

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Schweizer Frauenblatt : Organ für Fraueninteressen und Frauenkultur**

Band (Jahr): **36 (1954)**

Heft 27

PDF erstellt am: **30.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Schweizer Frauenblatt

Sondernummer
Sommerzeit — Bezahlzeit

Abonnementpreis: Für die Schweiz per Post jährlich Fr. 13.50, halbjährlich Fr. 7.50. Auslands-Abonnement pro Jahr Fr. 16.-. Einzel-Nummern kosten 25 Rappen. Erhältlich auch in sämtlichen Bahnhofskiosken. Abonnements-Einzahlungen auf Postcheck-Konto VIII b 58 Winterthur

Offizielles Publikationsorgan des Bundes Schweizerischer Frauenvereine

Verlag: Genossenschaft 'Schweizer Frauenblatt', Zürich
Inseraten-Annahme: Ruckstuhl-Annoncen, Forchstrasse 99, Zürich 32, Tel. (051) 32 76 98, Postcheck-Konto VIII 16327
Administration, Druck und Expedition: Buchdruckerei Winterthur AG, Tel. (052) 2 22 52, Postcheck-Konto VIII b 58

Inserationspreis: Die einspaltige Millimeterzeile oder auch deren Raum 15 Rp. für die Schweiz, 30 Rp. für das Ausland. Reklamen: Schweiz 45 Rp., Ausland 75 Rp. Chiffregebühr 50 Rp. Keine Verbindlichkeit für Placierungsvorschritten der Inserate. Inseratenschluss Montagabend

Organ für Fraueninteressen und Frauenaufgaben

Ein neues Sozialwerk

In Verbindung mit dem Fürsorgedienst der Medizinischen Klinik des Kantospitals Zürich hat die Zürcher Stiftung «Für das Alter» in Form ihres neuen Haushilfe-Dienstes einen bedeutenden Beitrag zur Lösung des psychologischen und sozialen Problems vieler alter Leute geschaffen.

Wir Jüngeren realisieren es viel zu selten und viel zu wenig, was Altsein eigentlich heisst, wir gehen uns mit der oberflächlichen und bequemen Annahme zufrieden, unsere Alten lebten wie in urväterlicher Zeit noch im Schosse der Familie oder seien in einem Altersheim glücklich, hätten zudem ihre Rente und somit allen Grund, der inneren und äusseren Sorgen entbunden den vielgepriesenen Lebensabend friedlich zu geniessen. Wie aber sieht die Wirklichkeit aus, wenn man jene relativ sehr seltenen Fälle, in denen die materiellen Mittel einen sorgentfreien Lebensabend in der eigenen geräumigen Wohnung und mit dienstbaren Geistern gewährleisten, abzieht?

Vielverorts ist für eine alte Mutter oder einen greisen Vater auch beim besten Willen kein Platz. Die Jungen haben in einer modernen Kleinwohnung und haben Kinder; häufig muss die Hausfrau mitverdienen gehen und ist durch der zusätzlichen Belastung eines mitwohnenden pflegebedürftigen alten Familienmitglieds zeitlich, psychisch und auch physisch nicht gewachsen. Und sehr oft fehlt auch die innere Bereitschaft dazu: die Jungen wollen ihr eigenes modernes Leben leben, und die Alten können sich dem meist nicht anpassen. Es kommt zu Reibereien und Streitigkeiten, die Alten werden früher oder später als Last empfunden und wenn irgend möglich abgeschoben. Nicht immer ist es so, das sei zu geben — aber doch viel zu oft die Übersiedlung in ein Heim wird von den alten Menschen meist als Versenkung in eine Anstalt aufgefasst, und dagegen sträuben sie sich mit aller verbliebenen Kraft und mit dem Eigenen des Greisentums. Das Altersheim ist die letzte, unpersönliche Etappe eines arbeitsreichen Lebens, der Schritt aus der Selbständigkeit ins Kollektiv, und sollte daher nie gegen den Willen der Betroffenen vollzogen werden müssen; nur wenn sich gar keine andere Lösung bietet, oder der alte Mensch so pflegebedürftig wird, dass sein Verbleiben in der Familie oder im eigenen Zuhause nicht mehr zu rechtfertigen ist in seinem eigenen Interesse, soll die Übersiedlung ins Heim erfolgen. Damit soll nichts gegen die Heime aus solche gesagt sein; die meisten sind durchaus einwandfrei geführt und bieten ihren Insassen, was sie können. Aber ein Heim ersetzt eben niemals die Familie und den eigenen Herd.

An das eigene Zuhause klammern sich alle alten Leute und versuchen es unter Opfern und Entbehrungen zu halten. Doch die Kräfte reichen nicht mehr aus, die Hausarbeit mit allem Drum und Dran allein zu bewältigen, und Hausangestellte kosten zu viel. Wohl kümmern sich Pflegerinnen und Gemeindefachwebern um die Betagten, doch ihr Pflichtenkreis ist zu gross, um wirklich ständige und wirksame Hilfe zu leisten.

Aus all diesen Erwägungen heraus wuchs der Haushilfe-Dienst der Stiftung «Für das Alter». Als Idee ist er nicht neu, ist er doch in skandinavischen Ländern, vorab in Schweden, längst eingeführt und hat sich bewährt. Doch für die Schweiz leistet Zürich Pionierdienst, und es ist zu hoffen, dass andere

Städte folgen werden. Denn alte Leute gibt es überall — ein Zehntel der Gesamtbevölkerung der Schweiz ist heute über 65 Jahre alt, gegenüber 5.5 Prozent um die Jahrhundertwende, und nicht ohne Berechtigung spricht man von der Ueberalterung unseres Landes —, und ihre Probleme stellen sich besonders in städtischen Verhältnissen mit Dringlichkeit; auf dem Lande, wo man in der Regel weder Kleinwohnungen noch Wohnungsnot kennt und das parochiale Gefühl der Familienzusammengehörigkeit unter den Generationen noch viel stärker wurzelt, sind sie weniger akut.

Der Haushilfedienst entspringt der Initiative von Fräulein E. Schuler, der Fürsorgerin der Medizinischen Klinik des Kantospitals Zürich, und ist nun nach drei halbjährigen gegliederten Versuchen so weit erprobt, dass ein Ausbau auf breiterer Basis erfolgen soll. Seine Aufgabe besteht darin, alleinlebenden Alten und Gebrechlichen in der Haushilfe zu beistehen und ihnen so die Möglichkeit des Verbleibens im eigenen Heim zu verschaffen, solange das zugänglich ist. Die ausführende Leitung liegt in Händen zweier Fürsorgerinnen, die dem Fachausschuss der Kommission des Haushilfedienstes angehören. Aufsicht und Leitung in den abgegrenzten Tätigkeitsgebieten — vorläufig einzelnen Stadtkreisen Zürichs — obliegt den Quartierleiterinnen, denen die für den Dienst ausgebildeten freiwilligen Helferinnen unterstellt sind. Diese Haushilferinnen rekrutieren sich aus Frauen, die ihrer freien Kraft und Zeit einen humanitären Inhalt geben wollen. Die Hilfe ist für den Betreuten kostenlos; die Helferinnen werden von der Stiftung mit zwei Franken pro Stunde entschädigt, und die Quartierleiterinnen sind festbesoldet. Finanziert wird der neue Dienst durch Gutsprache der Stiftung «Für das Alter», das Schweizerische Rote Kreuz, Sektion Zürich (geschenkweser Einbezug der Helferinnen in die Kurse zur Einführung in die häusliche Krankenpflege), Beiträge von gemein-

nützigen Institutionen und bessergestellten betreuten Gebrechlichen, sowie durch freiwillige Mithilfe aus der Bevölkerung.

In was nun besteht der Dienst am einzelnen? Die Helferinnen, die sich wie die Hauspflegerinnen, die in vielen Schweizer Städten längst zur eingebürgerten Institution geworden sind, ausschliesslich aus Frauen aus eigener Haushalterfahrung rekrutieren, pflegen, kochen, flicken und putzen, kurz, sie tun alles, was die Betagten und Gebrechlichen selbst nicht mehr zu bewältigen vermögen. Allerdings wird es nie so weit gehen, dass die Dienstmädchen ersetzen und den Betagten überhaupt nichts mehr zu tun bleibt — die alten Leute sollen sich geborgen, aber nicht ausgeschaltete fühlen. Ueber diese rein praktischen Handreichungen hinaus aber hat die Hilfe noch einen andern, nicht minder wichtigen Inhalt: der alte Mensch wird nicht seiner Einsamkeit überlassen, es kümmert sich jemand um ihn, seine Anliegen und Bedürfnisse. Wie oft sind alte Menschen verblüht, wie oft fühlen sie sich überflüssig und ausgestossen aus der Gemeinschaft — und sind doch auf menschliche Wärme und geistige Anregung angewiesen wie jeder andere! Hier kann eine einführende Helferin mit ihrer Geduld und Anteilnahme Ersatz bieten für viel Verlorenes und Entschwendenes. Und kommt es dann eines Tages doch so weit, dass die Hospitalisierung unumgänglich wird, so erleichtert das Bewusstsein, dass man nicht alleingelassen wurde und sich auch im neuen Heim ungenutzte Mitmenschen finden werden, den schweren Schritt.

Wir alle werden einmal alt. Wir werden die Bitterkeit oder Resignation der Einsamkeit am eigenen Leibe erfahren. Auch wir werden froh sein, wenn sich jemand um uns kümmert, und doppelt froh, dass wir damit nicht ein Almosen erhalten, sondern ein soziales Werk in Anspruch nehmen können, auf das jeder alte und gebrechliche Mensch ein Anrecht hat. Freuen wir uns also über dieses grosse neue Werk für das Alter und tragen wir zu seiner Förderung bei, was in unseren Kräften liegt!

EVA

Frauen tagen

Tagung des schweizerischen Vereins der Freundinnen junger Mädchen

In diesem Jahr lud die Sektion Neuenburg der schweizerischen Freundinnen zu der turnusgemäss alle zwei Jahre stattfindenden Generalversammlung ein. In der Aula der alterwürdigen Neuenburger Universität fand am ersten Tag die Delegiertenversammlung statt, an der nach der Begrüssung durch die Zentralpräsidentin, Frau J. de Chambrier, interne Vereinsfragen besprochen wurden. Die Agentin des Neuenburger Bahnhofvereins stellte sich in ihrer neuen kleidsamen Uniform vor, in der von nun an alle Bahnhofhelferinnen ihres Amtes walten werden. Da das Wetter der Tagung günstig gesinnt war, war die Seerundfahrt, organisiert von der gastfreundlichen Sektion, ein Ereignis, das eine bleibende schöne Erinnerung bilden wird.

Mittelpunkt der am zweiten Tag folgenden Generalversammlung waren die Berichterstattungen der Präsidentinnen der Werke, wie Bahnhofwerk, Heime, Klubs und Plazierungsbüros. Es wurde gern vernommen, dass die Subvention der SBB an die Bahnhofwerke auf den erfreulichen Betrag von

7000 Franken pro 1954 erhöht wurde. Die Freundinnen unterhalten heute noch 21 Heime, in denen die Leitungen bestrebt sind, eine gemütliche, den jungen Mädchen zuträgliche Heimatmosphäre zu schaffen. Trotz Verminderung der Zahl der Töchterklubs hat die Besucherinnenzahl beträchtlich zugenommen. Neben den Schweizerinnen finden sich hauptsächlich Deutsche und Oesterreicherinnen in den Klubs ein, während der Zuspruch der Italienerinnen zurückging. Die Stellenvermittlungsbüros leiden am meisten unter den veränderten Verhältnissen. Die Zahl der angemeldeten Schweizerinnen ist wieder gestiegen, diejenige von tüchtigen Ausländerinnen jedoch zurückgegangen. Das Ausland hält seine guten Kräfte zurück. Der Erkundigungsdienst ist immer noch eines der wichtigsten Arbeitszweige. Ueber das Home in England und dessen weitere Gestaltung berichtete aus eigener Anschauung die Zürcher Präsidentin, Frau D. Wyrsch-Jagmetti, und Frau de Chambrier gab eingehend Kenntnis von der Arbeit in den Kantonen.

Am gemeinsamen Mittagessen im Hotel du Peyrou nahm nebst Vertreterinnen befreundeter Frauenorganisationen auch ein Mitglied des neuen

burgischen Gemeinderates teil. Dann ging es noch einmal zu der Aula, wo die Präsidentin von Neuenburg, Fräulein E. Roulet, in einer bestens formulierten Ansprache von der Freundinnenarbeit im Kanton Neuenburg Kenntnis gab. Zum Abschluss der Tagung wurde der Versammlung ein instruktiver Vortrag gehalten von Frau B. Clerc vom Institut J. Rousseau an der Universität Gené über: «Die moderne Psychologie, ihre praktische Anwendung in der Hilfe für unsere jungen Mädchen».

Pmg.

Schweizerischer Frauenturnverband

Am 23. Mai versammelten sich in Bern die Zentralbehörden des Schweizerischen Frauenturnverbandes mit den Präsidenten, den technischen Leitern und den Vorsitzenden der Propagandakommissionen der Unterverbände zu einer ausserordentlich wichtigen Konferenz.

