Zeitschrift: Schweizer Frauenblatt : Organ für Fraueninteressen und Frauenkultur

Herausgeber: Bund Schweizerischer Frauenvereine

Band: 37 (1955)

Heft: 42

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 08.07.2025

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

AZ Winterthur, den 21. Oktober 1955 Erscheint jeden Freitag 34. Jahrgang Nr. 42

Schweizer Frauenblatt

Sonderbeilage Die Küche - der Hauptarbeitsplatz der Hausfrau

Abonnementspreis: 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 Bahnhof-Kiosken. Abonnements-Einzahlungen auf Postcheck-Konto VIII b 58 Winterthur

Publikationsorgan des Bundes Schweizerischer Frauenvereine

Verlag: Genossenschaft «Schweizer Frauenblatt», Zürich
Redaktion: Frau El. Studer-v. Goumoëns, St. Georgenstrasse 68, Winterthur, Tel. (052) 2 68 69
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

Organ für Fraueninteressen und Frauenaufgaben

Insertionspreis: 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 Placierungsvorschriften der Inserate. Inseratenschluß Montag abend

Am 22. Oktober Frauenstimmrechtstag

El. St. Fast alle Bewegungen, mögen sie sozialer, politischer oder kultureller Art sein, haben heutzutage ihren *Tag;* eine Erscheinung der Neuzeit, weil wir offenbar an gewöhnlichen Tagen einfach keine Zeit mehr zum Denken haben, und deshalb dann an einem besonders dafür eingesetzten und mit der nötigen öffentlichen Reklame umgebenen Tag wieder einmal deutlich auf ein bestimmtes Problem hingewiesen werden müssen.

Dass ausgerechnet die Schweizer Frauen in ihrer politischen Rechtlosigkeit, wenn sie diese einmal zu überwinden hoffen, ihren Kampf natürlich nicht nur von der Sofaecke aus führen können, ist klar — wenn ja auch von derselben aus in vertrautem Gespräch sicher auch manch wirksamer diesbezüglicher Bazill eingespritzt werden kann!

So haben sie seit Jahren einen Sonntag im November zu ihrem Tag bestimmt, an welchem in Versammlungen, geselligen Anlässen, Vorträgen, da und dort in öffentlichen Demonstrationen und mit Plakaten für ihre politischen Forderungen Zeugnis abgelegt wird. Die Schweizer Frau geht nicht gerne auf die Strasse, in die Oeffentlichkeit mit ihren Forderungen — bei uns gab und wird es nie etwas geben wie eine Lady Pankhurst — sie unterschreibt lieber oder sogar höchstens, und dies womöglich in Abwesenheit der ehelichen oder sogar väterlichen Gewalt einen behördlichen Zettel mit ihrer persönlichen Ansicht darauf und ist sicherheitshalber noch dafür besorgt, dass dieser Zettel so rasch als möglich aus dem Hause wegkommt, wie es bei der Zürcher Abstimmung öfters geschehen sein soll.

Diese nun hat einerseits bewiesen, dass eine grosse Mehrzahl der Zürcher Frauen die politischen Rechte ganz oder teilweise wünschen und dass sie sich andererseits zum erstenmal frei und unbeeinflusst — so quasi im stillen Kämmerlein zur Sache haben äussern können — et voilà le résultat!

Dieses Jahr begehen die Suffragetten der Schweiz nun, zu Ehren des zehnjährigen Geburtstages der «Vereinten Nationen», früher als andere Jahre, am 22. Oktober ihren Tag, da ja die politische Gleichberechtigung der Geschlechter zu den Grundsätzen der NATO gehört. Ein Grundsatz, dessen Erfüllung Helvetien durch seinen neutralitätsbedingten Nichteintritt zur NATO elegant entgehen konnte.

In der ganzen Schweiz organisieren an diesem FSR-Tag seit Jahren die einzelnen Sektionen nach dem gutschweizerischen Prinzip kantonaler Differenziertheit der Mentalität ihrer Umgebung angepasste öffentliche oder mehr in geschlossenem Rahmen durchgeführte Veranstaltungen, in welchen schon manche Saula zu einer Paula geworden ist, wenn sie den frohen, positiven Geist derselben einmal miterlebt und konstatiert hat, dass in diesem Kreis sehr viele als gute Mütter und eigentlich als ganz normal bekannte Frauen mitmachen. Man darf sagen, dass solche Abende nicht nur in Basel oft mit viel Humor und träfem Witz gewürzt werden nach der Erfahrungstatsache, dass man bittere Medizinen besonders an Kinder und Männer am besten in versüsster und humorvoller Form abgibt.

Wenn wir auch stets noch in einem, wie es oft scheinen will, fast primitiven Kampfe stehen, so darf man doch sagen *l'idée marche.* Und sie würde noch viel besser marschieren, wenn eine Mehrzahl der Frauen es besser verstehen würde, ihrem und überhaupt dem Manne gegenüber eine etwas selbständigere, würdigere seelische Haltung einzunehmen. Auch bei ihren Buben muss die Schweizer Frau weitherum von klein auf jene Achtung und jene Ritterlichkeit verlangen lernen, den zu verlangen jede Mutter, jede Frau nicht nur das Recht, sondern die Pflicht hat, in welchen sozialen Lebenskreis das Schicksal sie auch hineingestellt haben mag: denn überall sind wir Frauen die Mütter der Nation.

Es wird einem nicht leicht, solches sagen zu müssen. Aber als eine der ältesten noch im Kampfe stehenden, und demnächst von diesem Forum der freien Diskussion abtretenden Stimmrechtlerinnen möchte ich an diesem Stimmrechtstag unseren Frauen im ganzen Land noch einmal eindringlich zurufen:

Mehr Einsicht in die heutigen Notwendigkeiten für das Leben der Frau und der Familie, mehr Solidarität und Loyalität untereinander, mehr Selbstvertrauen und vor allem mehr Humor. Im Kampf nach aussen, der männlichen Welt gegenüber, mehr Zivilcourage, mehr weibliches Selbstbewusstsein und mehr Würde, ebenfalls gewürzt mit Humor, denn die Männer haben im allgemeinen wenig Freude an Iphigenien und Kassandren.

Unter solcher Flagge segeln wir nun energiegeladen und frohgemut in ein neues Kampfjahr und vergessen dabei nie das tapfere Wort des alten Galilei

«Eppur si muove»

Rund um den Apfel

El. St. So heisst der Titel einer sehr reizenden schweizerischen Obstfibel, die im Oktober 1952 im Auftrag der Eidgenössischen Alkoholverwaltung durch die Propagandazentrale für Erzeugnisse der Schweizerischen Landwirtschaft in Zürich herausgegeben worden ist.

Rund um den Apfel

bewegte sich in einer ganzen Reihe interessanter Vorträge eine Obsttagung, die vom Bund Schweizerischer Frauenvereine nach Winterthur einberufen und von seiner Vizepräsidentin, Fräulein Dr. Nägeli, geleitet wurde. Um es vorweg zu nehmen, an die Aufnahmefähigkeit der zirka 200 erschienenen Frauen von Stadt und Land wurden grosse Ansprüche gestellt — nicht nur mit dem ½-meterlangen, ausgezeichneten St. Galler Schüblig zum Mittagsmahl, sondern auch durch die Zahl der Vorträge, die durch interessanten Stoff reich befrachtet die Zuhörerinnen tüchtig einspannten.

Die Tagung, welche einige Tage zuvor in Lausanne «auf Welsch» durchgeführt worden war, stand unter dem Protektorat der Eidgenössischen Alkoholverwaltung, deren Direktor, Herr O. Kellerhals, über «Obstbau und Obstverwertung im Sinne des Alkoholgesetzes» die Zuhörerinnen knapp und klar über die Aufgaben seines Amtes, die nötigen Massnahmen und die bereits erreichten Resultate informierte. Er betonte die Notwendigkeit des Verständnisses, der Unterstützung und des «Good will» breitester Volkskreise, da die Probleme rund um den Apfel, das heisst des Obstbaues und der Obstverwertung eng mit der Alkoholordnung verbunden und eine wichtige Frage für die Allgemeinheit sind, da sie weitgehend Volksgesundheit und Volksernährung berühren.

Die Verbindung der Kartoffeln und des Obstes mit der Alkoholverwaltung, kommt daher, dass aus beiden Schnaps gemacht werden kann; und der ungeheure Missbrauch, der in früheren Zeiten mit diesen zwei wertvollen Nahrungsmitteln getrieben wurde, rief dringend gesetzlicher Regelung, welche das Volk denn auch 1932, und erweitert 1949, genehmigte. Auf dieser Grundlage kann nun der Grossteil der Obstproduktion der Ernährung zugeführt werden, wobei nur Ueberschüsse zu Branntwein gemacht werden sollten, was jetzt noch zu Kampflagen führt, da heute noch von den vor 15 Jahren im Betriebe stehenden 40 000 Brennapparaten 25 000 wirksam sind. Dazu lassen über 150 000 sogenannte Obstproduzenten ihre Produktion als «Auftraggeber» zu Branntwein brennen. Schwierige Probleme für ein eidgenössisches Amt!

Die wirtschafts- und finanzpolitischen Probleme werden auf der politischen Ebene ausgekerndelt; über das häufige Wie — gibt die Bitte des Referenten eine Ahnung, da er die Frauen «trotz ihrer beschränkten politischen Rechte» um ihr Interesse an diesen Fragen ersucht!

Von 1932 an begann die Umstellung von Obstbau und — Verwertung, wobei die Pionierarbeit der beiden weitschauenden Kämpfer, Pfarrer Rudolf, Zürich, und Dr. Hartmann, Aarau, wertvolle Basen schuf. Den Weg für die alkoholfreien Getränke bahnten vor allem die «Alkoholfreien», «die Soldatenstuben» und der «Volksdienst». Aber um eine gute Entwicklung dieser Bewegung zu sichern, musste vor allem der Obstbau, die Qualität des Obstes gefördert werden; eine Sortierung, Erneuerung der Sorten, eine Verjüngung des Baumstandes waren dringend nötig. Mindestens 1¼ Million Bäume sind seither auf bessere Sorten umgepfropft, 3½ Millionen alte gefällt worden; zur Anleitung zu richtiger Baumpflege sind 4400 Baumwärter ausgebildet und eingesetzt worden.

Spritzen, düngen, pfropfen — Pflege in jeder Beziehung! Das kostet Arbeit, kostet Geld — dafür erhält der Konsument schönes Obst, das er sicher auch lieber mit einem rechten Preis bezahlt als die unansehnlichen «Grüngeli», wie sie früher oft feilgehalten wurden.

Diese Ausführungen von Herrn Kellerhals bildeten sozusagen das Leitmotiv, nach welchem die folgenden Referenten weiter spielten. Ständerat Schmuki appellierte besonders an die Frauen — denen er als zu einem Paulus bekehrten Saulus nun doch eine grössere Bedeutung im sozialen und wirtschaftlichen Leben zuerkennt, als dies bei ihm früher der Fall gewesen sei — dass sie sich für vermehrte Verwendung von Frischobst, das heisst Aepfeln und Birnen auch in Hotels, Spitälern, Sanatorien, und vor allem beim Pflegepersonal einsetzen. «Diese bekommen ja nie frisches Obst.»

Ausgezeichnet orientierte Herr Wunderli vom Strickhof Zürich über Sorten, Sortierung, Qualität des Tafelobstes an Hand eines farbenprächtigen Films. Da wurden gesunde, kranke, — schöne, schlechte Früchte, richtige und falsche Konservierungs-Verpackungsmethoden gezeigt — kurzum, wenn dieses Jahr und in alle Zukunft in der Obstbehandlung durch uns Frauen etwas nicht stimmt, so sind die Referenten dieser Obsttagung daran so wenig schuld als Pestalozzi an all den schlechterzogenen Kindern unserer Zeit.

Wäre das Frauenblatt neben anderen Armutserscheinungen nicht stets auch so arm an nötigem Raum für alles, was es an Nützlichem und Schönem zu vermitteln gäbe, so würde es gerne noch näher auf die aufschlussreichen Referate der Herren Huber und Spühler eingehen, welche über Verkauf, Inlandmarkt, Exportprobleme und neuzeitliche technische Obstverwertung Interessantes berichteten. So beschränken wir uns auf dasjenige von Frau Dr. med. Bachofner-Aliesch über den «Gesundheitlichen Wert von Obst und Obstprodukten». Sie führte aus, wie heute, nach einer Epoche der Eiweiss-Ueberwertung die grosse Bedeutung der Vitamine, der Mineralsalze, Spurenelemente erkannt wurde, und die Erkenntnisse eines Bircher-Benners weiten Kreisen zum Segen in die Ernährungspraxis eingeführt worden sind. Obst, Obstsäfte, schon in frühestem Alter den Kindern gegeben, begleiten uns wohltätig bis ins hohe Alter. Gelegentliche Obsttage, unter ärztlicher Aufsicht, auch Obst- und Traubenkuren fördern den Stoffwechsel und bringen überflüssige Fettvorräte zum Verschwinden.

Noch beim Nachdenken über etwaige nützliche speckfeindliche Obsttage, legte uns das Casino die längsten Schüblinge der Eidgenossenschaft mit Kartoffelsalat auf die Teller und Herr Brenneisen, Küchenchef am Frauenspital Zürich, demonstrierte Süsspeisen aus Aepfeln, mit geschwungenem Nidel «dran, drunter und drinnen», dass trotz der Apfel-Basis all der Herrlichkeiten, die vorangegangenen hygienischen Ratschläge der Aerztin einen wirklich sehr zeitgemäss anmuten: Zwei Obsttage pro Woche!

Erwähnen wir noch eine aufschlussreiche Ausstellung guter und schöner Apfelsorten, verschiedener Hurdensysteme, gedörrter Früchte, interessanter Kurven und anderer bildlicher Darstellungen durch den, um die Tagung sehr verdienten «VOLG», so dürfen wir uns aufmachen, um die gross angelegten, eine ungeheure Arbeit im Dienste der Obstverwertung leistenden Installationen eben dieses «VOLG» kennenzulernen.

Und nachher gab es eine Fahrt — leider nicht ins Blaue, sondern in das nebelgraue Irchelgebiet, in dem die goldenen und roten Früchte — einer Eva zum Trotz — noch an den Bäumen hingen; mit anschliessender Rückfahrt zu den nach Zürich und Winterthur heimatlichen Penaten, alles in allem eine Rundfahrt, mit welcher diejenige «rund um den Apfel» ihren Abschluss fand.

Das Schwergewicht der Bekämpfung des Alkoholismus liegt bei den privaten Organisationen, und es ist sehr wichtig, dass die Frauen in diesem Kampfe in der vordersten Reihe stehen.

Dr. V. J. Steiger

Anna Carroll 22

Im Sturm zu Glück und Sieg

Von Hollister Noble

Copyright by Amalthea-Verlag, Wien-Leipzig-Zürich

Achtzehntes Kapitel

Der Angriff rollt

Am 20. Jänner 1862, einem Montag, vor acht Uhr früh, schritt der neuernannte amerikanische Kriegsminister Edwin Mc Masters Stanton mit finsterer Miene auf das zweieinhalb Stock hohe Gebäude zu, das seine offizielle Residenz werden sollte. Der breitschultrige, imposante Mann, der nichts so sehr hasste wie Unentschlossenheit und Unfähigkeit, betrat erhobenen Hauptes das Kriegsministerium.

Bis zum Abend hatte er die Schar seiner verschüchterten Untergebenen wie einen Berg alter Kleider sortiert. Es gab Beförderungen, Versetzungen, Verhaftungen und Entlassungen in Mengen. Ein Schwarm von Zimmerleuten wurde auf das Haus losgelassen. Man zerrte Schreibtische und sonstiges Mobiliar aus den Zimmern, trug sie anderswohin oder warf sie in den Hof. Am Ende des Tages glich das Kriegsministerium einem Sommerhaus auf den Hängen des Vesuvs, das von einem Lavastrom unbarmherzig zu Tale getragen wird.

Schon am ersten Tag gab der neue Kriegsminister einen Befehl heraus, wonach von Dienstag bis Freitag nur Vorsprachen zugelassen waren, die in unmittelbarem Zusammenhang mit den militärischen Operationen an der Front standen, während der Samstag für Besuche von Senatoren und Abgeordneten, der Montag für Vorsprachen der Allgemeinheit vorbehalten blieben. «In seiner Wohnung», hiess es weiter, «wird der Kriegsminister weder Dienstgeschäfte erledigen noch Besuche empfangen».

Als die letzten Jännertage heranrückten, wurden auch die wenigen Sprechstunden gestrichen. Das Kriegsministerium war wie versiegelt und hüllte sich sowohl der Oeffentlichkeit wie den anderen Behörden gegenüber in tiefstes Schweigen.

Mit einem Male wurde die Stille schlagartig gebrochen. Fast eine Woche lang ergoss sich ein Strom beispiellos präziser Anordnungen aus Stantons Büro. Selbst im letzten Winkel des Nordens der Vereinigten Staaten merkte man, dass endlich der Befehl zur Tat ergangen war und umwälzende Ereignisse bevorstanden.

Zum erstenmal seit Kriegsbeginn bekannte sich der Präsident kühn als Oberster Befehlshaber aller amerikanischen Streitkräfte.

