

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **18 (1936)**

Heft 23

PDF erstellt am: **09.08.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

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

Hauswirtschaft und Erziehung

Der Schönheitsfimmel des Kindes

Die Sehnsucht nach dem Schönen gehört zu den Urtrieben der Seele. Im Kinde ist der elementare Kunsttrieb mit dem Trieb und der Liebe zum Schönen drastisch ausgeprägt.

Es fällt sich in dieser selbstgebauten Welt glücklich, selbst wenn es äuglich in den jämmerlichsten Verhältnissen lebt. Ein alter Solzklub kann ihm das Wunder eines Menschenkindes erleben, einer schätzbaren Golsuppe haucht es die ruhende Seele ein.

nähren. Wir leben in einer Zeit, wo das Gemüt unter dem Erwerb von Wissen und Abneigen zwecks Verdienbeschaffung oft beramnt. Wo der geistige Kampf uns Dajen den Menschen aus dem Reich der Phantazie und der Ideale reißt und sein Herz verdrängt.

Wenn wir am Rande den Schönheitsfimmel zu entfalten suchen, in Natur und Kunst, in Phantazie und Religion, so bringen wir nichts Fremdartiges an das Kind heran, sondern hegen und pflegen nur, was von selbst zur Entfaltung drängt.

Harmonische Bildung fördert auch künstlerische Erziehung. Nicht zu einem trigen Intellektualismus, sondern zur Pflege des Schönen, des Duldschönen, des geistigen Ausdrucks. In der Kinderhand soll die Freude am Schönen geweckt werden, an sich kleine Verdrängungen, Neigungen, helfen dazu: Schere, Bleistift, Biberbuch, die Nadel, vor allem aber Blumen, Früchte, Beeren, Pilze, ja Feld, Wald, die Berge, die Täler, die Seen, also Spaziergänge und Umhauungsunterricht im Garten des lieben Gottes.

Die Erziehung zum Schönen darf im Kinde nicht unterdrückt werden, soll es einmal innerlich reißt werden und dies selbst dann, wenn es äuglich betelarm ist.

überhaupt noch möglich sei, so weist dies wohl darauf hin, daß es in mancher Familie an solchen gemeinsamen Ausdrücken mit den heranwachsenden Kindern gefehlt hat, daß da die innere Verbindung zu ihnen einmal abgebrochen und nicht wieder geknüpft worden ist.

Wir können lernen...

Ein Filmopereur erzählte kürzlich sehr anschaulich in einer Tageszeitung von Filmaufnahmen auf der Insel Bali und in Grönland, bei denen er sich sehr bewußt habe, die Schauspielerei — es waren Eingeborene, als Laienspieler — ganz sich selbst spielen zu lassen.

„Nawarara kommt zum Zeit ihrer Brüder, hört sie von außen über ihre bevorstehende Heirat reden und läuft auf der Zeitwand. Ein kleiner Junge beobachtet sie von weitem, lacht sie an. Nawarara, ertrappt, verjagt den Vurschen, den dreijährigen komischen Henning.“

„So wurden wir erzogen!“ schließt der Berichtsteller.

Es ist nicht so leicht zu erkämpfen. In Begn kann man nicht bestimmen von seinen Sorgen. „Hat der Kleine alles, was er braucht? Ist das Essen bereit?“ Altes und nach aber verdienlich sich die Gedanken und die Gerüche des täglichen Lebens dämpfen sich: es ist die Stunde, in der die Gedanken entziehen, die man sonst immer zurückdrängen muß; die Gedanken des eigenen Selbst.

Es tut gut, von Zeit zu Zeit über sich nachzudenken, nicht zu vergessen, daß man auf Mutter, Hausfrau und Gattin ist. Es tut gut, sich der hohen Ziele zu erinnern, die man sich seiner Zeit gestellt. Waren es eben viele Illusionen? Aber nein: eine Stunde der Ruhe und des Nachdenkens erlauben uns, das fähige Vertrauen unserer Jungsgejahre wieder zu finden und dieses wiedererfundene Vertrauen wird für den ganzen Tag und für alle die Tage, die nachfolgen, schöpferischen Einfluß ausüben.

