Gegendingswerk nur auf erfolgreichem Wege, durch Erneuerung der Geinnung zu erreichen war.

Als diese unbedeutend schöpferische Frau das Arbeiterheim mit atollvollem Wirtschaftsbetrieb ohne Trinkhahn und Trinkgelber, mit Lesestuben und Volkssab gründete, das dem Wohlwunders des einfachen Mannes dienen, zur Gewinnung des Einfaches hinleitete, hatte sie wohl keine Ahnung davon, daß sie damit das erste Gemeindehaus in jenen Landesteilen in der Schweiz geschaffen hatte. Und sie war sich kaum bewußt, wie sehr sie die Heimarbeitlerfamilie als sie durch unentgeltliche Mühe und Kostbarkeit die Arbeiterfrauen zur richtigen Familienmutter zu erziehen unterzucht, als sie in ihrer Haushaltungsschule, die keine Dienstboten, sondern eine Hausfrauenfamilie sein wollte, das Hauptgewicht auf die Ernährungsfrage legte und die ethische Bedeutung des hauswirtschaftlichen Unterrichtes als einer Schule zur Erziehung und Veredelung der Frau, zur Gewinnung der Familie in den Vorbergen stellte, als sie dafür arbeitete, daß ihrer Unterzucht, den sie bereits zum Lebensunterzucht erweiterte, sich dieses Wort ausgeprochen worden war, in der Volksschule eingeführt wurde, als sie ein Kinderheim gründete, wo Wohnarbeit und Verdiennte in familienmäßiger Gemeinnachhaft zu leistungsfähigen Menschen heranzugeburt wurden. Denn sie tat alles in der Stille, folgerichtig und natürlich unter dem Drang eines inneren Wühlens. Und überall ging sie — gemäß ihrem Grundzucht: Wachen, nicht schlafen.

Als Handeltende voran (sie war eine der ersten wachsenden Wirtschaftsinnen jenes Landes, von Professor Forel als solche mit Ehren besetzt), und als in Latente die Aufmerksamkeit weiterer Kreise auf sich zu ziehen begann, als sie Nachahmungen fanden und man sogar in Zürich bei Gründung des Markthofes, bei der Einführung des hauswirtschaftlichen Unterrichtes an den zürcherischen Volksschulen die Schöpferin des „Kreuz“ zu Rate zog, an dessen Einrichtungen und Lehrplänen sich orientierten, bezeichnend sie solche Erfolge.

Deute trägt das „Kreuz“ den Namen „Atollvolles Gait- und Gemeinhaus“, und seine ausgewählten, einheitlich im alten patrizischen Vernein gehaltenen Gebäulichkeiten umfassen neben den üblichen Räumen eines Gaithauses, neben der ausgestauten Haushaltungsschule und einer Schulfabrik, wo die Schulfabrik von sieben Gemeinden den hauswirtschaftlichen Unterricht erhalten, neben Kinderheim und Volkssab als fundernde Kraft in einem bescheiden Leben und einem kleinen Kreis, wo das geistige Leben des Dorfes Förderung erfährt, wo im Sinne der Volksschule Vorträge und Kurse gehalten werden, wo Mus-

Frau Amelie Moser-Moser war früh zur Erkenntnis gekommen, daß die Aufgabe der Armenpflege nicht in Almosenlegen liegt, sondern in Verhüten der Verarmung, daß man nicht die Symptome der Armut beseitigen müsse, sondern diese selbst, das nur vorbedingende Arbeit wirklichem Nutzen stiften könne, nur jene Hilfe eine solche sei, die zur Selbsthilfe führe. Gemäß

im Sommer wie im Winter. Ich muß trotz der Hitze mit meinen Beuten das ganze Gebiet abklaffen. Auf einer solchen Tour und ich einmal in den Dänen war ich, die vor Erfindung ungelommen waren, einen alten Mann und einen etwa 12jährigen Jungen. Damit sie nicht von Tieren zerissen würden, ließ ich sie auf Bäume hängen, bis ich die gerichtliche Bestätigung zur Freilassung hatte.

Das Leben in der Wüste ist so Ende. Noch liegt sie zwar vor meinen schlüssigen Augen, wenn ich während des Nachens einen Blick durch die Fenster- lude werfe. Die Augen launen sich voll, damit ihr Antlitz in meiner Seele verbleibe.

Traurig verpade ich Sattel und Reitzeug, um sie als Andenken nach Hause zu bringen, obwohl ich durch diese unglückliche Vagade auf der Heimreise sehr viele Gelder werde. Wehrt selbst kann ich leider nicht mitnehmen, aber es bleibt weiter in meinem Reize. Der Chef soll es befehlen, neben keinem eigenen. Wir sind wieder einmal eine Walfahrt in die Wüste vergangen sein, aber einer meiner Freunde, so haben wir schon unter Reittier.

(Schluß folgt)

VI. Musikalischer Ferientour in Braunwald

Braunwald — Dies Wort wirkt auf eine große Gemeinde musikalischer Menschen aus den verschiedenen Teilen uneres Landes wie ein Rauberlang — ist es doch tatsächlich die Welt des Kluges, die sie eintauchen, wenn sie sich zu dem Ferienort in dem Hotel droben auf der freundlich-gerinen Berateralle des Oberrandes zusammenfinden. Während 10 Tagen leben sie in dieser Welt des Kluges, einige als führende Lehrer und Meister, andere als Söter, viele als mehr oder weniger gute Könner, alle aber in der Liebe zur Musik vereint und die dienend. Sie verweilt sich denn auch als fundernde Kraft in einem bescheiden Leben und einem kleinen Kreis, wo das geistige Leben des Dorfes Förderung erfährt, wo im Sinne der Volksschule Vorträge und Kurse gehalten werden, wo Mus-

Prima Salat mit...