Der müssige Heerwurm der Unionsstreitkräfte, dessen zusammenhanglose Segmente — Hunderte von rauchenden Zeltlagern da und dort — weit auseinandergezogen zwischen Pittsburgh und Cincinnati lagen und sich über die kahlen Hügel, braunen Felder und verschlammten Strassen der Randstaaten nach Westen bis an die Zitadelle von St. Louis erstreckten, wurde plötzlich lebendig und begann sich unter den Nadelstichen der Befehle, die Stanton auf überlasteten Kabeln aus dem Kriegsministerium jagte, zu regen und zu krümmen.

Die Segmente rückten einander näher, wurden zu Windungen und schlossen sich an genau festgelegten Treffpunkten fast über Nacht zu einem doppelt geschwänzten einheitlichen Ungeheuer zusammen, mit dem Kopf in Cairo und den Schwanzenden in Cincinnati und St. Louis. Aus dem Heerwurm war eine gefährliche Riesenschlange geworden, die, drohend gestrafft, nun endlich bereit war, den Befehlen der verdutzten Kommandeure gehorchend, zuzustossen und den ersten wohlvorbereiteten Grossangriff des Krieges zu führen.

Aus den nächtlichen Fackeln der hohen Schornsteine unzähliger Transporter, Schlepper, Kanonenboote, Versorgungsschiffe und schneller Depeschenboote, die mit Volldampf die Flüsse im Westen stromaufwärts keuchten, namentlich von Cairo nach Paducah, stiegen Rauchwolken empor, und Funken regneten auf das Wasser. In fünf grossen Unionsstaaten wirbelte der winterliche Wind den Staub endloser Nachschubkolonnen von den verstopften Landstrassen hoch. Scharen aufgeregter Musketiere brachen verwundert ihre Zelte ab. Geschlossene Gruppen wälzten sich durch nackte Wälder, über Strassen und Stoppelfelder auf die Flussorte zu und überschwemmten als lärmende Flut die Häfen.

In der schönen Flusstadt Paducah sass Kapitän Scott im Hinterzimmer von Grogans Kneipe mit einem zweiten Lotsen, einem weissbärtigen Patriarchen, beim Damespiel. Die bauchige Flasche mit Kentuckywhisky auf dem Tisch wurde fleissig gehoben und mit beseligendem Glucksen an den Mund gehalten.

Das Zimmer widerhallte von dem Geschrei feiernder Farmersjungen im Blau der Unionstruppen. Sie gossen Bier, Maisbranntwein und ein halbes Dutzend verschiedener, bestenfalls eine Woche alter Whiskysorten in sich hinein. Breiter Kentuckydialekt mischte sich in die rauhere Sprache der Männer aus Minnesota, Michigan und Missouri. Ein strohblonder Musketier beugte sich weit zurück, fuhr sich mit dem Handrücken über den Mund und klagte: «Herrgott, drei Monate lang stolpere ich schon in diesem verdammten Kentuckydreck umher, und seit Sagina hab' ich kein Weib gehabt, glaubt mir's!»

«Haben wir anderen vielleicht eines gehabt?» hielt ihm ein von grinsenden jungen Burschen umringter Korporal entgegen. «Du kommst nicht...»

Plötzlich brach er ab. Die Zecher erstarrten. Draussen auf der Strasse dröhnten Marschtritte. Die Tür flog auf. Ein rotgesichtiger Sergeant steckte den Kopf herein. «Herrjeh!» rief der Bramarbas, «jetzt holen sie uns!» Die anderen schwiegen.

«Raus mit euch allen!» schrie der Sergeant. Seine Augen blitzten aufgeregt. «Die Armee rückt vor, flussaufwärts! Es geht ans Kämpfen! Schluss mit der verdammten Sauferei, ihr Klötze! Hebt euch!»

Ein Hexensabbat brach an. Stühle wurden umgeworfen, Gläser hastig geleert. Bier lief über Uniformen und Tische auf den Boden. Alles stürmte hinaus. Nur der Lotse Scott blieb allein zurück. Sein Auge ruhte gleichgültig auf der Unordnung und den verstreuten Steinen seines Damespiels. Dann hob er die Flasche an den Mund und leerte sie bedächtig. Grogan, der Wirt, trat neugierig näher.

«Was ist los, Charley? Gehst du nicht mit?»

«Hab' Zeit genug, Tim», entgegnete Scott augenzwinkernd.

Grogan merkte an der Ruhe des Lotsen, dass er Genaueres zu wissen schien.

«Wohin geht's?» bohrte der Wirt. «Nach New Orleans?»

Scott stand auf und wischte sich über die Lippen. «Nein», sagte er, «nach New Orleans bestimmt nicht, sondern den Tennessee hinauf. Quer durch den Staat Tennessee nach Osten, durch das Herz des Rebellengebietes bis dorthin, wo ein Mann in Blau nur die Hand auszustrecken braucht, um Jeff Davis bei der Gurgel zu packen.»

Er sprach verblüffend selbstsicher.

Die Ausweitung der Staatsgewalt — soziologisch gesehen

Das Eindringen des Staates in alle erdenklichen persönlichen, beruflichen und betrieblichen Bereiche ist eine Erscheinung, die die ganze Menschheit berührt. Erneut brachte dies der Vortrag zum Ausdruck, den der kürzlich nach Bern berufene Professor für Soziologie, Dr. Richard F. Behrendt, über die «Entartung des Staates» gehalten hat. Der Referent, der an nordamerikanischen Universitäten gelehrt und im Auftrag der UNO bei verschiedenen südamerikanischen Regierungen als Wirtschafts- und Sozialberater gewirkt hat, konnte in Ueberseee vielerlei Erfahrungen und Erkenntnisse über die Staats-Hypertrophie unserer Zeit sammeln, die unsere schweizerischen Einsichten (und Aussichten! Die Red.) auf diesem Gebiete ergänzen und leider auch bestätigen.

Von der Tatsache ausgehend, dass die Staatsausgaben vor zwei Generationen ungefähr 2 bis 5 Prozent des Volkseinkommens beanspruchten, während der öffentliche Aufwand heute in den meisten Ländern 35 bis 40 Prozent des Sozialproduktes verschlingt, fragte der Vortragende nach den Gründen, die die Stellung des Staates seit der Jahrhundertwende so tiefgreifend gewandelt haben. Ursprünglich als blosses Mittel gedacht, als eines unter vielen Sozialgebilden, die die unzulänglichen Fähigkeiten des einzelnen ergänzen, ist der Staat mehr und mehr zu einem metaphysisch oder gar mystisch verbrämten Selbstzweck geworden. Auf fünf essentielle Ursachen lässt sich die weltweite Staatsinflation zurückführen: Auf die Entpersönlichung des Daseins als Folge der Vermassung, auf die Unsicherheit der Existenz als Folge der Kriege, Revolutionen, Inflationen usw., auf die Expansion der staatlichen Verteidigungsfunktionen als Folge der fortdauernden äusseren Bedrohung, auf das wachsende Verlangen nach Schutz und Stabilität als Folge der individuellen Ohnmacht den Zeitereignissen gegenüber und für grosse Teile der Erde auf den antikolonialen Protest der unterentwickelten Völker, die den Weg zur wirtschaftlichen Emanzipation mit Hilfe des Staates abzukürzen hoffen.

Der Liberalismus hat die Abstraktion des Homo politicus und des Homo oeconomicus geschaffen — die Vorstellung vom Menschen, der frei und wohlhabend sein möchte und bereit ist, für die Erreichung dieser Ziele Opfer zu bringen. Heute steht man statt dessen der Realität des modernen Massenmenschen gegenüber, der das eine oder andere oder beides zusammen gar nicht will und sich dafür nach der Brutwärme des Kollektivismus sehnt. Der Staat ist ihm gleichsam zu einer universalen Kollektivprothese geworden — zu einer Einrichtung, die ihm nicht nur ein stabiles Einkommen gewährleisten und persönliche Risiken abnehmen soll, sondern ihm auch die notwendigen emotionellen Befriedigungen verschafft, zum Beispiel das Gefühl der Geltung, das so mancher moderne Mensch erst als Glied einer Nation oder Klasse oder Rasse im Schosse eines starken Staates findet.

Der heutige Wohlfahrts- und Lenkungsstaat wird von den Begehren verschiedenster Gruppen geleitet, die allesamt die Hoffnung hegen, durch staatliche Interventionen unbequemen Anpassungen an die Realitäten der Marktwirtschaft enthoben zu werden. Betriebsinhaber wünschen obrigkeitlichen Schutz gegen überlegene Konkurrenten, ohne den Notwendigkeiten der Rationalisierung und der weltwirtschaftlichen Eingliederung nachzufragen: Arbeiter und Angestellte wünschen stabile Beschäftigung und steigende Kaufkraft, ohne den Grenzen der Produktivitätszunahme Beachtung zu schenken; fast alle Volkskreise wünschen umfassendere und kostspieligere Sozialleistungen, ohne geneigt oder imstande zu sein, den Mehraufwand durch ein entsprechendes Steueraufkommen zu finanzieren. Diese Tendenzen fussen auf dem Wunderglauben, dass alle auf Kosten aller leben können und niemand die Rechnung zu bezahlen brauche. Die wissenschaftliche Grundlage solcher Kollektiv-Fürsorge ist ungefähr gleich zuverlässig wie die Erzählung des Freiherrn von Münchhausen, der sich bekanntlich am eigenen Zopf aus dem Sumpf zog...

Je schlimmer die Verwirrung, die der Staat durch widersprüchliche Kontrollen, Protektionen und Subventionen hervorruft, desto lauter ertönt der Ruf nach neuen Notkonstruktionen, desto stärker wird aber auch der Widerstand gegen jede Durchbrechung dieses scheinbaren Solidarschutzes. Man hat den Staat als Erlöser von der Tyrannei des vermeintlich blinden Marktmechanismus proklamiert, um erfahren zu müssen, dass die Unberechenbarkeit der staatlichen Wirtschaftslenkung noch viel grösser und schädlicher sei. Weder der Arbeiter noch der Industrielle noch der Landwirt profitiert auf die Dauer von alledem — davon zu gewinnen haben einzig die grossen Manipulierer mit Einfluss auf die gesetzgebenden und verwaltenden Organe wie auch die Bürokratie, der immer mehr Macht und immer bessere Posten (und in gewissen Ländern überdies noch allerlei illegale Bereicherungsmöglichkeiten) zufallen. Der Staat jedoch, der der wohlfahrtsspendende Protektor aller sein soll, wird zum Dirigenten aller in den Händen weniger.

Nicht überall präsentieren sich diese Probleme mit gleicher Schärfe. Die dem Kolonialsystem erst unlängst entwachsenen Länder, deren Bürger politisch ungeschult und deren Regierungen und Verwaltungen schlecht auf ihre Aufgaben vorbereitet sind, leiden ganz besonders unter jenen Entartungserscheinungen. Wer Einblick in die Verhältnisse hat, kann kaum daran zweifeln, dass die einstige Ausbeutung durch den sogenannten Imperialismus in zahlreichen unterentwickelten Ländern viel geringer gewesen ist als die heutige Ausbeutung durch einheimische Schmarotzer. Auch in den fortgeschrittenen, demokratisch-humanitären Staaten, in den USA und in Europa diesseits des Eisernen Vorhanges, wird die Flucht unter die Fittiche einer Bürokratie, deren Lenkungsfreudigkeit das Individuum degradiert, zu einer wachsenden Gefahr. Die Ausstattung des Staates mit zunehmender wirtschaftlicher Macht und zunehmender Verantwortung für die materielle Wohlfahrt seiner Bürger äusserst sich unter anderem in den Schwierigkeiten, eine konsequente Aussenwirtschaftspolitik zur Erleichterung eines rationellen Austausches von Handelsgütern, Kapital und Arbeitskräften zu führen.

Gibt es einen Ausweg aus diesem verhängnisvollen Zirkelschluss? Professor Behrendt sieht als einzige Lösung eine Gewichtsverschiebung vom Staat auf kleinere eigenständige Sozialgebilde, in denen der einzelne noch etwas zu wirken vermag, auf Nachbargruppen, Gemeinden, berufliche und kulturelle Vereinigungen ohne monopolistischen Charakter. Hand in Hand damit müsste eine Akzentverlegung vom bürokratischen Dirigismus zur freiwilligen, selbstverantwortlichen Zusammenarbeit gehen. Dies würde eine Entmythisierung des Staates, eine Entpolitisierung der Wirtschaft, eine Entwirtschaftlichung der Politik und eine Dezentralisierung und Beschränkung der Verwaltung bedeuten. Der Vortragende entliess seine Hörer mit der einigermassen hoffnungsollen Verheissung, dass die Schweiz dank ihrer in kleinen Gemeinschaften verwurzelten Demokratie bessere Chancen als die meisten anderen Völker habe, dem Entartungsprozess des Staates zu widerstehen. U. I.

KÜHLSCHRANKFABRIK Imber A. G.

ZÜRICH 3

KOMPLETTE BUFFET- UND OFFICEANLAGEN, KÜHLSCHRÄNKE, KÜHLVITRINEN, GLACEANLAGEN

1863 90 1953

Der Bruder aus Amerika

Seit 30 und mehr Jahren ist er nicht mehr in Europa gewesen und überhaupt nie in der Schweiz. Nun tritt er in unsere Wohnung, die Krawatte nur lose gebunden, den obersten Kragenknopf seines weissen Hemdes fast immer offen, mit lose um den Oberkörper hängender Jacke, einen Strohhut auf dem Kopf und sämtliche Sprachen der Welt darin. Freilich spricht er sie alle in seinem amerikanischen Englisch aus, so dass wir ihn mit Mühe verstehen. Er ist Junggeselle geblieben und hat dabei eine sehr charmante Art behalten, mit den Frauen unseres Bekanntenkreises zu verkehren. Sie finden den älteren, weisshaarigen Herrn reizend. Er hat eine ein bisschen überlebte Höflichkeit für sie übrig, ohne sich das geringste zu vergeben. Im Grunde nämlich gibt er sich mit ihnen nicht ab, und wahrscheinlich gefällt ihnen gerade das. Innerhalb der Familie indes verändert sich sein Benehmen. Er findet es eher lächerlich, dass seine leibliche Schwester es als Aerztin zu etwas gebracht haben soll. Ein Arzt hat ein Mann zu sein, die Frau gehört ins Heim. Deshalb verlangt er von der beruflich Tätigen, dass sie ihm im Haus zu Diensten steht, wenn auch in ganz anderer Form, als das sonst in der Schweiz üblich ist. Sie hat ihm das Essen auf den Teller zu legen, das Getränk einzuschenken, sich überhaupt in jeder Weise darum zu sorgen, dass er verköstigt wird. Ist nicht alles bereit und wird ihm sozusagen in den Mund geführt, so bevorzugt er ein Restaurant.

Er weiss nicht, ob an seiner Kleidung Flecken sind, ob die Schuhe geputzt wurden, ob das Handtuch feucht ist. Er verlässt sich darauf, dass die Schwester das richtet. Bei sich in Amerika besorgt das die Angestellte in dem hotelartigen Appartementhouse, das er bewohnt; es kann auch ein Angestellter sein, er weiss es nicht.

Es stellt sich dabei schnell heraus, dass er in der Schwester ganz einfach die Mutter wiedersieht, die ihm vor dreissig oder vierzig Jahren derartige Sachen abnahm. Infolgedessen redet er auch mit ihr wie mit der Mutter, die selbstverständlich damals nichts anderes als Hausfrau war und sich darum kümmerte, dass Mann und Kinder ein unbeschwertes Familienheim besassen. Da er ein Menschenalter und mehr hindurch als Alleinstehender auf die Hilfe Fremder angewiesen war, holt er jetzt aus der Erinnerung die schöne Zeit zurück, wo er ‚versorgt' war. Er fragt nicht, ob es zuviel ist, ob er Unmögliches verlangt, ob der Schwester so etwas gefällt, ob sie es überhaupt einrichten kann. Der Mutter war es nie zuviel, nichts war ihr unmöglich, alles gefiel ihr, und sie konnte auch alles einrichten. Er findet sich so in seine Jugendtage zurück und merkt nicht, dass die Schwester die Situation nicht völlig begreift. Sie will ihm den kurzen Aufenthalt gemütlich machen, doch lebt sie natürlich ihr eigenes Leben. — Das war eben bei der Mutter nicht der Fall. Wir wollen nicht entscheiden, ob 1920 oder 1955 recht hat. Nur lernen wir daraus, dass es ganz gleich ist, ob einer in Amerika oder Europa sein Dasein ohne Frau verbringt. Sobald sie in der richtigen Lage, wie er sie einschätzt, zu ihm tritt, soll sie ihm die Kinderatmosphäre, die Bubentage gestalten, wie sie ihm bis zu seinem fünfzehnten und manchmal bis zu seinem zwanzigsten Geburtstag geläufig waren. In New York ist es da wie in Bern oder Basel. Der Bruder aus Amerika ist der Bruder, der aus der Fremde ‚heim' kehren möchte. M.

Frische Luft

Eine neuartige Speziallampe, die durch eine besondere kurzwellige Strahlung aus dem Sauerstoff der Luft reines Ozon bildet, ist laut der Zeitschrift «Neuheiten und Erfindungen» Gümligen (Bern) von der Philips-Gesellschaft zum Beseitigen von unangenehmen Gerüchen in geschlossenen Räumen entwickelt worden. Das Oxon oxydiert die Geruchstoffe und schafft dadurch frische und saubere Luft. Hausfrauen werden nach Ansicht der Firma die Anwendung der Ozon-Lampe in Waschmaschinen, und Wäscheschleudern besonders begrüssen, da ihre Strahlung der Wäsche den frischen Duft verleiht, wie er sonst nur bei Trocknung in der Sonne auftritt. r.