Immer lauter hatten in letzter Zeit die Stimmen getönt, die den Behörden des Frauenturnverbandes veraltete Ansichten vorwarfen, weil sie dem Wettkampf der Frau, das heisst den Austragungen von Meisterschaften auf nationalem und internationalem Boden sehr skeptisch gegenüberstanden, und die seinerzeitige, entsprechende Resolution der Abgeordnetenversammlung des Frauenturnverbandes in Glarus hatte in gewissen Kreisen mächtig Staub aufgewirbelt.

Die Tagung von Bern galt deshalb der Abklärung, ob der Frauenturnverband mit seiner Ablehnung des Wettkampfes auf dem richtigen Wege ist, oder ob er besser tut, dem Drängen nachzugeben und seinen Standpunkt zu ändern.

Das erste Referat von Herrn E. Burger, Seminarlehrer, Aarau, über «Grundsätzliches zum Mädchen- und Frauenturnen unter besonderer Berücksichtigung des Wettkampfes» beleuchtete die Frage von hoher Werte aus, wobei der Referent vor der Vermassung, vor dem Wettkampf, der nur in Zahlen, mit Stoppuhr gemessen wird, eindrücklich warnte. Im Wettkampf gilt nur die reine Leistung, die Freude an der Bewegung, am Erleben, fehlt.

Den ärztlichen Standpunkt in der Wettkampffrage beleuchtete Herr Dr. med. Faber aus Zürich, der grundsätzlich nicht gegen Frauensport eingestellt ist, allerdings aber zugibt, dass eine intensive, sportliche Betätigung der Frau nur während ganz kurzer Zeit möglich ist ohne gesundheitliche Schädigungen. Er ermahnt die Frauen, Frauen zu bleiben, keine Athletinnen und Amazonen zu werden.

Der dritte Referent, Herr Bär vom Eidgenössischen Leichtathletikverband, machte seine Sache, uns für den Wettkampf zu gewinnen, recht gut. Er weiss, dass den meisten Frauen die Freude an der Bewegung, am schönen Bewegungsablauf mehr zusagt als kämpferischer Einsatz. Es gibt aber noch andere Frauen, sportliche Typen, die Leistung und Wettkampf suchen; ihnen sollte man trotz kleiner Zahl Platz in unseren Reihen gewähren, sie betreuen, denn sie werden die andern mitreissen und anspornen, ein Ziel ins Auge zu fassen und danach zu streben.

Weniger überzeugend befürwortete der Sprecher des Eidgenössischen Kunstturnerverbandes seine positive Einstellung zum Wettkampf der Frau, wobei er in seinen Ausführungen Vergleiche zieht zwischen der Berufsarbeit der Frau und dem Sport und dabei geltend macht, dass Frauen heute Berufe ausüben, die ihnen früher verschlossen waren, dass ihnen also auch die sportliche Betätigung offen stehen sollte.

Regenlieder

Die alte Silberharfe
des Regens rauschet auf.
Ueber die Fenster rieselt
der Stunden leiser Lauf.

Wir sitzen eingespinnen
in sachten Töne Bann
und hören uns die Lieder
des alten Harfners an.

Sie wissen und wiederholen
des Herzens heimlich Wort
und tragen heisse Wünsche
auf kühlen Wellen fort.

Oiga Brand

Meine Konkurrentin

«Ueber die Sommerferien brauchen wir ein Hausmädchen, ein älteres, erfahrenes», sagte ich in dem Verkehrsbüro eines kleinen Ortes, das sich auch dieser Nöte des reisenden Fremdlinges annimmt. Es scheint jedoch schwer zu sein, jemanden zu bekommen, denn alle Geeigneten nehmen Stellen in Hotels und Gastwirtschaften an. Ich beginne schon ernstlich daran zu zweifeln, je aus der Misère des Haushaltführens herauszukommen, als sich endlich jemand meldet.

Eine grosse, korpolente Person mit dem dreifachen Taillenumfang eines normalen Mannequins tritt sauber gekleidet ins Zimmer. Graues, gepflegtes Haar, rosige Wangen, lebhaftes, schwarze Augen, la-

chender Mund, das ist es, was ich vor mir sehe. «Und wenn sie wie Aga Khan mit Gold aufgewogen werden muss, nehme ich sie», fährt er mir blitzartig durch den Sinn. Körperfülle bei Köchinnen weckt erfahrungsgemäss immer Vertrauen. «Lasst wohlbeleibte Männer um mich sein», hat sich schon Julius Caesar geäussert.

«Mein Name ist Maria X.», stellt sich die Frau höflich vor. «Ich gehe für gewöhnlich nicht in fremde Häuser, um den Haushalt zu führen. Aber als ich hörte, Sie seien lehrende Psychologin, habe ich mich für vier Wochen dazu entschlossen.»

«Als ich meine höchste Verwendung äussere und sie bitte, mir den Zusammenhang näher erklären zu wollen, eröffnet sie mir auf die freundschaftliche Art: «Ich bin nämlich praktizierende Psychologin.» «Sie?», entschlopfte es mir vor lauter Staunen. «Ich», erwiderte sie würdevoll und mit stolzer Gebärde.

Mir wird bange. Habe ich doch so viele Aufsätze gegen freipraktizierende, unqualifizierte Psychologen geschrieben, und diese Frau sieht mir nicht gerade so aus, als habe sie ihr Psychologiediplom an der Sorbonne erworben!

Sie hat wohl meine unwillkürliche mimische Reaktion auf ihre Worte bemerkt, und zum Glück nicht richtig gefasst, denn sie sagt beruhigend:

«Sie brauchen keine Angst zu haben, ich mache Ihnen keine Konkurrenz! Selbst das kleinste Lächeln mit Mühe unterdrückt — da ich mich unter den obwaltenden Umständen hüten muss, meine Meinung zu äussern, und überdies höchst neugierig geworden —, sage ich verbindlich:

«Es freut mich, Sie kennen zu lernen. Darf ich fragen, worin Ihre Tätigkeit besteht?»

Maria setzt sich, noch ehe ich sie dazu auffordern konnte, und sagt mit hergewinnender Offenheit: «Ich erleihe Beratungen aller Art an in Not geratene Menschen. Nicht alle sind klug, vielen fehlt es hier» — sie deutet sich auf die Stirn — «deshalb machen sie Dummheiten. Und wenn sie sich die Finger verbrannt haben, suchen sie Rat bei mir.»

«Um welche Art Nöte handelt es sich da, im allgemeinen?»

«Um die verschiedensten, meistens um Ehe- und Liebeskonflikte, aber auch um geschäftliche Schwierigkeiten.»

«Sagen Sie mir ein Beispiel! Es interessiert mich ausserordentlich, etwas aus Ihrer Praxis zu erfahren.»

«Da kann ich Ihnen viel erzählen. Erst gestern kam zum Beispiel eine Frau in mittleren Jahren zu mir. Sie beklagte sich bitter, der Mann sei ihr untreu geworden, ihr, die den Haushalt doch so gut führe, dafür Sorge, dass alles vor Sauberkeit blitze und die so sparsam mit dem Geld umgehe. Was da zu tun sei, um den Mann zur Einsicht zu bringen? Da habe ich sie bei der Hand genommen, vor meinen grossen Spiegel geführt und gesagt: Schauen Sie sich einmal genau an! Wie sehen Sie aus? Wie eine Vogelscheuche. Mit strähnligen Haaren, gelben Zähnen, unreinem Teint und zerdrücktem, formlosem Kleid wollen Sie, dass Ihr Mann Sie begehrt? Er müsste ja keine Augen im Kopfe haben. Wenn Sie ihm einen solchen Anblick bieten, versteht man, dass er anderen Frauen nachläuft. Gehen Sie sofort in einen Schönheitssalon, lassen Sie sich eine Dauerwelle machen, kaufen Sie sich eine Crème (Kreme — sagte Maria) und eine neue, elegante Bluse, aber eine ganz moderne, hochgeschlossene, damit man Ihren mageren Hals nicht sieht, und dann wol-

len wir einmal abwarten, wie Ihr Mann sich verhalten wird.' Solche und ähnliche Ratschläge habe ich schon oft gegeben und viel Erfolg damit gehabt.»

Bei ihren Worten musste ich an die reizende chinesische Novelle «Ein Mittel, den Mann wiederzugewinnen» denken, worin die ältere erfahrene Freundin einer unter der Untreue ihres Gatten leidenden Frau den gleichen Rat erteilt. «Orient und Okzident sind nicht mehr zu trennen», denke ich mit Goethe und frage:

«Werden Ihre Ratschläge stets befolgt?»

«Meistens. Denn sie sind immer einfach und logisch. Auch bin ich selbst ein gutes Beispiel, da ich mir stets zu helfen wusste. Meine beiden Scheidungen habe ich glatt durchgeführt.»

Ich schluckte etwas hinunter und frage dann:

«Und wie steht es mit dem geschäftlichen Rat?»

«Auch im Geschäftsleben sind die Menschen manchmal nicht instande, das Nächstliegende, das was vor ihrer Nase steht, zu erkennen. Fragt mich da einer, ob er einen Mann als Teilhaber aufnehmen solle, der weder trinkt, noch raucht, noch Karten spielt, schuldlos geschieden ist und keine Frau mehr anschaut. Das sei doch ein einwandfreier Mensch. Da man aber nie wisse, was hinter einem solchen steckt, wolle er noch meinen Rat hören. Da sagte ich zu ihm: 'Ich hätte kein Vertrauen zu einem Manne, der gar so viele Tugenden aufweist. Irgendwo klappt es bei dem nicht. Wo viel Licht ist, ist viel Schatten. Wo aber kein Schatten ist, da kann auch nicht viel Licht sein.' Und wie recht habe ich behalten! Ein ganz verdrehter Kerl war das, der fixe Ideen hatte, mehr in den Wolken als auf der Erde weilte und keine Hilfe war in einem modernen Geschäft. Ein Jahr lang hat mein Klient es mit ihm versucht. Er hätte sich viel Kummer, Zeit und

An der 37. Delegiertenversammlung des Schweizerischen Frauen-Alpen-Clubs vom 19./20. Juni in Pontresina, an welcher die 53 Sektionen mit insgesamt 5300 Mitglieder durch 104 Delegierte mit 127 Stimmen vertreten und noch weitere zirka 130 Mitglieder anwesend waren, wurde folgende

Resolution

gefasst: Die Mitglieder des Schweiz. Frauen-Alpen-Clubs sind tief beunruhigt durch die massenhafte Erstellung von Seilbahnen, Sesselliften und anderer Transportanlagen in unseren Bergen, die weit über die wirklichen Bedürfnisse der Bergbevölkerung und der Touristik hinaus geht. Sie sehen darin eine Profanierung, eine Ver-Technisierung und Ver-Kommerzialisierung unserer Alpenwelt, eine Zerstörung der Schönheit und Eigenart unserer Berge. Die rein materialistische Ausbeutung unserer Heimat durch einige wenige Nutzniesser ruft in unserem Volk eine stets wachsende Opposition und Verbitterung gegen diese Art von Ausverkauf unserer Naturschönheiten wach.

Es steht zu befürchten, dass die Massenbeförderung von Eintags-Touristen immer mehr zu einer Abwanderung und zum Fernbleiben der Dauergäste unserer Bergkurorte führen wird, und der Schaden

auch für diese Kreise grösser sein könnte als der momentane Nutzen.

Die Mitglieder des Schweizerischen Frauen-Alpen-Clubs sind auch der Ansicht, dass die vielen Transportmittel und Bequemlichkeiten der geistigen und körperlichen Erleichterung unseres Volkes abträglich sind, was sich in Zeiten von Kampf und Not bitter rächen könnte.

Eine Ueberschuldung von Transportmitteln in den Bergen dürfte auch die Rentabilität jedes einzelnen Berg und mehr in Frage stellen und könnte in Zeiten rückläufiger Konjunktur oder Krise zu schweren finanziellen Einbußen führen.

Angesichts dieser schwerwiegenden Gründe ist es nach unserer Auffassung ein dringendes Erfordernis, dass unsere oberste Landesbehörde dieser verderblichen Entwicklung die gebührende Beachtung schenkt und in der Verteilung neuer Konzessionen die allergrösste Zurückhaltung übt.

Schweizerischer Frauen-Alpen-Club

i. A. der 37. Delegierten-Versammlung in Pontresina

f. d. Central-Comité

Die Präsidentin: Die Vizepräsidentin:
gez. F. Baumann gez. Emmy Schmid

Eine frühere, begeisterte Leichtathletin und Wettkämpferin, Frau Grazioli, Oberwinterthur, ist auf Grund ihrer eigenen Erfahrungen gegen einen Wettkampf in Grossveranstaltungen eingestellt. Sie macht geltend, dass die Frauen für diese Art Sport körperlich und seelisch nicht stark genug seien, und dass früher oder später gesundheitliche Schädigungen eintreten. Ebenso weist sie hin auf die viele Zeit, die zum Training benötigt werden muss, das heisst mindestens 2 bis 3 Abende pro Woche; Zeit, die sie persönlich besser als Vorbereitung für ihren Beruf als Hausfrau und Mutter verwendet hätte.