SALAT SAUCE SAIS

Fr. 2.20 die geeichte 1-Literflasche, plus 50 Rp. Flaschenlohn

Haltbarkeit 6 Monate

Familienangelegenheiten erfordern weite, tiefe Meilen. Das man Kinder oder gar nur eines, weil von kleinen Vermögen, die der von Bedarf an zeitlich, leben die Eltern in beständiger Sorge um dessen Gesundheit. Es gibt ja keinen Arzt, den man rufen könnte. Das Klima erfordert Ernährungs- und Futterveränderung. So ein kleines Menschenkind wird ununterbrochen von den Eltern verwahrt und von der Natur als höheres Wesen behandelt. Es wächst auf ohne Gedanken, die Erwachsenen erleben diesen Mangel, indem sie das Kind zum Mittelzucht machen. Dadurch entsteht die Gefahr einer Störung der normalen geistlichen Entwicklung zur sozialen Einordnung. Später wird auch die Ausbildung von den Eltern gerade überfordert. Unter solchen Umständen reicht selbst das für diesen Ausnahmefällen höhere Gait hinaus aus.

Madame Chef wird von den Frauen des Dorfes angebetet. Sie trinken ihr von der Quelle, an der sie wachen und ihre Unlax (Kontrax) füllen. Ihre weißen Röcke blühen in den lachenden Gesichtern. Der schwere Schmutz und die langen Röcke baumeln um den Kopf herum. Madame geht zu den Frauen hin und hat für jede ein neues, ein weißes, ein blaues. Einer der Wehrlichen erludete mich, ihm in sein Haus zu folgen und seine kleine Frau zu besuchen. Die kleine, erst 13jährige fühlte sich unwohl, häßliche da auf einem Eck, traurig und schweigen, das kleine Kindererleidet umtat von dunkelblauen Stoff und Silberfäden. Der viel ältere Mann behandelte sein Fräulein wie ein Kind, so daß ich ein buntes Kissen, das er eben für sie auf dem Markt gekauft hatte, hinter den Rücken. Warum ist die kleine so unglücklich? Ist sie vielleicht unglücklich, weil sie diesen Mann betrauen mußte? Sie soll sehr gewohnt haben, als er sie kürzlich von ihrem Vater

für 200 Francs laßt. Ob Gebieter hat außer ihr noch zwei Frauen. Sie selbst ist die ältste, die er betraute. Die jüngeren sind fünf teils gelochten, teils geschieden. Das Scheiden wird dem Arbeiter leicht gemacht. Es ersehen dem Mann daraus keine Verpflichtungen, er kann folgenden Tags schon eine neue Ehe eingehen.

Eine Frau erhalt mich für 200 Francs, darunter und darüber, je nach Familie, Schwäche und Zuneigung. Ein gutes Weibchen, oder ein Weibchen, dessen so um die 1000 Francs herum. Das Vieh ist der Reichtum des Leuinen, die große Familie aber kein; Belangung, mit der er höchstens einen Wohlstand reichend.

Es ist interessant, dem Chef auszuweichen, wenn er von einem Weibe erzählt. Der Winter ist hier ein schwere Zeit, da kann man wachsenden nicht leben. Aber im Sommer! Da hätten sie die Erlaubnis für ihre Meile niemals bekommen. Wir haben zu tun um 55 Grad im Schatten. Wir können kaum atmen, in diesem Dorn. Galt tot, wie wir sind, können wir doch nicht schlafen. Wir müssen nicht, wo wir und wie wir uns hinlegen sollen, ein gutes Weibchen, oder ein Weibchen, dessen so um die 1000 Francs herum. Das Vieh ist der Reichtum des Leuinen, die große Familie aber kein; Belangung, mit der er höchstens einen Wohlstand reichend.

im Sommer wie im Winter. Ich muß trotz der Hitze mit meinen Beuten das ganze Gebiet abklaffen. Auf einer solchen Tour und ich einmal in den Dänen war ich, die vor Erfindung ungelommen waren, einen alten Mann und einen etwa 12jährigen Jungen. Damit sie nicht von Tieren zerissen würden, ließ ich sie auf Bäume hängen, bis ich die gerichtliche Bestätigung zur Freilassung hatte.

Das Leben in der Wüste ist so Ende. Noch liegt sie zwar vor meinen schlüssigen Augen, wenn ich während des Nachens einen Blick durch die Fenster- lude werfe. Die Augen launen sich voll, damit ihr Antlitz in meiner Seele verbleibe.

Traurig verpade ich Sattel und Reitzeug, um sie als Andenken nach Hause zu bringen, obwohl ich durch diese unglückliche Vagade auf der Heimreise sehr viele Gelder werde. Wehrt selbst kann ich leider nicht mitnehmen, aber es bleibt weiter in meinem Reize. Der Chef soll es befehlen, neben keinem eigenen. Wir sind wieder einmal eine Walfahrt in die Wüste vergangen sein, aber einer meiner Freunde, so haben wir schon unter Reittier.

(Schluß folgt)

Madame hätte diesmal ein, die praktische Musikfische zentral betriebsendes Thema „Die Musik im Leben des Menschen“ gewählt. In der Musikwelt, wie auf anderen Lebensgebieten, kämpft man heute um die Erhaltung des altüberlieferten Gutes, man fucht durch vertiefteres Verständnis eine neue, lebendige Beziehung dazu zu gewinnen. Der Weg führt dabei

Ein stabilerer Sommertag empfing die Gäste, die sich auf der letzten der Braunnwalds Braunnwalds einmündeten hatten. In ihrem Begrüßungsort konnte Fräulein Dr. Nella Schmid (Zürich), die Wehrlicherin und Leiterin der Kurie, mit Freude feststellen, daß die Zahl der Teilnehmer von 80 im ersten Durchzuge auf 180 gestiegen und daß die „Weltmusik der Musikfische Braunnwalds“ ebenfalls in diesem Gaiten begriffen seien. 236 Mitglieder zählte. Ihrem Ziel, Pflege und Veredelung der Musik einem großen Söterkreis nachzubringen, konnte sie dies Jahr zum erstenmal praktischen Ausdruck verleihen, indem der Braunnwalds von Fr. 500.— zwei jungen Söterinnen am Konservatorium Zürich stützte.

Man hätte diesmal ein, die praktische Musikfische zentral betriebsendes Thema „Die Musik im Leben des Menschen“ gewählt. In der Musikwelt, wie auf anderen Lebensgebieten, kämpft man heute um die Erhaltung des altüberlieferten Gutes, man fucht durch vertiefteres Verständnis eine neue, lebendige Beziehung dazu zu gewinnen. Der Weg führt dabei

fläbende, literarische Kräfte, die alle Kräfte der Bevölkerung ihren gesellschaftlichen Befähigungen das geschmackvolle Heim finden. Jahrzehntelanger strenger Frauenarbeit hat es bezeugt und eines Opfertums ohne Grenzen von Seiten der Werkstätten, bis dieses Haus zu dem wurde, was es heute ist, ein Mittelpunkt geistigen Lebens, weiser Gemeinnützigkeit.

