Zeitschrift: Zentralblatt des Schweizerischen Gemeinnützigen Frauenvereins = Organe centrale de la Société d'utilité publique des femmes suisses

Herausgeber: Schweizerischer Gemeinnütziger Frauenverein

Band: 54 (1966)

Heft: 9

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

Zentralblatt des Schweizerischen Gemeinnützigen Frauenvereins

Organe central de la Société d'utilité publique des femmes suisses

Auch im Tessin fängt wieder die Schule an — Aufnahme von Gertrude Fehr, Territet

Bern, 20. September 1966 — 54. Jahrgang Nr. 9

Es herbschtelet . . .
man geniesst wieder in der
geschlossenen Halle das schöne
Konzert- und Schauprogramm

KURSAAL
BERN

Tel. 42 54 66

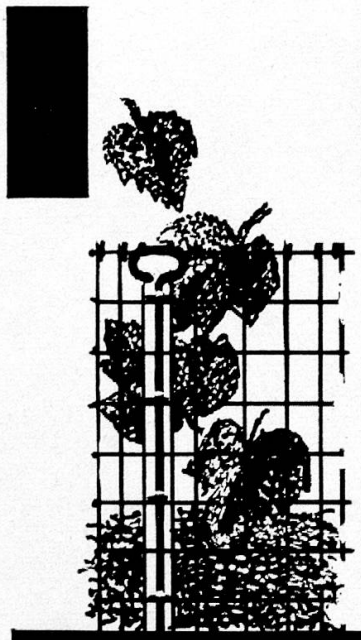
Contra-Schmerz
gegen
Kopfschmerzen
Monatsschmerzen
Migräne
Rheumatismus

Die Tasse
NEUROCA
am Morgen
und am Abend
bekommt den Kindern
und schmeckt den Eltern

NEUROCA das köstlich kräftig schmeckende Familiengetränk aus wertvollen Getreidekörnern und Früchten ohne chemische Zusätze bereitet, wird einfach in heissem Wasser oder Milch aufgelöst.

Kleine Dose für ca. 30 Tassen Fr. 1.30
Grosse Dose für ca. 75 Tassen Fr. 3.—
Die Tasse NEUROCA kostet nur
3-4 Rappen

PHAG
Fabrik neuzeitlicher
Nahrungsmittel Gland VD



Composto
Lonza
l'excellent produit de compostage

- d'une teneur et d'effet inégalés
- nourrit les micro-organismes utiles du sol
- donne un précieux humus nutritif
- forme de l'humus durable
  améliorant la structure du sol
- 5—10 kg suffisent par an et par are

Exigez notre nouveau prospectus
LONZA SA BALE

Redaktion
Frau M. Humbert, 3654 Gunten, Tel. 033 73409
(Manuskripte an diese Adresse)
Frau Dr. H. Krneta-Hagenbach, Hallwylstr. 40, 3000 Bern, Tel. 031 43 03 88
Abonnemente und Druck: Büchler + Co AG
Inserate: Büchler-Inseratregie
3084 Wabern, Tel. 031 54 11 11
Postscheck 30-286
Jahresabonnement: Mitglieder Fr. 4.20; Nichtmitglieder Fr. 5.20
Die Zeitschrift erscheint monatlich. Nachdruck des Inhaltes unter Quellenangabe gestattet
Postscheck des Schweizerischen Gemeinnützigen Frauenvereins 87-966 Glarus
Postscheck der Adoptivkinderversorgung 80-24270 Zürich

Aus dem Inhalt

Zwischen Bundesfeier und Bettag 169
Vom Produzenten zum Konsumenten 170
Der Gemeinnützige Frauenverein Solothurn trauert um zwei ehemalige Präsidentinnen 172
Herzliaktion 1966 der Schweizerischen Pflegerinnenschule 174
Dienst am Nächsten 175
Mitteilung der Sektion Bern 175
Pflege der Dahlien 176
Jahresabschluss 1965/66 der Gartenbauschule für Töchter, Niederlenz AG 180
Ehestörung durch Dritte 182
Jahresversammlung 1966: Stunde der Sektionen 183
Faustregeln zur Herstellung von gutem Kompost 188

Zwischen Bundesfeier und Bettag

In die Wochen, da auch der August sich nicht darauf besinnen wollte, was er seinem Namen nach an «ehrwürdiger Erhabenheit» eigentlich schuldig sei und dass zusätzlich noch Hoffnungen auf ihn gesetzt worden waren, dass er gutmache, was die ihm vorangehenden Monate sich als grosse Wetterenttäuscher hatten zuschulden kommen lassen, fiel auch der 30., der als Tag der Mattmark-Katastrophe sich in der Erinnerung aller Zeitgenossen im Land herum festgesetzt hat wie das Flugzeugunglück von Dürrenäsch. Das Gedenken vieler Menschen traf sich dort, wo vor Jahresfrist 88 Menschenleben innert kürzester Frist vernichtet wurden, wohin die Angehörigen der Gastarbeiter und Schweizer, zuerst noch mit einem Schimmer von Hoffnung, eilten und wo sie sich mit der Tatsache des traurigen Geschehens vertraut machen mussten. Schon im Abendschatten lag, ein paar Tage vor dem Gedenktag, die harte Bergwelt in Mattmark vor uns und verweigerte die Antwort auf die Frage nach dem Sinn des Geschehens. Die Tage, die dem diesjährigen 30. August vorangegangen sind, waren mit Katastrophennachrichten erfüllt, die zahlenmässig diejenige von Mattmark weit übertrafen. Wassernot und Erdbeben hatten unser östliches Nachbarland und ganz besonders die Türkei heimgesucht; ohne menschliches Dazutun wie bei Krieg und Revolution waren wiederum ganze Familien vernichtet, die Heimstätten zerstört und unendlich viele Menschen in Not und Leid zurückgelassen worden. Verregnete Ferien und nichterfüllte Wünsche und Pläne verloren plötzlich ihre Bedeutung. Wer sich nicht durch Bildreportagen dazu verleiten liess, sich nicht selber in das harte Geschick der betroffenen Mitmenschen hineinzuleben und nur Gehörtes und Geschautes als Fakten entgegenzunehmen und wieder abzulegen, wurde von tiefem Mitleiden und der Ohnmächtigkeit des Vorbeugens und Helfenkönnens erfasst. Er wurde sich aber einmal mehr bewusst, was es heisst, in einem Land zu leben, das Naturkatastrophen in dieser Art und diesem Ausmass nicht ausgesetzt ist. Dieses erneute Sichbewusstwerden fiel zwischen Bundesfeiertag und Bettag. Es konnte nicht anders sein, als dass auch das schon so lange andauernde Leiden der mit Krieg und Not überzogenen Länder im Fernen Osten in diesen Gedankengang mit einbezogen wurde.

M. H.

Vom Produzenten zum Konsumenten

Betrachtungen zur diesjährigen Obst- und Kartoffelernte

Der Behang in den Obstgärten verspricht diesen Herbst 51% einer Grossernte an Äpfeln und 52% an Birnen. Die Tafeläpfelernte dürfte den Bedürfnissen nicht ganz genügen. Es werden aber besonders viele Kanadareinetten erwartet. Wiederum wird sich, wie das ihre gesetzlich gestellte Aufgabe ist, die Eidgenössische Alkoholverwaltung im Sinne einer möglichst brennlosen Verwertung einsetzen. Dass sie dies ununterbrochen tun muss, auch wenn die Verwertungslage nicht prekär ist, scheint uns selbstverständlich. Die Vermittlung verbilligten Obstes an kinderreiche Familien und in Berggebiete ist, wenn durch knapperes Angebot die Preise erhöht werden, um so angezeigter. Einmal eingespielte Aktionen, bei denen die Gemeinden massgebend mithelfen müssen, dürfen nur im Notfall unterbrochen werden. Die Kritik, die im letzten Jahr der Alkoholverwaltung gegenüber erhoben worden war, wurde gründlich durchleuchtet. Und das ist gut so, denn wie schnell ist eine Aktion durch angeblichen Missbrauch kompromittiert. Es war zum Beispiel beanstandet worden, dass sich Einwohner einer reichen Gemeinde darum beworben hätten. Es stellte sich dann heraus, dass es sich um – zufällig nicht reiche – Familien mit 10, 6 und 5 Kindern handelte und im ganzen um 600 kg Obst. Es besteht jedenfalls von seiten der Verwaltung aus der denkbar beste Wille, aus den negativen Erfahrungen, die sich bei der Verwertung der letztjährigen Obsternte gezeigt haben, die bestmögliche Erfahrung zu ziehen. Der Bedarf der Mostereien dürfte gedeckt sein, wenn auch der diesjährige Absatz wiederum unter dem nasskalten Sommer litt, so steht er doch über demjenigen des Vorjahres. Letztes Jahr wurde die Spezialitätensteuer für 100prozentigen Kernobstbranntwein von Fr. 5.– auf Fr. 7.50 erhöht, was jedoch ohne weiteres – im wahrsten Sinne des Wortes – geschluckt wurde. Die Erhöhung der Monopolgebühren brachte eine Mehreinnahme trotz des dadurch verursachten – und auch beabsichtigten – Rückganges der Einfuhrmengen ausländischer Schnäpse, die bekanntlich hoch im Kurs stehen.

