Zeitschrift: Bündner Jahrbuch : Zeitschrift für Kunst, Kultur und Geschichte Graubündens

Herausgeber: [s.n.]

Band: 37 (1995)

Artikel: Den Alltag meistern

Autor: Brunner-Danuser, Fida

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-972096

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: 14.12.2025

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

Eine Grossmutter erzählt ihrer Enkelin von den Ängsten und Bedrängnissen während der Kriegsjahre 1939–1945

Den Alltag meistern

von Fida Brunner-Danuser

Liebe Enkelin

Immer wieder fragst Du nach jener Zeit. So lass mich denn nachdenken – es ist lange her – ein halbes Jahrhundert. Lass mich zurückdenken, wie wir jungen Mädchen die Grenzbesetzung 1939–1945 erlebten.

Mir scheint, von zentraler Bedeutung war eine Gruppe von Frauen, die von uns verehrt wurde, später von den Medien geehrt um ihrer Herzensgüte und ihrer Einsatzkraft willen. Auf der anderen Seite erinnere ich mich der von uns Verachteten, die ihre private Haut retten wollten und auf nichts zu verzichten bereit waren.

An die kleinen Tyrannen vom Rationierungsamt, die Schwarzhändler und die Verräter will ich mich nicht erinnern. Es hat keinen Sinn, sich über Negatives, das so allgemein menschlich ist, zu verbreiten.

Will ich die Vergangenheit heraufholen, gilt mein Interesse denjenigen, die in bescheidener Selbstverständlichkeit ihren kleinen Alltag meisterten und damit grosses leisteten. Es täte mir leid, wenn die Erinnerungen an sie in Altersheimen verblasste.

I.

In Europa herrscht Krieg. Unsere Männer stehen an der geschlossenen Schweizergrenze. Bangen Herzens sehen wir sie abmarschieren, weiss man doch nie, was unser nördlicher Nachbar im Schilde führt.

Allen ist bewusst, dass unsere Situation von jedem seinen Teil an Durchhaltevermögen fordert.

Die Angst, die Aggressionen steigen. Wenige sind feige Duckmäuser(innen). Die Jungen des Ortes kennen sie. Wehe ihnen, sollte die «braune Hand» nach uns greifen wollen! Es kommt so schon vor, dass einer ungewollt in einem fremden Garten übernachtet, wenn er im Wirtshaus seinen Mund zu voll genommen hat. In den meisten von uns kocht eine unbändige Wut und ein harter Widerstandswille, denn täglich tönt das widrige Triumphgeheul des «Führers» und seiner Getreuen aus dem Radio.

An uns *Frauen* ist es jetzt, zusammenzurükken und gemeinsam mit den Senioren unseren Kindern den Alltag so normal wie möglich zu

erhalten. Schulen, Bauernhöfe, gewerbliche Betriebe, sogar Fabriken werden von Frauen geführt. In öffentlichen Ämtern setzen sich die grauen Häupter an ihre alten Plätze. Grossmütter stehen am Herd, um die Jüngeren zu entlasten. Sie sind es auch, die lang haltbare Lebensmittel, warmes Unterzeug und währschafte Schuhe besorgt haben. Der erste Weltkrieg hat sie einiges gelehrt. – Da und dort ist auch ein Stück Barchent oder Strickwolle versteckt für den Fall, dass der jüngste Spross der Familie doch nicht der letzte bleiben sollte. Die Erfahrung lehrt, dass das gute alte Material schnell aufgebraucht ist und dann durch Zellwolle u.a. ersetzt wird, das Leib und Seele schlecht zusammenhält. Diese Zellwolle hat es ohnehin in sich: Sie verlangt, dass man nach dem Waschen an schattigem Ort ein Tuch spannt zwischen zwei Wäscheleinen und das Kleidungsstück vorsichtig darauflegt zum Trocknen. Sonst wächst es ohne Rücksicht auf die Masse des Besitzers ins Unermessliche!

Auch die *Jugendlichen* setzen sich in der schulfreien Zeit für das Gemeinwohl ein: Sie helfen in der Landwirtschaft, besorgen Botengänge, betreuen Kleinkinder. Es gibt Lehrer, die sie im Herbst in Gruppen zusammennehmen zum Saubermachen von Strassen und öffentlichen Brunnen oder anderen notwendigen Arbeiten.

Während der Sommerferien gibt es Arbeitslager für Mittelschüler, eine grosse Hilfe bei der Heuernte. Dazu ein Zeitungsausschnitt aus dem «Freien Rätier» vom Frühjahr 1940:

«Unsere bäuerlichen Betriebe verlangen dringend Arbeitskräfte, wenn Volk und Armee essen sollen. An alle wendet sich der Aufruf, deren Arbeitskraft zur Verfügung steht. Darunter selbstverständlich die Mädchen im dienstpflichtigen Alter.

Vor kurzem musste ich hören, dass eine Mutter das Abseitsstehen ihres Fräulein Tochter entschuldigen wollte, diese sei nervös und brauche Ferien. Das sind saubere Schweizerinnen, die im Sommer 1940 Ferien machen wollen. Jetzt gilt für alle Gesunden von mittelmässigem Charakter an aufwärts: arbeiten, helfen, leisten. Und die ‹Nervösen› sind in diesem Sinne gesund. Oder werden es bei strenger Arbeit und früher Tagwache. Aus einer anderen Familie hörte ich den Einwand, die Tochter müsse ins Welschland in ein Pensionat, um französisch zu lernen. Wir werden vor Verachtung wegschauen, wenn ein kräftiges Mädchen diesen Sommer seine freie Zeit so asozial missbraucht. Eine fremde Sprache kann man auch in italienisch-bündnerischen Talschaften lernen und dabei etwas mehr tun, als eine Lebensmittelkarte zu verprassen. Wenn wir uns später nach Ehefrauen umsehen, die wir jetzt im Dienst stehen, werden wir ein untrügliches Wertmass haben an der Art, wie diese den Kriegssommer verbracht oder verbraucht haben. Beim Heuen oder beim Tennisspielen.

Jetzt muss die Gemeinschaft gelten. Sie gilt bei den Anständigen. Wer sich mit egoistischen Plänen jetzt ausserhalb der Gemeinschaft stellt, der darf die Achtung seiner Mitmenschen weiterhin nicht beanspruchen. Dies gilt auch für Sie, wenn Sie sich melden könnten und sollten und es nicht tun werden.»

O. Heinz

Auch ohne solche Aufrufe melden sich viele. Die Mädchen flicken und stricken noch am Heuerfeierabend. Die Burschen versuchen, die internierten Polen, die so rassig auf den fahrenden Heuwagen stehen, zu konkurrenzieren. Ab 1942 dürfen sich Mittelschüler als Späher bei den Fliegertruppen melden. Durch all diese gemeinsamen Arbeiten entstehen neue, gute Beziehungen.