In der nicht sehr ausgiebig benutzten Diskussion sprechen sich Rednerinnen und Redner gegen einen Wettkampf in Grossveranstaltungen aus. Nach wie vor sollen aber Turnerinnen, die sich für leichtathletische Disziplinen eignen und Freude daran haben, mit Kameraderinnen messen können bei Veranstaltungen des Verbandes selbst, wie es in den Unterverbänden bereits seit Jahren und an den Frauenturntagen von Bern und Lausanne der Fall war.

Schweiz. Verband diplomierter Schwestern für Wochen-, Säuglings- und Kinderpflege

Delegiertenversammlung vom 22. Mai in St. Gallen

Wird auch die Arbeit der Schwestern immer noch in der Stille getan, so werden sie doch mehr und mehr ins Wirtschaftsleben hineinbezogen. Das zeigt sich auch darin, dass durch das Problem des Schwesternmangels weite Kreise betroffen werden und die Arbeitsbedingungen der Schwestern überprüft und neu geregelt werden mussten. Schon vor gut 25 Jahren haben weibliche Frauen diesen Schweizerischen Verband gegründet, der den Wochen- und Säuglingspflegerinnen Schutz und Zusammenschluss gewährt. Bald darauf wurde ihm auch eine Versicherungskasse angegliedert, die es den Schwestern ermöglicht, eine Vorsorge für die alten Tage zu treffen. Anlässlich der Delegiertenversammlung legt jeweils der Vorstand dieser Kasse Rechenschaft über seine Verwaltung ab. Sie hat ihren Sitz in St. Gallen und wird von Schwestern verwaltet, denen zwei Professoren der Handelshochschule zur Seite stehen. Man muss nur staunen, wie sich die Präsidentin und die Kassierin in der uns Frauen eher fremden Welt des Kapitals

auskennen und es so verwalten, dass es zu einem Segen für die alten Tage der Schwestern wird.

Die Präsidentin, Frau Dr. Zimmermann, die auch zwei Vertreterinnen der Sektion St. Gallen des Schweiz. Verbandes dipl. Schwestern für Krankenpflege begrüssen konnte, gedachte des verstorbenen Rotkreuzchefs, Herrn Dr. Martz, der dem Schweizerischen Verband der Wochen- und Säuglingspflegerinnen grosses Verständnis entgegengebracht hatte. Sein Andenken wird in einem Augenblick der Stille geehrt. Der Jahresbericht der Präsidentin gibt Aufschluss über die Arbeit des Zentralvorstandes. Immer wieder bewerben sich neue Schulen um den Anschluss an unseren Verband. Es gehört zu den Aufgaben der Vorstandsmitglieder, den Kontakt mit ihnen aufzunehmen und die Examen zu besuchen. Da sich jetzt die vom Roten Kreuz anerkannte Ausbildung der Wochen-, Säuglings- und Kinderpflegerinnen auf drei Jahre erstreckt, müssen vermehrte Praktikumsmöglichkeiten gesucht werden. Mannigfaltige Tätigkeitsfelder stehen heute den Schwestern unseres Verbandes offen, wie dies auch aus den Tagungen, die der Vorstand für die Schwestern durchführt, hervorgeht, die übrigens eine wertvolle Bereicherung für die letzteren bedeuten.

Die Leiterinnen der verschiedenen Schulen zur Ausbildung von Wochen- und Säuglingspflegerinnen trafen sich in Herzensbuchesse zur gegenseitigen Aussprache über allerlei Schulfragen. Seminarleiter Fankhauser hielt bei dieser Gelegenheit ein Referat über die Freizeitgestaltung der heutigen Jugend. Die Sekretärinnen der verschiedenen Sektionen, die jeweils die Aufnahmen der jungen Schwestern in den Verband entgegennehmen, hatten sich an ihrer Zusammenkunft mit Trachtenfragen zu beschäftigen. Das Tragen der grauen Tracht bedeutet ein Vorrecht, das nur durch die Ausbildung in einer anerkannten Schule mit Diplomabschluss und Eintritt in den Verband erworben werden kann.

Immer mehr setzte sich in den letzten Jahren die Erkenntnis durch, wie wichtig es ist, die Mütter über die Pflege des Säuglings zu unterrichten und zu beraten. Dieses Tätigkeitsgebiet kann für eine dazu begabte und entsprechend ausgebildete Säuglingschwester zu einer schönen Lebensaufgabe werden. So führte der Verband im vergangenen Jahre wieder einen Ausbildungskurs für Säuglingsfürsorgeschwestern durch. Die bereits in dieser Arbeit tätigen Schwestern kamen in Engelberg zu einer Fortbildungstagung zusammen. Es wurden ihnen Vorträge über medizinische und psychologische Probleme gehalten. In gegenseitiger Aussprache holten sie sich neuen Ansporn für ihren Dienst.

Die Präsidentin, die unsere Organisation auch in der Kommission für Krankenpflege des Roten Kreuzes vertritt, stellt am Schluss ihres Berichtes fest, dass sich die bisherigen Anstrengungen zur Schwesternwerbung leider noch nicht wesentlich ausgewirkt haben. Der Verband zählt auch weiterhin auf die Unterstützung seiner Mitglieder, da eine persönliche Werbung immer noch die beste

ist. Nachdem die Kassierin die Rechnung abgelegt hatte und auch die weiteren Traktanden erledigt waren, lud die Sektion St. Gallen die Delegierten und Gäste zu einem festlichen zVieri in den schönen Räumen des Hospizes Johannes Kessler ein. Vor der Abreise blieb noch Zeit, die Stadt zu durchstreifen und ein Gang durch die Stiftskirche liess uns einen Blick in die reiche und vielfältige Schönheit des Barocks tun. In der benachbarten protestantischen Laurenzikirche empfing uns feierliches Orgelspiel und lud zu einem Augenblick der Stille und Besinnung ein. Dann führte uns der Zug wieder Zürich entgegen, wieder zurück in unseren Dienst, den wir auf neue frohen Mutes zu erfüllen hoffen.

Schw. R. Schlatter

Die Hospes dankt den Frauen

Es war dem Komitee der Internationalen Kochkunstausstellung an der Hospes ein ganz besonderes Anliegen, die hauswirtschaftlichen Institutionen und die Einzel-Hausfrauen, die durch die Jury mit der Goldmedaille ausgezeichnet werden, zu einer Uebergabe-Feier ins Hotel «Bellevue-Palace» einzuladen. Der Präsident dieses Komitees, Herr E. Wymann, hob in seiner Ansprache vor allem auch hervor, dass die Internationale Kochkunstausstellung nicht allein eine Angelegenheit der internationalen und nationalen grossen Kochkünstler gewesen sei, sondern dass auch die Frauen mit ihrer einfacheren, aber auf ihrem Gebiete sehr wichtigen Kochart der grossen und in aller Welt anerkannten Schau ihren ganz besonderen Stempel aufgedrückt hätten. Daneben war es auch das Frauenkomitee mit seiner Präsidentin, Frau B. Seelhofer und seiner Vizepräsidentin, Frau Direktor Schmid (Hotel Bellevue-Palace) an der Spitze, das in enger Zusammenarbeit mit den Frauen der regionalen Verbände (Graubünden, Waadt, Tessin, Bern und Waldstätte) wie in den Haushaltungsschulen in der künstlerischen Ausgestaltung der Kojen wirklich Schönes und Bedeutsames geleistet hatten. Sehr erfreulich sei auch gewesen, dass neben dem kantonal-bernischen Haushaltungslernerseminar auch die bernischen bürgerlichen Haushaltungsschulen Schwand (Münsingen), Waldhof (Langenthal), Worb und Utewil herangezogen wurden, in geheimer Nachlegung der Devise: «Stadt und Land, Hand in Hand». Drei Einzelhausfrauen holten sich die Goldmedaille auf Grund origineller Einfälle zur Gestaltung häuslicher Familienfeste. Aber auch der aufbauenden Arbeit einiger Hausfrauen und Haushaltungslernherinnen bei den Demonstrationen im immer gut besetzten Hörsaal der Ausstellung zollte Herr Wymann herzlichen Dank und Anerkennung. Zur Vorbereitung und Vortführung dieser hauswirtschaftlichen Demonstrationen hatte Dir. M. Kaufmann, Direktor des BIGA, Fräulein Studer von der Abteilung für berufliches Bildungswesen, während der ganzen Ausstellungsdauer delegiert. In der Abteilung MED (Abteilung für moderne Ernährung und Diät) wirkten Frauen massgebend mit. Das vegetarische Restaurant wurde von einer Frau vorbildlich geführt.

Pmg.

Lob der Frau am Steuer

(Korr.) Von Experten wird immer wieder bestätigt, dass die Frauen vorsichtiger fahren als Männer, und dass sie sich auf Grund ihres natürlichen Einfühlungsvermögens und ihrer Rücksichtnahme viel besser an die Gegebenheiten des Verkehrs anpassen vermögen als ihre männlichen Kollegen. So schreibt zum Beispiel Toni Francis im «Bund»: Es mag wohl sein, dass manche Frau, wenigstens bei den ersten Fahrten, in einer verkehrsreichen Strasse oder an einem von vielen Fahrzeugen wimmelnden Kreuzungspunkt unsicherer ist als der männliche Fahrer, aber das spielt im Gesamtbild keine Rolle. Tatsache ist, dass die Frauen auch weitaus überlegter fahren als die Männer. Sie sehen keinen Ehrgeiz darin, andere Wagen in halbsprecherischem Tempo zu überholen. Führerflucht kommt bei weiblichen Fahrzeuglenkern kaum vor. Für die Autolenkerinnen ist zudem jedes spielende Kind ein Stopfzeichen, ganz gleich, wo es sich befindet.

Gott fragt nicht nach unserem guten Gewissen, denn die meisten Gewissen sind irrende Gewissen, er fragt auch nicht danach, ob wir recht haben, denn das Recht ist eine Kategorie unterhalb seiner Füsse, er fragt nur danach, ob wir Liebe hatten
Heinrich Wolfgang Seidel

Politisches und anderes

Die letzte Sessionswoche

Im Nationalrat kam es zu einer grossen Debatte über die Rhetina-Initiative. Der Rat beschloss, die Initiative dem Volk mit dem Antrag auf Verwerfung zur Abstimmung vorzulegen. Ferner stimmte der Rat der Vorlage über die Weiterführung der Mittelschiffahrt bei der europäischen Zahlungsunion zu. In Schlussabstimmungen wurden in beiden Räten folgende Vorlagen genehmigt: Revision des Patentgesetzes, Finanzordnung 1955-1958, zusätzliche Beiträge an Krankenkassen, finanzielle Hilfe an den Kanton Graubünden und die Rhätischen Bahnen und das Abkommen mit Frankreich über die Elektrifizierung und Finanzierung gewisser Zofahrtlinien der französischen Bahnen. — Die Herbstsession soll am 20. September beginnen.

Churchill in Washington

In Washington fanden während vier Tagen die Besprechungen zwischen Präsident Eisenhower und Sir Winston Churchill statt. Die Ausserminister Eden und Dulles wohnten der Konferenz bei. Das offizielle Communiqué äussert sich nicht über die gefassten Beschlüsse. Es lässt aber klar erkennen, dass gemeinsame Beschlüsse zur Europäischen Verteidigungsgemeinschaft und zum Vorgehen in Südosetien, im Falle des Scheiterns der Genfer Konferenz getroffen worden sind.

Die Zusammenkunft Tschu En-lais mit Mendès-France

Der chinesische und der französische Ministerpräsident trafen sich am vergangenen Mittwoch in Bern, um die Lage in Indochina zu besprechen. Vor den Besprechungen stattete Mendès-France dem Bundesrat einen Höflichkeitbesuch ab.

Fiasko der Londoner Abrüstungsbesprechungen

Die in London mit der Sowjetunion geführten Abrüstungsbesprechungen, sind erfolglos zu Ende gegangen. Der Zusammenbruch der Konferenz ist auf Meinungsverschiedenheiten über die zeitliche Festlegung eines Verbotens der Verwendung und des Besitzes von Atom- und Wasserstoffwaffen zurückzuführen.

Rücktritt von Präsident Arbenz

Präsident Arbenz von Guatemala ist überraschend von seinem Posten zurückgetreten. Er übergab die Leitung der Regierung dem Oberkommandierenden der Armee, Oberst Diaz.

Die Beschlagnahme eines russischen Tankers

In der Nähe der Insel Formosa wurde ein russischer Petrotanker von nationalchinesischen Kriegsschiffen beschlagnahmt.

Amerikanischer Druck auf Frankreich und Italien

Die ausserpolitische Kommission des amerikanischen Repräsentantenhauses beschloss, die Gewährung von Militärhilfen an Frankreich und Italien im neuen Finanzjahr zu untersagen, solange diese beiden Länder nicht die Europäische Verteidigungsgemeinschaft ratifiziert haben.

Militärische Waffenstillstandsverhandlungen in Indochina

In einem kleinen Dorf, 40 Kilometer nördlich von Hanoi, haben die in Genf vereinbarten militärischen Verhandlungen zwischen dem französischen und dem vietminh-Kommando begonnen.

Die Ehrung Tina Truog-Sabuz

Die Bündner Schriftstellerin Tina Truog-Sabuz hat von der Gemeinde Lavin das Ehrenbürgerrecht erhalten.