„Und dann gibt es Bücher.“ „Aber“, antwortete Sie mir, „ich kann mich doch nicht mitten im Tage zum Lesen hinsetzen.“ Und warum nicht? „Reißt dies denn keine Pflicht nicht erfüllen? Im Gegenteil! Auf solche Weise erneuerte Gedanken erlauben uns, uns mit neuer Freude ans Werk zu machen. Diese Stunde der Ruhe soll seinen vollkommen von unseren täglichen Sorgen lossetzen. Man muß diese schöpferische Angst, seine Zeit zu verlieren, belegen; mit Strampflücken und Sockenausbessern kann man sich nicht wirklich entziehen, denn mit den Woll- und Seidenfäden laufen gleichzeitig die Fäden unserer Sorgen, von denen wir uns zu unserem eigenen und zum Wohle der Unseren von Zeit zu Zeit befreien müssen.“

Wollen wir nicht so lange wie möglich jung bleiben? Dieses Bedürfnis ist uns so zwingend, je größer die Anforderungen sind, die das tägliche Leben von uns verlangt. Dazu aber müssen wir die Kraft haben, uns diese tägliche Stunde zu erobern, von der wir sagen können: „Sie gehört mir allein und ich gebäre darin ganz mir selbst.“

(L'enseignement ménager)

Zum Butteraufschlag

Mit einem wahren Entzücken haben die Hausfrauen den wackeren „Preisauflauf“ auf Butter um 40 Rappen von 3.60 auf 4 Franken per Kilo erfahren. Dies bezug in einem Moment, wo auf Auslandsbutter ein Verschlag von 1 Franken per Kilo franko Schweizergrenze erfolgt. Daß diese Butterpreisverhöhung in allen Kreisen der Bevölkerung den lebhaftesten Protest hervorruft, ist absolut gerechtfertigt, wenn sogar aus den Kreisen der Butter- und Käsefabrikanten dieser Preisauflauf als unmotiviert bezeichnet wird.

Am allgemainen traut man der Hausfrau zu, daß sie kammfornen sich eben in das Anbänderliche solcher Verfügungen flügen. Nach und nach aber wachen auch die Hausfrauen auf und überlegen sich, ob solche Maßnahmen gerechtfertigt und tragbar sind. In diesem Fall scheint die Berechtigung auf sehr hohem Niveau zu stehen, da es einer kantonalen Käse- und Butterdetallistenverband öffentlich protestiert gegen diese Erhöhung und in aller Form in der Presse erklärt, daß sie gegen ihren Willen von der landwirtschaftlichen Abteilung des Volkswirtschaftsdepartements beschlossene worden sei. Auch über die Tragbarkeit einer solchen Erhöhung sind starke Zweifel berechtigt, und in allen Kreisen gehen auch der Frauen langsam die Augen auf über die Diskrepanz zwischen dem, was in Berlin gesagt und dem, was in Bern getan wird. Überall herrscht Arbeitslosigkeit und Lohnabbau, reduzierte Einnahmen aller Art, ständig vermehrte Steuerbelastung und in allen Schichten der Bevölkerung muß oft unter größter Sparsamkeit das vermehrte Einkommen mit den selten vermehrten, aber oft vermehrten Ausgaben in Einklang gebracht werden. Daß der Staat Geld braucht, das beruhen auch die Frauen, so bumm sind sie wirklich nicht. Aber wie in gewissen Gebieten des Staates und der Wirtschaft oft gehandelt wird, das verstehen sie oft nicht. So ist zum Beispiel fähig ein Geschäft, seit langem schon, es müsse mehr Milch, mehr Butter, mehr Käse konsumiert werden. Das trägt unter Nachfrage nach Emmentalerkäse aus dem Ausland diesen Winter nur ein beschränktes Quantum hergestellter wurde, daß die Keller vieler Exportoren fast leer sind und Verteilungen in an der Käse- und Butterpreise werden müssen! Nach verschiedenen Ländern hat man mit den Exportpreisen aufgeschlagen, um einen vermehrten Export zu vermeiden!