In Erntezeiten ziehen Stadtfrauen als Helferinnen in die Dörfer. Sie kommen zu Fuss oder per Velo. Die eigene Kraft ist billiger und zuverlässiger als ein Auto mit Ersatzbenzin (Holzsprit, «Emserwasser» genannt) oder Holzvergaser. Mit schmerzendem Rücken, aber glücklich, tragen die Fleissigen ihr Entgelt, ein Körbchen Selbstgepflücktes, nach Hause.

Die *Allerjüngsten* stehen nach Möglichkeit bei den Soldaten herum, laufen vielleicht einmal zum Kiosk für sie oder dürfen einen Schraubenzieher halten im stolzen Gedanken:

«Mein Papa ist auch so ein flotter Soldat.»

In manchem Dorf leisten die Arztfrauen und die Gemeindeschwestern entscheidende und tatkräftige Hilfe, wenn ein junger Medizinstudent den Dorfarzt ersetzt. Wo Truppen stationiert sind, springen in schwierigen Fällen auch Militärärzte ein in der Annahme, in ihrer Praxis tue ein Kollege im Notfall dasselbe.

Dank einer kleinen Zusatzration an *Treibstoff* ist es den Landärzten auch möglich, einen Notfall privat ins Spital zu bringen. (Eine Ambulanz gibt es noch nicht.) Diese Fahrten werden aber streng kontrolliert. Die Polizei pflegt höflich anzufragen: «Was hatten sie heute Vormittag in der Stadt zu tun?» Ganz genau muss dann zu Protokoll gegeben werden, wer auf welche Krankenabteilung gebracht worden sei. Denn Benzin ist eine Kostbarkeit geworden.

Nur Leute, die das Auto wirklich brauchen, bekommen einen (persönlichen) Bezugsschein und tanken dann literweise, selten mehr als 10 l. Damit fährt man 1940 ca. 80–100 km. Unser Dorfarzt bekommt für seine weitläufige Praxis ca. 20 l pro Monat. Er fährt einen DKW-Zweitakter. Auch Landwirtschaft und Industrie sind stark eingeschränkt in ihren Bezügen. Beispiel einer Rationierungskarte: Landwirtschaft 140 l, Industrie 250 l für einen Monat oder mehr. Zu beziehen in 10-l-Coupons. So kommt der «Hafermotor» (= Pferd!) wieder zu Ehren.

SCHWEIZERISCHE EIDGENOSSENSCHAFT

Rationierungsschein für **100** Liter

BENZIN

Gültig vom 1. August, 0 Uhr, bis 31. August 1940, 24 Uhr

Rationierungs-Periode 6

Stempel der Abgabestelle:

Dieser Rationierungsschein berechtigt während der Gültigkeitsdauer den Inhaber gegen Abgabe der abtrennbaren Coupons zum Kauf der entsprechenden Kraftstoffmenge. Die Coupons besitzen nur Gültigkeit, wenn sie vom **Verkäufer** abgetrennt werden. Missbräuchliche Verwendung wird bestraft.

36323 Nicht übertragbar. Ohne Stempel der Ausgabestelle ungültig.

6	6	6	6	6
20 Liter **Benzin**	**20** Liter **Benzin**	**20** Liter **Benzin**	**20** Liter **Benzin**	**20** Liter **Benzin**

Für Lampen und Öfen gibt es besondere Petrolmarken. Auch diese streng befristet. (August 1940 z. B. «zu beziehen zwischen dem 1. August 00.00 Uhr und dem 31. August 24.00 Uhr»).

Manchen bringen diese Verordnungen viele Schwierigkeiten, für Umwelt und Fussgänger wirken sie sich aber höchst positiv aus.

Auch der Velomarkt erlebt einen einmaligen Boom: Die Velohändler legen lange Wartelisten an. Um diese zu umgehen, fahren manche Leute viele Kilometer mit dem Zug, um irgendwo auf dem Lande ein brauchbares Rad zu ergattern. Diese Bahnreisen sind beschwerlich und zeitraubend, denn die Verbindungen sind schlecht. Auch die SBB muss sich einschränken wegen mangelndem Schienenmaterial.

II.

Nun aber endlich zu den einzelnen *Hausfrauen,* deren Phantasie und Tüchtigkeit einmal mehr gefragt ist. Wie kommen sie zurecht mit den geforderten Einschränkungen? 1939 sind alle Haushaltungen aufgerufen worden, eine eiserne Ration an Verbrauchsgütern anzulegen. Darauf ist die Sperre des Verkaufs von Zucker, Reis, Teigwaren, Hülsenfrüchten und Griess gefolgt. Als nächstes haben alle die «persönliche Vorratskarte» – als Übergang zur veritablen Rationierung – erhalten.

Die meisten *Rationierungskarten* haben eine Gültigkeit von einem Monat. Undisziplinierte geraten schon im April 1940 in Verlegenheit: Öl gibt es nicht, Fett 250 g, Teigwaren 500 g. Im Mai wird auch die Zuckerration kleiner, dafür bekommt man etwas mehr Reis. Im Juni – oh Freude – 5000 g Einmachzucker!

Für den Tagesbedarf brauchen wir nach Möglichkeit Apfelsaft oder Birnenkonzentrat zum Süssen. Oder Saccharin, das neuerdings nicht mehr nur für Säuglinge und Patienten reserviert ist.

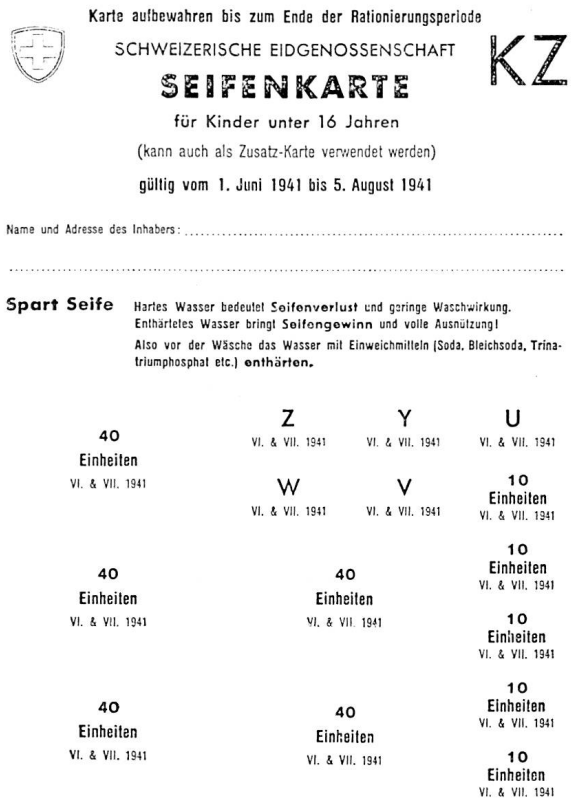
Ab und zu enthält die Lebensmittelkarte sogenannte blinde Coupons. Wenn das Lebens-

mittelamt eine unerwartete Möglichkeit sieht in der Versorgungslage, werden diese freigegeben für 50 g Butter, 200 g Linsen, 100 g Schokolade oder ähnliches, können aber genau so gut verfallen.