Wäsche schonen mit KOLB'S

Seifenflocken „Weisse Taube"

J. KOLB Seifenfabrik ZÜRICH

Ausgezeichnet mit dem Qualitätszeichen des Schweiz. Institutes für Hauswirtschaft!

Politisches und anderes

Der Bundesrat und die Umgestaltung der Armee

Das starke Echo der Offentlichkeit, welches die Eröffnungen Bundesrat Chaudets über die im Stadium der Vorplanung befindliche allfällige Umgestaltung der Schweizer Armee ausgelöst hat, beschäftigte den Bundesrat in seiner letzten Sitzung. Dieser hat seiner ständigen Militärdelegation, nämlich den Bundesräten Chaudet, Holenstein und Streuli, den Auftrag erteilt, die Reformpläne gemeinsam zu studieren und darüber wieder zu berichten.

Neue Gefahr für Faure

Nach einer hitzigen 14stündigen Debatte in der Nationalversammlung über die Algerien-Politik der französischen Regierung stellte Ministerpräsident Faure die formelle Vertrauensfrage, über die Dienstag abgestimmt wurde.

Der Thronrat für Marokko

Vergangenen Montag wurde in Rabat die Einsetzung des Thronrates für Marokko vollzogen, der anstelle des im Exil weilenden Sultans Ben Arafa die Regentschaftsfunktionen ausüben wird. Der Thronrat besteht aus vier Mitgliedern.

Abschluss der Konferenz der NATO-Verteidigungsminister

Nach dreitägigen Verhandlungen haben sich die Verteidigungsminister der NATO-Staaten geeinigt, dass der «Genfer Geist» keinen Einfluss auf die westlichen Verteidigungspläne ausüben dürfe. Eine Lockerung der militärischen Wachsamkeit komme erst in Frage, wenn durch west-östliche Verhandlungen «konkrete Resultate» erzielt worden sind.

Beitritt Persiens zum türkisch-irakischen Pakt

Persien liess am Dienstag die Regierung des Iraks wissen, dass es beschlossen habe, dem im Februar in Bagdad unterzeichneten irakisch-türkischen Verteidigungspakt beizutreten. Grossbritannien und Pakistan sind diesem Pakt bereits beigetreten. Der Beitritt Persiens hat eine scharfe Reaktion der Sowjetregierung hervorgerufen.

Moskau stimmt dem internationalen Atomenergieamt zu

Die Sowjetregierung gab in den Vereinigten Nationen bekannt, dass sie den Vorschlag der Westmächte auf Schaffung eines internationalen Amtes zur Förderung der friedlichen Entwicklung der Atomenergie annehme.

Die deutsche Flüchtlingspartei in der Opposition

Die deutsche Flüchtlingspartei, die viertstärkste Partei im Bundestag, trat am Samstag offiziell aus der Regierungskoalition aus und erklärte sich als in Opposition stehend. Dieser Schritt wird damit begründet, dass während der zwei Jahre, da die Partei der Koalition angehöre, die Regierung nicht in der Lage gewesen sei, die von der Flüchtlingspartei vertretenen Sozialpostulate einer Lösung näherzubringen.

Rekord in der Flucht von Volkspolizisten

In der vergangenen Woche sind 152 ostdeutsche Volkspolizisten (einschliesslich zwei Offiziere) nach Westberlin geflüchtet.

Internierung Perons in Paraguay

Die paraguayische Regierung hat die Internierung des früheren argentinischen Präsidenten Peron in Villarica angeordnet.

Schweizer Literaturpreise

Der diesjährige Literaturpreis des Kantons Bern ist auf einige Preisträger verteilt worden. An erster Stelle steht der Schriftsteller und Musiker Hans Albrecht Moser in Bern. Zweiter Preisträger ist der volkstümliche jurassische Erzähler Joseph Beure in Bern. Zur gleichen Zeit hat die im Andenken an den grossen Dichter errichtete Stiftung den Ramuz-Preis Pierre Louis Matthey zugesprochen. Der Preis wurde zum erstenmal verteilt und ist der höchste, der in der französischsprechenden Schweiz erteilt wird. Er beträgt 10 000 Franken.

Die Schweizer Künstlerinnen stellen aus

Im Kunstmuseum in Bern ist eine Ausstellung der schweizerischen Malerinnen, Bildhauerinnen und Kunstgewerblerinnen eröffnet worden. Die Ausstellung umfasst 45 Werke der Bildhauerei und Mosaik, 256 der Malerei und 258 des Kunstgewerbes.

Lehrauftrag an Frau Professor Dr. Franziska Baumgarten, Bern

Frau Professor Dr. Franziska Baumgarten, Bern, wurde eingeladen, an der Universität Strassburg im dortigen «Centre Universitaire des Hautes Etudes Européennes» eine Vortragsreihe über die Psychologie der sozialen Beziehungen im Berufsleben Europas zu halten. cf.

Abgeschlossen: Dienstag, den 18. Oktober 1955.

«Und das hast du schon früher gewusst, Charley?» Als Scott nickte, riss Grogan die Schweinsäuglein auf. «Seit wann?» flüsterte er vertraulich.

«Seit ungefähr zwei Monaten», gab Scott ungerührt zurück. «Jetzt aber leb wohl, Tim, und leg mir eine Flasche beiseite. Bis ich wiederkomme, werde ich grossen Durst haben.»

Neunzehntes Kapitel

Die ersten Siege

Zwei Wochen später, es war ein trüb-verhangener, kalter Sonntagmorgen, kam Evans in Annas Wohnung, um sie abzuholen. Vor zehn Tagen hatte das schwach besetzte Fort Henry am Tennessee vor Footes Kanonenbooten kapituliert und General Grant den Stützpunkt mit seinen Unionstruppen übernommen. Darauf musste die ganze Nation geduldig wartend zusehen, während bei Fort Donelson, nördlich von Dover am Cumberland, zwölf Meilen von Fort Henry entfernt, beide Parteien ihre Kräfte zu grimmiger Auseinandersetzung gruppierten.

Anna war durch diese Entwicklung tief beunruhigt. «Du lieber Gott», rief sie, «die brauchen doch Fort Donelson gar nicht. Sie müssen nur immerzu den Tennessee stromaufwärts vordringen und Donelson links liegen lassen. Dann würde es ihnen von selbst in die Hände fallen.»

Evans schüttelte den Kopf. «Das mag stimmen, aber wie ich Halleck kenne, schlottern ihm selber die Knie bei diesem Vorstoss. Er will es nicht riskieren, Aufständische hinter seinem Rücken zu wissen. Ausserdem führen jetzt die Frontoffiziere das Kommando.»

General Grant war mit 27 000 Mann Unionstruppen gegen 17 000 Mann der Aufständischen im Fort Donelson zum Kampfe angetreten. Tags zuvor, an einem Samstag, der kein Ende nehmen wollte, war die Kette der Unglücksbotschaften nicht abgerissen: Footes Kanonenboote hatten, durch den mühelosen Sieg bei Fort Henry leichtsinnig geworden, sich auf einen Nahkampf am Cumberland eingelassen und dabei eine schwere Niederlage erlitten, so dass sie stark angeschlagen den Rückzug antreten mussten.

Anna hatte kaum ein Auge zugetan, aus Besorgnis, dass der Tennessee-Feldzug zusammenbrechen könnte, noch ehe er richtig begonnen hatte. Ihr Selbstvertrauen war schwer erschüttert.

Evans holte eine Flasche aus einem kleinen Schrank und goss sich ein grosses Glas Brandy ein. Als er ein zweites hinunterstürzte, fragte ihn Anna verwundert: «Lem, bist du krank?»

«Ich habe noch nie im Leben so etwas getan», rechtfertigte er sich, «aber das ewige Warten geht mir schon auf die Nerven. Es ist mir unbegreiflich, was schiefgegangen sein könnte.»

«Mir auch», stimmte Anna zu. «Ich habe heillose Angst. Komm, gehen wir ins Amt.»

Wortlos eilten sie durch die düstere Avenue. Vor dem Kriegsministerium standen einige Kutschen mit rauchenden Seitenlichtern. Die müden, halberfrorenen Kutscher stapften in dem kalten Hof auf und ab, um die steifen Glieder zu erwärmen.

Die Nachrichtenzentrale lag in einem grossen Zimmer zu ebener Erde westlich vom Hintereingang des Gebäudes, genau gegenüber dem Marineministerium. Lincoln lehnte, ein dickes graues Wolltuch um die Schultern, müde an einem hohen Schreibpult. Stanton hatte blutunterlaufene Augen, seine Krawatte sass schief. Auch andere führende Männer waren zugegen, darunter Oberst Scott. Sie schwiegen bedrückt und fröstelnd. Ihr Warten war bislang vergeblich gewesen.

«Was ist los, Herr Stanton?» flüsterte Anna.

Sein Gesicht war vor Uebermüdung aschfahl.

«Wir kennen uns selbst nicht aus», kam es mühsam über seine Lippen. «Gestern hielten wir den Angriff auf Fort Donelson für einen Fehlschlag. Später wurde aber doch ein grosser Umfassungsangriff unserer Truppen gemeldet, und dann fielen die Kabel aus. Als die Verbindungen wieder hergestellt waren, hörten wir nichts mehr. Erst heute um fünf Uhr früh traf ein Kabel aus Paducah ein, in dem es hiess, 1500 Rebellen seien bei Morgengrauen auf Dampfern entkommen, doch habe General Buckner trotzdem Grant gebeten, ihm seine Kapitulationsbedingungen mitzuteilen. Nach dem gestrigen Sieg Pillows können wir uns das nicht erklären. Grants Entgegnung auf die Anfrage Bucknerts ist vor einer Stunde eingetroffen. Das war die letzte Nachricht.»

Er reichte Anna einen gelben Zettel. Die Meldung lautete:

«Paducah, Sonntag, 16. Februar, 8 Uhr früh. Antwort des Generals Grant an General Buckner, den Befehlshaber des Forts Donelson, von heute 7 Uhr früh: Habe Ihre heutige Mitteilung mit der Bitte um einen Waffenstillstand und um Entsendung von Parlamentären für das Festlegen der Kapitulationsbedingungen soeben erhalten. Ich akzeptiere nur eine bedingungslose und sofortige Kapitulation. Andernfalls werde ich unverzüglich gegen Ihre Befestigungen vorgehen. U. S. Grant, Kommandierender General.»

«Mehr haben wir nicht erfahren», sagte Stanton.

«Was wollen Sie noch mehr?» frohlockte Evans. Damit ist doch das Schicksal des Forts besiegelt.»

«Davon sind wir nicht ganz überzeugt, Herr Evans», hielt ihm Stanton entgegen. «Gestern nachmittag war die Strasse über Charlotte bis hinaus nach Nashville noch in der Hand der Aufständischen. Wäre ihre Lage tatsächlich so schlecht gewesen, dann hätten sie sich auf der Strasse zurückgezogen, und kein Mensch hätte sie daran hindern können. Gerüchten zufolge hat heute früh die Kavallerie der Konföderierten eingegriffen. Wir haben nicht die geringste Ahnung, was sich wirklich abspielt.»

Eine halbe Stunde lang unterhielten sie sich mit gedämpfter Stimme. Die Telegraphentasten klapperten. Dechiffreure kamen und gingen. Plötzlich rief ein Telegraphist: «Ruhe, bitte! Es kommt eine Meldung durch.» Tinker, einer der Dechiffreure, riss dem Telegraphisten die beschriebenen Blätter unter der Hand weg und entzifferte sie auf der Stelle. Schliesslich schleuderte er den Bleistift auf den Tisch, sprang auf und rief: «Grant hat's geschafft! Fort Donelson ist mit über 17 000 Mann, der ganzen Garnison und sämtlichen Vorräten bedingungslos übergeben worden. Grant befindet sich in Bucknerts Hauptquartier.» Tinker warf einen Blick auf einen zweiten Streifen und fuhr aufgeregt fort: «Albert Sidney Johnston traf gestern in Nashville ein. Hunderte von Aufständischen fanden unterwegs den Erfrierungstod. In der Stadt herrscht Panik. Späher haben berichtet, dass Johnston die Stadt anzünden und sich nach Süden zurückziehen will. Er . . .»

Der weitere Bericht Tinkers ging in dem allgemeinen Tumult unter. Annas Selbstvertrauen kehrte mit einem Schlage wieder, und einen Augenblick lang kostete sie das süsse Gefühl des Triumphes über ihr gelungenes Werk aus. Evans riss sie in die Arme. Stanton machte sich in frommen Phrasen Luft: «Der Wille der Vorsehung. — Gott sei gelobt! — Das ist das Werk des Herrn!»

(Fortsetzung folgt)

Die Küche — der Hauptarbeitsplatz der Hausfrau

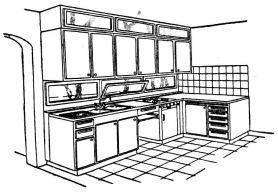
Ratschläge und Gutachten des Schweizerischen Institutes für Hauswirtschaft

Nach Berechnungen, die in Westdeutschland durchgeführt wurden, arbeitet die Frau im gleichen geographischen Bezirk im Monat durchschnittlich 1,1 Milliarden Stunden in der Küche gegenüber 0,83 Millionen Arbeitsstunden der Industriearbeiter an ihren Werkplätzen, wobei pro Frau 5 «Küchen-Stunden» angenommen wurden. Wenn man diese Zahlen vor sich sieht, wird einem bewusst, wie wichtig es ist — oder wäre! — dass die Küchen arbeitstechnisch richtig gestaltet werden. Welche Unsummen von Kraft, Zeit und Geld lassen sich hier entweder vergeuden oder gewinnen! Es handelt sich tatsächlich um ein volkswirtschaftliches Problem, das auch heute noch vielfach nicht die nötige Beachtung findet.

Eine einfache Siedlungsküche kann ebenso «gut» oder «schlecht» sein wie eine «Herrschaftsküche». Mit der Technisierung allein oder mit der luxuriösen Ausgestaltung schaffen wir noch keine gute Küche — glücklicherweise sind die Finanzen nicht ausschlaggebend. Wohl stellt uns die Industrie unschätzbare Hilfsmittel zur Verfügung; das Prädikat «gut» oder «schlecht» hängt indessen in erster Linie und grundlegend mit der Planung zusammen und dann wiederum mit der Zweckmässigkeit der einzelnen Einrichtungsgegenstände. Da die Küche das Arbeitszentrum ist, sollte dieser Sachlage auch bei der Festlegung der Situation im Grundriss Rechnung getragen werden. Eine direkte Verbindung zwischen Esszimmer und Küche scheint gegeben — theoretisch; praktisch ist das Tischdecken und Abräumen, das Anrichten und Servieren in Tausenden von Wohnungen einem täglich wiederkehrenden, komplizierten Ritual gleichzusetzen. Eine gute Verbindung zu Haustüre respektive Wohnungstüre, zu Garten-Essplatz und Wäschehänge wäre ebenfalls erwünscht ... Ein Kommentar erübrigt sich im Hinblick auf die Praxis!

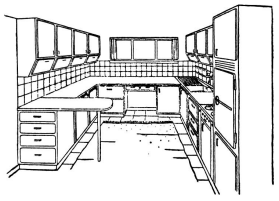
Nicht nur in ihrer Beziehung zu den übrigen Räumen des Hauses wird die Planung der Küche oft vernachlässigt, sondern auch in der Festlegung des Arbeitsablaufes. Dieser wird grundsätzlich fixiert durch die Installation von Spültisch und Herd, die leider häufig aus rein installationstechnischen Ueberlegungen heraus vorgenommen wird. Ob die tägliche Arbeit damit erleichtert oder gehemmt wird, spielt keine Rolle. Eine zweckmässige Gestaltung des Arbeitsplatzes scheint nur in der Industrie einen Sinn zu haben; in allzu vielen für die Gestaltung von Küchen verantwortlichen Kreisen ist die Arbeitskraft der Frau immer noch «quantité négligeable».

Nicht nur ausländische hauswirtschaftliche Forschungsstellen, sondern auch die Schweiz — Usogas, Betriebswissenschaftliches Institut der ETH in Zusammenarbeit mit dem SIH und andere mehr — haben sich mit den Grundproblemen eingehend befasst. Sie lassen sich auf einen sehr einfachen Nenner zurückführen: Die Wegdichte zwischen Arbeitsstelle und Herd einerseits, zwischen Herd und Spültisch andererseits ist logischerweise am grössten; diese drei Dinge müssen einander daher so zugeordnet sein, dass sie ein flüssiges Arbeiten ohne Behinderung, aber auch ohne überflüssige Wege gestatten. Am einfachsten wird die Arbeitsstelle zwischen Herd und Spültisch geschoben, die — um auf der einen Seite der Behinderung, auf der andern Seite der Platzverschwendung auszuweichen — je nach Grösse der Küche und des Haushaltes 80—120 Zentimeter lang sein sollte.