Die schweizerische Intervention in Washington

Auf Instruktionen des Bundesrates hat der schweizerische Gesandte in Washington, Minister Bruggmann, die zuständigen amerikanischen Stellen und insbesondere auch Staatssekretär Dulles persönlich über die grosse Sorge des Bundesrates betreffend das Schicksal der schweizerischen Uhrenexporte nach den Vereinigten Staaten unterrichtet.

Parlamentarische Fernsehgruppe konstituiert

In Bern konstituierte sich eine parlamentarische Gruppe für prinzipielle Fragen des schweizerischen Fernsehens. Sie stellt sich die Aufgabe die Herstellung einer gesunden und klareren Basis des schweizerischen Fernsehens in finanzieller, kultureller und organisatorischer Hinsicht.

Eidgenössische Sängerfest in St. Gallen

In St. Gallen hat vergangenes Freitag das Eidgenössische Sängerfest mit der Fahnenübergabe begonnen. Am Sonntag überbrachte Bundespräsident Rutabetti die Grüsse des Bundesrates.

Abgeschlossen, Dienstag, 29. Juni 1954.

Mehr Lebenskraft!
OVOMALTINE stärkt auch Sie!

Ernst
SPEZIAL-HAFERFLOCKLI
sind etwas ganz Feines, schnell gekocht und wunderbar in Gemisch mit Milch und Glia. Pakete à 250 und 500 g.
HAFERMÜHLE ROBERT ERNST A.-G., KRADOLF
Jetzt JUWO-Relaxpakete in ERNST-Talwaren-Paketen

Geld sparen können, wenn er meinem Rat gleich gefolgt wäre.

Kommen viele Leute zu Ihnen?

«Nun, über Arbeitslosigkeit kann ich mich nicht beklagen. Ist einer zufrieden, so sagt er das den anderen; dadurch habe ich ständig zu tun. Viele Ehen habe ich schon geflickt, den Partnern auch häufig geraten, auseinanderzugehen. Kam da doch vor ein paar Jahren ein Mann zu mir», Maria erhebt sich sichtlich, «ein Greis von fünfundsiebzig Jahren. Der hatte eine vierzigjährige Ehegatte. Sie läuft abends in Bars», klagte er, und hat nichts als ihre Kleider im Kopf und kimmert sich gar nicht mehr um mich. Was soll ich tun? Dem habe ich aber gehörig die Meinung gesagt. «Ja glauben Sie denn», habe ich gesagt, «eine Frau, die dreissig Jahre jünger ist als Sie, die bettelarm gewesen ist und in Ihnen den reichen Mann, die einzige Rettung, die einzige Möglichkeit gesehen hat, wird Ihnen treu bleiben? Glauben Sie denn, Sie wurden aus Liebe geheiratet? In Ihrem Alter muss man sich die Frau genau anschauen, die einem von Liebe spricht! Da kann man gar nicht vorsichtig genug sein! Haben Sie mehr von ihr gekannt als ihr hübsches Gesicht? Geschmeichelt haben Sie sich gefühlt und sich nicht weiter darum gekümmert, was für Charaktereigenschaften die Frau hatte, die Ihnen Schmeicheln gesagt. Doch es ist noch nicht zu spät. Trennen Sie sich schleunigst von ihr, sonst sind Sie in kurzer Zeit ruiniert! Doch der Mann hat nicht auf mich gehört. Die Frau hat ihn verlassen, nachdem sie ihn an den Bettelast gebracht hatte.»

Maria lächelt.
«Ich erkenne den Menschen auf den ersten Blick», hob sie wieder an. «Daher weiss ich auch, was jeder

braucht. Da fragte mich vor Monaten ein junger Bauer um Rat. Hier gehe es ihm nicht besonders gut, deshalb wolle er ins Ausland und über dem Meer sein Glück versuchen. Was ich davon halte? Da habe ich ihm gesagt: «Bleiben Sie, wo Sie sind! Im Ausland verlangt man entweder fleissige Hände oder guten Verstand. Mit beidem scheint es bei Ihnen zu hapern. Gehen Sie sich hier im Lande die gleiche Mühe, die Sie sich anderswo machen würden, dann wird es auch hier gut gehen.» Der Bauer hat sich meinen Rat zu Herzen genommen, ist jetzt fleissiger als vorher und lebt glücklich und zufrieden.»

«Da haben Sie ja wirklich gute Erfolge zu verzeichnen», sagte ich anerkennend. «Man kann Sie um Ihre Menschenkenntnis nur beneiden.»

Dabei dachte ich an manche Versager, die ich zu verzeichnen habe, und an die Mahnung meines Mannes: Sei nicht so vertrauensselig! Und so fragte ich Maria weiter: «Verdienen Sie denn dabei nicht eine Menge Geld?»

Maria schüttelt den Kopf.
«Leider nicht. Für eine Kreme geben die Menschen leichter eine Menge Geld aus als für den Rat, sich eine solche zu kaufen.»

«Ja, so ist es», sagte ich laut und denke mühtig: Ob Colette, verzählt mir, dass ich es dir verargte, eine Zeitung das Schreiben Deiner schönen Bücher aufgegeben zu haben, um an der Riviera die Gesichter snobistischer Amerikanerinnen mit teuren Salben zu massieren! Du und Maria, ihr habt die gleichen Erfahrungen gemacht.»

Aber mir kamen Skrupel.
«Trotzdem bedeutet es doch einen grossen materiellen Ausfall für Sie, wenn Sie sich jetzt auf vier

Wochen von Ihrer Tätigkeit zurückziehen, um bei mir den Haushalt zu führen.»

«Das ist es mir wert.»
Diese Schmeichelei begleitete sie wieder mit ihrem gewinnenden Lächeln.

«Sehen Sie», fährt sie fort, «in den Büchern steht nicht das, was ich brauche, deshalb lese ich nicht. Mit Büchern von Jung habe ich es versucht, aber sie nützen mir gar nichts. Deshalb habe ich mir schon immer gewünscht, Umgang mit einer gelehrten Psychologin zu haben, und das ist der Grund, warum ich zu Ihnen gekommen bin. Man profitiert durch das nahe Beisammensein.»

Alle Achtung vor so viel praktischem Sinn!, denke ich.

Aber Maria hat nicht nur praktischen Sinn, sondern auch ihre Ideale, wie ich hören muss.
«Ja, man verdient wenig, wenn man Psychologin ist», fährt sie fort. «Aber was soll man machen? Alle Menschen haben ihre Pflichten. Der Stärkere muss dem Schwächeren helfen, der Klügere dem Dümmeren. So hat Gott es gewollt.»

Nun weiss ich auch das: Maria sieht in ihrem Wirken eine ihr vom Himmel zugewiesene Aufgabe. Und dass sie sich dafür prädestiniert glaubt, bestätigen ihre eigenen Worte:

«Im Psychologin zu sein, braucht man nur einen gesunden Verstand und den deutlichen Wunsch, Menschen aus der Patsche zu helfen.»

«Und gerecht muss man auch sein», fährt sie fort, «das ist wichtig. Aber ich weiss immer, wer in einer Streitfrage der Schuldige ist. Diese Gabe hat mir die Natur gegeben. Die meisten Menschen sind ungerecht, das heisst, sie sehen nur die Schuld des anderen, nie die eigene. Deshalb muss ich ihnen sa-

gen: «Das hast du verschuldet, das musst du büssen.» Dadurch habe ich schon viel in Unordnung Geratenes einrenken und viel Unheil verhüten können.»

Ohne eine Meinungsäusserung meinerseits abzuwarten, fügt sie hinzu:

«Und nun meine ich, wenn man den Menschen helfen muss, so soll man es so gut wie möglich tun. Auch der Klügste muss sich immer weiterbilden. Nie hat man ausgeleert. Und ich denke, wenn ich bei Ihnen bin, erfahre ich von Mund zu Mund gerade das, was ich brauche.»

Maria blieb die ganzen Sommerferien über bei uns. Als Köchin und guter Hausgeist hat sie sich glänzend bewährt und uns in jeder Hinsicht zufriedengestellt. Sie schien aber auch auf ihre Kosten gekommen zu sein; denn sie äusserte die Absicht, wieder zu uns zu kommen, falls wir jemanden benötigen sollten.

Wir trennten uns wie zwei richtigen Konkurrenten, das heisst, wie zwei im gleichen Berufe tätige Menschen, die einander achten.

Prof. Dr. Franziska Baumgarten-Tramer

Internationale Musikfestwochen 1954

Die Auswahl der Werke

(IMF) Die Luzerner Musikfestwochen 1954 können erneut aus dem Born meisterlicher Musik vom Barock bis in die unmittelbare Gegenwart schöpfen. «Wer vieles bringt, wird manchem etwas bringen» sagt Goethe, und darunter befindet sich — von Luzern aus gesehen — auch immer wieder Neues, selten Gehörtes, Unbekanntes, aber auch Altvertrautes, Bewährtes in stets andern Aspekten.

SOMMER – Zeit der Blumen und Düfte, der Beeren und frühen Früchte

Blaabi Beeri ...

«Blaabi Beeri!...», rufe ich erfreut; denn die Frau mit den erlesen schönen Früchten, die übers dunkle Fleisch einen zarten silbrigen Duft hauch tragen, ist wieder auf dem Wochenmarkt in der Stadt erschienen. «Blaabi Beeri, frisch, schüüü, vu hinde vüre!», sagt sie lachend; denn sie hat ihre Kessel und Kratten auf den Höhen des Glarner Hinterlandes gefüllt, und ich brauche nur ein Hämpfchen der Heidelbeeren zum Munde zu führen, so werde ich zurückgenommen in jenes unvergessliche Kinderland. Die Mutter packt den Rucksack. Wir brechen am frühen Morgen auf. Mir gühnd i d'Beeri. Steile, stotzige Wege hinan, durch sommerliche Wiesen, über die Alp, ins Staudengebiet, wo die «guten Plätze» sind, nicht weit vom Sagensee unter der hoch aufragenden Felsenwand.

Blaabi Beeri! War es schon mit der Mutter ein grosses Erlebnis für das kleine Mädchen, einen ganzen Tag lang emsig hausfraulich Krättelein an Krättelein zu füllen, dazwischen Tee zu kochen und den mitgenommenen Imbiss zu verzehren, abends müde und glücklich mit der süssen, duftenden Ernte heimzukehren, so war es dies, wenn der Vater sagte, dass wir «i d'Beeri» gehen würden, in einem ganz besondern Masse. Wir stiegen höhenwärts, wenn noch der Morgenstern am Himmel stand. Mit seiner schönen Stimme sang der Vater «Wie schön leucht' uns der Morgenstern!». Es prägten sich Himmel und Stern und Lied und singende Gestalt dem Kindergemüt für alle Zeiten ein. Später, am See, unter der Firstwand, sang der Vater wieder: «O mein Heimatland, o mein Vaterland...», und aus der ragenden Wand, der stummen, tönte es noch einmal: «...land... trland... lieb ich dich... ich...». Im Alprag, im Kuhglockenkluten zwischen Silberdisteln und Eisenhut, erzählte der Vater dem Kinde die erregende Geschichte von der Göttin Diana, die ihre jüngste Nymphe, welche vorwitzig stets das letzte Wort haben will, aus Unmut über diese Eigenwilligkeit in den Felsen bann, damit sie als Echo auf immer und ewig letztes Wort zu rufen habe. Kein einziges Krättil hatten wir beide gefüllt, aber die chnüttsch-blaaben Beermüllerei, ja, die sah man uns an, und dann... wie war der Tag mit dem Stägern im Geröll bis hinauf zu den Rafausen und den goldenfarbenen Florblümchen, mit der Begegnung mit Hirten und Sennen reich gewesen!

Blaabi Beeri! Mir gühnd uf d'Schuelreis! I ds

Tierfehd! Ja, gad? Wowoll... Und... etwa mit dem Zug? Bewahre! Das kleine Dorf besass damals sein Haltestellen noch nicht. Camions zur Massenbeförderung von Ausflüglern wurden noch nicht konstruiert. Also schirrte der Fuehrme Chubli seine Pferde ins Gefährt, einer Art Planwagen, nur, dass ihn statt Stoff Tannenweige deckten, und in der Arbeitsschule bastelten die Mädchen Rosen aus weissem und rotem Crèpepapier, um die als Stiel ein Draht gewickelt wurde. Diese Rosen wurden ins Tannengrün gesteckt, und schon konnte sich die Schar auf die grosse Reise freuen. Die Mädchen in weissen, gestreiften, gefalteten Röcken, die Haare, unter erduldeten Torturen gekräuselt, oben mit grosser Masche überm Wirbel festgehalten, offen im Rücken... Die Buben trugen komische Hüte aus Stroh. Stolz und Reichtum aller aber war die Botanisierbüchse, in welche die Mutter Brot und Käse, ein Röllleli Wurst, in einem Fläschlein ein wenig Sirup, gepackt hatte. Und dann ging's los — wer erinnert sich noch? Mit Singen («Wo Berge sich erheben...», «Nun, ade, du mein lieb Heimatland...») und Mundorgelspiel hinein ins Tal!