Solche Milch-Käse-Butter-Politik allerdings können die Frauen nicht verstehen — auch viele Männer nicht. Aber nun ist es einmal so, daß da, wo Vorräte überhaupt noch angelegt werden können und an Butter-Einkäufen gedacht wird, der Hausfrau die Ausgabe gegenüber dem Wachsen um 1.10 bis 1.40 Franken per Kilo höher zu stehen kommt. Um gleichen Zeitpunkt leuchtet von allen Plakatwänden die freundliche Aufforderung an die Hausfrauen, ständig Butter einzufrieren! Da man sich eigentlich an der verantwortlichen Stelle Gedanken darüber gibt, was für ein Höhe darin liegt? Mühen wir mit dem Verschlag diese teure Restame bezahlen?

Die Familie als Erziehungsgemeinschaft

Aus einem Vortrag von Prof. Dr. Stettin über die Familie, seien für einige Gedanken festgehalten. Die Ausführungen waren besonders an Pädagogen Erzieherarbeit orientiert, da der Vortrag im Anschluß an pädagogische Vorträge im Pädagogium stattgefunden hat.

Pestalozzi hat, wie vor ihm Rousseau, eingeschrieben, daß das Kind zu seiner Entwicklung der Freiheit bedarf, aber durch seine praktische Erziehungstätigkeit gelangte er bald zur Überzeugung, daß der Mensch ein nicht weiches, schadenstüchtiger Faktor der Erziehung ist und sein muß. Scherzhaft den Erzieher charakterisiert das Wort: „Der Mensch ist zum Kinde, das ein Wohlgefallen nicht führen und doch ähnlichen Verhältnissen ist: Gott ist der Vater aller Menschen.“ Aus dem Vaterverhältnis entwickelt sich bei Pestalozzi das Mutterverhältnis zum Kinde, das noch höher einzuschätzen ist. In „Wie Gertrud ihre Kinder lehrte“, legt Pestalozzi die noch tieferen Zeugnisse des Mutterverhältnisses dar.

Wie kann die Mutter das Kind beeinflussen? Einmal durch die Sprache, in ihrer mütterlichen, instinktmäßigen Art; niemand bezwingt dem Kinde eine so feine anfängliche Sprachbildung, auch nur die Mutter. Die vornehmlichsten jedes Jahre des Kindes sind für sie die schönsten Zeit; was sie aber dem Kinde während dieser Zeit-Nähe an Sprachgut nicht vermittelt, wird sie ihm nie mehr beibringen können.

Im Kinde den Selbstwillen entwickeln, ist ebenfalls eine Beeinflussungsmöglichkeit, denn indem das Kind, obgleich noch klein und unbeholfen, in der Arbeit mitzubeziehen sucht, wird es in die erste Arbeitsgemeinschaft und Verbindung der Familienmitglieder eingeführt. Freilich findet sich in unserer Zeit die Familie in weit geringerer Weise als früher zu gemeinsamer Erwerbsarbeit zusammen; andererseits werden die Kinder über mehr freigezeit, und die kann zu gemeinsamer Arbeit in der Familie benutzt werden. Auch die Zeit für gemeinsames Spiel er aufgewendete Zeit ist nicht verloren, denn im Spiel erschließt sich der Charakter des Kindes, seine Anlage zu geistiger Selbsttätigkeit oder bloßen Nachahmungseignung, zu egoistischer oder altruistischer Einstellung den Menschen gegenüber usw. Die guten Kräfte des Kindes lassen sich dabei anregen, steigern, die andern zurückdrängen.

Sehr wichtig ist dann, daß man mit den Kindern in ihren späteren Lebensjahren die Lebensfragen der Familie in Betracht, in der Art, wie Pestalozzi in Burgdorf mit den Zöglingen über ihre Wünsche, Leistungen, Erfolge und Mißerfolge gesprochen, in Liebe und Vertrauen zu ihnen neue Vorkänge und Entschlüsse erörtern und für sie gefährt hat. Durch solches Sorgenleben bleiben die Eltern mit ihren Kindern verbunden und streben außerdem in der gleichen Richtung mit ihnen. In „Wie Gertrud ihre Kinder lehrte“, ist uns ein Muster zu solcher Aussprache gegeben.

Wenn heute etwa die Frage auftaucht, ob ein Zusammenhang der Kinder mit dem Elternhaus

„Eine Stunde, die dir gehört“

Einmal im Tage gibt es eine Stunde, die dir gehört. Einmal wenigstens während des Tages muß ich davon befreit sein, fortzuführen zu hören. Mutter, mach dir diese Mutter zu! „Juch!“ Als ich die Erhebung dieser Ruhepause gemacht hatte, hatte ich kein ganz ruhiges Gewissen. Aber ich habe die tiefe Notwendigkeit davon rasch eingesehen. Ich habe die Erfahrung darüber während eines Lebens voll Arbeit machen können.