Es dürfte dieses Jahr mit einem reichen Angebot der Birnensorte Gute Luise gerechnet werden (eine der wenigen Sortenbezeichnungen, die irgendwie noch vertraut anklingen, während sonst ein neues Vokabularium triumphiert). Durch die Tiefkühllagerung hat sich bekanntlich eine grosse Verschiebung ergeben, die sich namentlich beim Angebot im Frühjahr bemerkbar macht. Das Einkellern verliert von Jahr zu Jahr an Bedeutung, nicht zuletzt wegen der mangelnden zweckmässigen Unterbringungsmöglichkeiten. Mit Recht verweist die Eidgenössische Alkoholverwaltung darauf, dass sich nach und nach ein Überangebot an Kühlhäusern bemerkbar macht. Das bringt dann mit sich, dass im Herbst zur Erntezeit das Angebot an Frischobst zurückgeht und im Frühjahr Absatzschwierigkeiten bestehen, ein Eingriff in den naturgemässen Ablauf der Beziehungen zwischen Ernte und Verwertung, der sich bei Übersteigerung rächen könnte. Dass letztes Jahr der Glockenapfel selbst bei geduldigem Zuwarten nie eine saftige genussreiche Reife erreichte, ist allgemein empfunden worden. Das ständige Ineinanderspielen von Angebot, Nachfrage und zusätzlichen Einfuhrkontingenten ist

eine heikle Aufgabe, die nur zu oft mit dem Faktor «Unvorhergesehenes» zu rechnen hat.

Vor allem wird mit einer guten *Zwetschgenernte* gerechnet. Es ist selten, dass dies auf zwei sich folgende Jahre zutrifft. Konservenfabriken und Brennereien besitzen hier noch bedeutende Vorräte. Die Sorten Bühler- und Hauszwetschgen werden schwieriger zu verwerten sein als die grossen Fellenbergzwetschgen. Der Bergbevölkerung werden verbilligte Zwetschgen abgegeben werden, und die Alkoholverwaltung wird eine Inseratenkampagne durchführen. Die Zwetschgen stammen selten aus Intensivkulturen, es gibt deren nur etwa 800, die Bäume sind meist im Land herum zerstreut.

Und hier nun, bei der *Zwetschgenverwertung*, sind ganz besonders wir *Hausfrauen* auf den Plan gerufen: es gibt so viele Zwetschgengerichte, die, heiss oder kalt genossen, unser Menu bereichern und das Budget schonen. Es gibt auch kaum einen saftigeren Kuchen als Zwetschgenkuchen – auch über den Bettag hinaus! In Bülacher Flaschen heiss eingefüllt ergeben sie den Winter hindurch, wie ihre tiefgekühlten Artgenossen, einen immer wieder von neuem geschätzten Fruchtkuchen. Die Haupternte der Hauszwetschgen wird in diesen Tagen auf dem Markt erscheinen. Die «zugriffige» Hausfrau wird sie zu nutzen wissen und namentlich auch reichlich als Frischobst ihrer Familie zur Verfügung stellen.

Die Kartoffelernte begann im Tessin für die Frühsorten schon Ende Mai. Für die Haupternte sind, ausgenommen in der Westschweiz, die Ertragsaussichten gut. Die Anbaufläche ist um 12000 ha zurückgegangen. Die Versorgung dürfte als gewährleistet gelten. Anfang August wurde die Gesamternte auf 72% einer Maximalernte gegenüber 66% im Vorjahr geschätzt. Etwa 15000 Wagen zu 10 Tonnen werden als überschüssig mit Hilfe der Alkoholverwaltung verwertet werden, wie Export, Verarbeitung auf Flocken und Mehl und Frischverfütterung ausserhalb des produzierenden Betriebes, vor allem aber verbilligte Abgabe an Minderbemittelte. Es werden weniger Bintje auf dem Markt erscheinen, wogegen in der ersten Klasse neu der Name Ostara auftauchen wird. Bintje ist eine im Anbau anspruchsvolle Sorte. Der Bundesrat setzt die Preise fest; in den Anträgen sind sich Alkoholverwaltung und Produzenten einig, was die Belassung der letztjährigen Preise für Speisekartoffeln anbetrifft, mit Ausnahme der Sorte Bintje, für die der Preis von Fr. 30.– auf Fr. 32.– erhöht werden soll. Für die Futterkartoffeln, für die seit 1952 unverändert Fr. 13.– bezahlt wird, verlangen die Produzenten eine Erhöhung auf Fr. 15.–.

Wir möchten noch mit einem kurzen Hinweis über das gesetzlich der Alkoholverwaltung umschriebene Aufgabengebiet hinausgehen: wir denken hier an die Verwertung der Aprikosenernte, die nicht in ihr Gebiet fällt (da es sich hier nicht um eine Frucht handelt, die dem Brennhafen entrissen werden muss und deren Frischkonsum von diesem Standpunkt aus finanziell und propagandistisch zu unterstützen ihr aufgetragen ist). Und dennoch glauben wir, dass die auch in diesem Jahr unglücklich vor sich gegangene Aprikosenvermittlung an den Konsumenten ihren Schatten auf die Anstrengungen der Eidgenössischen Alkoholverwaltung wirft. Wer aus voller Überzeugung immer für die Anliegen der produktebelasteten Landwirtschaft eintritt, wer solidarisch zuwartet, bis der versprochene

Ertrag zu den festgesetzten Preisen auf den Markt geworfen wird, setzt sich immer wieder Enttäuschungen aus: da häufen sich auf dem Schreibtisch die Preisankündigungen, die Masse, die zum mindesten erfüllt sein müssen, damit die Frucht in eine bestimmte Klasse sortiert und angeboten wird; Woche für Woche werden die Versandmenge und die Ernteerwartung für die kommende Woche mit Kilomillionen angegeben – und kein einziges Mal trifft man, weder in der Stadt noch im Städtchen, ganz zu schweigen vom Dorf, je einmal ein Kilo Aprikosen an, das unter dem Maximalpreis angeboten wird. Und zwar zu keiner Tageszeit. Dass die Hausfrau ungern (oder überhaupt nicht) das als erstklassiges Tafelobst bezeichnete Obst für Konfitüren einkauft ist selbstverständlich. Und übrigens auch nicht zu verurteilen, wirft man ihr doch oft genug preislich unüberlegtes Einkaufen vor. Das heisst den guten Willen (und Glauben) doch etwas zu sehr strapazieren und könnte leicht dazu führen, die eigenen Interessen wieder vermehrt zu berücksichtigen. Wohin alle die «zweitgrössten» Aprikosen gekommen sind? Nun, einigen ist die Gesellschaft der erstrangigen anscheinend so in den Kopf gestiegen, dass sie sich dort «gleichrangig» breitmachten. Womit sie ihre Kurzsichtigkeit unter Beweis gestellt haben. *M. Humbert*

Der Gemeinnützige Frauenverein Solothurn trauert um zwei ehemalige Präsidentinnen

RKS. Innerhalb eines halben Jahres musste die Sektion Solothurn von zwei gütigen Frauen, verschieden in ihrem Wesen und doch geeint in der gleichen Aufgabe, Abschied nehmen. Ende Februar 1966 starb nach kurzem Leiden im Alter von erst 51 Jahren *Frau Lotte Emch-Amstutz*, die die Sektion, nachdem sie sich bereits durch ihre Mitarbeit im Vorstand Vertrauen erworben hatte, während acht arbeitsreichen Jahren geleitet hat. Auch die «Hirschenkommission» und die Gemeindestube durften auf ihre Unterstützung zählen. Sie bildete zudem das Bindeglied zwischen dieser und der Kulturfilmkommission, wie L. Emch überhaupt, die durch ihr gediegenes Elternhaus schon früh Sinn für soziale Aufgaben und Mitverantwortungsgefühl empfangen hatte, sich freudig, aber unaufdringlich gemeinnützigem und kulturellem Auftrag zur Verfügung gestellt hat. Während des Ungarnaufstandes lieh sie ihre ganze Kraft den Flüchtlingen. Auch die Säuglingsfürsorge der Stadt konnte sich je und je auf L. Emch stützen. Als sensibler und differenzierter Mensch, gewissenhaft bis in das kleinste, hat L. Emch oft auch schwer am Leben getragen, das ihr manche Bürde auferlegt hat. Ihre temperamentvolle und liebenswürdige Art, ihr umfassendes Wissen als Nationalökonomin und ihre Schaffenskraft werden in unvergesslicher und dankbarer Erinnerung bleiben.

