

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 44 (1968-1969)
Heft: 4

Artikel: Die PdA im Bundesrat
Autor: Zimmermann-Ruoss, Marie-Louise
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1079024>

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

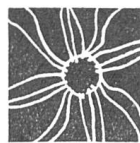
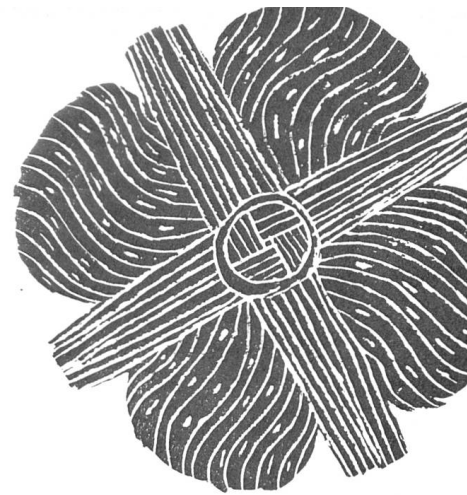
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 15.01.2026

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



«Die meisten schweizerischen Arbeiter wählen PdA; diese Partei ist im Bundesrat vertreten.» — «Die Gemeinde spielt in der Schweiz keine politische Rolle, sie befaßt sich nur mit Bagatellfragen.» — «Das schweizerische Schulwesen wird vom Bund geregelt.» — «Unter dem Bund versteht man die Gesamtheit aller Bundesbeamten.»

Solche Vorstellungen — wörtlich zitiert — machen sich im Jahre 1968 schweizerische Mittelschüler, also intelligente junge Menschen, die seit zehn und mehr Jahren unsere Schulen besuchen. Sie begegneten mir, als ich an der Auswahl junger Stipendiaten teilnahm, die unser Land während eines Jahres in Amerika vertreten sollen. Zugegeben, so ahnungslos war nur ein kleiner Teil der Bewerber. Andere zeigten sich sehr gut informiert — aber fast ausschließlich auf Grund ihres eigenen aktiven Interesses, oftmals angeregt durch ihre Familie. Die übrigen aber hatten die grundlegendsten staatsbürgerlichen Begriffe einfach «noch nicht gehabt».

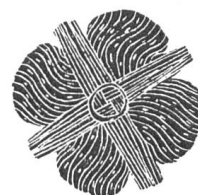
Ich ließ mir dann sagen, daß in höheren Klassen der staatsbürgerliche Unterricht an unseren Mittelschulen doch noch einsetzt und an einigen Schulen sogar in vorbildlicher Weise durchgeführt wird. Das ist schon ein großer Fortschritt gegenüber der völligen Vernachlässigung des Bürgerunterrichts, die zu meiner Schulzeit an unserem Gymnasium vorherrschte. Trotzdem scheint es mir zu spät und zu wenig.

«Ich interessiere mich eben nicht für Politik», führte eine Schülerin als Grund für ihre Unkenntnis an. (Das Mädchengymnasium, das sie besucht, hat Staatskunde nicht einmal im Lehrplan.)

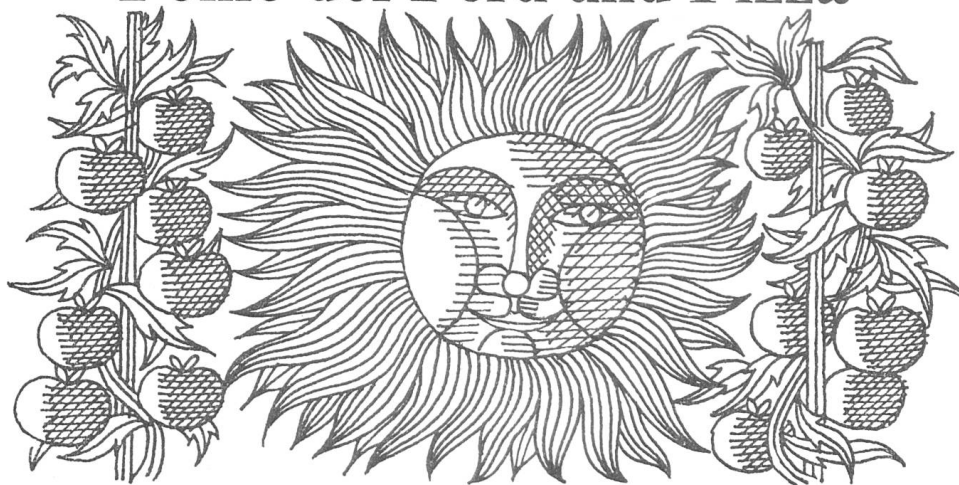
Viele Schüler interessieren sich auch nicht für Latein; in diesem Fach aber zwingt man ihnen — nolens, volens — während Hunderten von Unterrichtsstunden ausgedehnte Kenntnisse auf. Daß sie mit siebzehn Jahren vollständig blind sind für das Gemeinwesen, das sie umgibt und trägt, das läßt man durch.