Sie locken wieder auf den Ständen der Märkte, die farbigen, lockeren Beeren, die prallen Früchte mit der flaumigen Haut... einen Duft von Sonne und Wärme ausströmend. Und immer wieder, wenn ich diesen Segen aufgehäuft erblicke, werden Bilder in mir wach, Bilder aus der Kindheit und dem Jugendzeit. Denn Früchte am Baum und am Strauch, am Boden nahe wachsend, in Wald, Moor und Garten haben mich stets magisch angezogen.

Ich sehe mich in Italien, wie ich als kleines Kind, das noch kaum auf den Beinchen stehen konnte, grossäugig den Mägden zuschaute, wie sie die blauen und die weissen Trauben mit nackten Füssen zerstampften. Meine Mutter erbat sich immer ein paar Krüge von dem süssen Saft zu Weinfiltrieren und zu Sirup, damit nicht alles zu Wein werde. Dort im Süden stand auch vor dem Hause der breitästige Maulbeerbaum mit den süssen, weissgoldenen Maulbeeren, die ebenfalls eine ausgezeichnete Marmelade ergaben.

Jahre später in der Schweiz — in unserer ge-

Blaabi Beeri! Der Tanzbär... Eines Abends kam ein Mann, der einen Tanzbär an Stock und Kette mit sich führte, ins Dorf. Auf des Mannes Schulter sass, mit lächerlichem Wams und blödsinnigem Hüttlein angetan, ein entzückendes Aeffchen, grosse bittende Augen im hilflos winzigen Gesichtchen. Die Frau, die den Mann begleitete, trug in einem Käfig einen Papagei. Er rief etwas. «Er redet ja!», entsetzten sich die Leute. Ein älteres Fräulein, das französisch konnte, lachte fröhlich. «Was sagt er?», fragte ich sie. «Comme je vous aime, ma belle!», «Wie lieb' ich dich, meine Schöne!», «Wie lieb' ich dich, meine Schöne!», — Ein Vogel, bläulich, mit krummem Schnabel, konnte so etwas Wundervolles sagen? Der Bärenreiter und seine Gefährtin übernachteten im Dorf-gasthaus, Bär, Aeffchen, und vielleicht — wir wussten es nicht, niemand wusste es — auch der blaue Papagei, im angebauten Stall. Lange klang diese erste Berührung mit der Welt des Fremden, Farbigen, Merkwürdigen als Erlebnis im Kinde nach...

Aber, ich muss weiter, zu lange verweilt ich schon bei der Hinterländer Beerenfrau auf dem Markt in der Stadt und im Duft und der herben Süsser der ersten Heidelbeeren in einer vergangenen und doch nie ganz versunkenen Zeit. B. K.



Mitteilung an die Hausfrauen!

Infolge der kühlen Frühlingswitterung ist bei der diesjährigen Kirschenerte mit einer Verschiebung von zirka 2 Wochen zu rechnen. Wir bitten Sie, indessen keine teuren **Importkirschen** zu kaufen, sondern auf die kraftvollen und aromatischen **Fricktaler Tafelkirschen** zu warten, deren Haupternte Mitte Juli einsetzt. Ihre Bestellungen für ersteinste oder Tafelkirschen geben Sie vorteilhaft schon jetzt, durch die in den Genossenschafts- und Privatläden aufliegenden Bestellformulare in Auftrag, oder direkt an: V.O.L.G. Winterthur, Tel. (052) 922 11; V.O.L.G. Verkaufsbüro Zürich, Tel. (051) 26 46 70; oder V.O.L.G. Verkaufsbüro Basel, Tel. (061) 24 81 14.

Früchtezeit

räumigen Küche — rührte die Mutter — eine weisse Schürze umgebunden — in bauchigen Töpfen, in denen der Rosaschaum stieg und quoll. Mit einer silbernen Kelle schöpfte sie ihn ab. Ich durfte ihn vom Teller schlecken, diesen Schaum, unter dem von reiner Fruchtsaft zähe floss.

Und versteckten wir uns beim Spiel im Garten nicht mit Vorliebe hinter den Stachelbeerbüschen und Johannisbeersträuchern, hier eine unreife Stachelbeere, dort ein Bisselchen tieferer Johannisbeeren heimlich naschend, wohl wissend, dass sie zu Eimachzwecken gehütet wurden. Rauschhaft waren auch die Ferientage im Toggenburg, wo an den sonnigen Hängen die Brombeeren reiften und dunkelten, zu denen uns der Senn — gutmütig schmunzelnd — die frische Nidel in braunen Kacheli reichte. Auch da haben wir körbervoll heimgeschickt... zum Einkochen.

Besonders erinnere ich mich der gesegneten Saison der Traubenernte daheim. Da hingen sie klein, blau und süss in der Laube... die einzelnen Be-

eren waren so winzig, der Geschmack so konzentriert, dass sie sich nicht zum Roh-Essen eigneten. Als wir in jener Zeit einmal einige Tage verreist waren, schreckten beim Heimkommen im Garten eine Schar Vögel auf... Rebblätler und Flügel rauschten. Die Amself, die Spatzen und die Meisen hatten — von uns gestört — fluchtartig ihr Schlaraffenland verlassen und bei näherem Hinschauen war nicht eine Traube mehr zu sehen, traurig hingen die leeren «Kamben» an den Zweigen. Wir spannten die kommenden Jahre über die reifenden Früchte der einen Laubenhülte Mutters Braut-schleier, an der andern Hälfte durften sich unsere gefiederten Lieben götlich tun. «Man muss ihnen auch etwas lassen...» meinte die grossmütige Mutter. Mein Bruder stand in den Badehosen in der Küche, die Traubenbündel mit Stumpf und Stiel in der Handpresse zerquetschend. Er behauptete, dass das grüne Holz dem Eingemachten den

Nicht nur Beeren und Früchte ...

*** Nicht nur Beeren und Früchte sind während der sommerlich warmen Zeit beliebt, wenn wir leichte, erfrischende Kost schätzen. Da gibt es zum Beispiel auch die in drei verschiedenen Aromen (Vanille, Chocolat und Caramel) erhältlichlichen beliebten **HELVETIA-Dessert-Crème-Pulver**, welche bekanntlich keine Gelatine, sondern hochwertiges Agar-Agar enthält, für feine Rahmsaucen und festliche Desserts. Besonders, wo sich Kinder zu Tische setzen, sind im Sommer die Mütter froh, wenn sie schnell eine schmackhafte kühlende Süssspeise herstellen können, die jenen nur den Nachteil hat, nach «noch viel mehr zu schmecken», das heisst, dass sie rübis und sübiss beinahe mit dem Schälchen aufgegessen wird. Zu diesem Zwecke wiederum bringt die nun schon an die 50 Jahre bestehende Firma A. Sennhauser AG, Nahrungsmittelfabrik Helvetia, Zürich, ihr in 8 Aromen bekanntes **HELVETIA-Crème-Pudding-Pulver** in den Handel. Caramel-Köpfli, Erdbeer- und Vanillecrème, Crème Nougat, der beliebte Regenbogenpudding und weitere ähnliche leckere Sommer-Desserts lassen sich nach Befolgung der in der Nahrungsmittelfabrik am Stadtrand von Zürich selbst gründlich erprobten Rezepte, wie sie jenen den Packungen beiliegen, — mit Leichtigkeit zubereiten.

Vergessen wir nicht die durststillenden ausgezeichneten Schwarz- und Kräutertees (Darjeeling und Ceylon Orange Pekoe, Lindenblüten, Pfefferminz, Hagebutten u. a.), die in sorgfältiger Auslese und ebensolcher Verpackung von der Firma Sennhauser zu beziehen sind! Und all die Gewürze aus den fernen Ländern: Zimmt aus Ceylon und China, Ingwer, Sternanis, Koriander, Muskatnuss, Pfeffer und Paprika, wie wir sie das ganze Jahr hindurch brauchen und dann natürlich das Standardprodukt der bewährten Herstellerin ausgezeichnete Nahrungsmittel, den **HELVETIA-Tafelsenf**, der wie flüssiger Bernstein aus den riesigen Bottichen durch die Mahl- und Pumpwerke in der neuzeitlich eingerichteten Fabrik duffend in die Töpfe, Gläser und Tuben fliesst! Zu Kalten Platten, zum Picknick-Zmittag am Strand, auf der Alp, wo immer wir zwanglos erholsame Wanderferien geniessen — ausgezeichnet! Oder auch daheim — am kochfreien Sonntag, im Gartenhäuschen, zum Hors d'oeuvres, das so nicht nur allen zum Genuss, sondern vor allem der vielbeschäftigten Hausfrau zur Freude dient, weil sie dann nicht in der warmen Küche am Kochherd stehen muss und dennoch ihren Lieben eine wohl-geschmeckende Mahlzeit (möglichst mit einem entsprechenden Dessert aus **HELVETIA-Dessert-Crème** oder **Pudding-Pulver**) aufstellen kann.

In den Lager-, Misch- und Abfüllräumen riecht es echt und gut von wertvollen Rohstoffen, die — je nachdem gekörnt, zu Flocken gewalzt, gemahlen und gesiebt — weiter verarbeitet und zubereitet werden in diesem blitzsauberen Unternehmen alten bewährten schweizerischen Namens und Ruf. Auch Vanillinzucker, Maispulver und das renommierte triebssichere Backpulver **HELVETIA** entstammen dieser Fabrik.

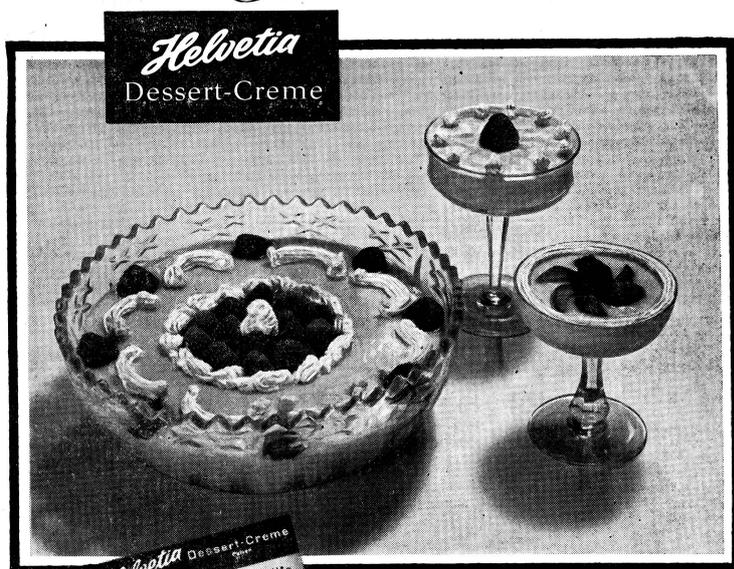
Liebe Hausfrauen, es gibt immer noch Erdbeeren, daher eine

Erdbeer-Creme

- 1 Beutel Helvetia Dessert-Creme - Pulver Vanille, 1 Liter Milch, 300-500 g Erdbeeren, etwas Zucker, etwas Kirsch oder Zitronensaft, 1-2 dl Rahm.

Zerdrücken Sie die Erdbeeren (frische oder tiefgekühlte), bestreuen Sie sie mit etwas Zucker, geben Sie nach Belieben etwas Kirsch oder Zitronensaft dazu und lassen Sie das Ganze eine Weile ziehen. In der Zwischenzeit bereiten Sie die Dessert-Creme zu und vermischen sie nach dem Erkalten mit dem Schlagrahm und den Erdbeeren. Eine **Leckerei!**

Beerenzeit... Dessertzeit!



Helvetia — das einzige Dessertcrème Pulver mit SILVA-

SCHECKS

Jetzt wo fast jeden Tag Beeren auf den Tisch kommen, ist eine sämige Helvetia-Vanillecrème — wie selbstgemacht, ohne jeglichen Fabrikationsgeschmack — mit frischen Erdbeeren eine willkommene Abwechslung und eine köstliche Erfrischung.

Fabrikanten: **HELVETIA-Nahrungsmittelfabrik AG, Zürich**



Früchteschnitten mit ZWIEBACK HUG

Güterspelse

Dessert oder Süßspeise zum Nachessen.
8 HUG-Zwiebackschnitten, 1 kleine Platte gezuckerte Beeren oder gekochte Steinfrüchte mit Saft, ½ Liter Vanille-Creme. Den Zwieback in ca. 1½ cm grosse Stücke brechen, in grosse Glasschale oder Portionenschälchen verteilen. Die Früchte frisch, eingemacht oder Frisco darüber geben und mit der ausgekühlten Vanille-Creme übergossen. Das Dessert möglichst kurz vor dem Auftragen richten, damit der Zwieback immer noch knusperig ist. Die Süßspeise kann mit Schlagrahm und ein paar zurückbehaltenen, schönen Früchten garniert werden.

kräftigen Eigengeschmack verleihe. Nachher trieb er die Masse zum Gelée durch ein Tuch. Die Küche nachher? Wie sah sie aus? Die weissgeklebten Wände wiesen blaue Spritzer auf, blaue Lachen breiteten sich am Boden und blauer Saft tropfte vom Schüttstein herunter. Aber die Töpfe und Gläser waren gefüllt...

Einmachen — ja!