Tiefste Bestürzung löste aber auch im August der jähe Hinschied von *Anna von Vigier* geb. Stocker aus, die wohl zu den profiliertesten Frauen der Stadt

zählte. Durch Herkunft und Erziehung – sie wurde 1897 im christkatholischen Pfarrhaus in Möhlin geboren – und durch ihr soziales Empfinden war sie seit jeher der gemeinnützigen Arbeit zugetan. Aber bei ihren mannigfaltigen Aufgaben in der Öffentlichkeit versuchte sie sich nie in den Vordergrund zu spielen; ihr umfassendes Wirken war gekennzeichnet durch ein hohes Verantwortungsbewusstsein dem Schwachen gegenüber, das sie zur unermüdlichen Arbeit trieb und sich in selbstloser Güte verströmte. In Solothurn, wo sie sich später als Lehrerin ausgebildet und verheiratet hatte, stand sie bereits als Dreissigjährige im Kreis der Gemeinnützigen.

A. von Vigier war eine Frau, die es verstand, ihre mütterliche Fürsorge über den engsten Kreis der Nächsten auszuspannen, ohne sich dabei zu verlieren. An ihr bewahrheitete sich das Wort Pestalozzis, das sich manche junge Frau, die sich oft hinter fadenscheinige Ausreden vor sozialer Mitverantwortung flüchtet, zu Herzen nehmen könnte: «Kinder sollen schon früh lernen, dass ihre Mutter auch für andere da sein muss.» Aus Dankbarkeit für das Glück eines eigenen Heimes hat sich A. von Vigier, obwohl ihr schwere Lasten des Lebens nicht erspart geblieben sind, stets dort mit ihrer ganzen Kraft eingesetzt, wo sie gebraucht wurde. Sie war eine intelligente, hochgesinnte, geistig regsame und auch politisch aufgeschlossene Frau, die ein aufrichtiges Wort zur rechten Zeit auszusprechen wagte, ohne wehe zu tun, die auch immer versuchte, ein ausgleichendes Element zu bilden, und die sich durch Verständnisbereitschaft und konstruktive Vorschläge auszeichnete. Sie präsidierte von 1946–1955 die solothurnische Sektion mit initiativer Umsicht und einer herzenswärmenden Ausstrahlungskraft. Nur wer selber die Aufgabe einer Vorsitzenden kennt, kann ermessen, was diese ihr an Arbeit, die Selbstzucht und Verzicht fordert, aufbürdet. Die Dahingegangene widmete sich auch mit Hingabe der Säuglingsfürsorge und den Alten, denen sie noch in der Gemeindestube ein Refugium geschaffen hat, treffen sich doch nun im Winter die betagten Einsamen im freundlichen «Hirschen». Den Gemeindestubenbestrebungen galt lange Jahre ihre besondere Liebe, und als Präsidentin der Kommission hat sie mit Josef Reinhart, A. Troendle und andern für weite Kreise gediegene Anlässe veranstaltet. In ihre Präsidialzeit fiel auch das 50. Jubiläum der Sektion, das sie zu einem unvergesslichen Erlebnis gestaltete und für das sie auch eine umfassende Schrift zusammengestellt hat. Mit dem Zentralvorstand unterhielt die Verstorbene ebenfalls gute und herzliche Beziehungen. Das Rote Kreuz, die städtische Alterskommission und das «Blumenhaus» in Buchegg, wo schwer invalide Kinder liebevolle Obhut finden, durften auf ihre Mitarbeit zählen. Alle, die je mit der Verstorbenen zusammenarbeiteten, schätzten ihre Loyalität, ihre Grosszügigkeit und ihre fördernde Ermutigung. Wir sind mit Dankbarkeit erfüllt, dass wir lange Jahre ihre uneigennützige und mitmenschliche Wärme in unserer Mitte erfahren durften.

Herzliaktion 1966 der Schweizerischen Pflegerinnenschule

Liebe gemeinnützige Frauen,

überaus dankbar haben wir in den vergangenen Jahren Ihre Mithilfe bei der Schokoladeherzliaktion der Schweizerischen Pflegerinnenschule entgegengenommen und gelangen nun heute wiederum an Sie mit der herzlichen Bitte um Ihre Unterstützung. Vor einigen Jahren haben wir diese Aktion gestartet in der Voraussicht, dass eine neue Einnahmequelle auf die Länge existenznotwendig sei.

Der Herzliverkauf ermöglichte uns – zusammen mit einigen grösseren Schenkungen – den Kauf und die Einrichtung eines Logierhauses für Ärzte, Schwestern und Angestellte, welches nun beinahe bis zur ersten Hypothek hinunter abbezahlt ist.

Wir stehen vor weiteren grossen Aufgaben. Unser aus der Gründungszeit 1899/1901 stammendes Schwesternhaus muss von Grund auf umgebaut und neu eingerichtet werden, damit wir den Lernschwestern zeitgemässe Unterkünfte bieten und im Vergleich zu den neuen, zum Teil staatlichen Schwesternschulen für die junge Generation attraktiv bleiben können. Zuerst aber müssen wir Ausweichmöglichkeiten beschaffen, weitere Häuser und Wohnungen mieten, um die zirka 70 im Schwesternhaus untergebrachten Schülerinnen und Schwestern wenigstens zum Teil vorübergehend anderswo unterzubringen.

Sie, verehrte gemeinnützige Frauen, wissen aus Ihrer sozialen Tätigkeit, wie unerlässlich ständige Erneuerung ist, um nicht als veraltet abzusinken und auszuscheiden. Wir hoffen deshalb, dass Sie der grössten Gründung Ihres Vereins weiterhin in Sympathie und Tatkraft beistehen. Wir bitten Sie herzlich, die beiliegende Bestellkarte zu benützen.

Mit freundlichen und dankbaren Grüssen

Agnes Farner-Hasler
Quästorin der Schweizerischen Pflegerinnenschule

Der Schweizerische Evangelische Verband Frauenhilfe lädt ein zu einer *Arbeitstagung* für Verantwortliche der Frauenarbeit und persönlich Interessierte.

Ort: Reformierte Heimstätte Rügel, Seengen (Aargau)

Zeit: Freitag/Samstag, 4./5. November 1966

Thema: Die Frau in veränderter Lebenssituation (Die ledige Mutter, die junge Witwe, die Geschiedene)

Referenten: Herr Dr. med. von Orelli, Basel; Frl. Pfarrer Ruth Epting, Basel. Ausser den Referaten Fallbesprechungen, Bibelarbeit in Gruppen, Aussprache.

Auskunft, Programme und Anmeldung: bei Frau A. Mannweiler, Geschäftsstelle des SEVFH, Gryphenhübeliweg 45, 3000 Bern.

Dienst am Nächsten

Was ihr getan habt einem unter diesen meinen geringsten Brüdern, das habt ihr mir getan. Matthäus 25, 40

Durch ein Kind in unserm Hause wurde ich auf die Not eines andern Kindes aufmerksam gemacht. Das arme Kind wurde ausgelacht, nicht beachtet, es wurde nicht mit ihm gespielt, weil es schmutzig war und zerrissene Kleider hatte. «Es hät glöchleti Hose», sagte mir Ursi und: «Die Kindergartenschwester hat mich gelobt, weil ich es an der Hand führte beim Spaziergang.»

So nahm ich mich dieses Kindes an. Es kam zu mir, war aber sehr schüchtern, es konnte bei uns nicht essen. So ging ich zur Mutter, einer Bauernfrau mit zehn Kindern. Ich will nicht beschreiben, was ich da antraf. Die Gemeinde- und kirchlichen Institutionen helfen, aber das reicht nicht aus. So bat ich die Mutter um Kleider, damit ich das Kind frisch anziehen kann. Daheim hab ich's gebadet, die schmutzigen Kleider gewaschen und geflickt. Es war kein Stück ganz. Mit dem Baden hatte ich auch meine Not; das Kind schämte sich und kam nie, wenn ich Badewasser hatte. So habe ich das Kind sich in Höschen waschen lassen und es wöchentlich frisch angezogen, jahrelang. Wenn ein Kleidungsstück fehlte, es keinen Wintermantel hatte, so habe ich diesen ersetzt. Da die eigenen Kleider gewaschen und geflickt werden, erzieht man die Kinder zu Ordnung und Reinlichkeit und nicht zu Hoffart. Die ganze Sache kostet auch nicht viel, eigentlich nur ein paar Zutaten.