Darüber, betenden Herzens ging die Gedächtnisfeier durch ihre letzte Stunde. In den nachgelassenen Papieren von Amalie Meier findet sich auf einem Blättlein dieses Wort: „Es gibt in der Welt viele Pflichten zu erfüllen, keiner Persönlichkeit den ganzen Mann zu weihen, dessen sie überhaupt fähig ist, und zweitens, sie in den Dienst der andern zu stellen.“

Dieses Wort enthält nicht nur das Programm ihres Lebens, es enthält auch den Schlüssel zu ihrem Wesen, ihrer Größe.

Erfahrungen

einer Zürcher Geschäftsfrau

Die 1. August-Stimmung ist verträglich und der Alltag nimmt uns wieder in Beschlag. Wie sieht es da mit der Opferbereitschaft aus? Das Zeugnis, das uns eine erfahrene Geschäftsfrau, die vor allem mit Frauendankbarkeit zu tun hat, ausstellen muß, ist nicht gerade zum Klammern, aber im Besonderen ist es wichtig, auch solche Stimmen zu hören und sie zu beherzigen.

Es mögen nicht gerade unsere Leserinnen den folgenden Appell nötig haben, doch ist uns gewiß Gelegenheit gegeben, aufzulegen in weitere Kreise zu wirken im Sinne der Schreiberin. Ihr Brief an uns lautet:

„Wie Ihnen bekannt ist, hat der Bundesrat im Herbst 1940 verfügt, daß der reinen Wolle 30 Prozent Zellwolle beigefügt werden muß, um die Wollkäse zu fördern, neuerdings 50 Prozent. Diese Mischwolle kommt nun seit einigen Monaten in den Detailhandel, wird aber von den Schneiderinnen, die sich immer als ganz gute Stauschneiderinnen so gerne etwas „bewirtschaften“ lassen, glattweg abgelehnt; im Ge-

genteil, der „Woll“ auf reine Wolle ist ganz groß, aber unverantwortlich, denn seit Jahren ist der reinen Wolle, reinen Seide, Baumwolle, Kunstseide oder geringe Wolle beigefügt worden; wenige Frauen haben es beanstandet, überhaupt etwas gesagt davon. Heute, wo es Pflicht wäre, im Sommer, Herbst und Frühling die reine Wolle zu sparen, und die Erzeugnisse zu tragen, ist der „Woll“ auf reine Wolle größer als jemals. Daß die eigentliche Unkenntnis der Eigenschaften der Wolle und der Erzeugnisse ein Hauptpunkt ist, erfahre ich jeden Tag im Geschäft. Es handelt sich nicht nur darum, um die knappen Vorräte an reiner Wolle zu freuden, sondern um uns Detailisten und Fabrikanten eine neue Ware, neue Geffährte und Vertriebswege zu bringen, es handelt sich auch darum, die Tausende von Arbeiterinnen und Arbeiterinnen der Textilindustrie vor Arbeitslosigkeit zu bewahren. Daß die Herren der Schöpfung keinen Mut haben, gegen die Mode zur Hilfe der Margarine Erzeugnisse im Sommer Strohhüte zu tragen oder Kleider aus Zellwolle, aus Kunst, bei Regen ohne Mägelkappe herumgehen zu müssen, ist eine alte Geschichte; aber die Frauen von heute dürften etwas mehr Mut haben, neues zu probieren und erst nachher zu schimpfen und zu verdammen. Die neuen Erzeugnisse sind ausprobiert worden, sie haben achtzig Prozent der reinen Woll- und Wärmeenergie der reinen Wolle, und da sie seit Jahrzehnten ohne Woll-, Milchgebe und -Geplante getragen wurden, ist es unverantwortlich, direkt lächerlich, sich heute in dieser Notzeit gegen diese Mischgeplante zu wehren. Zudem sollte jede Frau sich ruhig, in freudiger Verwendung des Bundesrats fügen; heute ist es sicherlich kein „Schlecht“, Bundesrat zu sein und ganz besonders den Frauen etwas vorzuschreiben. Wenn der Vertreter einer Weltfirma mit persönlichem Interesse hat, die verwöhnten, anpruchsvollen Frauen von Europa sind die Deutschschweizerinnen, und zwar nicht diejenigen, die das Geld dazu haben, sondern die Mittel- und Arbeiterinnen, die Beamten- und Angestelltenfrauen, so war das das Ergebnis von 25 Jahren Fleißigkeit.

Mitteilung, kurz, allen verständlich, auch den denkfaulen oder bequemen, wäre nötig!

E. S. 3.

Sollen wir die Kochkiste empfehlen?

Ja, aber nicht für alle Mahlzeiten und nicht für alle Gerichte.

1. Die Kochkiste leistet gute Dienste zum Zubereiten von Speisen mit langer Kochzeit. Wirklich gutes Garwerden, wie die Kochkiste es richtiger Benützung verbürgt, erhöht die Schmackhaftigkeit, erschließt die stärkere und zellulose-reichen Nahrungsmitteln die Zellen und fördert infolgedessen die Verwertung der Nährstoffe. Für die Herstellung in der Kochkiste eignen sich insbesondere Gerichte mit langer Kochzeit wie ein Teil der Suppen, gesottenes Fleisch, Knochenbrühe, Eintopfgerichte, Dörrgemüse, Dörrrost sowie eingesalzene und eingesäuerte Gemüse. Ungeeignet für die Zubereitung in der Kochkiste sind hingegen grüne Gemüse, frisches Obst und andere Speisen mit kurzer Kochdauer, Teigwaren und Reis werden bei zu langem Verweilen in der Kochkiste leicht pappig.

2. Die Kochkiste verwenden, zwingt zu überlegter Vorbereitung der Mahlzeiten. Vieles besser ist es, wenn ein warmes schmackhaftes Essen der Kochkiste entnommen wird, als wenn bei größter Hitze eine Suppenrolle aufgekocht oder Konserven erwärmt werden, von Mittagessen, die aus Kaffee, Kakao oder Backwaren bestehen, gar nicht zu reden! Daß in der Kochkiste nichts überkocht, nichts ansetzen und anbrennen kann, ist nicht nur für die berufstätige Frau, sondern auch für die Hausfrau, die andern Hausgeschäften nachgehen muß, Beruhigung und Arbeitersparnis.