Und vor allem Kirschen. So antworteten 78 Prozent der befragten Hausfrauen, die für eine Marktforschung über die «entsteineten Kirschen» um ihre Stellungnahme gebeten wurden. «Warum sind gerade die entsteineten Kirschen noch nicht so eingeführt bei den Hausfrauen, wie sie es verdienen?» — so fragten sich die Eidgenössische Alkoholverwaltung und die Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft und dieser Text hat interessante Argumente zu Tage gebracht. Ein Grossteil der Frauen kannte z. B. dieses neue Angebot noch gar nicht, da die entsteineten Kirschen sozusagen nur auf Bestellung in den Geschäften erhältlich sind. Andere fanden den Preis zu hoch. Dazu ist zu sagen, dass der Weg vom Bauern bis zum Konsumenten lang ist. Wer noch nicht beim Kirschenpflücken half, weiss natürlich nicht, dass ein einzelner Pflücker im Tag höchstens 50 Kilo bei zwölfstündiger Arbeitszeit erntet. Dazu kommen Verpackungs- und Transportkosten — und dann noch die Entstehung selbst. Dafür garantieren aber diese so vorbereiteten, pfannfertigen Früchte ein schnelles und sauberes Einmachen ohne grosse

Mehrkosten. Von den Befragten, die schon entsteinete Kirschen verwendet haben, waren bis jetzt nur vier Frauen enttäuscht, alle anderen werden bestimmt dieses neuen Einmachmöglichkeit treu bleiben. — Der Wunsch einiger Konsumentinnen, kleinere Gebinde auf den Markt zu bringen, wird zur Zeit geprüft. — Und damit das Zutrauen aller Hausfrauen, die sich so oder so noch nicht von dieser grossen Hilfe überzeugen lassen wollen, gewonnen werden kann, wird alles getan, um die Qualität der Kirschen zu heben. Nur kontrollierte, einwandfreie Ware kommt in die Entsteinungsbetriebe. Und falls es noch interessiert, was für Einmachfrüchte und in welcher Reihenfolge sie die Schweizer Hausfrauen bevorzugen: Nach den Kirschen (90 Prozent), kommen die Aprikosen, Erdbeeren, Zwetschgen und Pflaumen, Himbeeren, Johannisbeeren, Quitten, Brombeeren, Pfirsiche und dann die übrigen Obstarten. Mehr und mehr Geschäfte werden in diesem Jahr die entsteineten Kirschen verkaufen, und wer ihre vielen Vorteile noch nicht kennt, sollte es dieses Jahr unbedingt mit ihnen probieren und sich selbst davon überzeugen. SPZ

Geliermittel, Cellophan und Paraffin

Wir heutigen, vielbeschäftigten Frauen werden zu unseren Konfitüren «Dawa-Gel» verwenden, ein pflanzliches Geliermittel, oder «Pec» und «Opakta», die aus leicht gelierenden, unreifen Äpfeln und Birnen gewonnen werden. Diese Zusätze, die alle nicht aus chemischen Ingredienzien bestehen, haben den Vorteil, dass die Früchte nur ganz kurz gekocht werden müssen, daher mehr Einmachgut ergeben, weil der Saft nicht verdampft. Aroma und Vitamine werden besser erhalten.

Auch das Verschliessen der gefüllten Töpfe und Gläser wird uns leicht gemacht. Das Cellophan kommt bereits rund geschnitten in den Handel, auch können wir die eingekochten Früchte mit flüssigem Paraffin bedecken (bis über den Glasrand), das — erkaltet — fest ist und luftdicht abschliesst.

Und noch einige Ratschläge für solche, die es noch nicht wissen sollten:
Die Früchte — besonders wenn sie nicht ganz reif sind — in eine tiefe Schüssel (Porzellan oder

Steingut) legen, lagenweise mit feinem Zucker bestreuen und über Nacht stehen lassen.
Möglichst schönes Obst nehmen.

Bei Gelée dürfen die Beeren nicht überreif sein. Gläser und Töpfe vor Gebrauch heiss auswaschen (eventuell mit Sodawasser) und gut trocknen. Wenn nötig auch ausschweifen.

Einige Tropfen Zitronensaft, — den kochenden Früchten beigelegt — geben einen kräftigeren Geschmack.

Wenn möglich keine allzu grosse Menge auf Mal einkochen (nicht mehr als 1½ kg).

Oft vermählen sich zwei Obstsorten — zusammen eingekocht — besonders gut, wie: Griotten und Himbeeren, Rhabarber und Orangen oder Rhabarber mit Erdbeeren usw. Clémentine

Wichtige Ratschläge für die einwandfreie Zubereitung von Konfitüren und PEC

Reihenfolge: Immer erst Früchte — dann PEC — und erst dann Zucker (nie Zucker vor PEC)!

Beachten Sie: Nur vollständig ausgereifte Früchte ergeben erstklassige Konfitüre.

Fruchtmengen und Zucker genau nach Rezept abwägen.

Immer auf grosser Hitze kochen.
Die Kochzeit (Gelées 30 Sekunden — Konfitüren 60 Sekunden) mit der Uhr genau kontrollieren.

Konfitüren: Nach dem Kochen vom Feuer nehmen und nach 5 Minuten weiterführen.
Heiss in Gläser füllen und sofort verschliessen.

Gelées: Nach dem Kochen vom Feuer nehmen, sofort in Gläser füllen und heiss verschliessen. Jedem PEC-Beutel sind ca. 20 erprobte Originalrezepte beigegeben. Nachstehend einen kurzen Auszug daraus:

Erdbeer-Konfitüre: 1250 g reife Erdbeeren sorgfältig waschen und entstielen, grosse Früchte halbieren, Hievon genau 1100 g abwägen und im Kochtopf den Inhalt von 1 Beutel PEC ganz langsam hineinstreuen und gut vermischen. Früchte mit PEC während dauerndem Rühren zu wallendem Kochen bringen, genau 1250 g Zucker langsam zugeben und wieder aufkochen. Vom Moment an, da die Konfitüre trotz kräftigem Rühren nicht mehr zurückfällt, genau 1 Minute kochen lassen. Den Topf vom Feuer nehmen und nach 5 Minuten weiterführen, dann abschäumen und sofort ganz heiss in die auf einem feuchten Tuch stehenden (und vorher gründlich gereinigten und ausgetrockneten) Gläser abfüllen und sofort heiss verschliessen.

Himbeer-Gelée: 1500 g reife Beeren sorgfältig von Stielen und Blättchen befreien und vollständig zerdrücken. Den Furchtbrei in ein Tuch packen und kräftig ausdrücken. Vom Saft genau 800 g abwägen und im Kochtopf den Inhalt von 1 Beutel PEC langsam hineinstreuen und gut vermischen. Unter dauerndem Rühren zu wallendem Kochen bringen, genau 800 g Zucker hinzufügen und das Ganze wieder aufkochen. Vom Moment an, da es trotz kräftigem Rühren nicht mehr zurückfällt, genau 30 Sekunden kochen lassen. Den Topf vom Feuer nehmen, abschäumen und sofort ganz heiss in die Gläser füllen und heiss verschliessen.

Von Nüssen und Genüssen

Nüsse, seien es nun Baumnüsse, Haselnüsse, Mandeln oder in den Tropen gar Kokosnüsse, fallen uns jedes Jahr in den Schoß, gleichsam als wollte uns der Schöpfer sagen: «Nimm und iss».

Leider wird der hohe gesundheitliche Wert der Nüsse noch vielfach verkannt, sind sie doch die wertvollsten Eiweiss- und vor allem auch Fettspeicher. Letztere finden wir in den bekannten vegetabilen Kokosfetten, die nicht gehärtet sein dürfen, ansonst ihnen wertvolle Eigenschaften abhandeln gehen. Zusätze von kaltgepresstem Sonnenblumen- und Olivenöl, wie sie zum Beispiel NUSSELLA-Koch- und Backfett enthält, oder von Haselnüssen und Mandeln, wie im NUSSA-Speisefett, veredeln diese Fette, da ihnen damit noch die für den Fettstoffwechsel im Körper wichtigen hoch-ungesättigten Fettsäuren (Faktor F) zugefügt werden. Pflanzliche Fette werden — nicht zuletzt auch wegen des niedrigen Schmelzpunktes — viel schneller verdaut, denn schon der Mundspeichel bringt sie in eine Emulsion, die zusammen mit den Magensaften schon im ersten Abschnitt des Darmes von den Darmzotten aufgenommen wird, ohne dass im Zwölffingerdarm noch ein grösseres Quantum Galle abgegeben werden muss.

Die Nüsse, unter denen die Mandeln eine Vorzugsrolle spielen — denn von diesen soll die Rede sein — sind unvergleichlich an Reinheit und Vollkommenheit; sie sind frei von Harnsäurebildnern und Stoffwechselrückständen und bilden daher einen Hauptanteil in einer neuzeitlichen Ernährung. Schon ihr hoher Gehalt an Fett und Eiweiss lässt bei reichlichem Genuss das Fleisch vollständig entbehren. Wertvolle Mineralsalze, die ihnen einen Basenüberschuss gewährleisten, ergänzen die hochwertigen Eigenschaften und machen sie zu einem Diätprodukt par excellence.

Da die Kerne gewöhnlich — meistens aus Zeitmangel — viel zu wenig gekaut werden, können sie vom Körper zu wenig ausgenützt, das heisst assimiliert werden.

Deren Umwandlung in Purée, zum Beispiel Mandel- oder Haselnusspurée, bietet daher viele Vorteile. Die feinste Verteilung aller Fett- und Eiweissstoffe in diesen Purées gewährleistet eine nahezu vollständige Verdauung derselben. Die Mandeln und Haselnüsse werden vorerst noch getrocknet und teilweise geschält. Durch das Trocknen der Mandeln und Haselnüsse (Wasserentzug) werden

die Purées länger haltbar. In den Purées sind die wertvollen Eigenschaften der Rohstoffe (Nüsse) also in natürlicher, konzentrierter Form vorhanden.

Sie sind so vielfach verwendbar (Brotaufstrich, Fruchtmilch, Bierchermiesli, Salatsaucen usw.), dass sie für eine neuzeitliche Küche unentbehrlich sind.

Tomaten — beliebte Sommerfrüchte!

Nicht nur Johannisbeeren, Himbeeren und Brombeeren lassen sich sehr gut heiss in Büchler Flaschen einfüllen, sondern auch Tomaten, sei es als Purée, in Stücken oder sogar ganz, kommen für das Heisseinfüllverfahren in Frage. Hier einige Rezepte:

Purée: Die gewaschenen, geviertelten, mit wenig Salz überstreuten Tomaten lasse ich über Nacht stehen und schütze am Morgen das erkalte Tomatenwasser gut ab und koche die Tomatenstücke weich. Dann mache ich das Purée mit dem Passierte oder Sieb, koche dieses, bis es die gewünschte Dicke aufweist (zirka 10—15 Minuten) und fülle es siedendheiss in die gut vorgewärmten Tomatenflaschen mit Bierflaschenverschluss ein. Es ist ratsam, für Tomatenpurée nur kleinere Flaschen zu verwenden, da sich dieses nicht lange aufbewahren lässt, wenn die Flasche angebrochen ist.

Tomaten in Stücken: Die Tomaten werden gewaschen, eventuell geschält und in Stücke geschnitten. Wenig Salz darüber streuen und zirka 1 Stunde stehen lassen, damit sie Wasser ziehen können. Dann werden die Tomaten im eigenen Saft weich gekocht und in die gut vorgewärmten Einmachflaschen kochend eingefüllt. Sofort verschliessen. Dabei ist gut darauf zu achten, dass keine Kerne zwischen Gummi und Flaschenrand kommen, da dies das luftdichte Verschliessen verhindern würde. So eingemachte Tomaten eignen sich sehr gut zu Suppe oder als Tomatengemüse zu Teigwaren, Risotto etc. Wer Kerne und Häute nicht liebt, gibt die Stücke vor dem Gebrauch noch schnell durchs Passierte. — Die Tomaten behalten auf diese Art ihr ausgezeichnetes Aroma. Die Arbeit ist nicht gross und manches Mittagessen kann damit bereichert werden.

Tomaten ganz oder halbiert: Dazu eignen sich nur feste, gesunde Tomaten. Diese werden gewaschen, eventuell geschält oder die Haut wird einige Male durchstochen. Grössere Tomaten halbieren. Die für 1 Glas benötigte Menge ins kochende Salzwasser geben. (Soviel Salzwasser machen, dass die Tomaten darin schwimmen.) Sobald die Tomaten zu sieden beginnen, werden sie mit dem Lochöffel in die gut vorgewärmte, im heissen Wasser stehende Büchlerflasche eingefüllt. Nun wird das kochende Salzwasser über die Tomaten gegossen bis zum Überlaufen voll und in die Flasche sofort verschlossen.

Achtung! Beim Heisseinfüllen von Tomaten dürfen keine Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie etc. beigegeben werden, sonst muss das Einmachgut wie gewohnt im Wasserbad oder im Backofen sterilisiert werden.

Neu — grössere Oeffnung!