Eines muss man vor allem festhalten: Die *Kartoffeln* und der *«Plan Wahlen»* bewahren uns vor dem Hunger. «Glust» kommt zwar selten auf seine Rechnung, aber mit leerem Magen muss niemand vom Tisch. Kartoffeln sind während der ganzen Kriegsjahre ohne Punkte und preiswert zu haben. Als Pièce de résistance gehören sie zu jeder Mahlzeit. Damit ihr Nährwert optimal ausgewertet wird, empfiehlt man: Mit der Schale Kochen, mit weniger Wasser und Kieselsteinchen auf dem Pfannenboden, damit das Kochgut nicht ausgelaugt wird. Oder auf einem gefetteten Blech im Ofen backen. Halbierte Kartoffeln mit Eipulver und Gemüseresten gefüllt ersetzen Pastetli. Auch Käseschnitten unterlegen wir mit Kartoffelscheiben an Stelle von Brot. Kartoffelauflauf mit wenig Fleisch oder Omeletten aus Kartoffelmehl sättigen hungrige Mägen. Sogar Rösti schmeckt mit etwas Milchkaffee gebraten, statt mit Butter. Kartoffelstock wandelt sich zu Kartoffelschnee (d. h. passierte, leicht gewürzte «Gschwellti»). Soll's einmal ein Früchtekuchen sein, schmeckt der Boden aus ½ Mehl und ½ Kartoffeln (oder Kastanienmehl für Südschweizer) und der gesammelten Milchhaut der Woche der ganzen Familie. Jetzt isst man Kartoffeln oder Gemüse mit Fleisch, nicht umgekehrt, wie früher.

Äpfel und Birnen werden wieder ästimiert. Apfelmus und andere Leckereien werden mit Süssmost oder Birnensaft aus dem Ofenrohr gesüsst. Käse isst man nicht mehr am Stück, geraffelt verteilt er sich besser. Hülsenfrüchte oder Pilze ersetzen oftmals das *Fleisch.* Im Gedanken an die Menschen jenseits der Grenze sind auch verwöhnte Gourmets bereit, panierte Zucchetti aus dem Garten zu goutieren.

Bisher hat uns das Versorgungsamt in Bern ab und zu eine fleischlose Woche verordnet. Ab 1942 werden regelmässige fleischlose Tage eingeführt. Montag und Freitag sind die Metzgereien geschlossen. Wer sich gegen das Allgemeinwohl verhält, sei es als Verkäufer oder Konsument (privat oder im Restaurant!), wird bestraft. «Fleischlose Tage, die nicht gehalten werden, gefährden unsere Versorgung» («die Tat», 1942). Sogar der Metzger selber muss eine Spezialbewilligung einholen für den Konsum der eigenen Waren, falls er an einem «fleischlosen Tag» Hochzeit feiern will.


Karte aufbewahren bis zum Ende der Rationierungsperiode

SCHWEIZERISCHE EIDGENOSSENSCHAFT

SEIFENKARTE

KZ

für Kinder unter 16 Jahren

(kann auch als Zusatz-Karte verwendet werden)

gültig vom 1. Juni 1941 bis 5. August 1941

Name und Adresse des Inhabers: .....

.....

Spart Seife Hartes Wasser bedeutet Seifenverlust und geringe Waschwirkung. Enthärtetes Wasser bringt Seifengewinn und volle Ausnützung! Also vor der Wäsche das Wasser mit Einweichmitteln (Soda, Bleichsoda, Trinatriumphosphat etc.) enthärten.

	Z VI. & VII. 1941	Y VI. & VII. 1941	U VI. & VII. 1941
40 Einheiten VI. & VII. 1941	W VI. & VII. 1941	V VI. & VII. 1941	10 Einheiten VI. & VII. 1941
			10 Einheiten VI. & VII. 1941
40 Einheiten VI. & VII. 1941	40 Einheiten VI. & VII. 1941		10 Einheiten VI. & VII. 1941
			10 Einheiten VI. & VII. 1941
40 Einheiten VI. & VII. 1941	40 Einheiten VI. & VII. 1941		10 Einheiten VI. & VII. 1941

Aber auch ein Fleischtag bringt keinen Überfluss. Wenn drei Cervelats für eine Familie das zugeteilte Quantum ausmachen, braucht man keine «Light-Würste». Zum Glück sind die Innereien zu halben Punkten zu haben, Fische zwar punktfrei, aber sehr teuer. Die Hausfrauen nützen jede Gelegenheit, Knochen oder geräuchertes Euter zu bekommen. Mit Gemüseresten werden sie im Ofenrohr zu einem vielfältig verwertbaren Fond gekocht. Ein Vorteil sind auch die natürlichen Häute der Lyoner. Sie bewirken, dass die Wurstrugeli in der Pfanne «aufstehen» – und mit Gemüsefüllung – appetitliche Körbchen ergeben.

Ab 1942 sind auch Brot und Milch rationiert. Letztere infolge der Grasflächenverminderung durch die Anbauschlacht. Das ganze Volk

trinkt Wasser, Kräutertee, Apfel- oder Birnensaft zum Ausgleich.

Aus Spargründen – jede Hausfrau weiss, dass altes Brot weiter reicht als frisches – wird das Brot erst verkauft, wenn es 48 Stunden alt ist nach dem Slogan: *«Altes Brot ist nicht hart, kein Brot ist hart.»* Sollte das Brot trotzdem nicht ausreichen, werden Hafer, Polenta, Rösti, Griess oder Dörrbirnen serviert zum Frühstück, eine wahrhaft reiche Auswahl für hungrige Esser!

Nach Möglichkeit wird zur Zubereitung all dieser Herrlichkeiten die Wärme des Stubenofens ausgenützt, indem man kochen und heizen «koordiniert».

Alle sind auf Zusatzheizungen angewiesen (meist sind es sogenannte Kanonenöfeli), denn mit der Zentralheizung darf ab 1942 in einer 4-Zimmerwohnung nur noch ein Raum auf 12° geheizt werden. Im Sommer gesammelte Zweige, Sägemehl oder Torf «strecken» das der Wohnung zugeteilte Holz. (Ungefähr ¼ des Normalbedarfs.) Wer gemütliche Wärme liebt, legt anfangs Winter schon Kissen oder Moos zwischen die Vorfenster und sorgt für strikte geschlossene Türen, sobald es kühl wird. «Keller und Estrich nur an sonnigen Tagen lüften!» Es soll auch in den anderen Räumen genügen, zur Erneuerung der Luft 2–3 Mal täglich 1–2 Minuten Durchzug zu machen. Der Dorfarzt und seine Familie essen im Wartezimmer und verbringen auch ihre Abende in der Praxis, damit die privaten Wohnräume nicht geheizt werden müssen.