Es ist notwendig, daß die Mütter und die Hausfrauen auch Gelegenheit haben, an sich selbst zu denken und nicht fortwährend an andere. Ihre allfälligen Pflichten binden sie mit fast unzulässigen Fäden und langsam verringert sich ihre Eigenart, wird ihr tiefstes Innere ausgelöscht. Dieses verleihe sich aber, das nicht verwechselt werden darf mit den egoistischen Forderungen des oberflächlichen „Ich“ will aufhören und gequillt sein, damit es schöpferisch werden könne. Nicht daß es sich darum handelte, plötzlich große Dinge zu erfinden; es gibt Schöpfungen, die sich unspürbar vorbereiten und zeilen können während einer kurzen Ruhepause, die dazu bestimmt ist, die Nerven zu stärken und wieder Mut zu gewinnen. Eine Stunde Ruhe!

Was sagt die Frau, vor allem die Hausfrau, zu dieser Forderung? Sie ist nicht ruhig, sondern wir nicht davon ein lautes Echo machen wollen? Sagen Sie Ihre Ansicht, teilen Sie Ihre Erfahrungen mit. Wir danken zum voraus. Ad.

Warum und wie ich mein Brot selbst backe

Meine Heimat ist der untere Aargau, der zur Zeit meiner Jugend ein ausgeprägtes Ackergebiet gewesen ist. Meine Großmutter und meine Mutter haben immer selbst gebacken, ich hatte sie immer sehr bewundert darum, aber ich durfte nie mitgehen so lange ich zu Hause war.

Als der Krieg ausbrach, hatte ich bereits fünf Kinder, und da es uns an Brot und Vieh mangelte, fing ich an selbst zu backen und es gelang mir recht gut. Im Jahre 1915 hatte ich mit dem ersten Kriegsjahr die ersten Erfahrungen übernommen. Jeder war alles Gasstuch, was mir persönlich von Anfang an nicht jagte. Aber die Bauern der heiligen Gegend jagten mir, man könne hier kein Getreide mit Erfolg anbauen, der Boden sei zu schwer.

Ein Sprichwort sagt: „Nur leht beien“, ein anderes aber: „Hilf dir selbst, dann hilft dir Gott!“

Wir kamen in Not, in große Not. Wir hatten sehr viele Krantheiten in der Familie, ich selbst war drei Jahre lang furchbar krank und zu einer Krüppe geworden. Das Alltägliche für mich aber war, daß ich meinen Kindern in jenen schweren Zeit, 1915-1918, nicht genug Brot zu essen geben konnte, trotz den 20 Jucharten Sand! Ich wurde dann von allen meinen schweren Leiden geheilt durch Rohkost!

Darnach fing ich an, biologischen Landbau zu treiben. Nicht baute ich genug Weizen, und begann ihn nach Dr. Richter-Denners Vorschritt als Schrotbrot zu backen. Es war aber sehr umständlich, weil nicht jeder Müller mir dies Mehl zubereitete. Da half ich mir auch da wieder selbst. Wir kauften eine Schrotmühle von Hausenbach und malten unter Getreide selbst.

Nun backen und essen wir schon seit dem Jahre 1921 Schrotbrot zu 97 Prozent ausgemahlen. Dies Brot ist, wie allen weiß es aus biologischen Gründen, heute das heißt ohne Weiz, Hauche und Ausbänderung gebacken wird, hochgradig vollwertig und gesundheitsfördernd zum Aufbau von Knochen, Zähnen, was auch besonders auf den Stoffwechsel günstig einwirkt. Hier mein Rezept:

50 Prozent Roggen und 50 Prozent Weizen werden kurz vor dem Backen gemahlen, damit die Dufstoffe nicht verloren gehen. Dann wird das Mehl in die Mühle geschüttet. In der Mitte mache ich eine Ovale, gebe die in Wasser aufgelöste Hefe hinein oder am Abend vorher angeheite Gramen auf. Ritz und quill wenig Zeit. Dann wird alles mit so viel Wasser gefahrt, bis ein feiner Teig entsteht. Das sogenannte Kneten besteht bei mir aus drei Teilen: (wie ich es bei meiner Mutter und Großmutter so oft sah). Erst mit offenen, gereinigten Fingern alles gut durcheinander gemengt, dann fange ich an mit zugehenden Zäu-

ten richtig zu kneten, bis alles so glatt ist, daß sich der Teig von selbst von den Fingern löst. Dann fange ich an, je nach der Größe des Formen Brot zu rollen. Ich brauche ob bis auf den Grund alles gut gemengt ist, die Mühle sauber gekratzt und der Teig in 3-4 großen Teilen schön glatt gearbeitet, ähnlich wie man Feinschneidung auf dem Brete glatt arbeitet.

Nun wird das Ganze in der Mühle mit einem Zuch bebeckt und etwa 2 Stunden ruhig gelassen. Dann fange ich an, je nach der Größe der Formen Brot zu rollen. Ich brauche ob bis auf den Grund alles gut gemengt ist, die Mühle sauber gekratzt und der Teig in 3-4 großen Teilen schön glatt gearbeitet, ähnlich wie man Feinschneidung auf dem Brete glatt arbeitet.

Wie hat es bei dieser ganzen Arbeit dann zu tun, wobei Gehör mit in meine Familie zu bringen, aber auch geliebtes Brot jenen zu bieten, die mein Produkt kaufen. Der Bauer soll sich wieder voll und ganz jener hehren, von Gott gestellten Aufgabe beuhnt werden; Verantwortung im höchsten Sinne zu tragen für die Volksgemeinschaft, erst dann ist er seines wundenbareren Berufes wert. M i n a S o f f e t t e r

Für uns Hausfrauen heißt das vor allem die Frage, was wir in der ganzen Sache zu tun können. Nummer eins ist natürlich schimpfen und reklamieren, oder nicht nur dabei, sondern einmal den Mut aufbringen zu streifen, zu Briefen nach Bern an das Volkswirtschaftsdepartement, an die Butterzentrale. Der Vorsitzende des Volkswirtschaftsdepartements hat einmal gefragt, „was die schweizerische Frauenbewegung eigentlich ist?“ Es wäre erfreulich, wenn er aus unzähligen persönlichen Briefen erfahren würde, daß es eine Bewegung ist, die sich wirklich bewegt. — Dann erwarten wir von unserer Frauenverbände, daß sie sich der Sache offiziell und energisch annehmen: Durch Schweizerischer Frauenvereine, Schweiz, Gemeinnütziger Frauenvereine, Schweiz, Verband für Frauenstimmrecht, Katholischer Frauenbund usw. Dies ist nicht nur der Wunsch vieler Frauen, sondern prominente Volkswirtschaftler rufen uns auf den Plan zu energischem Protest.

Und dann ist da noch ein Mittel, vielleicht das wirksamste, aber das mühsamste: Butterstreik. Frauen — wäre es denkbar, daß einmal tausende und abertausende von Hausfrauen im Interesse des Ganzen sich für möglichst lange Zeit auf den allerknappsten Butterkonsum einstimmen würden, der denkbar ist? Jetzt im Sommer kann das Infektionsloch doch leicht entbehrt, als Kochzeit kann jetzt Fett und Öl verwendet werden und so der Bedarf an Butter empfindlich hermindert werden.

Vier Millionen Franken sollen mit der Buttererhöhung dem Haushaltsbudget aufgeladen werden. Niemand hat die Frau ein Mitspracherecht in Wirtschaftspragen, und darum wohl rüffeln man am leichtesten sie, wo man sich nicht, andere zu treffen. Denn darüber müssen wir uns klar sein, die Hintergründe liegen nicht bei der Milch, sondern beim Bier! Der Bundesrat ist ermüdet, die Getreidepreise auf vier bis auf 15 Rappen per Liter zu erhöhen, wenn das Finanzprogramm nicht reicht. — Man sagt ja wohl jetzt in den maßgebenden Kreisen, das Bier werde für die neuen Militärkredite in Rechnung gefahren — man führt die Postzahl wohl, allein uns fehlt der Glaube! Bier man dann hierfür bloßstellen das Mut haben, das Bier mit 15 Rappen Getreidepreisen zu belassen, oder wird man den Frauen und Kindern am Ende nicht die Milch mit 15 Rappen Getreidepreisen bezahlen? Die Frauen sind so harmlos, so wehrlos, vor den Bauern aber und dem biertrinkenden „Volk“ hat man in Bern offenbar einen gewaltigen Respekt.