3. Die Kochkiste verwenden, hilft ferner die Scheu vor den Dauer- und Wintergemüsen und Hülsenfrüchten überwinden. Ein Kochkist Mittagessen wird am Vorabend gerüstet und am Morgen vorgekocht, um mittags fertig zu sein. Je mehr die Suppe wegen Milch-, Fett- und Buttermangel beim Frühstück Einzug halten muß,

desto wichtiger wird die Kochkiste, die gestattet, am Morgen eine wirklich gute, wohlschmeckende Suppe bereit zu haben.

4. Durch die Kochkiste können Brennmaterialien erspart werden. Das ist volkswirtschaftlich erwünscht, aber auch für den Einzelhaushalt, der auf diese Weise Geld frei macht für den Ankauf von Lebensmitteln oder für andere Zwecke. Wenn eine Familie von drei bis fünf Personen die tägliche Morgensuppe und wöchentlich zwei bis vier Mittagessen in der Kochkiste bereitet, kann sie beispielsweise monatlich zirka 7-15 m³ Gas, bei einem Gaspreis von Fr. —.30 per m³ also Fr. 2.10 bis 4.50 ersparen, wofür sie 4-8 kg Brot oder 2-4½ kg Zucker einkaufen kann. Wo die Herde mit Elektrizität, Holz oder Kohle geheizt werden, kann man ähnliche Ersparnisse erzielen.

5. Die Anschaffungskosten der Kochkiste sind bei Selbstanfertigung gering; Barauslagen können sogar ganz vermieden werden. Anleitung zur Herstellung von Kochkisten findet man in den meisten neuern Kochbüchern, Schulkochbüchern und Kochkistenbüchlein.

Mancherorts besicht wohl ein gewisses Vorurteil gegen die selbstgefertigte Kochkiste, indem man fürchtet, daß Stroh und Stoff mit der Zeit unappetitlich werden könnten. Das kann aber ganz vermieden werden, wenn man folgende einfachen Regeln beachtet:

- a) Die Kochtöpfe sollen nicht zu stark gefüllt werden.
- b) Die kochenden Speisen werden vor dem Einstellen in die Kochkiste gut zugedeckt.
- c) Zwischen Kochtöpfe und Stoff oder Stroh legt man eine Lage sauberes Papier.

von der mehr analytisch-erkenntnisfähigen Betrachtungsweise der letzten Jahrzehnte weg zu einer ganz unzulässigen Scheu aus dem Leben und Welt hinaus für dem Bewusstsein des Schwerverstehens.

Aus dieser Haltung heraus gelang es auch den drei Referenten, in glücklicher gemeinsamer Ergänzung, die Weltanschauung des Stoffgebietes zu einem Weltbild zu formen.

Es trägt den Hörern wie dem Betrachter, der vom Tal aufsteigt, immer tiefer haben erreicht, bis sich ihm der Gipfel aus der Welt in die menschliche Ferne aufsteigt. So wurden sie an der Hand der kindlichen Führer durch das Wunderland der Musik geleitet, wo sich ihnen manche neue, ungenannte Perspektiven öffneten.

Von den 6 Vorträgen waren die ersten 3 der Bedeutung der Musik im Entwicklungsstadium des einzelnen Menschen, die zweiten vier Rollen im religiösen und geistigen Lauf der Menschheitsgeschichte widmet.

Prof. A. C. Oberholzer sprach über die „Musik im Leben des Kindes“. Er begann mit Schopenhauers Worten: „Musik bedeutet nicht, Musik ist, b. h. in der menschlich-geistigen Welt. Als solches lebt sie schon im Kind, ist das wichtigste Element und muß bestimmt enthalten werden. Nur so leicht können „Verstimmungen“ geschehen, die oft die ganze höhere Entwicklung hemmen. Er wies auf die Verbindung des Kindesbewußtseins mit dem Weltbild, die beide noch dem mit-antiken Empfinden entsprechen, auf das Lied der Mutter, das die erste Grundform jeder Musikschöpfung ist. Als Beispiel von der „belebenden und erhellenden Kraft“ folgen die „Liedes des der Seele aus Beethovens „Ebenbild und

Wortbild“, wo die Mutter mit den Kindern leben und singt, um den Vater zu Hause zu halten und vom Sturm zu heilen. Sülzerin der Musik beim Stinde ist vor allem die Frau, und so brachte dieser Vortrag viele wertvolle Anregungen für die übrigens bedeutend zahlreichere weibliche Hälfte der Hörerschaft. Den Faden weiterführend befaßte sich Prof. A. Baumgartner mit der „Musik im Leben des reifen Menschen“. Als früherer Leiter des Mozartsaals in Salzburg gab er wichtige Hinweise auf die Art der Musikschöpfung in Schulen und Konzerten. Besonders bei den besetzten „Methoden“, die alle Schüler über denselben Geist ziehen und trat entschieden gegen das Produzieren des Kindes in der Familie auf. Er schloß sich seinem Vordränger an in der Überzeugung, daß das Schwerverstehen, das besonders vorzüglich dann behandelt sein will, wenn der junge Mensch sich selbst mit dem Stoff zu beschäftigen lernt. Dr. F. Weingartner sprach über die Bedeutung des „Mittelpunktes“, des „Impulsgebendes“, wenn auch in einfacher Weise. Noch immer beachten wir zu wenig, daß Musik eine Sprache, die Sprache der Seele ist, in der man sich äußern und die man lesen können soll. — Das weite, freie Gebiet der großen musikalischen Formwelt, die Welt des Erwachsenen, erschloß dem Dr. F. Weingartner in seinen Ausführungen über „Kammermusik, Orchester und Sinfonie“. Den Zeitnehmern des „Artenkennens“ war es vorbehalten, dem dem noch immer so zeitstrahlenden 78-jährigen Meisterberliner in die Welt der Einmalig eingetaucht zu werden. Eine vergangene Zeit tat sich auf, wenn er von seinen persönlichen Beziehungen zu Wagner, Brahms und Liszt erzählte.