Die Hausgemeinschaften haben sich daran gewöhnt, am Feierabend in *einer* Stube unter *einer* Lampe zu sitzen. Eine wohlige Wärme geht aus von diesem vielfältigen Tun um den Familientisch. 1–2 Briketts, in feuchte Zeitungen eingewickelt und vor dem Schlafen auf die Glut gelegt, erhalten die Wärme bis am Morgen. So dass die Hausfrau, mit einer Jacke angetan, das Feuermachen auf die Kochzeit verschieben kann.

Viele Städter, die auf den Herd angewiesen sind, bauen sich eine *Kochkiste:* Eine Kiste oder Truhe wird mit Holzwolle gefüllt, zum Pfannenmass passende Vertiefungen darin ausgespart und das ganze mit Stoff ausgekleidet. Nach dem Aufkochen wird das Kochgut dann in diese «Nester» gesetzt, mit einem Kissen oder Zeitungen zugedeckt und mit dem Kistendeckel verschlossen. Dieses Vorgehen braucht zwar die doppelte Garzeit, spart aber viel Energie.

In Ermangelung von Fett und Zucker sind wir alle auf kalorienreiche Langkochgerichte angewiesen, von denen man die meisten am Vorabend einweichen kann zur Verkürzung der Kochzeiten. Vergessen wir nicht: Deckel auf Pfannen (evtl. mit einem Stein beschwert – Etagenkochen – nichts auf kleiner Flamme warm stellen, lieber eine Haube aus dickem Stoff oder Zeitungen überstülpen. Caldordeckel (ein Zwischending zwischen Pfannendeckel und Wasserkocher aus dünnem Aluminium) sorgt für warmes Wasser während des Kochens.

Eine Selbstverständlichkeit ist in Notzeiten das Ausnützen der Backofenwärme zum Dörren von Brot- und Gemüseresten für Suppen. Aus gedörrten Apfelschalen brauen wir einen durststillenden Tee. Apfelschalen und -kerngehäuse bewähren sich als Geliermittel.

In fast allen Gemeinden richten die Frauen eine *zentrale Dörranlage* ein, was rationeller ist, als privates Sterilisieren. Bei der gemeinsamen Betreuung der Anlage und Arbeit entwikkelt sich eine schöne «Dorfbrunnenatmosphäre».

Das ganze Volk ist viel gesünder in den «mageren Jahren». Ein gerüttelt Mass an körperli-

cher Arbeit und ein einfacher Tisch halten fit. Fettleibigkeit und Zuckerkrankheit gehen in eindrücklicher Weise zurück.

Ja – und die Verdunkelung: In der Nacht müssen alle Häuser nach aussen verdunkelt sein. (Läden zu und schwarze, dicke Vorhänge.) Strassenlampen brennen keine, die Strassenschilder sind entfernt, ebenso die Ortstafeln. Die wenigen Fahrzeuge kriechen wie Tiere daher mit blauen oder grünen Augen. Die Menschen sind mit einem Leuchtknopf bezeichnet, die meisten haben für alle Fälle eine abgeschirmte Taschenlampe zur Hand. – Stell Dir den Arzt vor, der in der Nacht einen Patienten (be)suchen muss!

Aus Gründen der Neutralität müssen wir verdunkeln. Keiner soll die beleuchtete Schweiz als Wegweiser benützen können bei seinen kriegerischen Nachtflügen. In grenznahen Orten sind deshalb die nächtlichen Luftalarme nicht selten. Das mulmige Gefühl beim Ertönen einer Sirene wird man wohl nie mehr los. Weiss man doch nie, ob es ernst gilt, wenn der Vater in den Unterstand eilt. – Unser Papa ist neben seinem Beruf, der ihn sehr in Anspruch nimmt, Chef des Luftschutzes. Als solcher will er so rasch wie möglich auf dem Posten sein. Mama hat es übernommen, ihn aus dem Tiefschlaf zu wecken, wir Kinder rennen in den Keller und tragen das Velo vors Haus. –

Schaffhausen und Basel haben den Schrekken des Ernstfalls erlebt. Die Bombennacht von Friedrichshafen konnten viele Ostschweizer vom eigenen Haus aus verfolgen.

Überall ist die Evakuation der Kinder und der alten Leute bestens organisiert. Die Helfer sind stets abrufbar. Wer laufen kann, ist fast durchwegs in irgend eine Hilfsorganisation eingeteilt.

Am Bettrand von uns Jungen steht über Jahre der Überlebensrucksack. Am Kriegsende wird dann für uns alle seine neue Nutzlosigkeit zum Symbol für die Entlastung von grossen Ängsten!

Bis 1940 müssen wir uns einschränken, 1941 ruft F.T.Wahlen zur *«Anbauschlacht»* auf. Denn nachdem Frankreich besetzt ist, die Achsenmächte sich bald die Hand reichen an der Rhone, Griechenland besetzt ist, auf dem Meer Schiffe versenkt werden, bangen wir um unsern kleinen Zufuhr-Durchschlupf bei Genf. (Der Schweiz fehlen fast alle Rohstoffe.)

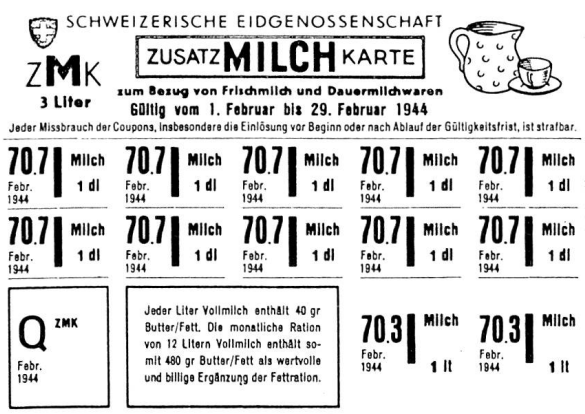
Das Militär ist in Alarmbereitschaft. Die Zivilbevölkerung setzt sich für die Versorgung ein. Miteinander sind wir festen Willens, durchzuhalten und frei zu bleiben. Trotzdem haben wir Angst. Alle.