Dann habe ich von Buben gehört, die auch so ungepflegt waren, dass man sie verachtete. Sie gehen an unserm Haus vorbei in die Schule. Ich hörte, wie Buben riefen: «Du stinkst.» In dieser Familie sind sieben Kinder. Jede Woche, ausgenommen in den Ferien, kommen nun drei Brüder zu mir, waschen sich, erzählen mir ihre Erlebnisse und ziehen frisch angezogen wieder ab. Natürlich kann man so etwas nur mit dem Einverständnis der Mutter machen. Es gibt sicher noch mehr solcher Kinder. Auch denke ich an Schlüsselkinder, denen eine Frau, die nicht voll beschäftigt ist, diesen Dienst tun könnte. Ich weiss von Lehrerinnen, die sehr dankbar für solchen Dienst wären und gerne ein Kind vermitteln.

Mitteilung der Sektion Bern

Mitgliederzusammenkunft: Mittwoch, den 5. Oktober 1966, um 15 Uhr im Bertha-Trüssel-Haus, Fischerweg 3. Unser Mitglied Frau Dr. Arnd erzählt uns über ihre Reise nach Nepal (mit Lichtbildern). Anschliessend Tee im Restaurant Schanzenegg.

Pflege der Dahlien

Wer an Dahlien-Ausstellungen sich von den prächtigen Knollengewächsen bestellt hat, wird sie im Frühling, fein säuberlich in Plastikbeutel verpackt und etikettiert, zugestellt bekommen.

Pflanzzeit: Erst nach den Eisheiligen, bis zu diesem Zeitpunkt die Knollen, in Torf eingeschlagen, kühl aufbewahren.

Wo pflanzen ? Nur an sonnigem freiem Platz. Nie unter Bäumen, nicht im Schatten von Gebäuden oder Hecken. Aber auch nicht in Stauden- oder Gehölzrabatten, am besten für sich allein gruppiert. Die vielen Farben, Formen und verschiedenen Höhen ergeben ungeahnte Kombinationsmöglichkeiten.

Wie pflanzen? Boden gut vorbereiten, im Abstand von 80 bis 100 cm Pfähle einschlagen. Nun mit Spaten Loch ausheben, Erde mit Dünger (z. B. Dahliendünger Hoffmann oder Lonza Spezial) vermischen und Knolle direkt an Pfahl gut in Erde einbetten, aber nur etwa 5 cm mit Erde überdecken. Sofort Schneckenkörner streuen, da Schnecken junge Dahlientriebe sehr lieben.

Wie pflegen? Jede Woche hacken. Dadurch bleibt der Boden locker, und Unkraut kommt nicht auf. Keine Schnecken dulden! Bei Kaktus- und Päoniendahlien nur die drei bis vier stärksten Triebe belassen. Alle übrigen direkt über dem Boden wegschneiden. Eine harte Massnahme, die aber durch kräftigere, buschigere und blühwilligere Pflanzen bezahlt wird. Triebe alle 30 bis 40 cm einzeln locker, mit Schnüren, am Pfahl anbinden. Mignondahlien benötigen keine Stütze.

Alle verwelkten Blüten jede Woche ein- bis zweimal ausschneiden. Das regt zu neuem Blühen an, und keine welken Blütenblätter verunzieren die Pflanzen.

Im Sommer können oft plötzlich und massenhaft Blattläuse auftreten. Bei nasser Witterung zeigen sich auf den Blättern gelbe rundliche Flecken, Anzeichen einer unangenehmen Pilzkrankheit. Um diesen Schädigungen vorzubeugen, wird alle 14 Tage gespritzt, z. B. mit 15 ccm Alaxon + 20 g Hortosan auf 10 l Wasser. Im Spätsommer, zur Zeit der schönsten Blüte, nehmen wir uns die Mühe und etikettieren jede einzelne Dahlie ganz gewissenhaft. Auf gelbe Holzetiketten (zum Anhängen) schreiben wir mit Bleistift Namen, Farbe, Höhe und Klasse (z. B. Kaktus, Mignon usw.). Diese kleine Arbeit erspart uns viel Ärger im nächsten Jahr.

Wie überwintern? Sofort nach dem ersten starken Frost Stengel auf etwa 25 cm zurückschneiden (Etiketten an verbleibenden Stengeln befestigen), Knollen ausgraben, sorgfältig von Erde befreien, trocknen lassen. Jetzt erst in Kistchen stellen, mit Torf bedecken und in kühlen, luftigen, frostfreien Keller bringen. Oft kontrollieren. Faulstellen ausschneiden und Wunden mit Holzkohlenpulver einpudern.

Im Frühling, vor dem Pflanzen, sollen alte, gross gewordene Knollen unbedingt geteilt werden. Diese Operation geschieht mit einem grossen Messer oder mit dem Spaten. Dabei ist darauf zu achten, dass jedes Teilstück einen Stengel hat, dass sich dort die Austriebe befinden. Einzelne Knollen ohne «Augen» sind wertlos. Die Teilstücke erhalten sofort wieder die entsprechende Etikette. Durch dieses Teilen erhalten wir die Dahlien in ihrer ursprünglichen Wuchskraft. *He*

Jahresabschluss 1965/66 der Gartenbauschule für Töchter, Niederlenz AG

Eingangsbilanz vom 1. April 1965

Aktiven

Kassa	291.80
Postscheck	683.93
Sparheft 5907, Hyp.-Bank	3 586.—
Sparheft 22772, Hyp.-Bank	433.20
Sparheft 5433, Hyp.-Bank	1 159.30
Sparheft 9887, Hyp.-Bank	2 067.15
Guthaben Verrechnungssteuer 1964	44.70
Kundenguthaben Gärtnerei	978.35
Guthaben Schulbetrieb	516.05
Vorräte Gärtnerei	3 950.—
Maschinen und Werkzeuge Gärtnerei	700.—
Übrige Betriebseinrichtungen Gärtnerei	1.—
Mobiliar Schulbetrieb	500.—
Büroeinrichtungen	4 000.—
	18 911.48

Passiven

Kreditoren Gärtnerei	1 590.35
Kreditoren Schulbetrieb	2 917.50
Transitorische Passiven	937.10
Forderungen der Schülerinnen (Reisekasse)	356.40
Jubiläumsfonds	724.25
Stipendienfonds	398.45
Reisefonds	1 100.—
Kapital	10 887.43
	18 911.48

A. Betriebsrechnung Schulbetrieb vom 1. April 1965 bis 31. März 1966

Ertrag

Subventionen	26 670.—
Zuschüsse SGF	1 500.—
Spenden	340.—
Kursgelder	34 960.—
Vergütungen der Schülerinnen	911.65
Diverse Einnahmen	953.55
Aktivzinsen	190.60
Freiwillige Spenden	10 469.80
Ausbildungsbeiträge Praktikantinnen	7 800.—
Überschuss Reisekasse, Arbeitseinsätze	498.—
Total	84 293.60

Aufwand

Lebensmittel	18 788.75	
Saläre	49 980.20	
Auswärtige Lehrkräfte	7 291.05	
Abschreibungen Mobiliar und Büroeinrichtungen	1 640.50	
Miete	6 060.—	
Gas, Wasser, Licht, Kraft	3 188.75	
Heizung	3 543.20	
Unterhalt, Mobiliar	2 436.80	
Drucksachen, Büromaterial	1 139.20	
Zeitungen, Bücher	379.50	
PTT	698.45	
Wäsche und Reinigung	1 976.95	
Diverse Ausgaben Schulbetrieb	1 633.75	
Schulmaterial	180.45	
Personalversicherung	4 551.55	
AHV-Beiträge	2 267.45	
Sozialleistungen	1 256.10	
Aufwand Schulliegenschaft	3 099.85	
Pflanzen, Geschenke	2 754.—	112 866.50
Verlust Schulbetrieb		28 572.90

B. Betriebsrechnung Gärtnerei vom 1. April 1965 bis 31. März 1966

Ertrag

Gemüse	10 124.40
Blumen, Pflanzen, Sämereien	65 140.95
Binderei	5 605.40
Verschiedene Einnahmen	1 370.—
Total	82 240.75

Aufwand

Blumen, Pflanzen, Sämereien	6 382.05
Bindereimaterial	1 367.70
Düngemittel, Schädlingsbekämpfung	2 866.20
Miete	1 550.—
Lohnanteile	27 577.—
Abschreibungen	200.—
Unterhalt und Reparaturen Maschinen	472.35
Unterhalt und Reparaturen Übriges	3 124.90
Unterhalt und Reparaturen Fahrzeuge	10.70
Versicherung	183.50
Strom, Licht, Wasser	500.—
Heizung	1 912.—
Verpackungsmaterial	659.80
Porti, Frachten	1 798.75
PTT	500.—
Büromaterial, Beiträge	535.55
Diverse Unkosten, Autospesen	1 359.40
Übertrag	50 999.90

Übertrag	50 999.90	
Personalaufwand	4 345.—	
Aufwand Gärtnereiliegenschaft	97.15	
Steuern	785.50	56 227.55
Ertrag Gärtnerei		26 013.20