Aus überpersönliche Reich der religiösen Musik führten die Vorträge von Prof. Oberholzer und

4) Die Kochkiste muß nach jedem Gebrauch gründlich gelüftet werden.

6. Der Nachteil der Kochkiste besteht darin, daß durch das lange Warmhalten auf zirka 80 bis 90 Grad Nährstoffe und namentlich Vitamine etwas stärker zerstört werden als bei einem höheren aber kürzeren Erhitzen. Wird die Kochkiste nur für Speisen verwendet, die an sich eine lange Kochzeit haben, dann spielt dieser Vitaminverlust praktisch keine Rolle. Wenn man täglich noch grünes Gemüse, das nur kurzfristig gekocht wurde, Tomatenpüree oder

ein Rohgemüse, rohen Salat oder rohes Obst der Nahrung beigibt, dann wird zusammen mit der täglichen Ration von Milch, eventuell Butter und Brot der Verlust ausgeglichen. Vor dem Anrichten soll den Kochkistengerichten zur Anreicherung mit Vitaminen außerdem noch frisches, feingehacktes Suppengrün wie Petersil, Schnittlauch und Sellerie, roh gerasfelte Rüben oder wenig Milch, eventuell Butter, beigefügt werden. Bei Beobachtung dieser Ratschläge wird der Nachteil der Kochkiste durch die unter Ziffern 1-5 genannten Vorteile aufgewogen.

Kochzeiten mit und ohne Kochkiste

Kochzeit ohne Kochkiste	Kochzeit mit Kochkiste	Vorkochen	Kochzeit
Std.	Min.	Std.	Min.
1½-2	15-20	3-4	3-4
1½	5-10	2-4	2-4
1-3	5	2-4	2-4
2-3	20	2-4	2-4
2	20	2-4	2-4
2-3	20	2-4	2-4
2	20	2-4	2-4
2	20	2-4	2-4
2	20	2-4	2-4

Suppen:

Fleischsuppen (mit Siedfleisch)	1½-2	20	4
Gemüse und Knochenbrühe	1½	20	3-4*
Haferschleimsuppe	1-3	5	7-10*
Gerstenschleimsuppe	2	20	5-6*
Gerstensuppe	2-3	20	3-4*
Erbsensuppe (dünne Erbsen)	2	20	4-6*
Bohnensuppe	2	20	3-4*
Linsensuppe	2	20	4-6*
Kostsuppe	2	20	3-4*

Gesottene Fleisch:

Siedfleisch	1½-2	20	4
Geräuchertes Schweinefleisch	1½-2	20	3-4*
Ochsenzunge	3½-5	40	7-10*
Kalbs- und Schweinezungen	2-3	15	5-6*
Kalbshkopf	1-1½	15	3-4*
Huhn	2-3	20	4-6*

Eintopfgerichte:

(Schmackhaftigkeit erhöht durch das lange Zusammenkochen)			
Gulasch	1½	15	3
Bohnen mit Speck und Kartoffeln	1½-2	15	3
Irish Stew	1½-2	10	3-4
Sauerkraut mit Speck und Kartoffeln	2-3	15	3-4

Einige Dörrgemüse:

Dünne Bohnen	2	10-15	3-4
Weißes Bohnli, Linsen, Erbsen gelb und grün	2	15-30	3-5

Dörrrost:

Kompotte aus Äpfel- und Birnen-schnitzeln	1-2	1-2	1-2
---	-----	-----	-----

Eingemachte Gemüse:

Sauerkraut	1½-2	15	3-4
Sauerrüben	1½-2	15	3-4
Sauerkohl	1½-2	15	3-4
Salzbohnen	1½-2	15	3-4
Schalenskartoffeln	1	10	2-2½

Wer keine besondere Anleitung besitzt, merke sich folgende Faustregel: Für das Vorkochen benötigt man ¼, für das Garwerden in der Kochkiste das Zweifache der üblichen Kochzeit.

Hilfe für das hagelgeschädigte Weatzenberg

Die Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes, die sich mit der Vermittlung von Gemeindegeldern an die hagelgeschädigten Gemeinden befaßt, erläßt an die Bevölkerung des Unterlandes die Bitte, der besonders schwer vom Hagelwetter heimgesuchten Berggemeinde Seta nberg auch Gemüße aller Art zuzuführen. Da sich eine Neuanpflanzung in dieser Höhenlage infolge der vorübergehenden Jahreszeit schwieriger gestaltet, sind die Bewohner auf die Unterstützung von auswärtigen angehalten, um einige Gemüßerträge für den Winter anzulegen zu können. Spenden nimmt das Pfarramt Weatzenberg entgegen. Allen Weatern sei der beste Dank ausgesprochen.

„Gang, lueg d'Heimet a!“

... daß uns den ganzen schönen Sommer hindurch ein farbenreiches Bildnis ermuntert. Um aber dieser freundlichen Einladung Folge leisten zu können, müssen wir durch ein paar harte Winter unterbrochen wird, von dessen Empore aber heute noch den Verdienst zu verlieren. Der Grundlag der bezahlten Ferien hat im Laufe der letzten Jahre sehr erfreuliche Fortschritte gemacht. Gegenwärtig genießen bereits zwei Drittel der Fabrikarbeiter die Wollkiste.

Die Mehrheit der Arbeiter hat nur ein Recht auf 4-6 Tage bezahlten Jahres-Urlaub. Wir leben also noch ein großes Minderheitsland. Das „Lobel“ der Sozialen Kaufleute, diese Empfehlungsmärkte, die auf immer mehr Erzeugnissen erhebt, wird nur jenen Firmen zuerkannt, die ihren Arbeiter und Angestellten gute Arbeitsbedingungen sowie jedes Jahr einige Ferienstage gewähren. Wenn wir beim Einkauf Waren, die mit dem Lobel-Zeichen versehen sind, den Voraus geben, dann helfen wir mit an der Verbreitung des Rechts auf eine wohlverdiente Ausspannung für alle die, welche zum Wohlergehen unserer Volks-

wirtschaft beitragen. In andere Worte gefaßt: Wir begeben ohne Lärm eine Tat von schweizerischer Bewußtheit. Label-Sekretariat S&S.