«Unser Land steht vor einem der schwierigsten Abschnitte seiner vielhundertjährigen Geschichte.» Damit begründet Wahlen seine folgenden Forderungen (F.T.Wahlen, Dem Gewissen verpflichtet, Zürich 1966[5], S. 17 ff.):

«1. Eine äusserst sparsame, umfassende Bewirtschaftung aller Vorräte und Rohmaterialien mit dem Ziel, ihren Verbrauch auf eine möglichst lange Zeitdauer zu erstrekken.
2. Die äusserste Ausnutzung aller vorhandenen, auch der bisher nicht oder schlecht genutzten Rohstoffquellen des Landes, inbegriffen der Abfall- und Altstoffverwertung und die Herstellung von Ersatzstoffen.
3. Ein straff organiserter Einsatz aller vorhandenen materiellen Produktionsmittel an der Stelle, wo sie den grössten volkswirtschaftlichen Nutzeffekt erzielen können.
4. Ein ebenso straff organisierter Einsatz der menschlichen Arbeitskraft, vorab auf dem Gebiet der Lebensmittelproduktion, unter rückhaltloser Einschränkung aller nicht lebensnotwendigen Tätigkeiten.»

III.

Wer ein Stück Boden sein eigen nennt, pflanzt Kartoffeln und Gemüse für den Eigenbedarf. Ziergärten sind out. Fabrikareale und Fussballplätze werden gepflügt und der Belegschaft u.a. Interessenten zum Anbau von Lagergemüse oder Getreide zur Verfügung gestellt. Bis zu einer Höhenlage von 2000 m ü.M. werden Kartoffeln angepflanzt. (Die in den Höhenlagen gewachsenen kleinen, aber besonders gesunden Knollen tauscht man als Saat-


SCHWEIZERISCHE EIDGENOSSENSCHAFT
ZMK
3 Liter
ZUSATZMILCHKARTE
zum Bezug von Frischmilch und Dauermilchwaren
Gültig vom 1. Februar bis 29. Februar 1944
Jeder Missbrauch der Coupons, insbesondere die Einlösung vor Beginn oder nach Ablauf der Gültigkeitsfrist, ist strafbar.
70.7 Febr. 1944 Milch 1 dl
70.7 Febr. 1944 Milch 1 dl
70.7 Febr. 1944 Milch 1 dl
70.7 Febr. 1944 Milch 1 dl
70.7 Febr. 1944 Milch 1 dl
70.7 Febr. 1944 Milch 1 dl
70.7 Febr. 1944 Milch 1 dl
70.7 Febr. 1944 Milch 1 dl
70.7 Febr. 1944 Milch 1 dl
70.7 Febr. 1944 Milch 1 dl
Q ZMK Febr. 1944
Jeder Liter Vollmilch enthält 40 gr Butter/Fett. Die monatliche Ration von 12 Litern Vollmilch enthält somit 480 gr Butter/Fett als wertvolle und billige Ergänzung der Fettration.
70.3 Febr. 1944 Milch 1 lt
70.3 Febr. 1944 Milch 1 lt

gut ein gegen die grossen «Verzehrkartoffeln» tieferer Regionen.) Bäuerliches Grasland ist auf Kosten der Milchwirtschaft umgebrochen worden und bietet das bunte Bild der Selbstversorgung.

Die Bauern spannen wieder die «Meni», die Kühe, ein und suchen mit Eifer den Estrich ab nach noch vorhandenem Zuggeschirr. Denn der Treibstoff ist knapp und die meisten Pferde zum Militärdienst eingezogen.

Viele Bäuerinnen halten wieder Schafe, deren Wolle sie selber spinnen und verarbeiten. Überall in der Landwirtschaft leisten Leute vom Zivildienst willkommene Hilfe.

Auch in den städtischen Gärten ist es erlaubt, Hühner oder Kaninchen zu halten. Am Stadtrand wird es sogar möglich, mit Küchenabfällen in Nachbars Stall ein Schweinchen zu mästen. Alle haben sich inzwischen daran gewöhnt, den Küchenzettel der *Versorgungslage* anzupassen. «Die Rationierungskarte muss in den Läden so präsentiert werden, dass der Verkäufer die notwendigen Punkte herausschneiden kann.» Lose Punkte sind ungültig.

IV.

Man fängt an, mit Gramm zu rechnen, statt mit Kilogramm. Die Rationen sind aber stets so bemessen, dass die Frauen mit gutem Willen und Phantasie doch abwechslungsreich und gesund kochen können. Tips dazu werden unter Freundinnen und in Zeitschriften weitergegeben:

- «Eintopf spart Fett.»
- «Auch trocken kann geröstet werden» (aber Vorsicht! Teflonpfannen sind noch unbekannt).
- «Mehl lässt sich sehr gut ‹strecken› mit Kartoffelschnee.» (Kartoffeln gekocht schälen, die Schale ist dann dünner.)
- «Gemüseabfälle, wenn immer möglich für Suppen und Saucen verwenden, ebenso das Kochwasser. Deshalb wegen Nährwertverlust nur wenig nehmen und schwach salzen.» (Auch die Reste von den Servierplatten werden sorgfältig abgespült zum gleichen Zweck.)
- «Geräuchertes Euter oder Knochen 2–3mal auskochen wegen Fettgehalt.»
- «Milchkannen und -pfannen mit wenig Wasser ausspülen und in den Krug schütten.»
- «Haushaltrahm und Milchhaut für Salatsauce oder Gebäck verwenden.»

Helene Guggenbühl hat ein spezielles Kriegs-Haushaltungsbüchlein herausgegeben («Haushalten in der Kriegszeit», Schweizer Spiegel Verlag 1942, herausgegeben in Zusammenarbeit mit dem eidg. Kriegsernährungsamt).

Reichlich sind vorhanden: Kartoffeln, Gemüse, Obst und Kräuter. *Knapp* sind: Milch, Käse, Butter, Fleisch, Fett, Öl, Eier, Getreide, Hülsenfrüchte, Zucker, Kaffee, Tee.

Ausserdem gibt es fast unbeschränkt haltbares Apfelpulver, Dörrkastanien, getrocknete Kartoffeln, Dörrfrüchte und -gemüse sowie Süssmost und Birnenkonzentrat als Zuckerersatz. Frische Früchte sind teuer zu kaufen. Aber Gurken und Zucchetti aus dem eigenen Gartenbeet lassen sich bestens zu Kompotten verarbeiten. – Sollten Soldaten in der Nähe sein, lohnt es sich, ein Kesseli Suppe zu «erbetteln». Diese ist so kräftig, dass die Familie für eine ganze Woche versorgt ist mit Bouillon. Ist man aber doch einmal in Verlegenheit – auch in Kriegszeiten kann unerwartet Besuch kommen – gibt es in städtischen Volksküchen gute, billige Suppen zu kaufen. Studentenmütter erzählen, dass ihre Schützlinge Unmengen von «Gschwellten» mit punktfreiem Senf verzehren. Hühnereier sind ein Luxusartikel. Wer Phantasie hat, verwendet zum Kochen Eipul-

ver – bis einmal Typhus drin ist. Nachher versieht es den Dienst nur noch den ganz Schlauen, die sich drauf verlassen, dass nach dem Missgeschick die Kontrolle bestimmt einwandfrei sei. Bekommt man doch einmal ein richtiges Ei, kann man es ganz gut auch ohne Butter, in ganz wenig Wasser, zu einem Spiegelei braten.