Kapitalrechnung

Kapital am 1. April 1965	10 887.43
+Ertrag Gärtnereibetrieb 1965/66	26 013.20
	36 900.63
—Verlust Schulrechnung und Internat 1965/66	28 572.90
Kapital am 31. März 1965	8 327.73
Kapitalabnahme 1965/66	2 559.70

Schlussbilanz per 31. März 1966

Aktiven

Kassa	1 856.40
Postscheckguthaben	120.23
Sparheft 5907, Hyp.-Bank Lenzburg	15 220.55
Sparheft 22772, Hyp.-Bank Lenzburg	447.25
Sparheft 5433, Hyp.-Bank Lenzburg	1 196.95
Sparheft 9887, Hyp.-Bank Lenzburg	2 116.20
Kundenguthaben Gärtnereibetrieb	1 799.20
Guthaben Schulbetrieb	1 130.40
Vorräte Schulmaterial	909.65
Warenvorräte Gärtnereibetrieb	3 680.—
Vorräte Lebensmittel	650.—
Maschinen und Werkzeuge Gärtnereibetrieb	500.—
Übrige Betriebseinrichtung	1.—
Mobiliar Schulbetrieb	2 200.—
Büroeinrichtungen	3 200.—
	35 027.83

Passiven

Kreditoren Gärtnereibetrieb	2 601.20
Kreditoren Schulbetrieb	7 298.30
Kontokorrent Hyp.-Bank Lenzburg	13 627.90
Transitorische Passiven	950.—
Jubiläumsfonds	724.25
Stipendienfonds	398.45
Reisefonds	1 100.—
Kapital	8 327.73
	35 027.83

Brugg, 23. Juni 1966

Zusammengestellt aufgrund der uns überlassenen Unterlagen und erteilten Angaben durch: Buchhaltungsstelle OBTG (Ostschweizerische Bürgschafts- und Treuhandgenossenschaft)

Revisionsbericht Geschäftsjahr 1965/66

In unserer Eigenschaft als Kontrollstelle haben wir die Bilanz der Gartenbauschule, abgeschlossen per 31. März 1966, sowie die den Zeitraum vom 1. April 1965 bis 31. März 1966 umfassende Gewinn- und Verlustrechnung geprüft.

Wir bestätigen, dass die genannten Rechnungsausweise mit den Angaben der Geschäftsbücher übereinstimmen. Die Bilanz schliesst beidseitig mit je Fr. 35027.83 ab; die Gewinn- und Verlustrechnung weist einen Verlustsaldo von Fr. 2559.70 aus.

Aufgrund unserer Prüfung und der uns erteilten Aufschlüsse haben wir den Eindruck gewonnen, dass die Darstellung des Geschäftsergebnisses und der Vermögenslage der Gartenbauschule den gesetzlichen Bewertungsgrundsätzen entspricht und dass die Bücher ordnungsgemäss geführt sind.

Wir beantragen Ihnen daher, die vorliegende Jahresrechnung und Bilanz per 31. März 1966 zu genehmigen und der Rechnungsführerin Decharge zu erteilen.

Treuhandstelle OBTG

Jahresbericht Schuljahr 1965/66 Gartenbauschule Niederlenz

Bericht des Gartenbauleiters H. Hergert

Unterricht: Der Repetitionskurs 1966 fand vom 3. bis 8. Januar statt. Es wurde viel und speditiv gearbeitet. Dank erfreulichen Leistungen konnte der Stoff in kürzerer Zeit als geplant durchgearbeitet werden. Der gewonnene halbe Tag wurde zu einer Carfahrt nach Rüdlingen benutzt, wo uns die Pianistin Christa Romer mit Werken von Bach, Mozart und Brahms beglückte.

Leider konnten zwei der aufgebotenen Drittklässler am Repetitionskurs nicht teilnehmen (Krankheit und Ausgehverbot wegen Maul- und Klauenseuche). Für diese Schülerinnen fand vom 13. bis 16. Februar ein «Privat-Repetitionskurs» statt.

Über den Unterricht im allgemeinen kann nicht viel Ausserordentliches gesagt werden. Wir versuchen die Schülerinnen zu fleissigem Arbeiten und zum Nachdenken anzuhalten.

Die Dias-Sammlung konnte weiter ausgebaut werden. Wir verfügen nun über etwa 1500 Farblichtbilder über die verschiedensten Gebiete des Gartenbaues.

Exkursionen

Gärtnerei Haller (Turmgewächshaus)

Gärtnerei Donat, Wohlen (gleichzeitig Mithilfe bei der Begonien- und Saint-Paulien-Vermehrung)

Stadtgärtnerei Zürich, ausgezeichnete Führung durch den Betriebsleiter
Dahlienschau Hoffmann, Unterengstringen, Führung durch Herrn H. Hoffmann persönlich
Firma Dr. R. Maag, Dielsdorf, Führung durch die ausgedehnten Versuchsanlagen, anschliessend gespendeter Zvieri
Rosenmuseum Lotte Günthard, Regensberg
Wiederum Mitarbeit am Blumenmarkt in Zürich (mit 20 Schülerinnen)
Botanikstunde im Freien. Wir lernen unsere einheimischen Gehölze kennen.
An den Rosentagen in Rapperswil konnten sechs Schülerinnen teilnehmen und wacker mithelfen.

Schulreise: Wir wählten das Tessin. Es regnete ununterbrochen drei Tage. Besuch der Isole di Brissago, der Isola Bella mit Palazzo, der Fischerinsel, der Isola Madre. Sehr gute Unterkunft in der Jugendheimstätte Casa Moscia.

Ausflüge: August: Fusswanderung über den Eichberg nach dem Hallwilersee. Besichtigung des Schlosses Hallwil. Februar 1966: Fusswanderung nach Aarau, dem Ufer der Aare entlang.

Fachvorträge in der GBS

Schweiz. Hagelversicherung: Entstehung und Bekämpfung des Hagels. Instruktive Darstellungen mit Dias und Film
Firma Jiffy-Pots, Zürich: Rationalisierung im Gartenbau durch Jiffy-Pots
Beide Vorträge wurden von ausgewiesenen Fachleuten gehalten und fanden bei unsern Schülerinnen ein sehr gutes Echo. (Last but not least: Sie kosteten uns nichts!)

Betrieb: Der Regensommer machte uns manchen Strich durch unsere Rechnungen. Giessgeräte und Schläuche hatten Ruhe.
Solche Sommer zeigen uns wieder deutlich: Wir haben zu wenig Raum. Wir können unsere Schülerinnen nicht voll beschäftigen, wie das eigentlich der Fall sein sollte. Der Arbeitsraum vor den Gewächshäusern bietet nur Platz für eine Schulklasse. Die übrigen müssen im Keller arbeiten. Unsere Produktion könnte um vieles gesteigert werden, wenn der notwendige Raum vorhanden wäre.
Der Firma Haller konnten wir wiederum 4500 Hortensien kultivieren. Die Qualität war eine sehr gute.
Erfreulichen Erfolg hatten wir mit unsern 800 gesteuerten Topf-Chrysanthemen und den über 3000 Kleinprimeln. Zu Weihnachten blühten prächtige Poinsettien, und etwa 350 Orchideenblüten konnten geschnitten werden.
Gemüse gedieh, dem Wetter entsprechend, noch recht gut. Die Preise waren sehr interessant. Glücklicherweise konnten wir bei einigermassen trockenem Wetter die Ernte einbringen.
Eine Riesenernte brachten uns die Beeren: Erdbeeren über 300 kg, Brombeeren und Himbeeren auch etwa 200 kg. Kernobst ergab, trotz intensiver Pflege, nicht den erhofften Ertrag.

Die Stacheldrahthecke gegen den Rotbleicheweg (Osten) wurde von der Gemeinde Niederlenz durch ein modernes Knotengitter ersetzt.
Der Verkauf der Adventskränzli und der handgeknüpften Taschen brachte uns einen Betrag von etwa Fr. 700.–.

Geschenke

Firma Samen-Küderli, Aarau: 1 Kollektion Blumenzwiebeln
Firma F. Wyss, Samenhandlung, Solothurn: 1 Riesenkollektion Blumenzwiebeln
Firma Altorfer Samen, Zürich: 1 Sortiment Gladiolenzwiebeln und andere Zwiebelgewächse
Chem. Fabrik Schweizerhall, Schweizerhalle: 200 kg verschiedene Dünger
Firma Dr. R. Maag AG, Dielsdorf: verschiedene Pflanzenschutz- und Holzschutzmittel
Firma Lonza AG, Basel: 200 kg Dünger
Firma E. Meier AG, Gartenbaugeschäft: Gratisabonnement «Schweizer Pflanzenfreund»
Herren Gebr. Hottinger, Gärtnerei, Zürich: Saatgut von Impatiens-Neuheiten
Frl. M. Baltzer, Bern: Silva Tarouca, Freilandstauden

Bericht der Leiterin Frl. Stäuble

Schülerinnen: 15 Schülerinnen sind im April 1965 eingetreten (14 in den Berufskurs, 1 Schülerin in den Jahreskurs).
9 Schülerinnen werden im März 1966 die Prüfung in den berufskundlichen Fächern ablegen und ins Praktikum übertreten.
14 Schülerinnen legen im März 1966 die Abschlussprüfung ab.
Der neue Kurs mit Beginn im April 1966 ist seit dem Dezember besetzt.