Neue Verwendungarten von Zuchetti

Aus dem Referentenkreis: Ingerat durch Ihre Zuchettifabrik erlauben wir uns, Ihnen einige unentgeltliche und feststehende Rezepte einzuhandeln, die wir schon seit Jahren ausprobiert haben. Es würde uns freuen, wenn wir dazu beitragen könnten, die Zuchetti als Volksnahrungsmittel, wenn es gibt keine andere Frucht, die sich so vielseitig verwenden läßt.

M. und S. Barth.

Zuchetti mit Zitronensaft und Zucker.

Junge Zuchetti werden geschält, in 0,5 Zentimeter dicke Scheiben geschnitten, mit wenig Zucker bestreut und mit Zitronensaft befeuchtet, gut vermischt und eine halbe Stunde stehen gelassen. Es werden roh serviert als ausgezeichnete Erfrischung für Obst.

Zuchetti mit Wein.

Junge, geschälte Zuchetti ohne Kerne in Stücke schneiden, mit geschältem Apfel (etwa zu gleichen Teilen) weich kochen, durch ein Sieb streichen und daraus ein Pflümchen bereiten mit einigen Weinsäure-Zucker und etwas aufgelöstem Saccharin. Ausgeschnittene Rohkost, um Apfel und Zucker zu sparen.

Zuchetti mit Mauer als Kompott.

3 Kilogramm Zuchetti, 1,5 Kilogramm Zucker, 2 Gramm Ingwer in Stücken, 1,5 Deziliter Weißwein, 1,5 Deziliter Weinbrand oder Sekt, Salz und Schale einer Zitrone, 3 Nessel.

Die Zuchetti werden geschält, halbiert, vom Kernsaft befreit in kleine Würfelchen geschnitten, mit dem Essig und Wein übergossen, etwa 6 Stunden stehen gelassen.

Dann wird der Saft in eine Schüssel abgeseiht, die Zuchettiwürfel mit dem Zucker vermischt; man läßt sie über Nacht durchsieden. — Am nächsten Tag wird der sich bildende Zucker mit dem Essig, dem gewaschenen Ingwer, letzterer mit den andern Gewürzen in ein Weiteisen gebunden,

Baumgarten über die protestantische und katholische Kirchenmusik. Vier erlaucht emeritierte das stille, schlichte protestantische Kirchenmessen, dessen Feineres ganz durch ein paar harte Winter unterbrochen wird, von dessen Empore aber heute noch den Verdienst zu verlieren. Der Grundlag der bezahlten Ferien hat im Laufe der letzten Jahre sehr erfreuliche Fortschritte gemacht. Gegenwärtig genießen bereits zwei Drittel der Fabrikarbeiter die Wollkiste.

Der starke Eindruck der beiden Vorträge fand seinen Niederschlag in einem Kirchenkonzert in der Kirche von Einthal, wo die Kursteilnehmer unter der Leitung der beiden Referenten eine Bach-Bantale aus einer Schaubühne zur Aufführung brachten. Interessante Einblicke in die Welt des Theaters und der Oper und ihrer großen Meister Götter, Mozart, Verdi und Wagner, gab Dr. F. Baumgartner aus der Fülle seiner Erfahrungen. Am Besonderen der Oper, dieser eamaterialien Wiedergabe menschlichen Gemüts, ist es die ästhetische Illusion, die als Überhöhung der nächsten Wirklichkeit diese Kunstform zum Erlebnis macht. Ueber das neue Emagagobiet der Musik, den

Mundfunk, sprach Hans Sauer, der Leiter des schweizerischen Radiosenders, indem er die Musiker aufzählte, die sich für die gezielte Ausgestaltung der Programmentwicklung und in den auf die zukünftige Entwicklung im Rundfunk hinweisen, die von Ausübenden und Komponisten eine besondere Anwendung an den Apparat verlangt. Hierbei stehen sich der frei schaffende Musiker und der hochempfindliche technische Apparat nicht immer friedlich gegenüber. Die radiotechnischen Fragen behandelte Prof. Dr. F. Sauer, der Dr. F. Sauer, der Dr. F. Sauer im Leben des Menschen gehört vor allem die praktische Musik. Prof. Oberholzer führte in das Wesen der Musik ein, er legte sie den Hörern ans Herz als wertvolles gemeinschaftsbildendes Element des Lebens und Kinder zu verbinden vermag und zur Förderung der den großen Werken der Welt erhebt. Die Musik ist die Sprache der Seele, die die Welt des Menschen gehört vor allem die praktische Musik. Prof. Oberholzer führte in das Wesen der Musik ein, er legte sie den Hörern ans Herz als wertvolles gemeinschaftsbildendes Element des Lebens und Kinder zu verbinden vermag und zur Förderung der den großen Werken der Welt erhebt. Die Musik ist die Sprache der Seele, die die Welt des Menschen gehört vor allem die praktische Musik.

Mit Recht konnte Direktor Glog (Zürich) in seiner Titelfrede abschließend sagen, daß der Baumgartner zu jener Veranlassung gehört, die nicht bloß Ergebnisse, sondern Ergebnisse aufweisen, die keine Ergebnisse sind, sondern lieber gleich als Auszubereiten geben und die dadurch zu kulturell wertvollen Beiträgen werden. Dr. F. Sauer.

gut aufschließt, verdauert. Dann gibt man die Würfelchen hinein und kocht sie, bis sie glatt aussehen und weich sind. Man bestreut die Würfelchen mit der Schaumwolle heraus, füllt sie in einen Steinguttopf. Der Saft wird nach 15 Minuten eingekocht über die Würfel gegossen, der Topf nach dem Erkalten mit Pergamentpapier ausgekleidet.

Zusatz: Das Gewürz wird nach Geschmack kürzere oder längere Zeit mitgekocht und dann entfernt. Das Kompott ist den ganzen Winter haltbar; die jeweilige Portion wird in der Kompottschüssel mit etwas lauem Wasser verblüht vor dem Servieren.

Buchetti sterilisiert.

1 junge Buchetti in 1/2 Kenteimer hinde Scheiben schneiden, in die gefettete Pfanne geben und mit etwas Salz bebraten. G.u.h: Man kocht 1 Bouillonwürfel in 2 Deziliter Wasser auf, rührt ein Mehlteiglein von 1 Löffel Mehl und etwas Milch dazu und kocht es auf. Man gibt noch 1 Ei, 3 Löffel Käse und etwas Muskatnuss hinein und verteilt den Saft über die Buchetti. Sie werden im Ofen in mittlerer Hitze aufgesaugen während 30 Minuten.