Damit man sich unsere Möglichkeiten einigermassen vorstellen kann, einige Beispiele:

August 1941:
keine Hülsenfrüchte, dafür 2mal 125 g Kaffee, Extrakt, resp. Zusatz oder 400 g Kaffee-Ersatz.

November 1941:
4mal 100 g Vollfett, 150 g Halbfett oder 200 g Magerkäse oder Vollquark (resp. 400 g Magerquark).

1942:
Zusatzkarten für Schwerarbeiter (Fleisch, Fett, Käse). Immer mehr blinde Coupons, d.h. je nach Versorgungslage freigegebene und in der Presse publizierte Punkte (evtl. Reis, Teigwaren – für Tessin und Graubünden Polenta – 100 g Fleisch oder dito Käse). Kinder und Patienten sind stets bevorzugte Kartenbezüger.

Februar 1942:
2 Eier, im April sogar 4. So viele essen wir aber nicht an Ostern, wir legen sie in Wasserglas (= Natriumsilikat = Eierkonservierungsmittel) ein als Reserve.

Juni 1942:
Als Lockerung 125 g Zucker oder 250 g Konfitüre, eingedickter Fruchtsaft, kandierte Früchte, Sirup, Melasse oder 1000 g Kompott (eine normale Dose), je nach Angebot im Laden. Auf Spezialwünsche kann längst nicht mehr eingegangen werden.

Juli 1942:
Nur 1000 Punkte für Fleisch, nur 2 Eier, aber 50 g Eipulver. Weiterhin Eipulver, aber nur 25 g. Im ganzen wird die Zuteilung merklich kleiner, z.B. «500 g Zucker oder Honig oder Kompott gemäss Bewertungsliste».

September 1942:
Zusätzlich 200 g Schachtelkäse.

November 1942:
6 kg Brot, aber nur für Brot und Backwaren, nicht für Mehl. Neben allgemeinen Zusatzmarken auch Milch.

März 1943:
Normalration 13 l Milch (oder Pulvermilch oder Kondensmilch).

April 1943:
Normalration 6750 g Brot oder Backwaren. Zusatzzucker für Kinder. Dafür bekommen diese weniger Teigwaren. Man wird daran erinnert, dass man seine Einkäufe auf den ganzen Monat verteilen soll, damit sich die Produktion verteilt.

Dezember 1943:
Nur noch 3500 g Brot und 1 kg Mehl, davon wenn möglich 100 g weisses, 2 Eier, 50 g Speck oder Schweinefett. Umtausch von 250 g Fleisch in 100 g Käse oder 200 g Hülsenfrüchte möglich. Ebenso 100 g Butter, Fett oder Öl in 200 g Käse. Was auf der Karte steht, bekommt man immer, doch die Zuteilungsquantitäten schwanken stark. Es empfiehlt sich deshalb auf alle Fälle, sorgsam umzugehen mit den Vorsätzen.

Dezember 1944:
200 P. Fleisch.
Januar 1945: 950 P.

Dezember 1944:
6750 P. Brot.
Januar 1945: 6150 P.

Dezember 1944:
150 P. Kaffee
Januar 1945: 100 P.

Dezember 1944:
300 g Butter

Januar 1945: 400 g

Februar 1945:
Noch weniger Brot und Milch. «Die Milch wird täglich in gleichmässigen Mengen produziert. Deshalb soll auch der Konsument seinen Verbrauch auf den ganzen Monat verteilen.»

Mai 1945:
350 P. Fleisch, 4500 g Brot, 200 P. Ersatzkaffee, Tee, Kakao oder Nährmittel d.h. Ovomaltine u. ähnl.) und 200 g Butter.

Dass mit Kriegsende die Rationierung aufgehoben würde, wird sich als Illusion erweisen: Die Zuteilung im Juni 1945 unterscheidet sich kaum von früheren.

Juni 1945:
Zucker, Konfitüre, Honig etc., total 500 g Schokolade, Confiserie 100 P. Mehl, Mai oder Hirse 250 P., aber 400 P. Käse und 200 g Butter. Nur 950 P. Fleisch, aber 6000 g Brot oder Backwaren. 11 l Milch, 100 P. Kaffee.

Dazu der Vermerk «Das Ende der Mangelzeit ist noch nicht abzusehen, wir müssen deshalb weiterhin sparsam sein.»

Die Aufdrucke auf den Karten mehren sich:
- «Kriegsende heisst nicht Notende. Darum weiterhin vorsehen, vorsorgen. Vorab ist zu den Vorräten grösste Sorge zu tragen. Vergessen wir nicht, dass im Ersten Weltkrieg das Brot neun Monate, der Zucker sogar 16 Monate nach Kriegsende noch rationiert waren.»
- «Wie klein sind unsere Nöte gegen die Not der Kriegsgeschädigten.»
- «Jede Rationierung muss versagen, wenn Bevölkerung und Wirtschaft die im Interesse aller aufgestellten Vorschriften nicht einhalten.»

Auf der Karte vom Mai 1948 steht gross und breit als Zusatz:
- «Wem helfe ich im Mai? Dem Roten Kreuz.» (In diesem Sinne waren auf Weihnachten mit grossem Erfolg Glöcklein mit einem roten Kreuz verkauft worden.)

V.

Doch zurück zu den Kriegsjahren:

Von Mode wird längst nicht mehr gesprochen. Schon gar nicht bei den *Schuhen.* Wir kaufen nach Qualität und Konvenienz. Man muss einteilen, Prioritäten setzen. Geld allein genügt nicht, einen Haushalt zu führen. Die Fussbekleidung wird gepflegt: ausziehen, auslüften, minutiös ausstopfen mit Zeitungspapier oder Spannern, sofort reinigen. Daheim trägt jedermann «Finken», nach Möglichkeit Eigenkreationen aus punktfreiem Material. Selbstredend wird jeder kleine Schaden sofort geflickt. Gute Schuster sind gefragte Leute. Sie gehören fast zur Familie. (Meiner hat eine Stu-

be voll Kinder zu hüten, während seine Frau anderer Arbeit nachgeht. Deshalb pflege ich barfuss mit ihnen zu spielen und zu singen bis der Vater meine Absätze ausgebessert hat.)

Auf der Schuhkarte steht: 80 Punkte gültig für ein Jahr oder länger. (Oktober 1943 sind es nur 50.) Die Freigabe der Punkte und deren Gültigkeit werden durch das Rationierungsamt jeweils festgelegt. Wie da das Barfusslaufen der Kinder wieder Mode wird!