Haus (Reparaturen): Die Beleuchtung im Lehrsaal ist neu installiert und bewährt sich sehr gut. Die Offerte für einen Neuanstrich der Küche wurde genehmigt, wurde aber vom Maler wegen Zeitmangels noch nicht ausgeführt.
Unvorhergesehen war das gänzliche Versagen der Sonnerie und der dauernde Kurzschluss in den Stromleitungen. Die ganze Stromanlage musste neu eingezogen und nach Vorschrift geerdet werden.

Anschaffungen: Der SGF kaufte für die Personal- und Schülerinnenbetten neue Leintücher, Kissen und Deckbettbezüge, sowie eine Nähmaschine.

Ehestörung durch Dritte

In der Frauenstunde von Radio Bern werden Mittwoch, den 19. Oktober, Mittwoch, den 16. November, Mittwoch, den 11. Januar 1967, jeweilen um 14 Uhr, Sendungen, die sich mit dem Ehebruch befassen, gesendet.

Jahresversammlung 1966: Stunde der Sektionen

Sektion St. Gallen

Es ist mir eine grosse Freude, Ihnen im Auftrag unserer Sektion St. Gallen die besten Wünsche für eine erfolgreiche Tagung und herzliche Grüsse zu überbringen.

Die Entwicklungsgeschichte aller Sektionen des Gemeinnützigen Frauenvereins widerspiegelt in grösserem oder kleinerem Masse das Zeitgeschehen rund um uns. Das ist auch weitgehend bei uns der Fall, handelt es sich doch bei St. Gallen um einen Grenzort im weitern Sinne und zudem um eine krisenempfindliche Industriestadt.

Unsere Gründung fällt ins Jahr 1889. Trotz dieses respektablen Alters kann ich Ihnen nicht mit grossen Taten aufwarten. St. Gallen teilt wohl das Los mit manch anderen mittelgrossen Sektionen, die im Laufe der Jahre ihre anfänglich vornehmlich karitativen und fürsorgerischen Aufgaben an städtische oder andere grosse Institutionen abzutreten gezwungen waren und anderseits aber weder zahlenmässig noch finanziell stark genug waren, um grosse neue Aufgaben in Angriff zu nehmen.

Es ist nicht Zweck meiner Ausführungen, Sie mit einem langatmigen historischen Rückblick hinzuhalten. Immerhin möchte ich eine Aufgabe erwähnen, von der über 30 Jahre lang ein reicher Segen ausgegangen ist. Im Jahre 1909 konnten wir nach vierjähriger gewissenhafter Vorarbeit und mühsamer Geldbeschaffung eine *Auskunfts- und Fürsorgestelle für Tuberkulosekranke* im eigenen Hause, Florastrasse 4, eröffnen.

Unsere *Tuberkulose-Fürsorgekommission* sorgte unermüdlich für finanzielle Hilfe für unbemittelte Kranke, während eine Fürsorgerin nicht nur mit Lebensmitteln und Bargeld half, sondern auch die deprimierten Kranken aufrichtete, Kuren ermöglichte und die Wiedereingliederung in den Arbeitsprozess erleichterte. Welch grossem Bedürfnis diese Aufgabe entsprach, zeigen Ihnen zwei Zahlen: 1910 suchten 125 Kranke den Fürsorgearzt auf, 1929 waren es 5128; 1910 gaben wir für Kuren nur 780 Franken, 1929 aber 133090 Franken aus. Leider mussten wir 1940 diesen schönen Zweig unserer Arbeit an die St.-Gallische Gesellschaft zur Bekämpfung der Tuberkulose abtreten.

Heute sind es *drei* grosse Aufgaben, die sich im Laufe der Zeit herauskristallisiert haben:

Die alljährliche Diplomierung treuer Hausangestellter, der Betrieb des alkoholfreien Restaurants Habsburg und die *Führung der Hauspflegerinnen- und Hausbeamtinnenschule Sternacker*, wie seit kurzem der offizielle Name unserer früheren Haushaltungs- und Kochschule Sternacker heisst.

1. Im Jahre 1899 fand die *erste Diplomierungsfeier* treuer Hausangestellter statt. Unter dem brennenden Christbaum wurden in unserer damaligen Dienstbotenschule im Sternacker in einer schlichten Feier 50 Treueurkunden verteilt.

1925 fanden sich in der Konzerthalle Uhler 500 festlich gestimmte Menschen zusammen und ehrten 77 treue Hausangestellte. Aber auch in den jüngstvergangenen Jahren staunen wir immer wieder über die Tatsache, dass wir durchschnittlich 40 Diplome und Auszeichnungen an Hausangestellte aus Stadt und Kanton

Büchlers Taschenkalender 1967

Büchlers Taschenkalender bietet mehr.
Er ist **Agenda,** denn er liegt absolut flach auf dem Tisch – **Notizbuch,** mit vielen leeren Seiten zu Ihrer Verfügung – **Brieftasche,** denn der Umschlag aus flexiblem Plastik birgt 4 praktische Fächer

Normalformat

Mit Umschlag aus dunkelblauem Plastik und 4 Fächern, Spiralheftung, alphabetischem Griffregister und allen erdenklichen Schikanen.
Masse: 11,5×15,8 cm
Preis: Fr. 6.80

Format «piccolo»

Im Aufbau gleich wie Normalformat
Masse: 9,6×13,1 cm
Preis: Fr. 4.90

Bestellschein

An Büchler-Verlag, 3084 Wabern, Seftigenstrasse 310

Ich bestelle

_____ Ex. Büchlers Taschenkalender Normalformat zum Preise von Fr. 6.80

_____ Ex. Büchlers Taschenkalender Format «piccolo» zum Preise von Fr. 4.90

Name und Vorname: _____

Adresse: _____

Ort und Kanton: _____ Z

St. Gallen aushändigen dürfen. Es ist gar nicht so selten, dass Hausangestellte für 30- oder 35jährige Treue belohnt werden; ja wir erlebten schon die Freude, Geschenke für 40 und sogar 45 Jahre treues Dienen übergeben zu dürfen.

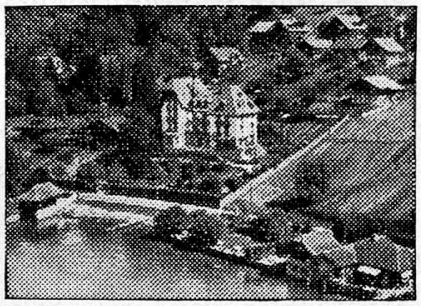
Wenn heute ein deutlicher Mangel an Hausangestellten spürbar wird, so ist dies zum Teil eine Folge der früheren Geringschätzung dieses Berufes. Bei unsern Diplomierungsfeiern geht es uns immer darum, den Hausangestellten die schönen Seiten ihrer Arbeit nahezulegen, die im Gegensatz zur Betätigung der Fabrikarbeiterin den gleichmässigen Einsatz aller Kräfte, von Kopf, Hand und Herz verlangt. Es ist ein besonderer Glücksfall, dass wir bis heute immer ein Vorstandsmitglied fanden, das mit Begeisterung und Geschick diesen festlichen Sonntagnachmittag bis ins kleinste sorgfältig vorbereitet.

2. Und nun zu unserer nächsten Aufgabe, dem *Betrieb des alkoholfreien Restaurants Habsburg*.

Im Jahre 1920 mietete der Gemeinnützige Frauenverein die Parterreräume des Hauses Burggraben 6, wo vorher das Wiener Café Habsburg geführt worden war. Zweck war der Betrieb eines alkoholfreien Restaurants und der sogenannten Gemeindestube, eines Lokals, wo man sich ohne Konsumation niederlassen konnte und Bücher und Spiele zur Unterhaltung bereitlagen. Viele Jahre hindurch wurden hier Volksliederabende durchgeführt, so etwas wie ein Feierabendchörli. Schon 1921 wurden zwei weitere Räume im ersten Stock dazugemietet, als Gaststuben eingerichtet und oft Vereinen für Vortragsabende und gemütliche Anlässe zur Verfügung gestellt. Die zwanziger Jahre waren gut und erlaubten weitgehende Abschreibungen auf dem Inventar, Neuanschaffungen für den Betrieb und sogar bescheidene Darlehensrückzahlungen. Die dreissiger Jahre aber standen im Zeichen wirtschaftlicher Not und grosser Arbeitslosigkeit. Beim Ausbruch des Zweiten Weltkrieges ging infolge der Mobilisation die Besucherzahl zunächst noch weiter zurück, um dann während der Kriegsjahre wieder anzusteigen. 1945 z. B. hatten wir 100067 Gäste, d. h. 273 Gäste auf einen Tag. In der Folgezeit beschäftigte sich der Vorstand jahrelang immer wieder mit dem Problem eines eigenen Frauenverein-Hotels, um dann aber doch einzusehen, dass sowohl das Projekt des Umbaus eines schon bestehenden Hotels wie der Plan eines Neubaus für uns finanziell nicht tragbar sind.