Müßte nicht ein staatsbürgerlicher Unterricht, der mehr hinterlassen will als ein paar blutleere Begriffe, einen Schüler während Jahren seiner Ausbildung begleiten, wie der Unterricht in der Muttersprache? Die Klagen über stoffliche Überlastung sind sicher berechtigt, und ich möchte keineswegs für noch mehr Unterrichtsstunden eintreten. Aber ließe sich nicht im Rahmen der bestehenden Geschichts- oder auch Deutsch- und Fremdsprachstunden Raum schaffen für eine kontinuierliche Diskussion des innen- und außenpolitischen Geschehens? (Auch in bezug auf das Weltgeschehen sind nämlich die Kenntnisse alles andere als fundiert.) Amerikanische Schulen zwingen ihre Schüler wenigstens zum Zeitungslesen, indem sie am Ende jeder Woche ihr Wissen über aktuelle Ereignisse mit ein paar Stichfragen prüfen.

Ich meine, wenn unsere jungen Leute das Recht haben, gegen unser politisches «Establishment» zu protestieren, dann müßten sie auch die Pflicht haben, dieses Establishment zum mindesten zu kennen.



Pomo del Perù und Pizza



Die Spanier haben im 16. Jahrhundert den «Pomo del Perù» aus dem Lande der Inkas in ihre Heimat gebracht. Wer hätte damals gedacht, daß die heute «Tomate» genannte Frucht erst nach vier Jahrhunderten allgemeine Beliebtheit in der Kochkunst finden würde? Zwar ist sie in den Ländern südlich der Alpen bald sehr geschätzt und im 18. Jahrhundert auch nach Südfrankreich gebracht worden; doch als die Revolutionäre Marseilles 1789 nach Paris kamen, waren sie erstaunt, nirgends in den Gaststätten Tomaten essen zu können. In den nördlichen Teilen Europas diente die Tomate vorerst zu Dekorationszwecken, etwa auf Fleischplatten; erst allmählich fand sie das Gefallen der Esser. In Italien, wo sie bald beliebt wurde, und wo man begann, sie zu Mark einzukochen, ging sie die Ehe mit der Pizza ein. Eine Pizza ohne Tomate ist nämlich gleichbedeutend einem Mahl ohne Käseplatte. Und ein solches Diner, wo am Schluß der Käse fehlt, vergleicht der Philosoph des Geschmacks, Brillat-Savarin, mit einer Schönen, der ein Auge fehlt.

Der Ausdruck «Pizza» bedeutet in Rom Gewicht, Ziegelstein auf dem Magen, und populär titulierte man damit auch einen lästigen Kerl. In der Kochkunst aber ist die Pizza eine Wähe aus Brotteig, mit Tomaten und Käse belegt und mit Origano bestreut, mit Olivenöl beträufelt und im Ofen gebacken. Das ist die klassische Pizza, wie sie ins übrige Europa gelangt ist. Der Belag wird je nach

Gegend und Geschmack verändert; Sardellenfilets, schwarze, grüne, gefüllte Oliven, Salami, Mortadella, am Meer auch Thon kommen hinzu, und statt Brotteig bildet geriebener oder gar Blätterteig Boden und Rand. Als Käse eignet sich in erster Linie Mozzarella, aber auch Schweizer Emmentaler und Greyerzer machen sich gut.

Wenig bekannt, aber empfehlenswert, ist bei der Pizza die Verwendung von Tomatenpurée. Streichen Sie einfach aus der Thomy-Tube eine Schicht des fruchtigen Marks auf den Teigboden, verteilen Sie darüber den Mozzarella in Flocken oder den grob geraffelten Schweizer Käse, geben Sie etwas Salz und Pfeffer über das Ganze, wobei Sie auf den Salzgehalt des Käses und eventuell verwendeter Sardellenfilets Rücksicht nehmen. Letztere werden der Länge nach halbiert und sternenförmig angeordnet. Dann mit Origano (*origanum vulgare* L.) bestreuen und mit einigen Tropfen Öl beträufeln.

Und noch ein Tip: Zwei bis drei Minuten bevor die Wähe im Ofen gar ist, mit einer Schöpfkelle in der Mitte eine Vertiefung eindrücken, ein Ei hineinschlagen und kurz fertig backen.

Das dreifach konzentrierte, äußerst reiche Thomy Tomatenpurée eignet sich aber nicht nur zur Zubereitung einer köstlichen Pizza. Es findet vor allem auch rege Verwendung bei Saucen jeglicher Art, bei Suppen und zum Abschmecken von würzigen Fleischgerichten.



Thomi + Franck AG Basel

Seit über 100 Jahren
im Dienste der Tischkultur