L-Küche ermöglicht einen flüssigen Arbeitsablauf

Ob dieses Grunderfordernis in der Form einer einzeiligen, sogenannten I-Küche, einer zweizeiligen, sogenannten L-Küche oder gar einer dreizeiligen, sogenannten U-Küche, zum Ausdruck kommt, ist nicht von Bedeutung. In jedem Falle jedoch ist es angenehm, wenn die Einheit Spültisch — Arbeitsstelle — Herd beidseitig nochmals mit einer Abstellfläche abgeschlossen werden kann. Werden Herd oder Spültisch in eine Ecke geschoben, sollte dies sogar Bedingung sein. Die nötige Bewegungsfreiheit ist sonst nicht gewährleistet, ganz abgesehen davon, dass die Wände rascher verschmutzen, wenn dieses Prinzip nicht berücksichtigt wird.



U-Küche mit eingebautem Kühlschrank und Klapptisch

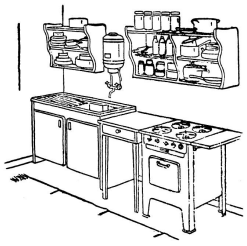
Die Arbeitsstelle sollte auch sitzend benutzt werden können. Da aber die Untersuchungen ergeben haben, dass der Spültisch auf 90 bis 93 Zentimeter Höhe installiert werden sollte, ist in Block-Küchen, die nur eine Höhe innehalten, die Arbeitsfläche zu hoch, so dass ein auf zirka 65 bis 68 Zentimeter Höhe angebrachtes Auszugbrett eine bequeme sitzende Arbeit ermöglichen soll. Die Arbeitsfläche sollte 60 Zentimeter tief sein. Auf diese Weise lassen sich auch noch 30 Zentimeter tiefe Oberschränke darüber befestigen, ohne dass sie bei der Arbeit hindern. Dies ist ein grosser Vorteil, da vom Arbeitsplatz aus die am meisten gebrauchten Utensilien leicht erreichbar sein sollten.

Zum richtigen Arbeitsablauf gehört es auch, dass das Abtropfbrett links vom Spültisch angebracht ist. Auch hier liegt eine noch längst nicht überall anerkannte Forderung ...

Leider ist die skizzierte Aufeinanderfolge in der Praxis nur in verhältnismässig wenigen Küchen zu finden, so dass oft behelfsmässige Lösungen an ihre Stelle treten müssen. Wenn zum Beispiel der Herd in der einen, der Spültisch aber in der gegenüberliegenden Ecke einer Küche installiert ist, lässt sich mit einem Arbeitsboy eine gewisse Erleichterung erzielen. Er muss allerdings leicht rollen und abwaschbare Tablette aufweisen, wie zum Beispiel der MEWA. In grossen Küchen kann eine zusätzliche Wasserleitung mit Zapfstelle beim Herd ebenfalls die Situation korrigieren. Stehen Herd und Spültisch für sich mit einer Lücke dazwischen, lohnt es sich, ein wenn auch noch so schmales Schränklein in der Höhe des Herdes dazwischenzustellen, dessen Oberfläche als Abstell- und Arbeitsfläche benützt werden kann.

Auch den Aufbewahrungsmöglichkeiten gegenüber verhält sich mancher Architekt und mancher Schreiner sehr passiv. Kostensenkung scheint hier die Parole zu sein! Und nirgends ist sie unangebrachter! Denn ein flüssiges Arbeiten lässt sich nicht durchführen, wenn sich nicht auf einfache Weise Ordnung halten lässt. Jedes häufig gebrauchte Gerät sollte mit einem Griff leicht erreicht werden und sollte da aufbewahrt werden können, wo es wirklich gebraucht wird. «Mit einem Griff»: Das bedeutet, dass heute für die am meisten verwendeten Utensilien oft wieder offene Tablare anstelle von geschlossenen Schränklein oder für Lebensmittel direkt zugängliche Glas- oder Metallschubladen propagiert werden. Alle übrigen Geräte werden nach wie vor in geschlossenen Schränken versorgt, und zwar auf um so entlegeneren Gestellen, je weniger sie gebraucht werden. Geräte, die aus einer Laune heraus erstanden wurden und kaum verwendet werden, werden bei Platzmangel am besten an eine Freundin mit mehr Platz verschenkt ... Auf jeden Fall sollten sie nicht den besten Platz versperren.

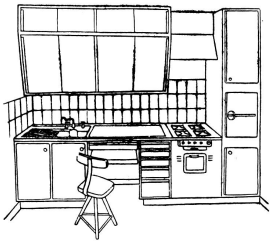
Nicht nur verfügen die Küchen im allgemeinen über zu wenig Schränke, sondern in den vorhandenen kann der Platz zu wenig ausgenützt werden, weil die Unterteilung durchaus ungenügend ist. Da loben wir das Vorgehen der Firma Ernst GOEHNER, die bei ihren neuen Siedlungsküchen verstellbare Tablare vorsieht, und zwar erstens bereits mehr Tablare als dies üblich ist, und zweitens sind auf Wunsch zusätzlich genormte Tablare beziehbar.



Offene Gestelle sind vor allem für Pfannen und die meistgebrauchten Gegenstände schätzenswert

In Mietwohnungen kann man sich oft wenigstens durch einschiebbare Unterteilungen in der Form von Bänklein oder Treppen etwas mehr Möglichkeiten schaffen. Da diese Holzbänke auf sich selbst stehen, werden die Schränke nicht beschädigt.

Ist der richtige Arbeitsablauf in der Küche gewährleistet und sind genug Schränke mit guter Inneneinteilung vorhanden, so können wir schon von einer verhältnismässig «guten» Küche sprechen. Die Grösse der Küche spielt dann keine sehr grosse Rolle, vorausgesetzt, dass die Arbeitszentren im erwähnten Sinne konzentriert bleiben und nicht verzettelt werden. Vielleicht kann in einer grossen, freundlichen Küche dann Raum für eine Bügel-, Näh- oder Essecke geschaffen werden, die auch gewissen Ansprüchen an kultiviertes Wohnen standhalten kann. Eine Mindestgrösse für Küchen anzugeben, scheint kaum möglich zu sein, da für einzelne Typen verschiedene Grössen in Frage kommen. Nach unserer Ansicht sollten für reine Kochküchen (in denen also nicht gegessen wird oder küchenfremde Arbeiten verrichtet werden) bei einer Familiengrösse von drei bis vier Personen fünf bis sechs Quadratmeter nicht unterschritten werden.

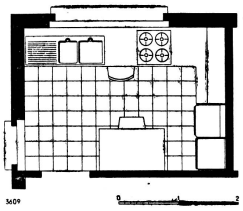


Einbauküche mit bequemer Sitzgelegenheit

Wichtig für die Arbeit ist die Beleuchtung. Das Tageslicht sollte von vorne oder von links auf die Arbeit fallen. Künstliches Licht soll so gerichtet sein, dass nicht der Schatten der arbeitenden Person auf die Arbeit fällt, was leider bei Deckenleuchten, die in der Mitte angebracht sind, der Fall ist. Oft würde es genügen, wenn die Deckenleuchte in einer geeigneten Ecke angebracht würde; wo Oberschränke durchgezogen sind, ist hingegen oft eine zusätzliche Beleuchtung durch Neon-Röhren nötig.

Eine grosse Rolle spielt schliesslich auch der Fussboden in der Küche. Während früher eigentlich beinahe nur Plättchen in Frage kamen, die zwar solid, hübsch und leicht zu reinigen sind, haben wir heute die Auswahl unter wärmeren und weicheren Materialien. Wir denken da vor allem an die Plastic-Beläge der Firma DATWYLER AG in Altdorf (Plastokork und Plastofloor) und der Firma SUHNER AG in Herisau (Sucoflor). Es sind Bodenbeläge, die für die vielgeplagten Füsse eine wahre Wohltat bedeuten. Der Unterhalt ist so einfach wie bei den Plättchen.

Und nun noch irgendwo wenigstens einen freundlichen Farbfleck, eventuell hübsche, abwaschbare Vorhänge, einen Blumenstock vor dem Fenster — dann sollte unsere Arbeit in der Küche eine Freude und nicht ein Quell steten Aergers sein. SIH



Zusätzliche Abstellfläche, welche gleichzeitig als Ess- oder Bügelgelegenheit dient

Soll die Wäsche strahlend weiss werden, herrlich nach Blüten duften und auf Jahre hinaus so griffig und stark bleiben wie neu, dann wäscht man eben mit Floris, dem dreifach wirkenden Seifenprodukt.

Floris

Floris enthärtet normales Waschwasser automatisch. Floris-Wäsche wird wundervoll sauber, frisch und frei sogar von alten Kalkseife-Rückständen. Der Floris-Bleichprozess ist schonend und behutsam, führt aber trotzdem zu einem unübertrefflichen Weiss! Floris ist die Traditionsmarke der sorgfältigen Wäschepflege, weiter entwickelt bis zur höchsten Wirkungsstufe.

Das Gütezeichen „Q" des Schweizerischen Institutes für Hauswirtschaft signalisiert ein erprobtes und bewährtes Vertrauensprodukt.

FRIEDRICH STEINFELS, ZÜRICH
Schweizerische, vom Ausland unabhängige Unternehmung.

Küchenmaschinen

Nehmen wir es vorweg: Nicht in jede Küche gehört eine Küchenmaschine. Gar manche Frau hat, besonders in den allerersten Jahren ihres Erscheinens auf den Messen in der Schweiz, eine Maschine gekauft, nur weil es «Mode» schien und wusste dann zu Hause nichts damit anzufangen. Entweder brachte sie die nötige Anpassungsfähigkeit und das Einfühlungsvermögen in die Maschine, vielleicht auch die nötige Phantasie nicht auf, oder die Maschine fand keinen geeigneten Stand- und Arbeitsplatz in der Küche.

Es ist heute noch so und wird wohl immer so bleiben, dass eine gewisse Kategorie von Frauen kein richtiges Verhältnis zu einer Maschine findet. Das hat mit Intelligenz nichts zu tun, sondern muss als Charakterveranlagung akzeptiert werden. Manche Frau liebt es, geduldig und liebevoll ihr Gemüse zu rüsten und den Teig zu schlagen und dabei ihrer übrigen Arbeit und manch anderem nachzusinnen. Wenn sie über genügend Zeit verfügt, um diesen Arbeitsrhythmus beizubehalten, mag eine solche Frau vielleicht sogar zum ruhenden Pol in ihrer Umgebung zu werden. Sie empfindet die Maschine als leblos, als ein Ungetüm, das sie zur Eile treiben will. Für eine solche Frau wird, selbst wenn sie aus äusserer Notwendigkeit trotzdem einen Apparat anschafft, eine derartige technische Hilfe immer ein Fremdkörper bleiben, den sie am liebsten weghaben möchten. Ihr gar als Luxusgeschenk eine Maschine zu schenken, wäre völlig verfehlt. Diese Einstellung lässt sich durchaus verfechten, und es wäre nicht richtig, sie einfach als «lächerlich» oder als «altmodisch» zu bezeichnen. Besonders da es heute vielerorts persönlichen Mut braucht, dazu zu stehen ...

Nun aber weg vom psychologischen Problem zum rein räumlichen, das ebenfalls für einen negativen Entschluss ausschlaggebend sein kann. Eine Maschine braucht unbedingt ihren festen Standplatz, möglichst in der Nähe des Herdes einerseits und des Spültisches andererseits. Ein Steckkontakt soll so günstig angebracht sein, dass mit sehr kurzem Kabel gearbeitet werden kann. Lange Kabel sind hinderlich, wenn nicht sogar gefährlich. Keinesfalls dürfen sie quer durch den Raum geführt werden. Es ist aber auch nicht richtig, wenn die Maschine für jede Arbeit hin- und hergetragen werden muss. Das erschwert die Handhabung viel zu sehr und braucht zu viel Zeit und Kraft. Wenn kein fester Platz gefunden werden kann, ist vom Kaufe abzusehen.

Es darf nicht übersehen werden, dass auch die Zubehörteile in Griffweite sollten aufbewahrt werden können. Auch muss die Hausfrau genügend Bewegungsfreiheit haben, um ungehindert arbeiten zu können.

Schliesslich kommt vor der Anschaffung die Frage: «Lohnt» es sich überhaupt? Man kann dies nicht einfach nach der Grösse der Familie beurteilen, sondern die Essgewohnheiten werden eine mindestens ebenso grosse Rolle spielen. Die beste Kontrolle, ob, wie oft und wofür eine Maschine gebraucht würde, ergibt die Aufstellung eines zweiwöchigen Menüplanes. Wird die Maschine beim Durchgehen des Planes jeden Tag nutzbringend eingesetzt werden können? Oder wenigstens jeden zweiten? (wobei «nutzbringend» für kleinste Quantitäten kaum Gültigkeit hat mit Ausnahme des Saftpressens). Wird die Maschine so oft gebraucht, dann darf man ihr die Berechtigung in der Küche nicht absprechen. Wird sie weniger gebraucht, beginnt sie eher ein Luxus zu werden. Wobei eine Welt ohne Luxus eine arme Welt wäre ...

Bei dieser Kontrolle schält es sich auch klar heraus, für welche Zwecke die Maschine am meisten eingesetzt werden wird. Familien, die viel Rohkost essen, werden eher zum Grundtyp greifen, der auf der Kombination Saftpresse/Raffeln/Mixer aufgebaut ist; Hausfrauen, die häufig backen, werden dem Rührwerk das erste Augenmerk schenken. Der Grundtyp dürfte so ziemlich bei allen bekannten Marken einwandfrei arbeiten. Hingegen befriedigen nicht alle Zusatzteile. Auch ist jede Maschine auf gewisse Quantitäten abgestimmt, und es ist unwirtschaftlich, in einer Kleinfamilie mit einer Maschine zu arbeiten, die für grosse Mengen konstruiert wurde und umgekehrt. Im Zweifelsfalle dürfte es sich daher lohnen, vor der endgültigen Anschaffung beim Schweizerischen Institut für Hauswirtschaft, Nelkenstrasse 17, Zürich 6, anzufragen, das gegen eine bescheidene Gebühr objektiv zu beraten sich bemühen wird.

Rührwerke sollten sich zum Rühren nicht nur dünner, sondern auch dicker Teige eignen und sich nur in der Menge unterscheiden, die sie zu bewältigen vermögen. Daneben sollten damit luftiges Eiweiss und steifer Rahm geschlagen werden können. Schüsseln mit senkrechten Wänden eignen sich nur für grössere Quantitäten, während in nach unten sich verjüngenden Schüsseln auch kleine und kleinste Quantitäten gut und ohne Verlust verarbeitet werden, sofern die Rührer keine toten Zonen haben. Insbesondere soll der Abstand zwischen Schüsselboden und Rührer ganz minim sein. Die Mitnahme des Materials an den Seitenwänden der Schüssel wird auf verschiedene Weise gefördert, sei es dass der Rührer an sich schon ringsum der Wand nach bewegt wird wie zum Beispiel beim Assistenten, sei es, dass nach dem Planetarsystem gerührt wird wie zum Beispiel beim Kitchen-Aid oder dass schliesslich die Schüssel selbst rotierende Bewegungen vollführt. Zu beachten ist auch, ob während der Arbeit ohne Mühe weitere Zutaten zugegeben werden können. Dies lässt sich mit einiger Vorstellungsgabe leicht ableiten, wenn man auch nur die leere Schüssel mit dem arbeitenden Rührer darin beobachtet.

Sodann gibt es Rührer (zum Beispiel Doppelrührer, die fest miteinander verbunden sind), in denen sich verhältnismässig viel Teig verfängt, der ziemlich mühsam herausgeholt werden muss. Damit sind gewisse Verluste unvermeidlich, und dazu steigt die Arbeit des Reinigens.

Während Maschinen, die auf dem Rührwerk als Basis aufgebaut sind, diesem Zweck meist durchaus entsprechen, sind andere Ansatzteile oft ziemlich schwerfällig konstruiert und in der ganzen Handhabung ziemlich kompliziert. Es ist daher sehr ratsam, sich diese Zubehörteile speziell vorführen zu lassen und abzuschätzen, inwieweit sie für die persönlichen Bedürfnisse eine Rolle spielen. Je nachdem kann die endgültige Wahl beeinflusst werden.

Die Schweiz scheint im übrigen die eigentliche Heimat der Kombination Saftpresse / Raffeln / Mixer zu sein. Als Vorläufer und Bahnbrecher dürfte hier der TURMIX genannt werden, dessen Mixer zu einem Begriff wurde, so sehr, dass heute noch viele Leute jeden Mixer «Turmix» nennen — ähnlich wie auf dem Kühlschranksektor bei vielen «Frigidaire» ein Synonym von Kühlschrank ist. Wurde ursprünglich nur der Mixer konstruiert, so suchten die Fabrikanten bald Wege, den Motorsockel auch auf andere Weise zu verwenden, und aus diesen Bemühungen entstand dann die erwähnte Kombination. In neuerer Zeit wird ihr — mit mehr oder weniger Erfolg — auch ein Teigrührwerk angegliedert.

Vom Mixer wird häufig Unmögliches erwartet, was unweigerlich zu Enttäuschungen führt. Ein Mixer schlägt in der normalen Ausführung kein luftiges Eiweiss. Es wird im Gegenteil sehr kompakt. Er schlägt auch nur unter Anwendung knifflicher Kunstgriffe Rahm. Normalerweise wird dieser innert kürzester Zeit zu Butter, und zwar so rasch, dass er auch nicht als ideale Buttermaschine bezeichnet werden kann. Wird nämlich eine gewisse Zeit unterschritten, so ist die Ausbeute zu gering. Bei regelmässiger Herstellung von Butter dürfte dieser Umstand von Bedeutung sein.