1956 kauften wir das Haus Burggraben 6. So war der Weg frei für einen grosszügigen Umbau mit Verlegung der Küche in den zweiten Stock, Renovation der Gasträume im ersten Stock und gründliche Modernisierung und Rationalisierung des ganzen Betriebes. Dass wir zu Anfang dieses Jahres trotz beschränkter Geldmittel an die dringende Renovation der Parterrefassade und an eine gründliche Neugestaltung des grossen Parterrerestaurants heranzutreten wagten, verdanken wir der initiativen Habsburgkommission, ihrer tatkräftigen Präsidentin und der erfahrenen Vorsteherin.

Es war uns eine sehr grosse Freude, unsern Mitgliedern nach der diesjährigen Hauptversammlung das wohlgelungene Werk vorzustellen. Das ehemalige an einen frostigen Wartesaal erinnernde Lokal ist heute mit seinen neuen, harmonischen Proportionen, den geschmackvollen Beleuchtungskörpern, den sehr schönen Vorhängen, dem praktischen Bodenbelag und dem bunten Blumenschmuck nicht



Gunten Hotel Eden-Elisabeth

Thunersee 033 7 35 12 **Restaurant-Tea-Room**

Besonders milde Lage für Erholungskuren
Auf Wunsch Diät
Eigenes Seebad, Liegewiese
Gediegene Räume für Familienfeste und Tagungen
Restaurationsterrasse mit schönstem Rundblick über See und Berner Alpen
Spezialitäten

Restauration das ganze Jahr
Hotel offen: März bis November

Mit höflicher Empfehlung
Familie R. Zimmermann-Ammann, Küchenchef

BUFFET
H B
ZURICH

Bankett-Zimmer
im
1. Stock

Alkoholfreie Kaffee- und Küchliwirtschaft...
bevorzugt von Jugendgruppen

Gönnen Sie sich eine heilende Solbad-Kur im gepflegten

HOTEL
SCHÜTZEN
SOLBAD
RHEINFELDEN

Besitzer: Familie Kottmann
Telefon 061 87 50 04

Eigenes, gedecktes **SOLE – SCHWIMMBAD**

Erholungsheim Sonnenhalde Waldstatt

Appenzell A.-Rh.
bietet Müttern mit oder ohne Kinder sowie Töchtern Erholung zu bescheidenen Preisen. Separates Kinderhaus. Zentralheizung, fliessendes Wasser. Von den schweiz. Krankenkassen anerkannt.

Geöffnet von Mitte März bis November

Nähere Auskunft erteilt gerne die Heimleitung Telefon 071 51 20 53

Lassen Sie Ihre alten gestrickten

Wollsachen in Lagen kardieren

zu Füllmaterial für Steppdecken Matratzen, Kissen usw.

Auskunft und Preis durch die Fabrik

Alexander Kohler SA, Vevey
Telefon 021 51 97 20

Die gute Leitung

gibt dem gemeinnützig geführten alkoholfreien Restaurant und Hotel Gepräge und Ansehen. Praktische und theoretische Ausbildung durch die

Vorsteherinnenschule Zürich

Freie Station und steigende Barvergütung schon während der Lehrzeit. Diplom. Für Bewerberinnen mit Erfahrung kurze Einführung möglich. Stellen in der ganzen Schweiz. Auf Anfragen mit Angaben über Alter und bisherige Tätigkeit sendet gerne Prospekte und individuelle Auskunft:

Zürcher Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften, Dreikönigstrasse 35, 8002 Zürich

wiederzuerkennen. Das neue holzverkleidete Buffet birgt alle modernen Schikanen in sich. Eine Umstellung auf Selbstbedienung lehnten wir nicht nur aus finanziellen Gründen, sondern noch mehr aus ideellen Überlegungen ab, bleibt es doch nach wie vor unser Ziel, unsern Gästen bei freundlicher, trinkgeldfreier Bedienung preisgünstiges, gutes Essen in einer ruhigen, erholsamen Atmosphäre anzubieten.

Wir werden in Zukunft sicher noch vermehrt schwierige Probleme meistern müssen. Wir erwähnen nur die Personalfrage, die Preisgestaltung und die scharfe Konkurrenz durch andere billige Gaststätten. Trotzdem sind wir der festen Überzeugung, dass sich ein voller Einsatz für diese menschlich schöne und volkswirtschaftlich wichtige Aufgabe lohnt. Das äussere Gewand unserer Gaststuben ist modern geworden und doch heimelig geblieben; der Geist ist gut. Ob uns auch Erfolg beschieden sein wird, liegt nicht nur an uns.

3. Die Gründung unserer *Sternacker-Schule* geht ins Jahr 1895 zurück, als ein paar einsichtige Frauen eine Dienstbotenschule schufen, die sich in der Folge zu einer internen Haushaltungsschule im Hause Sternacker 7 und einer externen Kochschule in unserer Liegenschaft Konkordiastrasse 19 entwickelte.

Mit der Einführung von Hausbeamtinnenkursen im Jahre 1916 wurde der Sternacker zu einer der drei internen schweizerischen Ausbildungsstätten. Dass wir in den vergangenen 50 Jahren 607 *Hausbeamtinnen* ausbildeten, erfüllt uns mit Freude. Aber auch der Schulung von *Hauspflegerinnen* widmen wir grösste Sorgfalt.

Die Hausbeamtin soll in dreijähriger Ausbildung, aufgeteilt in dreimal 6 Monate Schule und drei 6monatige Praktika in grösseren Betrieben, das theoretische und praktische Rüstzeug für ihren Beruf erhalten.

Der Lehrgang der Hauspflegerin hingegen dauert 20 Monate, nämlich 8 Monate Schule, 10 Monate Praktikum und abschliessend nochmals 2 Monate Schule.

Ausserdem führen wir interne hauswirtschaftliche Jahres- und Halbjahreskurse durch, geben Externen Vormittag- und Abendkurse und verpflegen am Mittag durchschnittlich 30 Pensionäre.

Unser Haus ist im laufenden Sommersemester mit 48 internen Schülerinnen voll besetzt.

Die Hausbeamtinnen bezahlen für ihre Ausbildungszeit im Sternacker 3600 Franken. Dazu kommen für Lehrmittel, Material usw. gesamthaft 500 Franken. Im 1. Praktikum werden den Schülerinnen 180 Franken, im 2. Praktikum 200 und im 3. Praktikum 220 Franken vergütet.

Die Kosten für die Hauspflegerinnen belaufen sich auf 950 Franken, maximal aber 1300 Franken inklusive Material usw. Die Hauspflegerinnen erhalten im Praktikum monatlich 150 bis 180 Franken.

Sie gehen sicher mit uns einig, dass wir mit dem bescheidenen Ansatz unserer Schul- und Verpflegungsgelder im besten Sinne des Wortes gemeinnützig handeln. Auf der andern Seite aber sind wir gezwungen, die Lehrergehälter den städtischen Lohnverhältnissen anzupassen. Unser Lehrkörper setzt sich zusammen aus der Vorsteherin, 6 internen Lehrerinnen, 1 Hausbeamtin und 14 externen Lehrkräften. Trotz Subventionen der öffentlichen Hand steigen unsere Betriebskosten laufend an, so dass Sie sich vielleicht fragen, woher wir überhaupt den Mut aufbringen,

weiterhin Trägerin der Schule bleiben zu wollen, ja wie wir dazu kommen, in nächster Zeit noch eine bauliche Umgestaltung ins Auge zu fassen.

Wir sind ganz einfach der festen Überzeugung, dass eine private Trägerschaft heute noch ihrem Werk ein Gepräge zu verleihen vermag, das öffentliche Schulen nicht geben können. Das Gemeinschaftsleben im Internat vermag auch heute noch die charakterlichen und geistigen Fähigkeiten der jungen Menschen zu fördern. Mit der geplanten Trennung von Schulhaus und Wohnheim glauben wir der heutigen Lebensauffassung näherzukommen. Wir sind uns im klaren, dass eine solche bauliche Veränderung sehr grosse Kosten verursachen wird, für die wir öffentliche und private Hilfe benötigen. Möge es uns gelingen, unsere Sternackerschule, die auf ein 70jähriges Bestehen zurückschauen kann, nach bestem Vermögen zu fördern.