Einmachglas
Büchler-
Universal
mit 8 cm
weiter
Oeffnung

Seine besonderen Vorteile:

Leichtes Füllen, Entleeren und Reinigen, weil die Hand bequem eingeführt werden kann. Das neue Glas eignet sich wie seine Vorgängerin, die Einmachflasche «Büchler» mit 6 cm Oeffnung, sowohl zum Heisseinfüllen der Früchte und Konfitüren als auch zum Sterilisieren von Gemüsen und Fleisch. Das Vorgehen ist gleich wie bisher, nur die Sterilisierzeiten sind etwas zu verlängern. Verlangen Sie in Ihrem Laden die neue blaue Broschüre «Einmachen leicht gemacht», Auflage 1953/54, Preis 50 Rp. Auch direkt von uns gegen Briefmarken.

Glashütte Büchler

Geduld lohnt sich



In kurzem werden die entsteineten Kirschen da sein. «Entsteinete» sparen Ihnen viel unliebsame Arbeit. Wie die Tafelkirschen, unterliegen auch sie einer strengen Qualitäts-Kontrolle. Sie werden daher nur gesunde, einwandfreie Früchte erhalten.

Es geht müheloser



PEC das seit Jahren bewährte Geliermittel aus Aprikosen, für Konfitüren und Gelées.
PEC mit der kürzesten Kochzeit (Gelées 30 Sekunden, Konfitüren 60 Sekunden), bewahrt das herrliche Aroma und die gartenfrische Farbe von Beeren und Früchten.
PEC erspart langes Einkochen — ergibt mehr und bessere Konfitüre.
PEC frei von chemischen Zusätzen und frucht-fremden Bindemitteln!
PEC in neuen Frischhalte-Beuteln, mit BEA-Büchler-Becken und erprobten Gratis-Rezepten.
PEC letterlichlich in allen guten Lebensmittelgeschäften und Drogerien.

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über das Einmachen von grossen Mengen und über die vorteilhafte Verwendung von PEC in Kilo-Büchler
Objekt AG, Büchlerzell/FR



Für die hohen, lieben Gäste,
Wahl' vom Guten nur das Beste!
Weissenburger schätzen sie —
Es ist gesund — und kühlt nie!



Das Mineral- und Tafelwasser der Anspruchsvollen!

Der Kongress der konservativen britischen Frauen und die historische Ansprache Winston Churchills

Wie meist, seit vielen Jahren, fand zu Ende Mai in London die Konferenz des «Women's National Advisory Committee» der Konservativen Partei statt, an der sich 3000 Frauen aller Alter und Stände beteiligten. Am ersten Tage wurden wie gewöhnlich in der Westminster Central Hall die unterbreiteten Vorschläge eingehend besprochen, die, wenn sie von der Mehrheit angenommen werden, der Regierung als Resolution vorgelegt werden.

Vielleicht müsste gleich wieder betont werden, dass der Name «konservativ» hierzulande nur mehr eine Tradition entspricht. Tatsächlich waren es die Liberalen, die sich zuerst um die grossen sozialen Verbesserungen bemüht hatten. Ihre fortschrittliche Gesinnung wird jedoch von den meisten Konservativen geteilt, und die konservative Regierung (unter Winston Churchill) schenkte der sozialen Hilfe schon zur Zeit des Krieges ihr tiefgehendes Interesse, in der Hoffnung, sie nach dem Kriege weitgehend durchzuführen. Der Hauptunterschied zwischen Liberalen und Konservativen einerseits und Sozialisten andererseits besteht darin, dass von den Sozialisten die vollständige Nationalisierung angestrebt und so schnell als nur möglich durchgeführt wird, während die beiden ersten Parteien für «Free enterprise» (Freie Unternehmungen) ein treten.

Von den Problemen, die an diesem Kongress vorherrschend besprochen wurden, seien hier einige herausgegriffen:

Industrielle Beziehungen: In allen Industrien müssen Produktionsfähigkeit und bestmögliche Leistungen mehr und mehr gefördert werden. Dies geschieht (nebst hohen Salären) am sichersten durch Konsultationen zwischen Arbeitern und Arbeitgebern (zwischen Kapital und Arbeit) auf der Basis konstruktiver Zusammenarbeit, wie sie in gewissen Unternehmungen mit Erfolg durchgeführt wird.

Jugendliche Organisationen: Organisationen, die sich der Jugend in ihrer freien Zeit annehmen und ihr helfen, den besten Weg zu ihrer Entwicklung als wünschenswerte Bürger zu finden, sind überall eine Notwendigkeit. Diese Organisationen sollen alle Parteien einschliessen, sie sollen jedoch dem zunehmenden kommunistischen Einfluss entgegenstehen. **Schulen:** Zu den Problemen der besten Schulungs- und Bildungsmöglichkeiten nahm Miss Horsburgh, Ministerin für Erziehung, in einer eingehenden Rede persönliche Stellung. Sie will den «Verbesserungen», die die Labour-Regierung getroffen hatte, eine gewisse Probezeit gewähren, bevor neue Pläne durchgeführt werden. Eines der Hauptziele besteht in den viel zu grossen Klassen, in denen, wie überall, die intelligenten Schüler gelangweilt, statt angeregt werden.

Auch andere Mitglieder des Ministeriums, wie Mr. Butler, Finanzminister, und Mr. Macmillan, Minister für das Bauwesen, legten in ausführlichen Berichten die Erfolge ihrer Anstrengungen dar und dokumentierten sie in erfreulicher Weise.

Das wichtigste Ereignis des Kongresses jedoch bestand darin, dass The Rt. Hon. Sir Winston Churchill, K. C. O., M. C. H., D. L., M. P., nach verschiedenen Jahren einmal mehr am zweiten Tage in der Albert Hall eine persönliche Ansprache hielt, die die Bemühungen seiner Minister bekräftigte und einen umfassenden Einblick in die gegenwärtige politische, ökonomische und soziale Lage des Landes gab. Das Bild der hier anwesenden mehr als 7000 Frauen, die sich alle durch ihre direkte oder indirekte Mitarbeit und durch ihr Mitbestimmungsrecht für das Wohlergehen des Landes mitverantwortlich fühlen, war ein erhebendes, und die Ovation, die sie ihrem Führer, Sir Winston

Churchill, brachten, überwältigend. Die Orgel brauste und zwei kleine Mädchen (3 und 5 Jahre alt) in weissen Kleidchen, fanden den Weg auf das Podium, um ihm Blumen zu überreichen, die er voller Rührung entgegennahm.

Nach der offiziellen Begrüssung der Vorsitzenden. The Hon. Mrs. T. A. Emmet, J. P., C. C., im Namen aller Anwesenden, schlug diese eine besondere Botschaft an Lady Churchill vor (die wegen Erkrankung abwesend war), und zugleich erwähnte sie mit Wärme die ungeheuren Anstrengungen, die Mr. Eden in jenen Wochen in Genf für die Sache des Friedens unternahm.

In seiner überzeugenden Eigenart erklärte der Premier gleich zu Anfang seiner Rede, dass der Regierungsprozess überall von Jahr zu Jahr erschwert wird, durch die ungewöhnlichen Ereignisse, die die Welt bedrängen. «Der Prozess ist schwierig genug während des Krieges, aber die Friedenszeit erfordert heutzutage ebensoviel Anstrengung. Dies ist für unsere Regierung ganz besonders der Fall, wenn man all die ökonomischen Fehler (economic blunders) bedenkt, die die sozialistische Regierung machte.» Sir Winston erwähnte die übereliten Nationalisierungen und ihre Folgen, und er betonte, dass die Briten im allgemeinen für freie Unternehmung und nicht für staatlichen Zwang eintreten. «Noch niemals in der Geschichte des Landes hatten derart schwierige Probleme bestanden, wie die jetzige Regierung sie übernommen hat. Doch es ist ihr, trotz ihrer kleinen Mehrheit und einer relativ kurzen Zeit, gelungen, den Weg zur nationalen Gesundheit zu finden. Und mit Geduld und ungeheurer Arbeit wird sie imstande sein, das Land zu seiner Stärke zurückzuführen.»

Sir Winston führte in klaren Worten aus, dass die finanzielle Lage bereits mehr Zutrauen erfährt,

dass die Preise stabiler geworden sind, dass die Rationierungen im Juli endlich zu Ende gehen, und dass weit mehr Häuser erbaut worden sind, als es vorgesehen war, was einen wahrhaften Triumph bedeutet, wenn man die Verzögerungen während der Labour-Regierung bedenkt. Überdies steht die Regierung jetzt im Begriff, die Slums gänzlich wegzuräumen, ganze Quartiere entweder abzureissen, oder, wo es möglich ist, sie in wohnliche Behausungen umzubauen. Ganz im Gegenteil zu den Voraussetzungen der Sozialisten, hat sich auch die soziale Hilfe verbessert, «und wir werden uns eingehend bemühen, die Alterspension (die Winston Churchill selber von 70 auf 65 Jahre gesetzt hatte) in gerechter Weise, britischer Humanität entsprechend, zu erhöhen.»

Sir Winston scheint nicht für eine verführte Neuwahl zu sein, denn es ist besser für alle, die sich der grossen Arbeit hingeben und besonders für die Arbeit selber, wenn sie sich ruhig und ohne sensationellen Unterbruch entwickeln kann.»

Ein kurzer Hinweis auf die internationale Lage beschloss die historische Rede: «Die Hauptaufgabe der Regierung aber ist es, den Frieden zu erhalten: Frieden durch Stärke. Die Wissenschaft soll der Menschheit dienen und den Kriegen ein Ende setzen.»

Die Vorsitzende dankte Sir Winston im Namen aller aus wärmste, und sie schloss mit den Worten: «Wir bewundern ihn, wir vertrauen ihm, und wir sind ihm aufs tiefste dankbar. Die ganze Welt verehrt ihn.»

Mögen hier und dort auch Gegenströmungen in der eigenen Partei auftauchen, die konservativen britischen Frauen sind einstimmig in ihrer unbegrenzten Verehrung des grossen Staatsmannes, der die Welt zur Kriegszeit vom Untergang gerettet hat, und der Grossbritannien nach dem Chaos seiner Nachkriegszeit zu neuer Erstarung führt.

London, Mai 1954

Alice H. Reutiner

Die Mutterliebe in der Frühkindheit als psychohygienisches Problem

Es berührt vorerst eigenartig, dass die Mutterliebe als Problem aufgefasst werden soll. Denn nicht wahr, die Liebe der Mutter ist etwas so Selbstverständliches, Naturgegebenes, dass es sich fast wie eine Beleidigung anhört, dass sie sich fehlen kann! Und doch soll dies öfters als wir glauben der Fall sein, nicht nur bei unehelichen Müttern, sondern auch in äusserlich durchaus normal erscheinenden Ehen! Es besteht somit eine Problematik und es fällt dem Ehepartner der Stadt Basel, Dr. med. Duc, das Verdienst zu, im Bulletin des Eidgenössischen Gesundheitsamtes einlässlich darauf hingewiesen zu haben.

Duc geht davon aus, dass die Mutterliebe bereits auf das werdende Kind ausstrahlt. Sie umfängt es weiter in seinem hilflosen Säuglingsstadium, ist massgebend bis ins kritische Alter der Pubertät und überhaupt entscheidend für die ganze Entwicklung der Persönlichkeit. Es ist demnach nicht zu treffend, wir so oft geglaubt wird, dass allein schon die vollkommene technisch-materielle Seite der Kindespflege, umfassend zum Beispiel die hygienischen Desinfektionen und eine moderne und vitaminreiche Ernährung, ausreichend für die normale Entwicklung zu einem seelisch und körperlich gesunden Menschen seien. Dieser landläufigen Anschauung steht nämlich die schwerwiegende Erfahrungstatsache gegenüber, dass das seelische und unter Umständen auch das körperliche Wachstum im höchsten Grad gefährdet ist, wenn in den frühesten Jahren der Kindheit die umsorgende Mutterliebe fehlt. Der Vater und die Geschwister haben sich damit abzufinden, dass sie in diesem Frühalter für das Kind nur eine untergeordnete Rolle spielen. Die Mutterliebe lässt sich durch nichts ersetzen und Duc geht sogar so weit, zu behaupten, dass für das Kleinkind schlechte Familienverhältnisse einer Pflege ausserhalb der Familie unbedingt vorzuziehen seien.

Die Ursache für das Fehlen der Mutterliebe ist meistens die aussererliche Geburt. Aber auch der Tod der Mutter, die Trennung oder Scheidung der Eltern, eine längere Hospitalisierung der Mutter oder des Kindes oder die Liederlichkeit der Eltern können die Bindung Mutter-Kind entscheidend zerstören. Ist nun aber eine Trennung der Mutter vom Kleinkind doch Tatsache geworden, löst diese in ihm vorerst Unsicherheit, Angst und einen übertriebenen Hang nach Liebe aus. Gewisse psychische, intellektuelle und körperliche Funktionen

entwickeln sich verspätet, werden in falsche Bahnen gelenkt oder bleiben mehr oder weniger ganz aus. «Sicher ist», schreibt Duc, «dass sechs Monate alte Kinder in jedem Falle durch Trennung stark gefährdet sind. Die schwersten Störungen werden gegen ein Jahr bis einhalb Jahre beobachtet» und sie bleiben auch von einer sonst vollkommenen Pflege völlig unbeeinflusst. Aber nicht nur die ohne Mutterbild aufgewachsene Kinder sind gefährdet, auch der wiederholte Wechsel der Pflegerinnen wirkt sich ungünstig aus. So wurde bei jugendlichen Kriegsflüchtlingen beobachtet, dass sich nicht das Kriegsergebnis als solches, sondern die ZerreiSSung der Familie so schädigend auswirkte.