Sterilisierte Buchetti.

1 ausgewaschene Buchetti wird gewaschen, halbiert, das Kernhaus entfernt, die Frucht in fingerlange Stengel geschnitten und wenig gelassen. Man schneidet die Stengel in Sterilisationslängeln und sterilisiert sie 40 Minuten im Wasserbad. Die sterilisierten Buchetti verwendet man zum Geatintieren mit obigem Saft oder mit einer Komatentauce über welche man etwas Käse und Brotkrumen streut.

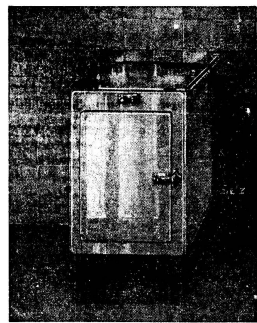
Rezeption.

Allgemeiner Teil: E. Bloch (abw.), Vertreterin: Frau Dr. Kaiser-Stram, Bellevuestr. 61, Zürich 6, Tel. 6 69 37.

Wohngemeinschaft: Helene David, Vertreterin, Fr. Dr. Keller, Särg 10, Wöhrstr. 128.

Heilkräuter: Anna Serrag-Suter, Särg, Kreudenstrasse 142, Telefon 8 12 08.

SCHAFFHAUSER WOLLE



direkt ab Fabrik:
STÖCKLI & ERB KÜSNACHT-ZCH.
TELEPHON 91 05 31 Verlangen Sie Offerte oder unverb. Besuch!

Sparen

Kampf dem Verderb das Gebot der Zeit!

Hausfrauen!

Neueste vollautomatische Elektro-Kühlschränke

la Schweizerfabrik

50 % billiger

als die bisherigen, fremden Fabrikate, helfen Ihnen sparen und die Speisen vor dem Verderb zu schützen.

Attest der Prüfungsanstalt S.E.V. Vorteilhaftester Betrieb, keine Unterhaltung, keine Wartung.

Lieferbar auf Bestellung jeder beliebigen Größe und Ausstattung

Walliser Aprikosen

Brutto 5 kg 10 kg 20 kg
1. Auswahl Fr. 6.80 13.- 25.-
2. Auswahl Fr. 6.- 11.50 22.-
3. Auswahl Fr. 5.- 9.50 18.-
Franko, Dondainz, Charrat
1702-85

Inserate

für offene Stellen u.

für Stellensuchende

haben guten Erfolg

im

Schweizer Frauenblatt

Märtoiler



Seit Jahren anerkannt und beliebt weil vorteilhaft in Preis und Qualität

St. Beatenberg Berner Oberland, 2000 m. ü. M.
Firnelicht
Pension-Erholungsheim
Ruhig und sonnig inmitten Wiesen und Wald, schattiger Garten mit Liegewiesen. Sorgfältige vegetarische Küche, Rohkost, aus wünsch Fleisch und jede Diät. Pension ab Fr. 8.25.
A. Sturmfels & Th. Secretan, Tel. 4904.

Detektiv-Kurier streng diskret erstes Spezialbüro
Schafft Klarheit in Vertrauens-Ehesachen, Vaterschafts-Prozessen! Beobachtungen, treffsichere Heirats- & Spez. Auskünfte (Löwenstr. 55, Bahnhof Zürich 1, Tel. 3 29 48)
a. Detektiv d. Stadt Zürich & Fremdenpolizei

Wo kauft die Frau in Zürich?

Nähe Tricot
Hier sieht's gehört mit elastischer Naht auf der PFAFF Zickzack-Nähmaschine.

Meinrich Gelbert Zürich 1
Bahnhofstrasse 100

Das Magdalenenheim (Erziehungsheim) Zürich 8
Witellikerstrasse 45, Tel. 2 15 89
empfiehlt ihre

Wäscheschneiderei
(übernimmt Damen-, Herren-, Tisch- und Bettwäsche und Aussteuern)

Damenschneiderei sowie
Wäscherei und Glättere

Metzgerei Charcuterie

J. Leutert Zürich 1
Schützenstrasse 7
Telephon 3 47 70
Filiale Bahnhofplatz 7 30372

Fornschön
stivoll und solid baut die Firma Reggeli & Widmer in Zug die PFAFF-Nähmaschinen-Möbel.

Heinrich Gelbert Zürich 1
Bahnhofstrasse 100

Frische Eier
Beste Qualitäten Größte Auswahl
Ausserste Berechnung

Eier-Lüchinger
BASEL - ZÜRICH - BERN - BUCHS
LUZERN - ST. GALLEN

Der heimelige **Teerraum**
Marktgasse 18
Gipfelstube
W. BERTSCH, SOHN
ZÜRICH
Ab Mitte August neu renoviert

Viel Freude bereiten immer die guten

TORTEN UND PATISSERIE

der

BACKEREI-CONDITORE F. MORF
ROMERHOF, ZÜRICH
Telephon 2 48 40

Kolibri
Zürich Uraniastrasse 2

Größte Auswahl in

Strickmaterial

Handarbeiten in allen Techniken
Eigenes kunstgewerbliches Atelier
Strickstube **J. Schurter.**

Gerstlauer
Bleichenweg 11-13 - Seefeldstr. 40 - Telefon 3 49 94

TEA-ROOM

Bekannt für Qualitätsgebäck

Bettwaren und Steppdecken

Frau E. Friederich-Jonsson, Zürich 8
Telephon 2 13 94 Mühlebachstrasse 25

werden Sie jederzeit prompt und reell bedient. Neuanfertigungen und Reparaturen von Matratzen, Steppdecken, Federzeug, Vorhänge

TAPETEN, WANDSTOFFE, VORHÄNGE

Tapeten Spörri

TEL: 36.660 - ZÜRICH, FÜSSLISTRASSE 6

Metzgerei und Wursterei

Gebr. Niedermann
Zürich 1
Augustinerstrasse (Münzplatz)

Prima-Fleisch- und feine Wurstwaren

Verkaufsmagazine

in:

Zürich Madretsch
Winterthur Olten
Wädenswil Solothurn
Morgen Thun
Oerlikon Burgdorf
Meilen Langenthal
Altstätten Neuenburg
Bern Luchser-Fonds
Biel Luzern

MIGROS

Obst-Sorgen

Man liest, daß die kommende Obsternte auf nur 66 % eines Normalertrages geschätzt wird. Wenn auch zu hoffen ist, daß die definitiven Schätzungen günstiger ausfallen, so ist doch die Lage nicht rosig.