Ein wichtiges Thema im Haushalt ist auch die Pflege der *Textilien.* Um den Verbrauch möglichst tief zu halten, sind alle Textilien rationiert. Beispiel: 1941 15 P. für ein Jahr. Es gibt Karten für Männer, für Frauen und für Kinder nach Jahrgang. In der Presse wird veröffentlicht, welche Menge einem Punkt entspricht. Auch beim kleinsten Kauf achtet man auf Qualität. Jedes Stück wird sorgfältig behandelt. Über Nacht hängen die Kleider an der Luft, kleine Schäden werden sofort ausgebessert. Nicht nur die Hausfrauen tragen Schürzen und Überärmel, auch Beamte und Lehrer arbeiten in Überkleidern. Das hat gar nichts «Bünzliges» an sich, es ist eine Notwendigkeit. Der Ehrgeiz der Frauen ist es, nichts Verwertbares wegzuwerfen: Aus abgetragenen Herrenhemden schneidern sie Kinderkleider, Damenblusen oder Nachthemden. Zwei Männerhosenbeine werden mit etwas Geschick zu einem Damenjupe umfunktioniert. Ist ein Mantel abgetragen, trennt man ihn auf und näht ihn linksseitig wieder zusammen. Defekte Pullover ziehen wir auf, waschen die Wolle in Panamarinde, wickeln sie auf ein Brettchen zum Strecken und stricken mit wenig Zusatzmaterial einen neuen Pulli. Bei einem zu eng gewordenen löst man die Schulternähte und lässt einige Maschen fallen. Der Pullover ist jetzt weiter und sieht erst noch nett aus. Ein zusätzlicher Zierstich macht ihn noch schöner!

Strümpfe sind manchmal die reinsten Kunstwerke und erinnern an die Hose des grünen Heinrich, nachdem Knie, Fersen und Fussspitzen mit nur ähnlicher Wolle angestrickt wurden.

Die Ärmel der Winterkleider bekommen Strickborten oder man trägt «Stössli». Das hilft, den Mangel an Heizung auszugleichen.

In diesen Zusammenhang gehört auch das *Waschen und Reinigen.* Seife muss gespart werden, auf jeder Karte steht ein entsprechender Aufruf. Ungefähr die Hälfte des gewohnten Quantums wird uns zugeteilt, zu einem viel höheren Preis natürlich. Die Ration vom Februar 1941 sind 40mal 10 Einheiten für 2 Monate. Die Grösse dieser Einheiten hängt von der Versorgungslage ab, kann also wechseln. Hier bekommen die Kinder ausnahmsweise keinen Zusatz. November 1941: 150 P für 2 Monate. Davon für Männer maximal 60 g Rasierseife (oder 150 g Creme), für Frauen und Kinder 50 g Shampoopulver (oder 150 g flüssig). Im Badezimmer liegt die Seife auf einem Gitter oder die Rückseite ist mit Stanniol belegt, um das Auslaufen zu verhindern. Die kleinen Reststücke näht man in ein Stoffsäcklein und gibt es der Kochwäsche bei. Wer kann, sammelt Regenwasser in einer Tonne oder aus einer Spezialklappe an der Dachtraufe. Denn Regenwasser reduziert den Seifenverbrauch um die Hälfte.

Der Waschtag ist ein sehr anstrengender Tag für die Frauen: Am Vorabend wird die Wäsche in Sodawasser oder Aschenlauge eingeweicht, am Morgen tüchtig durchgestöpselt in diesem Bad, dann ist sie schon halb gewaschen. Holzasche (am besten Buche) wird in ein Tüchlein eingebunden und im Waschzuber mit heissem Wasser übergossen. Bis zum Abend stehen lassen. Das «Pünteli» herausnehmen (ausdrücken!) – und die Lauge ist gebrauchsfertig. Stark Beschmutztes bürstet man vor dem Kochen mit Kernseife auf einem Brett, normale Wäsche wird auf dem gerippten Waschbrett im Trog behandelt. Maschinen gibt es kaum, aber man hilft sich gegenseitig. Nur Bessergestellte können sich eine Waschfrau leisten. Die gebrauchte Wäschelauge wird für Putzarbeiten weiterverwendet. (Deren gibt es recht viele vor dem Zeitalter der Teppichböden!) Teppiche klopft man an der Stange oder noch besser im frischen Schnee aus und reibt sie dann mit feuchten, gebrauchten Schwarzteeblättern ab.

Mit Salmiakwasser bürstet man nach der

Grobreinigung die Herrenkleider. Ist kein solches greifbar, mit Kartoffelschalenabsud. Auch Brennessel und Efeu eignen sich zum Regenerieren von dunklen Stoffen, alle drei auch zum Waschen derselben. An Stelle eines Weichspülers ein Schuss Essig ins letzte Spülwasser frischt die Farben wunderschön auf. Wenn ein helles Kleid wirklich nicht mehr sauber wird, färbt man es dunkler. Übersömmert werden Wollsachen in einer Arventruhe oder mit einem Wermuthzweig in möglichst frisches Zeitungspapier gewickelt. (Motten hassen den Geruch von Arvenholz, Wermuth und frischer Druckerschwärze!)

VI.

Es ist aber beileibe nicht so, dass die fraulichen Leistungen verkannt werden. *Unsere Männer,* die ja auch nicht zum Vergnügen Wache stehen, sind dankbar. Manch einer erbittet Urlaub, damit seine Frau etwas ausspannen kann. Der eine oder andere hat ihr zuliebe den Viehstand verkleinert, weil es ihm weh tat, die geliebten Hände vom Melken blutend wieder zu sehen. Umgekehrt suchen die Frauen Kontakt zu den militärischen Vorgesetzten. Die einen, um den Ehemann für die Heuernte oder für wichtige Geschäftsentscheide frei zu bekommen, die anderen, damit der Vater länger im Dienst behalten werde. Denn kinderreiche, von der grossen Krise und der Vorkriegsarbeitslosigkeit besonders betroffene Familien können sich oft dank der Ausgleichskasse finanziell erholen.

Wo immer möglich gehen die Vorgesetzten auf solche Anliegen ein. Es geschieht viel Positives, das nicht an die grosse Glocke gehängt wird. Wer Mühe hat mit Geld und Rationen, das sind die alten Leute (AHV gibt es noch keine!). Die Punkte reichen nicht für allzuviele Butterbrote und Kaffee. Gerösteter Weizen und selbstgezogene Zichorien (geröstete Wurzel der Wegewarte) sind ein sehr mässiger Ersatz. – Wie schön, wenn die Kinder mehr Äpfel essen und dafür Kaffee- und Buttermärkli für die Grosseltern sparen. (Der Götti bekommt ein paar Fleischpunkte zu Weihnachten!)