Der Mixer eignet sich indessen gut für die Vermengung von breiartigen Massen, insbesondere Crèmen, Milk-Shakes und ähnliches. Auch Mayonnaisen werden sehr schön darin. Wurzelgemüse müssen meist mit Flüssigkeit in den Mixer gegeben werden, was nicht für alle Verwendungszwecke angebracht ist. Auch die Verarbeitung von Spinat führt, trotz Flüssigkeitsbeigabe, häufig zu Enttäuschungen. Hingegen lassen sich in einem guten Mixer Mandeln, Haselnüsse und Kaffee schön gleichmässig mahlen, wenn richtig vorgegangen wird. Damit nicht rund um die Messer ein öliges Mus entsteht, während daneben noch verhältnismässig grosse unzerkleinerte Stücke sich vorfinden, muss ein Wirbel erzielt werden. Dieser entsteht, indem im Wechsel ganz kurzzeitig immer wieder auf hohe Touren und abgeschaltet wird. Auch Birchermüesli können auf diese Weise in jedem gewünschten Feinheitsgrad erstellt werden. Alle Zutaten inklusive Flüssigkeit, aber mit Ausnahme der Flocken, werden in den Becher gegeben (nicht zu stark füllen) und auf die beschriebene Art zerkleinert. Das Müesli wird nicht so schön, wie wenn es geraffelt wird, da es sich eben doch um ein Hakken handelt; aber es lässt den Zähnen doch noch Arbeit genug, wenn wir rechtzeitig aufhören, und es geht entschieden rascher und einfacher als von Hand.

Wenn schon ein Mixer im Hause steht, sollte sich die Hausfrau bemühen, ihn auch wirklich zu brauchen, damit er nicht als totes Kapital herumsteht. Gerade beim Mixer braucht es oft etwas guten Willen und Phantasie, um seine Möglichkeiten entsprechend auszunützen. Die Fabrikanten geben sich die grösste Mühe, geeignete Rezepte auf ansprechende Weise zusammenzustellen. Es ist schade, wenn diese Bemühungen an der Gleichgültigkeit der Hausfrau nutzlos abprallen.

Ein Wort zu den ans Wasser angeschlossenen Mixern: Bei genügendem Wasserdruck leisten sie in etwas längerer Zeitdauer ungefähr dasselbe wie mit einem elektrischen Motor arbeitenden. Beträgt indessen der Druck weniger als 4,5 Atmosphären, wird der Erfolg enttäuschend bis ungenügend sein. Man muss sich vor dem Kauf auch vor Augen halten, dass der Wasserhahnen während der Arbeitszeit des Mixers besetzt sein wird. Die am Wasser arbeitende Saftpresse braucht etwas weniger Druck.

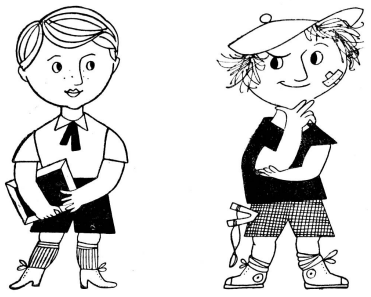
Saftpressen sind überall dort, wo Säuglinge im Hause sind, oder wo jemand strenge Diät zu beobachten hat oder auch, wo viele Beeren und Früchte im Garten der Verwendung harren, ein wahres Geschenk. Es ist unmöglich, von Hand eine ebenso gute Ausbeute zu erzielen. Das mag bei kleinen Quantitäten nicht ausschlaggebend sein; wo sich aber die Notwendigkeit der Herstellung von Säften über Wochen und Monate, ja Jahre hinzieht, beginnt der tägliche Verlust in die Waage zu fallen. Es ist auch bei den elektrischen Saftpressen noch ein gewisser Unterschied im Prozentsatz der Ausbeute zu verzeichnen, der ebenfalls wieder zum Ausdruck kommen wird, wenn die tägliche Beanspruchung gross ist. Bei kleinsten Mengen mag man zugunsten des meist kleinern Anschaffungspreises der Maschine über diese Verluste hinwegsehen.

Die Frage der Vitaminschonung wird begreiflicherweise immer wieder gerade in diesem Zusammenhang gestellt. Es dürften so ziemlich alle schweizerischen Saftpressen vom Schweizerischen Vitamininstitut der Universität Basel einer Kontrolle unterzogen und als einwandfrei befunden worden sein. Hingegen wird von der Hausfrau häufig gesündigt, indem sie die Säfte nicht sofort serviert. Alle von der Maschine verarbeiteten Lebensmittel sollten möglichst rasch genossen werden, da durch das Stehenlassen der Vitamingehalt sinkt.

Dies trifft auch zu bei den Raffeln. Diese arbeiten sehr rasch, so dass eine Schädigung in der Maschine kaum stattfindet. Hingegen sollten, wie gesagt, die Salate sofort angerichtet und gegessen werden. Was die Raffeln selbst anbelangt, so sind die meisten aus Chromnickelstahl, was in Anbetracht der Beanspruchung wohl das einzig richtige Material ist. Durch leichteren oder stärkeren Druck kann das Raffelgut feiner oder gröber gewonnen werden, doch sollte ausgesprochen starker Druck vermieden werden. Die Scheibe liegt dadurch allmählich nicht mehr plan, und es ergeben sich immer mehr Rückstände, die nicht mehr erfasst werden. Das gilt ja auch für Handraffeln aller Art, Wo es also nötig wird, ist es ratsamer, eine gröbere Raffel einzusetzen.

Nicht nur Wurzelgemüse und Kohlarten lassen sich zu Salaten raffeln, sondern auch Pommes Chips und dickere Scheiben können durch Einsatz anderer Raffeln erzielt werden. Die Einfüllöffnung spielt für das Resultat ebenfalls eine Rolle. Ist sie klein, muss das Gemüse ziemlich stark «vorzerklei-

Auch unter den Waschmitteln gibt es



ENGELCHEN und BENGELCHEN...

Zwar sieht man es ihnen auf den ersten Blick nicht an. Umso deutlicher dürften Sie es — später — an Ihrer guten Wäsche spüren. Superwirkung und Superweiß? Trau, schau, wem! Wenn Ihnen an einer gesunden Wäsche gelegen ist, so halten Sie sich jedenfalls besser an die Empfehlungen des Schweiz. Instituts für Hauswirtschaft. Diese absolut unabhängige Institution prüft in strengen Laboratoriums- und praktischen Versuchen immer wieder Dutzende von Waschmitteln, um, zum Wohle der Hausfrau, die Spreu vom Weizen zu scheiden. Und was empfiehlt das Institut? Unter den Besten Regil-Eswa, das es für seine moderne Waschkraft und ungewöhnliche Milde mit dem Gütezeichen «Q» ausgezeichnet hat. Waschen auch Sie mit Regil-Eswa — weich, kalkfrei und mild wie mit Regenwasser! Und tadellos sauber!

Fr. 1.25

Von überragender Waschkraft und trotzdem schonend

ESWA • Ernst & Co., Sursee/ad

In 3 Minuten Regenwasser

Knorr Delikatesse 1955

Mit gewohnter Sorgfalt hat Knorr wieder ein neues Süpplein hervorgebracht, das so fein und gut ist, dass es sicher allen gefallen wird, die auf ein genussreiches Essen Wert legen

Knorr
Geflügel-Crèmesuppe

Sie ist der Inbegriff einer aromatischen Crèmesuppe, gehaltvoll und mild. Knorr Geflügel-Crème ist ein Meisterwerk unter den Knorr-Suppen, eine wirkliche Bereicherung für jede gute Mahlzeit. Versuchen Sie selbst!

Kochzeit 10 Minuten

Goldene Nüsse und - Waschmaschinen!

E. M., ein bekannter Maschinen-Fabrikant, erzählte, dass er seinen Lebenserfolg einem Kindheitserlebnis mit einer Nuss verdankt. Hingerissen bestaunte der damals Zweijährige eine goldene Nuss am Weihnachtsbaum. Bestimmt musste sie einen viel schöneren und besseren Kern als andere Nüsse haben. Grenzenlose Enttäuschung: Der Kern war schwarz — ungeniessbar.

Dieses Erlebnis wurde ihm zur steten Lehre: Niemals mehr einer Sache von aussen trauen — immer den Dingen auf den Grund gehen.

Genau so wenig, wie man einer Nuss von aussen ansieht, ob sie innen gut ist, genau so wenig sieht man es den Waschmaschinen an.

Wenn Sie sich eine Waschmaschine wünschen, die ein Menschenalter aushält und ihren Dienst stets 100%ig versieht, dann vertrauen Sie der seit 50 Jahren bewährten

Miele

Modell 155: Für Waschküchen und gewerbliche Betriebe.

Modell 75: Für Küche und Badezimmer.

Geprüft vom Schweizerischen Institut für Hauswirtschaft

Verlangen Sie ausführliche Prospekte, Preisangaben und Bezugsquellen bei der Generalvertretung

Paul Aerni, Waschmaschinen, Zürich-Seebach

Schaffhauserstrasse 468 Tel. (051) 46 67 73

erbo

Jede Hausfrau freut sich an schönem, solidem Geschirr

Lassen Sie sich darum in Ihrem Haushaltgeschäft die neuen **farbig glasierten Steinzeug-Teigschüsseln** und **feuerfesten Auflaufformen** Marke **LANDERT** zeigen.

Neu sind die **Farben:** grün, rot, blau, gelb; die Qualität ist gleich geblieben.

LANDERT & CO. Töpferei, Embrach-Station

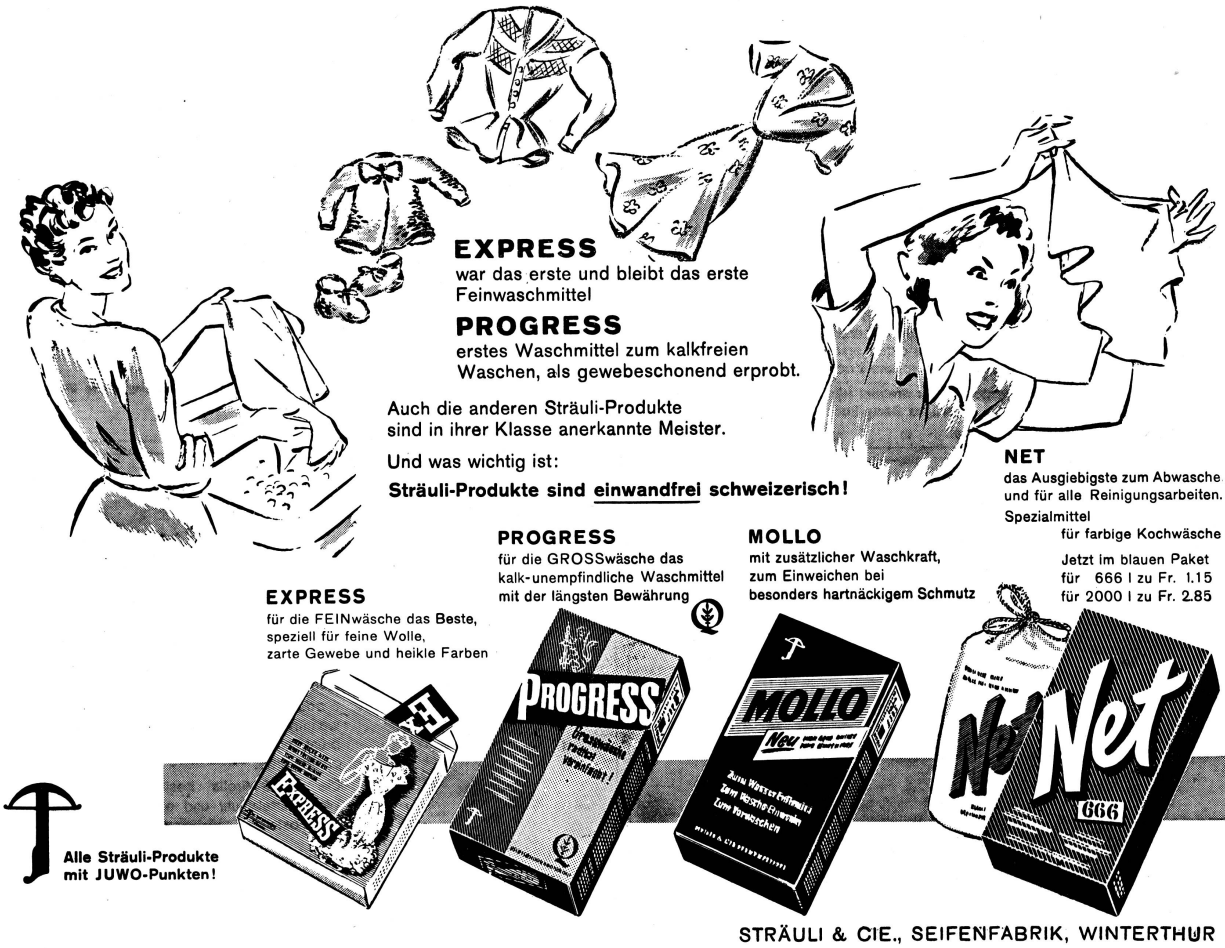
Dem Produkt WC ist das Gütezeichen verliehen worden

Einmal WC immer WC

WC wird seit Jahren in Spitälern, Schulhäusern, Hotels, Restaurants, Pensionen, Verwaltungen und Tausenden von Haushaltungen verwendet

Erhältlich in allen Filialen des Lebensmittel-Verein Zürich
Konsumverein Zürich
Konsum Denner, Simon und S. H. G.

M. Müllhaupt
Zürich 6/57
Telephon (051) 26 59 09



STRÄULI & CIE., SEIFENFABRIK, WINTERTHUR

sert» werden und die Rondellen werden dafür schön. Ist sie gross, ist die Vorbereitungsarbeit geringer, aber die Rondellen werden unschön. Besonders Rüebli legen sich der Länge nach in die Oeffnung, so dass anstatt Rondellen Späne entstehen. Um diese Nachteile zu umgehen, hat STAMM zwei verschieden grosse Einfüllöffnungen geschaffen, die je nach Raffelgut zum Einsatz gelangen.

Von einiger Bedeutung mag auch die Menge Raffelgut sein, die der Fangkorb aufnehmen kann, bevor er wieder entleert werden muss. Ist das Lösen und Leeren des Fangkorbes sehr einfach, sinkt die Bedeutung dieses Problems. Auf der andern Seite sind verschiedene Maschinen so konstruiert, dass das Raffelgut fortwährend ausgeworfen wird. Hier lohnt es sich, bei einer Demonstration zuzusehen, um festzustellen, ob der Auswurf stark streut und ob spezielle Gefässe (zum Beispiel besonders hohe) unterstellt werden müssen. Unter Umständen könnten dann die Reinigungsarbeiten grösser werden, als das Leeren des Fangkorbes im Laufe der Raffelarbeit.

Ueber all die verschiedenen Zusatzteile zu sprechen, scheint müssig. Sie sind von Maschine zu Maschine so verschieden, dass allgemein Gültiges kaum zu sagen ist. Insbesondere ist der Einfachheit der Inbetriebsetzung und der Reinigung das nötige Augenmerk zu schenken. Auch die Wirtschaftlichkeit ist zu berücksichtigen. So wird zum Beispiel ein Erbsen-Aushülser unter normalen Umständen kaum als wirtschaftlich bezeichnet werden können. Schliesslich handelt es sich ja bei der ganzen, beschriebenen Maschinenkategorie um Haushaltapparate und nicht um gewerbliche Maschinen.

Vom Schweizerischen Institut für Hauswirtschaft wurden eine ganze Reihe in- und ausländischer Produkte geprüft. Sie hier im einzelnen zu charakterisieren, würde zu weit führen. Jede hat ihre Vor- und Nachteile, die im besondern Fall ausschlaggebend sein können. Zu nennen sind:

Auf der Basis eines Teigrührwerkes: Assistent, Bauknecht Allfix, Kenwood, Kitchen Aid.

Auf der Basis der Kombination Saftzentrifuge/Raffeln/Mixer: Cuisto, Mixor, Mixvit, Romix, Stamm, Turmix.

Dampfdrucktöpfe

Immer wieder werfen skeptische Gemüter zwei Fragen auf, die die Dampfdrucktöpfe betreffen:

1. Sind sie unfallgefährlich?
2. Zerstören Sie «die Vitamine» — gemeint ist dabei das Vitamin C — nicht?

Zur Frage der Unfallgefährdung: Seit 1951 hat sich das Schweizerische Institut für Hauswirtschaft bestrebt, diesem Problem nachzugehen. In der Tat sind ihm von der Beratungsstelle für Unfallverhütung eine grosse Anzahl Unfallakten zur Verfügung gestellt worden. Leider waren die Angaben oft sehr summarisch und erlaubten nicht immer eine genaue Rekonstruktion des Vorfalles. Immerhin darf gesagt werden, dass wohl nur bei einem verschwindend kleinen Prozentsatz der Topf schuld war, sondern dass es in sozusagen allen Fällen die bedienende Person war. Auf der andern Seite haben seither die meisten Töpfe noch eine zusätzliche Sicherung erhalten, und es sind Bestrebungen im Gange, sie alle einer einheitlichen Prüfung zu unterziehen.