Lassen Sie mich diesen Bericht schliessen mit einem Wort Goethes, das für uns alle seine Gültigkeit hat: Das Beste wird nicht deutlich durch Worte. Der Geist, aus dem wir handeln, ist das Höchste. *Elsa Wegelin*

Schluss des redaktionellen Teiles

Faustregeln zur Herstellung von gutem Kompost

Nur «gute Gartenabfälle», wie Blätter, Laub, Gras, Stengel und junges Unkraut ohne keimfähige Samen, verwenden. Steine, Holz, Papier, Plastik und mit Kohlhernie befallene Kohlpflanzen gehören nicht auf den Kompost.

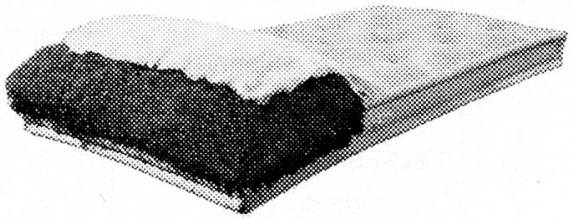
Zur Kompostierung eignen sich selbsthergestellte Holzrahmen (4 Bretter von etwa 1,30 m Länge und 30–40 cm Breite zusammenschrauben, eventuell mit Winkeleisen verstärken) oder Kompostgitter und Kompostsilos sehr gut. Ein leichtbeschatteter, eventuell mit Sträuchern abgedeckter Platz ist von Vorteil.

Die Abfälle sollen so rasch als möglich, z.B. immer sofort nach dem Abräumen eines Gemüsebeetes, kompostiert, also eingefüllt, gleichmässig verteilt und nur leicht angedrückt werden. Trockene Abfälle sind gut anzufeuchten. Bei sperrigem Material, Baumblättern oder Rasengras füge man etwas Torf bei, der die Feuchtigkeits- und Luftverhältnisse verbessert.

Jede Schicht Abfälle, die nicht dicker als 15 cm sein soll, wird sofort nach dem Einfüllen mit einem bewährten Kompostierungsmittel, wie Composto Lonza, leicht überpudert (etwa 200 g pro Schicht). Man schneidet zu diesem Zweck am Säcklein eine Ecke weg und streut das Composto direkt aus dem Sack gleichmässig über die Abfälle. Nachher wird das Säcklein durch Einrollen wieder verschlossen. So werden weder Hände noch Kleider beschmutzt. 1 m^3 fertiger Kompost, wozu etwa 5–10 kg Composto Lonza benötigt werden, reicht für etwa eine Are Land und 1 Jahr aus.

Sobald der Haufen etwa 1,50 m hoch oder das Kompostgitter gefüllt ist, wird ein neuer Haufen begonnen. Besonders im Herbst, wo am meisten Abfälle anfallen, empfiehlt es sich, einen neuen Haufen anzulegen, um ein Vermischen der frischen Herbstabfälle mit dem bereits weitgehend verrotteten Kompost zu vermeiden, der im folgenden Frühjahr verwendet werden soll.

Kompost und Torf sind die besten und preislich günstigsten Humusspender für den Gemüse- und Liebhabergarten. *H.L.*



Wem seine Gesundheit lieb ist, der schläft auf Rosshaar!

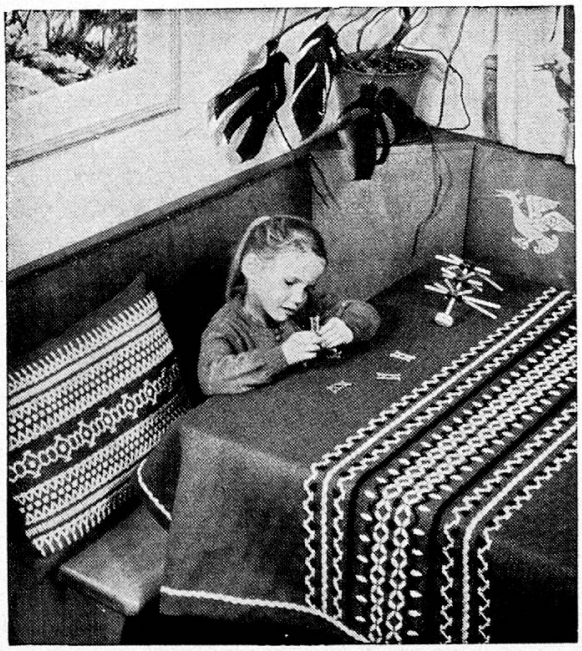
Die gute Rosshaarmatratze ist die Grundlage für einen gesunden Schlaf und schützt vor Rheuma.
Verlangen Sie im Fachgeschäft Rosshaar der

PFERDEHAARSPINNEREI ROTH & CIE., WANGEN a. d. A.
Gegründet 1748

TAUSEND —SCHERBEN— KÜNSTLER

K. F. Girtanner
Brunngasse 56
Bern
Tel. 031 22 61 15

Atelier für zerbrochene Gegenstände (ohne Glas) Auch Puppenreparatur



HOTEL HIRSCHEN SURSEE

empfiehlt sich den verehrten Frauenvereinen bestens.
Grosse und kleine Lokalitäten.
Prima Küche.
Grosse Dessert-Auswahl.

Tel. 045 4 10 48 **M. Wüest**

Zi *bunt*

Grobgewebe
für Ihre Wohnung

Aus Jute: preiswert, gezwirnt
aus Leinen: garantiert licht- und kochecht
Quellennachweis

ZIHLER AG, BERN

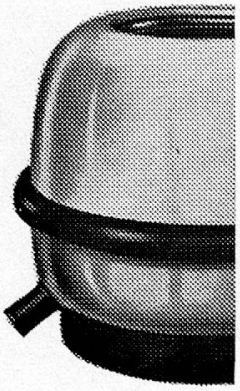
Wäschetrocknen leicht gemacht

In nur 3 Minuten 10 kg Gross- oder Kleinwäsche bügeltrocken.

Enorm leistungsfähig: ganze Waschmaschinenfüllung auf einmal! Sogar Wollsachen und feinste Gewebe. Überall aufstellbar. Stets zur Hand und leicht versorgt.
Diese hunderttausendfach bewährte elektrische Wäschezentrifuge kostet **nur Fr. 186.–.**

Verlangen Sie den Gratisprospekt vom Fabrikanten:

Saturn AG 8902 Urdorf ZH, Tel. 051 986 986



AZ 3084 Wabern

SWISSA *junior*

Sie erhalten den vollen Gegenwert für Ihr Geld beim Kauf einer Swissa-Portable.

Verkauf durch den Fachhandel.

Aug. Birchmeiers Söhne
Schreibmaschinenfabrik
Murgenthal

Wenn in **Bern**
dann

Pergola + Daheim

Restaurant (alkoholfrei) — Tea-Room
Hotelzimmer

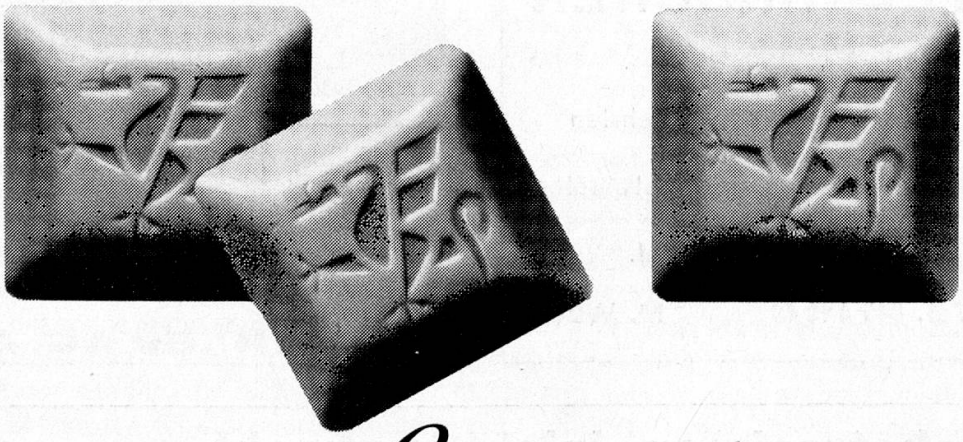
Ruhige Räume für Sitzungen und Zusammenkünfte. Mit Tram Nr. 3 nur 3 Minuten vom Bahnhof (Haltestelle Hasler).

Belpstrasse 41 — Telefon 031 45 91 46
Parkplätze vor und hinter dem Hause

Weißenburger

Citro
Orange-Erla
Grapefruit

Gesund, erfrischend, nicht kältend



Lindt
CHOCOLETTI

Die neue Art, Schokolade zu geniessen

SILVA