Am letzten Donnerstag erfuhr man, daß Italien die Ausfuhr von Kartoffeln, Pfirsichen und Pflaumen nach der Schweiz verboten hat. Es ist zu befürchten, daß auch der Export von Tiroler-Obst gesperrt wird.

Dazu kommt, daß das schweizerische Handelsabkommen eine für diesjährige Verhältnisse außerordentliche Ausfuhr von Schweizerobst und Obstprodukten vorsieht.

Wir haben die hohen Obstpreise vom Frühling an reichlich genossen:

	1935	1939	1941	Heute
	(Juni-Juli)			teurer
Pfirsiche, ital.	— 55	— 60	1.15	92—109%
Aprikosen, ital.	— 55	— 80	1.50	67—173%
Erdbeeren, ital.	— 80	1.—	1.40	40—175%
Kirschen, ital.	— 65	— 75	1.50	100—131%

Zum Lob des Publikums sei gesagt, daß wenig reklamiert wurde. Die Aufschläge auf den unent-

behrlichen Nahrungsmitteln drückten dort, wo das Portemonnaie klein ist, wohl noch viel mehr. Und doch ist Obst ein unentbehrliches Nahrungsmittel. Sicherlich hätte unser nördlicher Nachbar nicht so großes Gewicht auf Obsteinfuhr gelegt und würden in Italien nicht die zwei- und dreifachen Preise bezahlt, wenn nicht aus der Erkenntnis, daß ein gewisses Quantum Obst zur normalen Ernährung einfach unentbehrlich ist. Man macht dort wenig für den Luxus! Man denke nur an das Wort „Kanonen statt Butter“.

Wir überlassen die Verantwortung dafür, daß eine so große Obstaufuhr in Aussicht genommen wurde, ohne die geringste Garantie zu haben, daß uns die Einfuhr offenstehen werde, schon deshalb unseren Behörden, weil wir die „Karten“ der beiden Verhandlungspartnern nicht kennen. Das italienische Ausfuhrverbot kann offenbar als Forenmajeure angerufen werden für ein viel geringeres Quantum als das vorgesehene. Es ist nur zu hoffen, daß wir dann vom Gegenpartner keine allzu praktisch fühlbare Antwort bekommen! Es scheint uns nicht anzugehen, daß man um die italienischen Früchte von der Nase wagen und gleichzeitig noch einen gewaltigen Teil der eigenen Produktion begehr!

Die Migros bildet sich zwar etwas darauf ein, den Früchtekonsum durch mäßige Preise bei rechter Ware gewaltig gefördert zu haben. Damit vordrängen wir nicht zuletzt zu einem gewissen Teil den Alkohol und förderten direkt die Volksgesundheit. Wie oft wurde uns gesagt, daß die Verschwendung groß sei, für die Ersparnisse zufolge Einkaufs bei der Migros erst recht viel von den billigen Früchten zu kaufen!

Heute müssen wir uns aber nach der Decke strecken und uns wieder an die Zeit erinnern, als eben ein schöner Pfirsich ein Luxus war, den man mit „Verstand“ genoß. Die Verkaufsstattistik zeigt, daß z. B. bei hohen Kirchenpreisen nur die Hälfte oder ein Drittel gekauft wird. Es ist eben wie mit den Kohlen. Es gibt Leute, die heute nur die Hälfte brauchen und mit dieser Hälfte noch

warm haben, weil sie erst durch die Kriegszeit überhaupt auf den Gedanken kamen, daß man sparen kann, währenddem nebenan der kleine Verbraucher schon vorher alle Künste des Sparens übte und deshalb heute — soweit es Obst angeht — oft völlig verziehen muß.

Wir meinen, daß die ganz großen Obstkonsumenten ohne Schaden mit der Hälfte oder einem Drittel auskommen und daß ihr Obstdbudget bei geringerem Konsum und multiplizierten Preisen ausgeglichen ist. Dort aber, wo kleines Einkommen droht, das Obst zufolge unerschwinglichen Preis ganz vom Tische zu verdrängen, müssen unverzüglich Vorkehren getroffen werden, für eine radikale Preisverbilligung. Es handelt sich nicht mehr um den „Glust“ und das Vergnügen, Obst zu essen, sondern es handelt sich darum, mit diesem Gesundheit erhaltenden und schaffenden Stoff in der Verteilung unter die Bevölkerung nach ernährungstechnischen Grundsätzen vorzugehen.

Obst hat eine große psychologische Bedeutung. Es darf nicht sein, daß das Kind aus weniger privilegierten Haus keinen Apfel mehr auf dem Schulweg bekommt und daß Eltern und Kinder zusehen müssen, wie die Kinder der Bessergestellten nach wie vor ihre Obstruktion in der Pause verzehren. Obst ist gerade für die heranwachsende Jugend unentbehrlich. Wir dürfen das Problem nicht durch den Franken betrachten, sondern müssen es von der menschlichen und wissenschaftlichen Seite her lösen.

Wir sagen es dem Bunde, wir sagen es den Kantonen und Gemeinden, daß sie nicht darum herkommen, diejenigen Bürger nach Einkommen und Vermögen zu definieren, denen Vorzugspreise auf dem Notwendigsten eingeräumt werden müssen!

immer noch nicht genug

Diese aufrüttelnde Frage erschien in verschiedenen Tageszeitungen als Mahnung, daß nicht länger gewartet werden darf mit den notwendigen Vorbereitungen für die Verbilligung von Brot, Kartoffeln, Milch, Obst und Heizmaterial. Vergessen wir nicht, daß der Export von Schweizerobst zum Teil ein notwendiges Opfer der Gesamtheit darstellt und daß wir denen, die am schwersten daran tragen, helfen müssen, wahrhaft „kosten es, was es wolle“.

Zum Strecken der kleinen Schwarztee-Ration:
Lindenblüten la (90 g-Paket 50 Rp.) per 100 g
Pfefferminze la (geschnittene und destaubt (90 g-Paket 50 Rp.)) **55 1/2 Rp.**
(auch an den Wagen)