Was kann denn überhaupt Unfälle hervorrufen? In erster Linie ist es, leider, immer wieder Unreinlichkeit. Verstopfte Ventile können nicht mehr arbeiten. Sie können allerdings auch verstopft werden, ohne dass die Hausfrau unsauber zu sein braucht, und zwar dann, wenn schäumende Suppen gekocht werden. Häufig wird der Fehler gemacht, dass der Deckel aufgesetzt wird, bevor die Suppe aufgekocht hat. Er soll im Gegenteil erst aufgesetzt werden, nachdem sie aufgeschäumt ist und sich beruhigt hat. Dann wird sie auch keine Ventile mehr verstopfen. Ferner wird der Topf sehr oft zu stark mit Flüssigkeit gefüllt. Um es übertrieben auszudrücken: Es sollte eher ein Brei als eine Suppe gekocht und das nötige Wasser erst am Schluss, nach dem Oeffnen des Topfes, zugeschüttet werden.

Dem aufmerksamen Beobachter konnte es nicht entgehen, dass in den Unfallakten häufig bemerkt wurde, der Topf sei abgeschreckt worden — und trotzdem entstanden Verbrennungen. Eine Rekonstruktion dieser Fälle ergibt, dass der Topf tatsächlich im kalten Wasser kurz abgekühlt wurde (meist am fliessenden Wasser). Er wurde dann geschlossen beiseite gestellt in der richtigen Annahme, das Gericht bleibe länger heiss. In dem hermetisch geschlossenen Topf sammelte sich aber nochmals Dampf an, nicht genügend, um den Druckanzeiger in Funktion zu bringen, auch nicht genügend, als dass der Topf nicht mehr hätte geöffnet werden können — aber doch genügend, um der bedienenden Person siedende Flüssigkeit oder Nahrungsmittel über die Arme oder ins Gesicht zu spritzen.

Ein abgeschreckter Topf muss geöffnet oder, wenn er geschlossen beiseitegestellt wird, vor dem Oeffnen nochmals abgeschreckt werden.

Das skizzierte Vorgehen ist logisch. Ein paar weitere, im Grunde genommen selbstverständliche und einfache Verhaltungsmassregeln gestalten das Kochen mit dem Dampfdrucktopf ebenso ungefährlich wie mit jedem gewöhnlichen Topf: Der Topf wird prinzipiell erst sich selbst überlassen, wenn der Druckanzeiger konstant bleibt und die Wärmezufuhr auf klein gestellt ist. Ist man sich über das Ausmass des Quellens bei Dörrgemüsen nicht klar, weicht man das Kochgut vorher besser einige Stunden ein, da der Topf nicht mehr als zu zwei Drittel gefüllt sein sollte (Knollenfrüchte drei Viertel). Brüchige Gummiringe und schadhafte Ventile sind sofort zu ersetzen. Im übrigen immer wieder: Sauberkeit und Sorgfalt.

Und dann würde es ja auch nichts schaden, wenn die gewissenhaft ausgearbeiteten Gebrauchsanweisungen der Fabrikanten ebenso gewissenhaft gelesen und befolgt würden ... von Zeit zu Zeit.

Zur Frage der Vitaminerhaltung: Nach dem heutigen Stand der Forschung ist eine kurze Erhitzung unter hohem Druck dem Vitamin A weniger schädlich als ein langsames Kochen bei Normaldruck. Demzufolge wäre dem Dampfdrucktopf der Vorzug zu geben. Nun aber möchten wir doch beifügen, dass es eigentlich klar ist, dass wir bei jedem Kochen einen gewissen Vitaminverlust in Kauf zu nehmen haben und dass wir daher dieser Frage in diesem Zusammenhang keine allzu grosse Bedeutung beimessen. Die Erkenntnis, dass zu jeder Mahlzeit rohe Früchte oder Salate gehören, ist doch heute weitverbreitet. Wird ihr nachgelebt, so dürfte der Bedarf an Vitamin C normalerweise gedeckt sein und ein kleines Mehr oder Weniger in den gekochten Speisen von geringer Wichtigkeit sein. Die Hauptsache scheint uns eine vielseitige, schmackhafte Kost zu sein. Wie manche Frau hätte aber eine ganze Reihe von Gerichten von ihrem Speisezettel zu streichen, wenn sie über keinen Dampfdrucktopf verfügen würde. Wir denken da vor allem an Berufstätige mit beschränkter Zeit, oder auch an kinderreiche Familien, an Hausfrauen, die irgend einer besondern Belastung standhalten müssen. Der Dampfdrucktopf hat sicher seine Berechtigung, und die Skepsis scheint uns unbegründet.

Geprüfte und gut befundene Töpfe aus gezogenem Material sind zum Beispiel der Chef, der Duromatic, der Plusvit, der Rex. Töpfe aus gegossenem Aluminium scheinen uns weniger angebracht, da sie den Geruch leichter aufnehmen und zurückbehalten.

Mina Hofstetter, Pionierin für den viehlosen Landbau

Viel hört man heute von biologischem Gemüse, von der Verarmung des Bodens in allen Ländern, von der Zunahme der Schädlinge aller Art, sowie vom vermehrten Spritzen der Obstbäume gegen pflanzliche und tierische Schädlinge. Auf dem Markt sind biologisch, das heisst ohne tierische und chemische Dünger gezogene Gemüse sehr begehrt und der Stand ist immer umlagert. Der Sache nachzugehen, ist aufschlussreich. Der Name weist nach einem Dorf oberhalb des Greifensees, wo eine einfache Bauernfrau seit über 30 Jahren ihr Ideal vom viehlosen Landbau allen Anfechtungen und Widerständen entgegen mit grossem Idealismus durchführt.

Wir treffen die heute Zweiundsiebzigjährige in ihrem Pflanzland, wo sie Kartoffeln ausgräbt und freudig konstatiert, das auch in diesem Regensommer keine faulen Knollen darunter sind. Wir haben die mittelgrossen, glatten Knollen probiert; noch nie hatten wir so mehlige Kartoffeln, von denen jede einzelne aufsprang und einen feinen Duft ausströmte. Niemand würde dem bescheidenen, kleinen Frauchen ansehen, dass ihr Name in vielen Ländern, bis hinauf nach Norwegen wohl bekannt ist, dass sie Vorträge und Kurse zu halten hatte in fast allen grossen europäischen Städten über ihre Art zu pflanzen, über ihre Gedanken von Bodenreform, Entlastung der Bauern, vor allem der Bergbauern von den drückenden Lasten der Zinsen, über den Frieden und die richtige Ernährung des Menschen. Im Gespräch spürt man bald, dass man eine Frau vor sich hat, die über alle menschlichen Fragen gründlich nachgedacht hat, ihre eigene Philosophie, Religion und Weltanschauung besitzt. Das Gästebuch in ihrem Haus zum «Seeblick» weist Hunderte von Namen aus aller Welt auf, die bei der Pionierin in der Schweiz, die erstmals einen Bauernhof mit 10 Stück Vieh auf reinen Ackerbau umgestellt hat, weilten, um durch verschiedene Kurse und Vorträge zu lernen. Bei uns wurde Mina Hofstetter erstmals bekannt durch ihre Getreideausstellung an der Saffa 1928. Damals hatte sie schon sieben Jahre Erfahrung im viehlosen Landbau gemacht, hatte von 1924 bis 1928 Vorträge in der ganzen Schweiz gehalten. Die Aehren vom Hof in Stuhlen, wie die Häusergruppe unterhalb Ebmatingen heisst, wiesen so ausserordentliche Merkmale auf, dass sie Aufsehen erregten. Statt einer Länge von 10 bis 15 Zentimeter gab es solche bis zu 26 Zentimeter Höhe und aus einem Korn waren 14 bis 41 Stengel gewachsen! Wie war das möglich ohne tierische oder chemische Düngung?

Die Vorgeschichte ist lang und leidensvoll. Als Kind einer Fischersfamilie im Aargau geboren, besass Mina Hofstetter eine tüchtige Grossmutter, die ihr Korn selber pflanzte und ihr Brot selber buk. Von ihr hat sie wahrscheinlich die ersten Impulse bekommen für ihre spätere Einstellung. Schon als Zweitklässlerin musste sie Kindermädchen sein, war viel krank, kam frühe als Haushalthilfe zu fremden Leuten im In- und Ausland, erlebte die Gefahren im Hoteldienst und hielt sich stets tapfer und sauber in allen Lagen. Mit offenen Augen und warmem Herzen sah sie hinein in so manche menschliche Wirrnis, in körperliches und seelisches Versagen und machte sich ihre Gedanken darüber. Anlässlich eines Aufenthaltes in der Heimat lernte sie ihren späteren Mann kennen, der, wie sie selber, mittellos war, so kamen die beiden überein, zu sparen, um in 10 Jahren heiraten zu können. Jeder Rappen eines Monatslohnes von Fr. 20.—(!) wurde beiseite gelegt für die Aussteuer. Das Glück zog in die einfache Behausung ein und mit ihm ein Kind um das andere, bis ein Schärlein von sieben Buben und Mädchen beisammen war. Wohl bewahrheitete sich auch hier der Hochzeitsspruch K. F. Meyers: «Geh und lieb und leide» — denn viel Krankheit war durchzumachen, schweres Siechtum der Mutter, die am Rande des Grabes stand, und 1915 die Uebersiedelung in das neue Heim in Stuhlen. Der Mann musste an die Grenze damals und die Frau mit fünf Kindern im Alter von 6 Monaten bis 7 Jahre, eine Landwirtschaft von 20 Jucharten Land und 10 Stück Vieh ohne richtige Hilfe im Stall blieb zurück. Keuchhusten, Grippe der Kinder, zwei Operationen, brachten die tapfere Frau an den Rand ihrer Kräfte. Dazu Rationierung, Brotkarten und trotz des vielen Landes, das nur dem Vieh diente — kein Brot für die Kinder. In

DUROmatic

ein guter Wurf

Schneller Kochen mit DUROmatic

DUROmatic-Dampfkochtöpfe haben sich bei der Hausfrau einen besonders guten Namen geschaffen. In drei verschiedenen Grössen sind diese betriebssicheren Dampfkochtöpfe erhältlich. Sie zeichnen sich durch erstklassiges Material, einfache Handhabung und rasche Kochleistung aus.

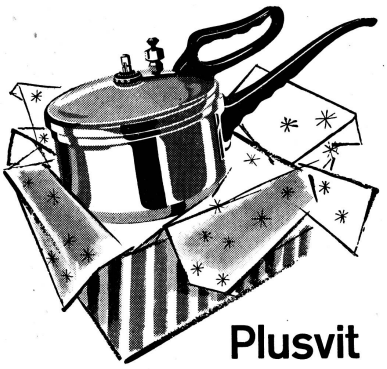
DUROmatic ist der einzige aus der dreimal stärkeren Leichtmetall-Legierung gefertigte Dampfkochtopf.

Grösse	4	6	10	Liter
Preis	51.50	72.50	102.—	Franken

Erhältlich in den Fachgeschäften der Haushaltungsartikelbranche

Eine grosse Wohltat bedeutet für Sie ...

der Plusvit-Schnellkocher



Im Plusvit kochen, dämpften und braten Sie alles viel rascher. In Sekundenschnelle ist er geöffnet oder geschlossen. Handhabung und Reinigung sind besonders einfach. Er eignet sich ebensogut für elektrische, Gas-, Holz- oder Kohlenherde. Sie kochen aber nicht nur schmackhafter, Sie verfügen zudem über mehr Freizeit, denn Sie sparen täglich eine Stunde Küchenarbeit. Nicht wahr, eine grosse Wohltat für Sie.

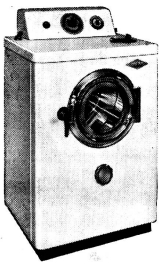
Der Plusvit wurde vom schweiz. Institut für Hauswirtschaft geprüft und begutachtet. Verkauf in allen guten Fachgeschäften.

Plusvit

Der Fabrikant:
Gröninger AG, Binningen

Nur die Hausfrau weiss, was ein Waschtag ist —

Wyss Mirella



Aus diesem Grunde ist sie auch restlos begeistert über die vollautomatische Waschmaschine WYSS-Mirella.

6 oder 12 kg Trockenwäsche werden einwandfrei sauber gewaschen, gekocht, gebrüht, zweimal durchfliessend gespült und zentrifugiert.

Die WYSS-Mirella besitzt automatische Waschmittelzufuhr und einen eingebauten Thermostat.

Verlangen Sie unverbindliche Beratung von

Gebrüder Wyss · Waschmaschinenfabrik, Büron LU, (045) 5 66 19

dieser schweren Zeit kamen Frau Hofstetter die Bücher von Surya, Hindhed und Werner Zimmermann in die Hände und sie machte ohne Arzt eine drei Monate dauernde Rohkost-Kur durch, nach welcher sie von ihren mancherlei Uebeln geheilt, neue Lebenskraft gewann. Dies war der Wendepunkt. Intelligent und tatkräftig wie sie war, stellte sie die Lebensweise völlig um — sie wollte nur noch Ackerland und Garten — ihr Mann konnte zu jener Zeit seinen eigentlichen Beruf als Schreiner wieder aufnehmen.

Es begann mit dem Garten, dann mit einem Stück Versuchsland, das sie mit der Hacke abschürfte, Furchen zog und dann mit der Hand Weizen aussäte nach chinesischer Weise ohne Düngung im Turnus der uralten alemannischen Dreifelderwirtschaft. Der Erfolg war über alles Erwarten — nun gab es Brot, eigenes Brot! Das grosse Interesse, das ihre an der Saffa ausgestellten Aehren fanden, veranlasste Frau Hofstetter, ihre erste Broschüre zu schreiben: «Brot», mit dem Untertitel «Die monopolfreie Lösung der Getreidefrage durch die Schweizer Frau», auch eine französische Uebersetzung kam heraus. Es war die Brücke zu ihren ersten Verbindungen mit dem Ausland. Sie wurde zu Vorträgen gebeten nach Deutschland und dem Elsass und daheim wurden die ersten Kurse über biologischen Landbau gehalten. Anfang der dreissiger Jahre kamen dann die beiden leider vergriffenen Schriften heraus: «Viehloser Ackerbau», und «Biologischer Landbau». Viele Interessenten, welche durch diese Broschüren auf Mina Hofstetter aufmerksam geworden waren, wollten aus dem In- und Ausland ihren Rat und ihre Instruktionen; so erstand die Lehrstätte für biologischen Landbau in Stuhlen am Greifensee. Zwischen 1930 bis 1935 musste Frau Hofstetter Vorträge halten in Deutschland, in einem Nonnenkloster, in Holland und einen Kurs auf Schloss Frensburg in Westfalen durchführen.

1937 erhielt sie durch den «internationalen Frauenbund zur Erlangung einer neuen Weltordnung» den Ruf nach Wien, wo sie vor dem Aerztebund sprechen musste. Man wollte sie gewinnen, einen Bauernhof bei Wien ganz zu übernehmen, um Versuche mit biologischen Erzeugnissen in Spitälern zu machen. Sie lehnte ab, da ihr das Regime unheimlich wurde. In Bratislawa musste sie vor Frauen aus 28 Ländern sprechen und erntete sehr grosse Anerkennung. In Ischl führte sie im kaiserlichen Garten einen Kurs durch. Das Angebot einer kanadischen Millionärin, auf Lebenszeit nach Kanada zu kommen auf die dortigen grossen Ländereien, wies Mina Hofstetter trotz der Werbung des kanadischen Ackerbauministers zurück, sie fühlte, in schwerer Zeit, die nun drohend über Europa aufzog, gehörte sie in die Heimat. Bald kamen Flüchtlinge ins Land — und unzähligen hat Mutter Hofstetter Obdach und Nahrung geboten, trotz eigenem schwerem Existenzkampf. Aber unentwegt blieb sie ihrem Grundsatz treu, den sie bestätigt fand durch die Worte von Dr. Hugo Hertwig, dem bekannten Arzt und Schriftsteller. «Es kann heute keinen Zweifel mehr unterliegen, dass die Pflanze für Europa, zumal wenn wir in die Zukunft blicken, immer mehr der entscheidende Ernährungsfaktor wird, so dass wir alle Ursache haben, uns ihr wildes und kultiviertes Wachstum, das von so vielen Faktoren beeinflusst wird, zu überlegen.»

Im Drei Eichen-Verlag München kam Frau Hofstetters Band «Neues Bauerntum — altes Bauernwissen — naturgesetzlicher Landbau» heraus.

Kaum waren die Grenzen wieder offen, kamen Rufe aus Skandinavien. Zwei Jahre hintereinander musste Mina Hofstetter Vorträge und auch Kurse halten in Odensee, Jönköping, Stockholm, Oslo. Sie fand die skandinavische Bevölkerung aussergewöhnlich aufgeschlossen den neuen Ideen über Bodenkultur gegenüber und fand grosse Anerkennung im ganzen Lande. 1947 wurde sie aufgefordert vom Internationalen Frauenbund einen Vortrag zu halten in Paris ebenso 1951 im Rahmen von: «La vie claire.»