Die Spätfolgen kommen ganz allgemein durch ein niedriges intellektuelles Niveau zum Ausdruck, ferner durch schlechte Schulleistungen und Sprachschwierigkeiten, durch assozielles Verhalten, Lügenhaftigkeit, Trieb zum Stehlen, Bettnänsen, Nägelkauen, Stottern; solche Kinder sind anpassungsunfähig und verfallen häufig dem Verbrechen. Sie versagen später oft bei der Gattenwahl, wodurch sie sich zwangsläufig das Eheglück verschmerzen, was wiederum die Voraussetzung für eine lieblose Erziehung ihrer eigenen Kinder sein kann.

Es liegen, wie wir gezeigt haben, genügend schwerwiegende Gründe vor, um ernsthaft zu prüfen, wie die Folgen dieses Liebesmangels ausgeschaltet werden könnten: Eine auswärtige Placierung, insbesondere im Alter von 6 Monaten bis zu 3 Jahren, sollte grundsätzlich nur dann ins Auge gefasst werden, wenn jede andere Lösung aussichtslos erscheint und sollte «nur im Rahmen eines logischen Zukunftsplanes» erfolgen. Vorausgesetzt, dass das Kind bereits guten Kontakt mit nahen Verwandten hat, können diese hinreichenden Ersatz bieten. Hat ein Vater die Erziehung der Kinder allein übernommen, so ist es vorteilhafter, die Kin-

Bund Schweizerischer Frauenvereine Unsere Reise nach Finnland

wird bald der Vergangenheit angehören, aber wir werden voll schöner Erinnerungen heimkehren. Am Kongress des von Frau Jeanne Eder präsidierten Internationalen Frauenrates trafen die Delegierten aus 28 verschiedenen Ländern und allen Kontinenten, die während 10 Tagen von morgens bis abends die schöne finnische Handelshochschule mit ihren verschiedenen Sprachen und Temperamenten erfüllten, ein. Die Fahnen all der vertretenen Staaten wehten vor dem Hause und gaben dem Treffen der Frauen aus aller Welt die frohe Note unter dem oft recht grauen Himmel. Andere werden hier noch über die Arbeit am Kongress und über die Begegnungen mit den finnischen Frauen schreiben. Für heute sei den Leserinnen unseres Frauenblattes nur gesagt, dass es für den Bund Schweizerischer Frauenvereine eine grosse Bereicherung bedeutet, dass sich gegen 20 Frauen aus Vorstand, Kommissionen und angeschlossenen Vereinen haben finden lassen, welche die Strapazen und Opfer der grossen Reise nach Helsinki nicht gescheut haben. Von ähnlicher Arbeit in anderen Ländern zu hören und nach dem Erfahrungsaustausch gemeinsame Richtlinien für die Weiterarbeit aufzustellen, ist immer wertvoll. Was wir Schweizerinnen aber als grössten Gewinn mit nach Hause nehmen werden, ist der überaus herzliche Kontakt, den wir mit den Finnländerinnen gefunden haben. Ihre Gastfreundschaft für uns und ihre Hilfsbereitschaft kannten keine Grenzen und wir sind tief beeindruckt von der besessenen Naturverbundenheit und Einfachheit dieser Menschen. Wir werden sie nie mehr vergessen.

Helsinki, 24. Juni 1954

G. Haemmerli-Schindler

der einer Haushilfe anzuvertrauen, als sie auswärtig zu geben. Ganz zu verwerfen ist auch, wenn eine Mutter ohne zwingende Gründe, sei es aus Bequemlichkeit oder Egoismus, ihr Kind anderweitiger Pflege übergibt und Duc betont in diesem Zusammenhang, dass man es «erzwingen» sollte, dass Mütter mit Kleinkindern nicht dem Verdienst nachgehen müssen. Dasselbe trifft auch für Mütter unehelicher Kinder zu, wobei allerdings in praxi nur etwa 50 Prozent dieser Kinder das Glück haben, bei der Mutter bleiben zu können. Im Falle der Adoption, soll diese grundsätzlich vor dem zweiten Lebensmonate vollzogen werden, das heisst «bevor sich das Kind eine Muttergestalt geschaffen hat», in späteren Lebensjahren führt die Kindesannahme oft zu schwerwiegenden Misserfolgen und Enttäuschungen. Eine frühzeitige Unterbringung in eine Pflegefamilie kann ebenfalls ein günstiger Ersatz für die angestammte Familie sein. Ist in diesem Falle der Kontakt mit der leiblichen Mutter schon vorhanden, sollte er unbedingt aufrechterhalten bleiben, so schmerzhaft dies auch für die Pflegefamilie sein mag. Hingegen ist die Unterbringung in Heimen vor dem fünften Lebensjahr, wenn immer möglich, zu vermeiden und sie darf nur so lange aufrechterhalten bleiben, bis eine günstige Pflegefamilie gefunden worden ist. In solchen Kollektivitäten sollte auch darnach getrachtet werden, «kleinere Familien unter Leitung einer Mutter oder eines Ehepaares zu schaffen. Dasselben Schwierigkeiten erwachsen auch in Säuglingsheimen, in welchen ein keinem Falle dem Säugling das lebensnotwendige Muttermilch geboten werden kann.

Mit diesen Lückenhaften Ausführungen ist ein ungenügend wichtiges Problem aufgezeigt worden: Die echte, natürliche Mutterliebe ist trotz allen hygienischen und technischen Fortschritten durch nichts ersetzbar. Allein die Mutter verschafft dem Kinde jene Atmosphäre, die zu seiner körperlichen und geistig-seelischen Entwicklung notwendig ist. Aber wie oft müssen unsere Kinder heute aus einer egoistisch-materialistischen und vergnügungssüchtigen Einstellung heraus auf diese zarte, köstliche, unersetzliche und so lebenswichtige Gefühlsbindung zur Mutter verzichten!

S. H.

Bist du glücklich, lass auch andere an diesem Glück teilnehmen!

Gestern befand ich mich in einer besonders glücklichen Stimmung. Warum eigentlich? Nicht weil ich etwa das grosse Los gezogen hatte, nein, es war gar nichts besonderes vorgefallen. Trotzdem war mein Herz voller Heiterkeit und Hochgefühl. Ich ging singend umher, beschaute mich im Spiegel und sah, dass mir daraus strahlende Augen und ein lachendes Gesicht entgegenblickten. Die Welt deuchte mich schöner als sonst, der Himmel blauer, die Menschen, selbst die, die ich im allgemeinen nicht besonders gut leiden mag, schienen mir liebenswerter. Einer Freundin, mit der ich seit einiger Zeit in Disharmonie lebte, schrieb ich einen verständlichen Brief. Dann setzte ich mich an die Schreibmaschine. Die Arbeit ging mir so leicht. Es war, als wenn in meinem Gehirn, in dem sonst hin und wieder — wie soll man nur sagen — eine bedenkliche Bährle herrscht, ein neuer Quell gleich einem lustigen Dürchlein sprudeln würde. Solche Wunder sollen hin und wieder möglich sein.

Glücklich wie ich mich nun fühlte, drängte es mich, jemanden daran teilhaben zu lassen. Aber wer sollte dies sein? Darüber war ich mir noch nicht recht klar. Ich zog eines meiner nettesten Sommerkleider an, ging in die Stadt, beschaute mir die Läden und kaufte dies und jenes, was ich nötig hatte. Und wie ich so durch die lauten Strassen wanderte, begegnete ich einem alten Weiblein, das sich mühsam Schritt für Schritt an einem Stock schlepte. Sie hatte recht traurige Augen und ein verhärmtes Gesicht. Ich blieb vor ihr stehen, grüßte freundlich und fragte, ob ich sie zu einem Kaffee einladen dürfte? Erst schaute sie mich ob dieser ihr so unerwarteten Frage erstaunt an, dann zog ein schwaches Lächeln über ihr faltiges Kummersgesicht und sie sagte: «Ich möchte schon gerne,

aber ich weiss nicht, ob ich diese Freundlichkeit annehmen darf?»

Darauf ich: «Freilich dürfen Sie dies, ich freue mich sogar, wenn Sie es tun. Kommen Sie, bitte, hier in der Nähe ist ein ruhiges, gemütliches Café.»

Da sie wie gesagt schlecht zu Fuss war, nahm ich sie am Arm, führte sie über die belebte Strasse und ein Weibchen später sassen wir gemütlich bei Kuchen und Kaffee.

Das Fraueli musste immer wieder den Kopf mit dem spärlichen grauen Haar schütteln, während sie in ihrer Taste rührte. Schliesslich fragte sie, wieso ich denn dazu käme, eine mir völlig fremde Frau zu solch einem netten Zusammensitzen einzuladen?

«Ich hatte einfach den Wunsch, jemandem eine kleine Freude zu bereiten», erwiderte ich. Sie blickte mich lange an und sagte dann sichtlich gerührt: «Das ist aber sehr lieb von Ihnen, Fräulein. Die meisten Menschen denken immer nur an sich selbst. Da tut es doppelt wohl, wenn man einmal das Gegenteil erleben kann.»

Wie recht hatte sie doch, das Fraueli! Die meisten Menschen denken nur an sich selbst. Wie manche Freude könnte man oft einem Mitmenschen machen, wenn man weniger selbstsüchtig wäre. Manchmal könnten wir mit einer kleinen Aufmerksamkeit oder nur mit einem lieben Blick, einem freundlichen Wort ein bisschen Sonnenschein in sein Herz bringen.

Als wir so beisammen sassen, das alte Frauuchen und ich, uns Kaffee und Kuchen gut schmecken liessen, wurde das Weiblein mittelmässig und sie begann zu erzählen: «Ich habe es in meinem Leben nie leicht gehabt. Ich stamme aus sehr ärmlichen Verhältnissen und musste schon früh in einer Fa-

KÜHLSCHRANKFABRIK **Imber** A. B. ZÜRICH 3
 KOMPLETTE BUFFET- UND OFFICEANLAGEN, KÜHL-
 SCHRÄNKE, KÜHLVITRINEN, GLACEANLAGEN
 1863 **90** 1953

Zugunsten der Klassik und Romantik sind diesmal etwas Vorklassik wie Gegenwart im Musikprogramm etwa spärlicher vertreten. Die Auswahl aus der Musik des Barocks beschränkt sich diesmal auf die Namen Bach und Clérambault. Beide sind auf Orgelwerken vertreten. Vom Thomaskantoren erklingt jedoch noch das Brandenburgische Konzert F-dur, das zweite aus jener stolzen Reihe von sechs Instrumentalkonzerten, die Bach 1721 für den Markgrafen Christian Ludwig von Brandenburg geschrieben hat.

Die Wiener Klassiker sind mit einer ganzen Anzahl von Werken vertreten: Haydn mit der liebenswürdigen «Oxford»-Symphonie Nr. 88 G-dur (1788), Mozart mit dem Divertimento B-dur K. V. 287 (1775/77), den Klavierkonzerten A-dur (K. V. 488) und Es-dur (K. V. 482), der reizvollen «Posthornserenade» D-dur (K. V. 320) und zwei Arien aus der Jugendoper «Il re pastore» (1775). Beethoven kommt ausgiebiger denn je zu Gehör: mit dem Klavierkonzert Nr. 2 B-dur op. 19 (1795), dem selten gehörten «Trippelkonzert» für Klavier, Violine, Cello und Orchester op. 56 (1804), dem Trio Es-dur op. 70 Nr. 2 (1808) sowie mit sämtlichen Werken für Cello und Klavier und der IX. Symphonie d-moll op. 125 (1823).

Der Musik der Romantik im weitesten Sinne bringt das Publikum stets die grösste Sympathie entgegen, und an ihr wird es auch der diesjährigen Auswahl nicht fehlen: Schuberts grosser C-dur-Symphonie (1828) und Trio Es-dur op. 100 (1827), Berlioz' «Phantastischer Symphonie» op. 14 (1830), der tänzerisch bewegten Ouvertüre zu Smetanas Oper «Die verkaufte Braut» (1866), Brahms' 1. Symphonie c-moll op. 68 (1874/76) und dem Violinkonzert D-dur

op. 77 (1878) sowie dem Trio e-moll op. 101, das im August 1886 in Thun entstanden ist; ferner der monumentalen VII. Symphonie E-dur (1881/83) von Bruckner, Tschakowskys von Wehmut erfüllter V. Symphonie e-moll op. 64 (1888) und zwei gegensätzlichen Schöpfungen, die im selben Jahr (1889) entstanden sind — nämlich Richard Strauss' genialer Tondichtung «Don Juan» op. 20 und Francks d-moll-Symphonie.

Im Rahmen der «gemischten Programme» ist die Moderne mit folgenden charakteristischen Werken aufgeführt: Ravel mit der zündenden «Rhapsodie espagnole» (1907) und mit den von ihm 1922 instrumentierten «Bildern einer Ausstellung» des Russen Mussorgskys, der Armerier Katchaturian mit einem interessanten Violinkonzert (1936) und endlich Bartok mit dem 1939/40 für Paul Sacher und das Basler Kammerorchester geschrieben «Divertimento für Streicher».