Das Beste ist aber stets für unsere *Soldaten* reserviert. Sie werden von der Armee so gut wie möglich verpflegt. Trotzdem freut sich jede Familie, gesparte Schokolade und andere Raritäten ins wöchentliche Wäschesäcklein zu stecken. Die Kinder zeichnen, teilen dem Vater mit, was ihr Herz bewegt. Viele Ehepaare schreiben sich wieder. Denn Militärpost wird gratis spediert. Viele, vor allem ältere Frauen, stricken auf Weihnachten hin für die Soldaten. Im Wartezimmer unseres Arztes liegt neben den Zeitschriften stets eine angefangene Strickarbeit. Wenn jede Patientin nur ein paar Nadeln fertigbringt, entsteht bis zum Christfest ein ganzer Korb voll Socken, «Stössli» und Stirnbänder für die Soldatenstube des Frauenvereins. Jeder Wehrmann, der über die Festtage nicht daheim sein kann, bekommt ein Päckli, begleitet von einem Kinderbrief, der aus irgend einer Schweizer Schulstube stammt.

Nicht jedermann hat ein *Radio.* Deshalb trifft sich «das ganze Haus» und hört die Nachrichten von Beromünster oder am Freitag die «Weltchronik von Prof. v. Salis». Ab 1942 fiebern wir mit auf der Seite der Alliierten. Das Bonmot zirkuliert: *«Die Schweizer arbeiten sechs Tage für Hitler, am Sonntag beten sie für den Sieg der Alliierten.»* Dieser Satz legt unsere ganze hochdramatische, lebensgefährliche Abhängigkeit dar. Die deutschen Bomben über England, der erzwungene Rückzug von Rommel in Afrika, der Kampf um Stalingrad, die Landung in der Normandie und ähnliche Nachrichten erregen auch uns politisch Ahnungslose zutiefst. Wir sind voller Bewunderung für die tapferen englischen Frauen und begeistert vom Film, der festhält, wie sie in ihren Gärten selber kleine Unterstände bauen für ihre Familien.

Wer aber meint, die Frauen seien über Pflichten und Heimweh griesgrämig geworden, der irrt sich. Es wird gekichert, geflüstert und getuschelt wie eh und je in der weiblichen Welt. Eine Teegesellschaft kann auch fröhlich sein, wenn das Naschwerk bloss aus einem mit Kondensmilch und gemahlenen Mandeln überbackenen Zwieback besteht! Auch ein

sportlicher Sonntagnachmittag in der näheren Umgebung liegt drin.

Materielle Einschränkungen fördern kreative Ideen. So schenken wir einer Freundin zur *Hochzeit* Knopflöcher, die wir an einem fröhlichen Nachmittag in ihre Kissen und Deckenüberzüge nähen. Hochzeiten sind immer ganz grosse Ereignisse. Ob in Uniform, in Tracht, in Weiss oder Zivil, ein Fest wird es immer. Zwar hält sich der Luxus, der Zeit entsprechend, in Grenzen. Kirchenheizung, Saalbeleuchtung und Essen, alles «auf halben Touren». (Jeder Gast bringt seine Mahlzeitencoupons mit, was und wieviel der Gastwirt dafür servieren darf, bestimmt von Fall zu Fall das Rationierungsamt.)

Dazu für die ganze Gesellschaft *ein* Taxi. Das gilt schon als nobel. Die Hochzeitsreise wird meist auf bessere Zeiten verschoben. Doch die Freude am Dasein ist bewusster denn je. Der ganze Ort feiert mit.

Konzerte, Theater, Vorträge besuchen wir Frauen in Gruppen. Die Verdunkelung hält uns vom «Alleingang» ab, ganz besonders bei leerem Mond. Zur Sicherheit halten die am Rand Gehenden einen Knirps oder einen alten Schlüsselbund in Bereitschaft.

Besonders freuen wir uns an den Gastspielen des Kabaretts «Cornichon», Aufführungen, die von der «geistigen Landesverteidigung» für die Soldaten organisiert sind. Es ist schön, die Texte auch zu kennen, von denen die Wehrmänner in ihren Briefen erzählen, darüber zu diskutieren.

Steht aber in einem lang ersehnten Schreiben zum Schluss «Wir dürfen nicht sagen, wo wir sind», wird es bedrückt zusammengefaltet.

Auch die *Bälle* sind vom Krieg geprägt: Es gibt Tanzereien unter Mädchen, sehr fröhliche – es gibt Soldatentanzereien ohne Frauen. So gut wie möglich halten die Vereine ihre Tradition der gemütlichen Abendunterhaltungen aufrecht. Ab und zu organisiert eine militärische Einheit einen richtigen Ball, zudem die Frauen und Freundinnen der Wehrmänner geladen sind. Diese Bälle sind für uns, im Bewusstsein, dass jedes Fest, jedes Wiedersehen das letzte sein könnte, Höhepunkte, wie man sie sich in Friedenszeiten gar nicht vorstellen kann.

Die übliche Begrüssung unter Frauen in diesen Jahren: «Wann kommt er in Urlaub?» So ein Urlaub beinhaltet dann Glück, Probleme, immer wieder Abschiedsschmerz. Es bleibt die ständige Ungewissheit, das bange Warten.

Endlich kommt dann doch der Tag, an dem die Glocken den Waffenstillstand einläuten, die Verdunkelung aufgehoben wird . . .

Aus den jungen Mädchen von damals sind Frauen geworden. Frauen voller Dankbarkeit, dass unsere Kinder nicht hungern, unsere Männer nicht kämpfen mussten, wie so viele andere . . . Darin mit gründet wohl das grosse Engagement für die Kriegsgeschädigten anderer Länder in den folgenden Jahren.

Euch, unsern Enkeln, die so viele Möglichkeiten haben, wird es schwerfallen, uns zu verstehen. Diese ungeheure Konzentration von Leben bleibt Euch vorenthalten. Erst im Nachhinein wird man gewahr, wieviel ungeahnte Kräfte frei werden in Notzeiten, wie viele ungeahnte Qualitäten man entwickelt – und sei es nur die, Einschränkungen gelassener hinzunehmen als «verwöhntere» Generationen.

Wie jeder einzelne hat auch jede Zeit ihre Mühen mit sich und der Welt. Der klare Blick, sie zu erkennen, der Mut, sich ihnen zu stellen, weisen den Weg zum Wesentlichen, zum erfüllten Menschsein.

Den klaren Blick und den Mut, Dich dem Leben zu stellen, hat Dir ein gütiges Geschick in die Wiege gelegt. Trage Sorge zu diesen Gaben und setze sie ein, Dir selbst und Deinem Mitmenschen zum Wohl – –.