Immer waren in der Zwischenzeit stark besuchte Kurse mit Gästen aus aller Welt, Gelehrten und Forschern, Landwirten und Suchender aller Arten im «Seeblick». Heute hat der jüngste Sohn Gärtnerei und Ackerarbeit übernommen und der Mutter bleibt noch ihr Garten. Ihr Traum geht dahin, es möchte in ihrem Hause sich eine Schule bilden für biologischen Ackerbau, das Land dafür ist vorhanden und sie selber möchte sich in ein «Stöckli» verziehen. Wer mit der alten Frau spricht, fühlt es, dass nicht nur eine tapfere Pionierin, sondern ein idealgesinnter, guter Mensch sein Leben für die Idee gegeben hat. Möchten sich ihre Zukunftsträume erfüllen.

M. Tanner

Bücher und Zeitschriften

Anmerkung der Redaktion.

Wir möchten, ohne näher auf den Inhalt der einzelnen Bücher einzugehen, in dieser den häuslichen und hauswirtschaftlichen Problemen gewidmeten Nummer den Leserinnen die Titel einiger für sie gedachter Publikationen vermitteln.

150 x Kartoffeln, Verlag Schweizerische Propagandazentrale.

Fleisch, Verlag Verband Schweizerischer Metzgermeister.

Rund um den Apfel, Schweizerische Propagandazentrale im Auftrag der Eidgenössischen Alkoholverwaltung.

Die Hausfrau im Staat, von Dr. Meike Schönfeld, ein Beitrag zur Entwicklung der Hausfrauenbewegung in Deutschland.

Betrifft Wohnung, von Traute Tschirwitz, im Paulus Verlag. Ein schön ausgestatteter Band mit vielen guten und nützlichen Winken zur Gestaltung des Heims in allen Verhältnissen.

Lehrtöchter und Lehrlinge in der Erziehung zum Beruf, von Erwin Jeangros, Verlag des bernischen Kantonalamtes für berufliche Erziehung. Aeusserst aufschlussreich für Eltern und Erzieher.

Die Arbeitspause im Betrieb, Emil Oesch Verlag Thalwil/Zürich, herausgegeben in Zusammenarbeit mit Kennern dieses Problems; eines Problems, das sicher auch alle jene tüchtigen Hausfrauen angeht, die glauben, nie eine Pause, weder eine geistige noch eine körperliche, in ihre Tagesarbeit zum Wohle des Haushaltes einschalten zu dürfen.

Ratgeber 1956 für die Schweizer Hausfrau, von Friedel Strauss. 150 Seiten, in Ringheftung. Walter Verlag, Olten.

In gewohnt hübscher Aufmachung finden wir unter anderem folgende Beiträge: Vitamine und Ernährung; So wohne ich gemütlich; Neue Kniffe aus dem Reich der Küche; Auch ohne Waage exakt kochen; Gemüse einst und jetzt; Unser Familientisch; Lebe ich gesund?; Ziel und Zweck der musikalischen Erziehung der Jugend; Bewusstes Atmen zur Erlangung neuer Lebenskraft; Mein Kind will nicht essen.

Rezepte und Hausmittel aus vier Jahrhunderten, gesammelt von Rudolf Eger, im Fretz und Wasmuth Verlag, Zürich.

Das ist ein köstliches kleines Büchlein, in dem man durch vier Jahrhunderte hindurch verfolgen kann, wie die Menschheit aus Pflanzen-, Tier- und Mineralstoffen, oft mit einem tüchtigen Schuss Aberglauben, gegen physische Bresten, gegen Hässlichkeit, Ansteckung, gegen Parasiten, überhaupt gegen und für alles was es im Leben gibt, die nötigen Hilfs- und Abwehrmittel finden kann. Es lehrt uns Mäuse austreiben und zerbrochene Gefässe kitten, Tintenflecken aus weissem Zeug zu bringen, Pomeranzen «8tag lang an der Sonne» einmachen und anderes mehr. Aber auch wichtige Hinweise auf Nutz- und Heilkräuter, deren segensreiche Wirkungen wir ja heute noch — nur in chemischer Verwandlung — für unsere vielfachen Bresten gerne für unsere Leiden und Misèren in Anspruch nehmen. Eine auf alle Fälle sehr amüsante, und dabei oft auch lehrreiche Lektüre.

Auch die Kinderpflege gehört in den häuslichen Bezirk der Frau und bestimmt oft weitgehend die Organisation des Hausdienstes. Für diesen Bezirk sind bei uns eingegangen folgende bewährte Ratgeber:

Wie ich mein Kindlein kleide, im Verlag Pro Juventute, Zürich.

Briefe an werdende Mütter, Nelly Hartmann-Imhof, Verlag Emil Hartmann, Küsnacht-Zürich.

Dies ist ein mit sehr viel feiner Einfühlung geschriebener Ratgeber, der den jungen Frauen für ihre «umständliche» Zeit sehr viele wertvolle Winke gibt, wovon viele im Lauf der Zeit im berühmten Nelly-Kalender erschienen sind, und hier, zu einem Ganzen gesammelt, noch besser wirken können.

El. St.

Mutter und Kind, Jahrbuch 1956 im Walter-Loepthien Verlag Meiringen, der im 26. Jahrgang so beliebte Kalender für junge und ältere Mütter.

El. St.

Von der körperlichen zur seelischen Hygiene des Kindes

Wie verschieden ist die Welt des Kindes von derjenigen der Mutter; und doch bilden beide in ihrer Verschiedenheit ein grosses Ganzes. Der Zusammenhang geht weit über die bloss existentielle Zusammengehörigkeit hinaus in den seelischen Bereich. Wo wir Kindern begegnen, sehen wir ihnen wie in einem Spiegel etwas vom Aussehen, vom Wesen, vom Tun und Lassen, vom Wirken und Walten ihrer Mütter. Es kann uns im Kinde ein günstiges, aber auch ein ungünstiges Bild entgegentreten. Es ist nicht gleich, was für eine Mutter ein Kind hat. Wenn zwar nicht alles von der Mutter abhängt und sie nie restlos für den Verlauf der Entwicklung verantwortlich gemacht werden kann, so kann sie doch viel dazu tun, eine möglichst gute Mutter zu sein. Sie soll sich ihrer Bedeutung für das Kind voll bewusst sein. Die folgenden Beiträge im Sonderheft «Mutter und Kind» der Zeitschrift Pro Juventute (Juli-August 1955) dienen der Aufklärung, Vertiefung und Hilfe: «Von der körperlichen zur seelischen Hygiene des Kindes» von Hedwig Blöchliger, «Das Kind und seine früheste Umwelt» von Dr. Fritz Stirnimann, «Die Krise der Mutter-Kind-Beziehung im hochindustrialisierten Milieu» von René A. Spitz, «Die Bedeutung der Kleinkind im Bergdorf» von Dr. med. Augusto Mutterliebe für das erste Kindesalter» von Dr. Marie Meierhofer, «Angeborene Psychopathie oder erworbene Charakterabweichung» von Dr. Léon Duc, «Der Einfluss der Erwerbstätigkeit der Mutter auf die Erziehung der Kinder» von Jakob Aebli, «Krippenkinder» von Dr. med. W. Trachsler, «Das Moccetti, «Die Mütterschule Winterthur als Hilfe in gefährdeten Familien, Auszug aus der Diplomarbeit der Schule für Soziale Arbeit von Elsi Wellauer.

Ebenso wie Nahrung und Kleidung braucht das Kind seelische Geborgenheit, die nur die Mutterliebe geben kann. Wo die Mutter fehlt oder wo sie ihre Aufgabe als Gestalterin der Wohnstube nicht erfüllen kann, da zerfällt die Familie, und die Kinder nehmen dauernd Schaden. Die Mütterbildung und Schaffung einer gesunden Familie stellt eines der aktuellsten Probleme dar, die gelöst werden müssen und die zu lösen sich Pro Juventute ja und je eingesetzt hat und sich auch mit der Herausgabe dieses prächtigen Sonderheftes ihrer Zeitschrift wieder einsetzt.

Dr. E. Brn.

BOMBYX

ist und bleibt das rationellste **Poliertuch** für Glas, Armaturen, Plättchen usw. Es ist saugkräftig, erträgt heisses Wasser und **hinterlässt keine Rückstände.**

Keine Haushaltung ohne BOMBYX

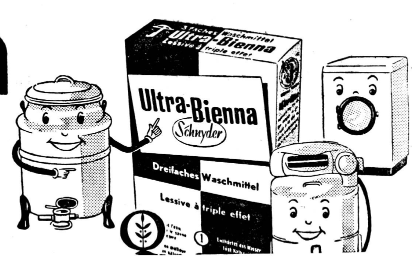
Alleinhersteller und Bezugsquellennachweis:

E. Abderhalden · Putztuchweberei · WIL SG

Ultra-Bienna

Ultra-Bienna, das modernste Seifenwaschmittel, macht das Wasser vollkommen weich und wäscht hervorragend.
Ultra-Bienna verleiht der Wäsche höchstes Weiss und klare Farben, und macht sie frisch, griffig und weich.

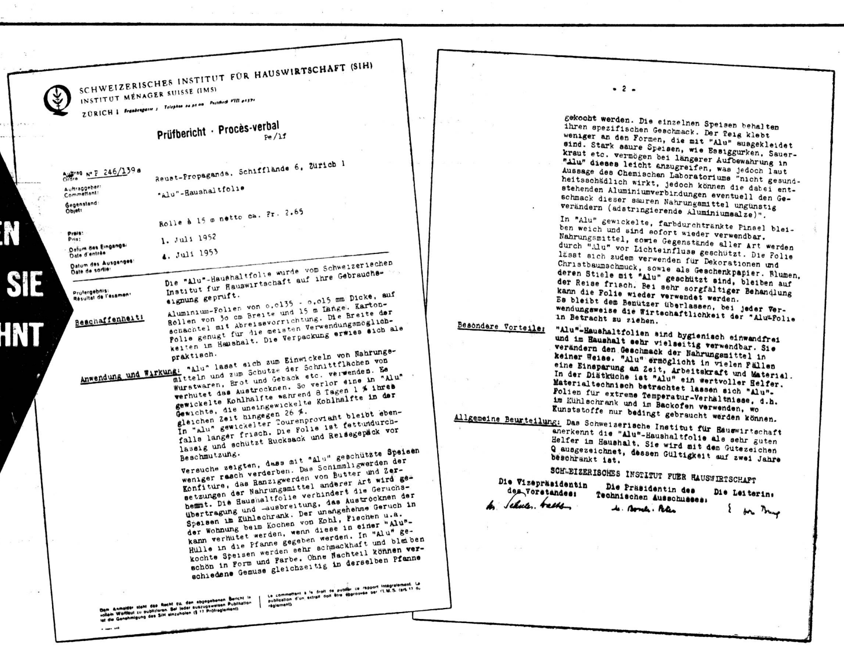
wäscht zuverlässig!



Seifenfabrik Schnyder, Biel 7

TATSACHEN WERDEN BESTÄTIGT!

PRÜFEN AUCH SIE ES LOHNT SICH



Braucht es einen eindeutigeren Beweis, um die Notwendigkeit dieses neuen Gebrauchsartikels für jeden Haushalt zu dokumentieren!

Wenn Sie diesen neutralen, von kompetentester Stelle in der Schweiz ausgestellten Prüfbericht studieren, dann gibt es für Sie keine Fragen mehr, die Situation ist eindeutig klar.

Auch Sie, als Hausfrau, als Berufstätige, als Studentin, Sie möchten in Zukunft auf diese in Hunderten von Fällen unersetzbare Zauberfolie nicht mehr verzichten. Auch Sie möchten diese ALU-Haushaltfolie — ein Produkt der Schweiz. Aluminiumfolien-Walzwerke — in der Küche, beim Weekend, auf der Wanderung, in der Werkstatt, ja man kann sagen «überall» dankbar verwenden.

Verlangen Sie darüber Auskunft. Lebensmittel- und Haushaltgeschäfte, Drogerien und Papeterien führen den Artikel zu netto Fr. 2.65. Sehr, viele Anwendungsbeispiele sind in dem Prospekt über die ALU-Haushaltfolie genannt.

ALU Haushaltfolie

SCHWAN

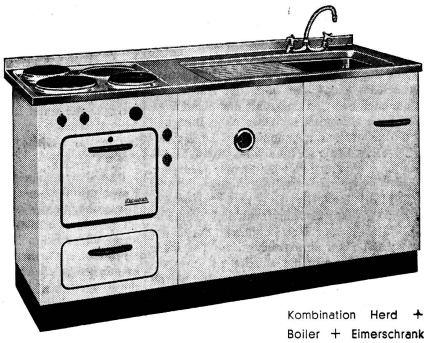
Waschmaschinenfabrik

WOHLEN AG

Flügelwaschmaschinen in allen Ausführungen, auch kombiniert mit Zentrifuge, Laugenpumpe, Heizung, oder einfachere Ausführungen in Kupfer oder in Holz. Elektrische Zentrifugen. Geprüft vom Schweiz. Institut für Hauswirtschaft. Garantie. Bitte Prospekte verlangen.

Tel. (057) 6 14 29 (ausser Bürozeit Tel. 6 15 75)

Die schönsten Elektro-Herde



Kombination Herd + Boiler + Eimerschrank

. . . mit der einzigartigen **REGLA-Kochplatte:** stufenlos regulierbar, wie die Flamme ● bei weitem rascher als alle bisherigen, gewöhnlichen Schnellplatten ● rascher auch als jeder Brennstoff ● gegen die Folgen der Ueberhitzung bei versehentlichem Leergang automatisch gesichert ● stromsparend ● ein ELCALOR-Patent!

ELCALOR-Zweiplatten-Herd

ELCALOR-Kombi-Herd für Holz und Elektrisch

ELCALOR Kühlschrank-Herd Kühlteil mit od. ohne Motor

Neuer ELCALOR-Herrschafts-Herd mit 2 Backöfen

ELCALOR AARAU

Verlangen Sie unsere illustrierten Prospekte

ELCALOR AG AARAU

REGLA! Stufenlos!

. . . einzigartig

Famosa

die abwaschbare, unentbehrliche Haushaltschürze in kleidsamen Modellen und vielen schönen Dessins.

Vom S. I. H. geprüft.

Bezugsquellennachweis durch die Fabrikanten

Stamm & Co., Eglisau

Telephon (051) 96 32 22

LAVIT

das **Sparsamste** und **Beste**

zum Spülen von Geschirr, Platten und Besteck

in der praktischen, unzerbrechlichen

LAVIT-Spritzflasche

mit dem patentierten

Spar-Spritzverschluss

Vom Schweiz. Institut für Hauswirtschaft mit dem Gütezeichen ausgezeichnet

NEU

die Kehrichtschaufel

«Heidi»

✠ Patent

3 Vorteile

1 Die elastische Gummiaufwischkante ● A schmiegt sich auch unebenen Böden an und lässt keinen Staub durchschlüpfen.

2 Die Ausbuchtung B im Boden verhindert den aufgewischten Kehricht am Zurückgleiten. ●

3 Solide Ausführung. ● Für den gepflegten Haushalt, Spitäler, Büros.

In allen einschlägigen Geschäften erhältlich

Tel. (057) 7 23 62

Fischer, Siegrist & Co.
Metallwarenfabrik, **Meisterschwanden**

neu

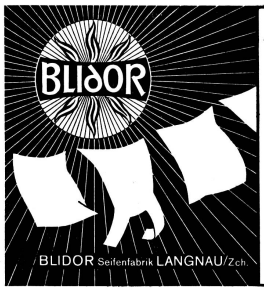
201 Maschen
Fr. 345.—
Die kluge Frau wählt Passap
Passap seit 1939

«PASSAP» A.G., Bederstr. 3, Zürich 2/27

Senden Sie mir bitte unverbindlich Prospekt Nr. 93

Name _____

Ort _____



Jede Hausfrau schätzt unsere Markenprodukte:

BLIDOR SB
reines Sauerstoff-Bleichmittel

BLIDORIT
Einweichmittel

SEIFENFLOCKEN

WASCHPULVER

Die Marke BLIDOR bürgt für gute Qualität!

Sie strahlt, denn . .

die feinen

VÉRON *Confitüren*

im Glas mit dem neuen

VACUUM - VERSCHLUSS

bleiben stets frisch und aromatisch! Bequemes Öffnen und Verschliessen des Glases. Luftdichte Packung auch nach Gebrauch.

VÉRON & CIE. AG. CONSERVENFABRIK, BERN

SALON GODY
INSTITUT FÜR HAARPFLEGE
CAPINA HAARPFLEGE AUF WISSENSCHAFTL. GRUNDLAGE
GODY BREITENMOSER ZÜRICH 2, TELEPHON 23 58 77
DER MEISTPRÄMIIERTE HAARSPEZIALIST GENERAL-WILLE-STRASSE 21

Ein eindrucksvoller Film

BWK. — Keine Superlative der Reklame werden diesen Film ankündigen; denn es ist eine Liga der Stillen, für Gesundheit und Wohl unseres Volkes sich Einsetzenden, die Liga «Leben und Gesundheit», Gubelstrasse 23, Zürich 50, die ihn demnächst in verschiedenen Städten und Ortschaften, eventuell auch in oberen Schulklassen zeigen wird. «Einer von Zwanzigtausend» betitelt er sich. Zwanzigtausend Menschen sterben in den Vereinigten Staaten Jahr für Jahr an Lungenkrebs. Auch Bill, der sympathische Zeitungsreporter, ist an Lungenkrebs erkrankt. Er hat sich entschlossen, sich vom berühmten Chirurgen Dr. Ochsner in New Orléans (der selbst im Film die Operation ausführt) operieren zu lassen. Sehr eindrücklich ist übrigens der Spaziergang der Besinnung, den Bill unternimmt, während er nach der Untersuchung durch den Spezialisten auf das Resultat, den spannungsvoll ersehnten Bescheid wartet. «No Smoking» steht über dem Eingang zum Hafen als kategorisches Verbot. Aus den Schloten der Dampfer steigt dunkel und schwer in dichten Säulen der Rauch und schwärzt den Himmel. Bill, schon wieder rauchend — er kann ja gar nicht mehr anders, er ist einer jener süchtigen, hörigen Kettenraucher geworden —, wirft die Zigarette weg.

So erleben wir den auf Grund von Wissen und Können, im Zeichen höchster Konzentration und in stummer, wunderbarer Zusammenarbeit zwischen Chef und Assistenten und dem übrigen Operationspersonal geführten Eingriff tief in den menschlichen Körper.

Wie das Herz schlägt unter dem leichten Gewölbe des Atmungsorgans, der Lunge, die dicht durchsetzt von grausem Unrat ist! All' dieses Schwarze, Unreine, das der Farbenfilm so erbarmungslos dartut, die Lunge selbst muss entfernt werden. Atemlos gehen wir mit, bis endlich die grosse Wunde wieder vernäht ist, der Patient aus dem Operationssaal weg der Pflege, der Heilung übergeben werden kann.

Wir sind überzeugt, dass Frauen und Mütter, wenn sie diesen ausgezeichneten Dokumentarfilm sehen, den Zigarettenkonsum, wenn nicht überhaupt einstellen, so doch zu ihrem eigenen und ihrer Kinder gesundheitlichem Wohl bedeutend einschränken werden.

Die Hausfrau und das Frauenstimmrecht

Anlässlich der kürzlich durchgeführten Betriebszählung mit gleichzeitiger Frauenbefragung für das partielle und integrale Frauenstimm- und -wahlrecht in der Stadt Zürich, hatte ich Gelegenheit, mit Hausfrauen über die politische Gleichberechtigung der Frau zu sprechen. In der grossen Spielwiese kamen wir zusammen, liessen unsere Kinder im Sonnenschein tummeln, derweil wir uns mit einer Strickarbeit beschäftigten. Es waren alles Frauen, von denen man wohl sagen darf, sie seien tüchtige Hausfrauen. Um so befremdender wirkte ihre offensichtliche Abneigung für das Frauenstimmrecht. Sie traten mit einer eigenartigen Scheu an diese Frage heran, fanden eigentlich keinen richtigen Grund zur Ablehnung als diesen, dass sie davon nichts verstünden und keine Zeit zum Zeitungslesen fänden. Einige meinten, da sie ja nun verheiratet seien und Kinder hätten, gehe sie die ganze Geschichte nichts an, das sei eher für die Ledigen und «Gstudierten».

Da also «lag der Hase im Pfeffer»! Die tüchtigen Hausfrauen fanden sich durch ihren verheirateten Zivilstand im Schutze ihrer Ehemänner, die ihnen die Arbeit der Kontaktnahme mit der politischen Aussenwelt abnahmen und auch das Zeitungslesen für sie besorgten. Ihnen genügte die tägliche Arbeit im Hause, das Einteilen des Monatsgehaltes, das Erziehen der Kinder und ein bisschen Klatsch über die liebe Nachbarschaft.

Bei so viel Selbstzufriedenheit darf man aber nicht schweigen; denn es gilt immer noch, die Satten und Trägen aufzurütteln und ihnen zu zeigen, dass die eigenen vier Wände keine vernagelten Fenster haben dürften; denn das Leben verlange Aufgeschlossenheit und wachen Sinn auch von den Hausfrauen. Und man fängt an, zu beweisen, dass die Gesetze unsere ganze Aufmerksamkeit brauchten; denn einmal den Stimmbürgern zur Abstimmung vorgelegt, können sie für die Familie im positiven oder negativen Sinne grosse Bedeutung haben.

Und wir sprachen von der AHV, die als Gesetz vom Volke gutgeheissen worden ist und seither segensvolle Wirkung hat. Die Fragen der Mutterschaftsversicherung, die Fragen des Familienschutzes darf keine einzige Hausfrau als nicht wichtig ablehnen; denn sie werden, zum Gesetz geformt, auch ihre Familie umschliessen. Dass bereits jetzt schon Frauen in den Expertenkommissionen für diese Gesetzesvorlagen mitarbeiten können und wertvolle Arbeit leisten, soll den indifferenten Hausfrauen auch zur Kenntnis gegeben werden.

Und dann geschah es, dass eine der «Ablehnenden» ganz plötzlich die Einsicht gewann, eigentlich könnte man das Rosaschreiben vom Stadtpräsidenten schon mit einem Ja zu Gunsten der Frauen ausfüllen, denen das Stimmrecht liege und die Freude daran hätten. Und eine zweite fand, dass, wenn man das Ganze richtig betrachte, das Frauenstimm- und -wahlrecht doch nicht so ungrad sei, wenigstens würden die fähigen Frauen in mancher Hinsicht einsichtsvoller walten, wenn sie am rechten Posten eingesetzt seien, als es mitunter die Männer tun. Und siehe da, die indifferenten Frauen hatten vergessen, dass sie erst noch Gegnerinnen des Frauenstimmrechts waren; sie fanden auf einmal aus ihrer Subjektivität heraus zu einer gesunden Objektivität, und es reute mich nicht, in das «Wespennest» gestochen zu haben.

Diese Frauenstimmrechts-Diskussion auf der Spielwiese hat mir gezeigt, dass die Neinsagerinnen ihre Argumente bald revidieren, wenn sie eines Besseren belehrt werden. Und das gibt mir neuen Mut, für die politischen Rechte der Frau weitere «Bekehrungsdiskussionen anzuzetteln». Der Erfolg bleibt sicher nicht aus.

Elsy Bisig-Herzig

Modernes Zürich

ff. In Zürich ist nun mit Genehmigung der PTT eine privatrechtlich verwaltete Telephonzentrale eröffnet worden, die sich TELAG-Zentrale nennt und für ganze Europa ein Novum darstellt. Sie will vor allem jenen Geschäftsleuten von Zürich-Stadt durch eine technische Einrichtung das Telephon hüten, die oft unregelmässig und kurzfristig abwesend sind und über keine eigene oder geeignete Hilfskraft verfügen, welche inzwischen das Telephon bedienen könnte.

Darüber hinaus kann die TELAG-Zentrale alle nur erdenklichen Telephondienste übernehmen, die sich das Publikum wünscht und die von Nummer 11 nicht erfüllbar sind. So lässt sich für Berufsgruppen, auswärtige Firmen oder Sekretariate zum Beispiel eine Telephonadresse, eine Auskunftsstelle, ein Telephonservice oder ein telephonischer Marktforschungsdienst (Tests oder Polls) errichten. Bereits sollen Zürcher Autovermieter einen «Mietauto-Service» und Transport-Unternehmer eine zentrale Auskunftsstelle für Leerfahrten planen.

Ebenfalls ist vorgesehen, nun endlich auch in der Schweiz die Möglichkeit zu schaffen, dass sich jeder Private gegen eine bescheidene Gebühr an ein bestimmtes Datum telephonisch erinnern lassen kann (also etwa an den letzten Termin der Schiesspflicht, den Tag der Inspektion, den Hochzeitstag, Geburtstage und anderes mehr).

Sie tun daher sicher gut, sich die Adresse der TELAG-Zentrale: Nordstrasse 19, Zürich 6, zu notieren.

Berichtigung

Das in Nr. 40 erwähnte Atelier von Frau Berner an der Kappelergasse 13, Zürich, das sich in geschickter Art und Weise der Bekleidung werdender Mütter und kleiner Babies annimmt, heisst nicht — wie dort irrtümlich zu lesen war — Materna, sondern PREMA,

Die Redaktion

kaufen
Sie zu
Ihrem Vorteil
Ernst
Teigwaren
mit der
Frisch-Eier-Garantie

Veranstaltungen

Bern: Schweiz. Lyceum-Club, Gruppe Bern, Theaterplatz 7, II. Stock. Freitag, 28. Oktober, 16.30 Uhr: Konzert von Pia Balli, Sopran, Locarno. Am Flügel Stephanie Jaeggi, Bern. Lieder von Scarlatti, Cesti, Schumann, Hugo Wolf u. a. m. Eintritt für Nichtmitglieder Fr. 2.30.

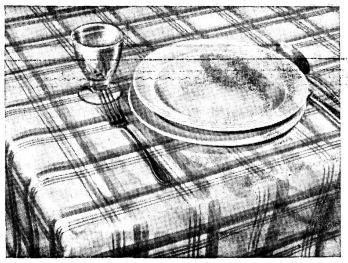
Bern: Frauenstimmrechtsverein Bern: **Internationaler Abend**, Freitag, den 28. Oktober 1955, punkt 20 Uhr im Hotel Bristol, 1. Stock. Berichte über den Frauenweltbund für gleiches Recht und gleiche Verantwortung. Frau Adele Schreiber-Krieger, Herrliberg: Erinnerungen einer Pionierin; Frau Clara Schreyer, Bern, Schweizerdelegierte: Der Jubiläumskongress in Colombo; Fräulein Dorothee Müller, Bern, Schweizerdelegierte: Rund um die Konferenz in Colombo (mit Lichtbildern).

Chur: Rathaus: Samstag, 29. Oktober 1955, 14.15 Uhr. **25. Generalversammlung der SAFFA,** Bürgschaftsgenossenschaft der Schweizer Frauen. Traktanden: die statutarischen. Referat: Dr. Elisabeth Nägeli, «Die selbständig erwerbende Frau im Kanton Graubünden». — Gäste willkommen!

Radiosendungen

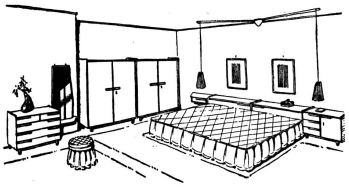
sr. **Montag,** 24. Oktober. 14.00: Notiers und probiers: Mutter und Kind basteln zusammen. Der Pralinéskurs mit Rezepten. Hörerinnen schreiben. Was möchten Sie wissen? — **Mittwoch,** 26. Oktober. 14.00: Wünsche der Schweizer Konsumentin an Produktion und Handel. — **Freitag,** 28. Oktober. Die halbe Stunde der Frau: 1. Frisuren einst und jetzt. 2. Blick in Zeitschriften und Bücher. — **Samstag,** 29. Oktober. 17.40: Die berufstätige Frau: Möblierte Zimmer.

Famosa
der ideale
Tischbelag
ein Schmuckstück Ihres Ess- und Wohnzimmers. Er bricht nicht und klebt nicht, ist wärmebeständig und leicht zu reinigen. Freundliche Dessins in grosser Zahl



Bezugsquellennachweis durch
Stamm & Co., Eglisau
Telephon (051) 96 32 22

Das neuartige Wohnschlafzimmer



Betten ohne Bettstellen! Das bringt viele Vorteile: Ungehinderte Benützung, der Raum wirkt wohnlicher, grosszügiger, und der Preis hat sich erst noch stark verringert. Jedes Stück können Sie natürlich auch einzeln kaufen.
In heller Esche mit schwarzen Griffen
Fr. 1720.—
Schubiger Möbel
Zürich 1, beim Central Zähringerstrasse 45 Tel. (051) 34 00 56
SF/3

Tägliche Fragen???
Wie Rasch gut preiswert
Was Tellerservice
Wann 11.00 bis 14.00 täglich
Wo Gipfelstube Marktgasse 18
W. Bertschi Sohn Tel. 24 50 16

HANS KASPAR A. G.
Trustfreie Speisefettfabrik
Zürich 3/45
Telephon (051) 33 11 22 Ipsophon (051) 33 11 27

Schwarzenbach
Telephon 24 17 14 Zürich 1 Münstergasse 19
Eigene modernste Kaffee-Rösterei
Filiale in Winterthur
Colonialwaren, Conserven
Südfrüchte, Dörrobst, Eier
Bekannt billigste Preise Streng reelle Bedienung

TAPETEN SPÖRRI AG
Innendekoration
Zürich, Talacker 16
Telephon 23 66 60

Noredux Weichstärke für die gesamte Wäsche!

Vom Schweiz. Institut für Hauswirtschaft geprüft u. ausgezeichnet.

— denn NOREDUX ist so ausgiebig und deshalb vorteilhaft, dass es sich wirklich lohnt, die gesamte Wäsche auf diese Weise zu verschönern und zu schützen.

Paket Fr. 1.40

BLATTMANN & CO WÄDENSWIL

Schlaflosigkeit

Sie alle, die Sie an nervösen Störungen leiden, wie Herzklopfen, Nervosität, Schlaflosigkeit, an Blutdruck- oder Kreislauf-Beschwerden, nehmen Sie Zuflucht zu **«Zellers Herz- und Nerventropfen»,** dem heilkräftigen, absolut unschädlichen Pflanzenpräparat. - Ein Versuch überzeugt! Fl. à Fr. 2.90 u. 6.80, Dragées à Fr. 3.40. In Apotheken und Drogerien. Ein Qualitätsprodukt von

Max Zeller Söhne AG Romanshorn

Hersteller pharm. Präparate seit 1864.

Bieri-Möbel seit 1912 gediegen gediegen Fabrik in **RUBIGEN** b. Bern

Filiale: **Interlaken** Jungfraustr. 38

Alkoholfreie Gaststätten laden Sie ein

Täglich 8 Menüs zu
2.10 2.30 2.60 3.– 3.80
Kaffee und Patisserie — primal

CAFE APOLLO BAR
MIT DEM BERÜHMTEN KAFFEE FÜR KENNER
Zürich, am Stauffacher, im Hause Kino Apollo

Conditorei – Tea-Room E. Ammann
Kirchgasse 6 Zürich 1
Nähe Wasserkirche / Helmhaus
Feinste Patisserie und Gebäcke
Qualitäts-Kaffee und Tee. Heimelige Räume.

Aus der Inserat-Serie «Ticinesi – Romands – Dütschschwizer» Nr. 22

Kranke und Rekonvaleszente

In einem der neuen Stadtviertel von Chur, in der Rheinebene, treffen wir die Familie Fausch. Die Mutter erzählt uns:

«Bei uns wird sehr viel Milch getrunken. Wir brauchen 4–5 Liter im Tag. Mein neunjähriger Thomas hat eine etwas zarte Konstitution. Letztes Jahr war er wegen eines Nabelbruchs im Spital und mußte nachher noch zur Erholung in die Höhe. Da ich aus eigener Erfahrung den hohen Nährwert der Ovomaltine kenne, gab ich ihm schon mit einem Jahr Ovomaltine.»

OVOMALTINE
Dr. A. Wander AG., Bern

Das Glück einer Frau

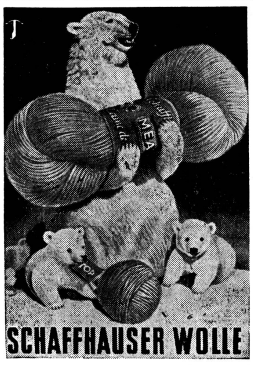
hängt von ihrer Gesundheit ab. Jede Frau weiss das. Wenn Sie sich gesund, kräftig und voller Lebensmut fühlen, meistern Sie Ihre Arbeit im Haushalt und Beruf viel ringer. Wenn Sie aber überarbeitet, nervös, übermüdet und immer gereizt sind, dann empfinden Sie selbst geringe Arbeiten als eine schwere Bürde. Haben Sie eine Stärkung nötig, wollen Sie Ihre Nerven kräftigen und jeden Morgen nach erquickendem Schlaf frisch und ausgeruht sein, dann greifen Sie vertrauensvoll zu FRAUENGOLD. So viele Frauen wissen heute schon, was sie FRAUENGOLD verdanken. Es ist in allen Apotheken und Drogerien erhältlich.

Frauengold

Originalflaschen zu Fr. 6.25 und Fr. 11.45

PARFUMS
PUDERDOSEN
Alles
für die Schönheitspflege

Weber-Strickler
PARFUMERIE
ZÜRICH · Bahnhofstr. 40



J. Leutert
Spezialitäten in Fleisch- und Wurstwaren

Metzgerei Charcuterie
Zürich 1
Schützengasse 7
Telephon 23 47 70

Telephon 27 48 88
Filiale Bahnhofplatz 7

Das gute Besteck
..von SCHÄR
Messerwaren und Bestecke
Bahnhofstr. 31, Zürich
Tel. 23 95 82

Esge
STRÜMPFE

führend in Qualität & Eleganz

Saupe & Gretler, St. Gallen

Hotzli
die beliebten
Spezial-Eierteigwaren
PAUL HOTZ TEIGWARENFABRIK A.G. WILA

Ernst
Guets Brot
Feini Guetzli
Zürich

Hauptgeschäft Seefeldstrasse 119, Telefon 24 77 61
Tea Room Suvrette, Bahnhofstrasse 61, Telefon 23 34 31
Tea Room, Bahnhofplatz 1, Telefon 27 12 03

Gesamtwert Fr. 12.50
Sie bezahlen aber nur Fr. 7.70
Ihr Gewinn Fr. 4.80

Nützen Sie diese Chance!

verlangen Sie die süsse Dose bei Ihrem üblichen Lieferanten

DIBONA A.G., ZÜRICH 4/26