Aus der Praxis der Hausfrau

Das Sterilisieren von Säuglingen und Gemüsen im elektrischen Badofen.
Mit dem elektrischen Badofen ist es möglich, Milch und Gemüse zu sterilisieren, ohne damit verhältnismäßig komplizierter Sterilisationsverfahren bedürftig zu sein.

angeführt werden muß. Die Sterilisierverfahren können direkt in den Badofen gestellt werden, wobei folgende Begleitungen zu beachten sind:

1. Zum Sterilisieren im Badofen kommen nur niedrige Gläser in Frage.
2. Der Pfalz wird auf die unterste Mille über dem Bodenheißkörper eingeschoben.
3. Auf diese werden die gefüllten und gut geschlossenen Gläser gestellt, nachdem sie vorher gut abgetrocknet worden sind.
4. Der Badofen wird nicht vorgeheizt. Nur Unterhitze einschalten.
5. Während des Sterilisierens bleiben die Luftzirkulationsöffnungen an der Badofentüre geschlossen. Das Öffnen der Türe ist zu unterlassen.
6. Die Zeitdauer des Sterilisierens hängt von der Art der Früchte und Gemüse ab.
7. Nach dem Sterilisieren läßt man die Gläser bevor sie aus dem Badofen herausgeholt werden — während zirkt zwei Stunden verbleiben, indem man die Badofentüre durch Einlegen eines Holzpfahles bis zirkt 6 cm weit öffnet. Vollständiges Öffnen der Badofentüre könnte bei noch heißen Gläsern zum Bruch führen.
8. Die Befestigungsbügel an den Gläsern dürfen erst abgenommen werden, wenn die Gläser vollständig erkaltet sind.

Anmerkung: Nach dem Herausnehmen der Gläser für die Badofen noch bei ganz offener Türe gut austrocknen zu lassen und nachher mit einem Deckel abzusichern, um die Luftbildung zu verhindern. Wo anschießend Heißkörper vorhanden sind, empfiehlt es sich, solche herauszunehmen, zu reinigen und ebenfalls leicht einzusetzen. Bei den neuen emaillierten Badofen ist dies nicht nötig.

Für Haus und Garten

Kräuterzarten

Thymian, Lavendel, Rosmarin! Wer denkt nicht bei diesen Namen an altmodische, verträumte Gärten, an Sonne und Duffe und das bescheidene Leben unserer Vorfäter. Nach weiter zurück, in den weniger anziehenden Zeiten des Mittelalters, war der größte Teil des Gartens mit Kräutern bestellt. Man unterrichtete die „Süßengärten“ (im Latein der Köcher „hortus“ (schlehdgärt) und den „Heilkräutergarten“ (den „herbarium“). Diese lateinischen Bezeichnungen finden wir auf unserem ältesten Gartenplan, einem Pergament aus der Zeit Karls des Großen in der Bibliothek des Klosters St. Gallen.

Viele der Küchen- und Heilkräuter sind in Begehrtheit geraten. Erst in neuerer Zeit erwarb wieder größere Interesse für diese an Geschmack und Geruchschaffen die jüngeren Alt-Blitzgärtner, um die sich niemand mehr kümmerte, werden wieder zu Ehren gezogen und

vor werden immer mehr Heilkräuter an. Man sieht das an der Zunahme der Kräutergarten. Die neue Schweizerische Arzneimittelwerke Ausgabe V vom Jahre 1936 führt über 250 pflanzliche Arzneidrogen auf. Immer mehr wird auf ihre Unverfälschtheit und Reinheit geachtet. Oft ist es sehr schwierig, gewisse Pflanzen aus dem Auslande in einwandfreier Qualität zu erhalten, und es ist natürlich, daß unsere Apotheken deren Produktion im Inlande nur begünstigen würden.

Selbstverständlich können nicht alle, sondern nur gewisse Arzneikräuter im Inlande angebaut werden, ihre Zahl ist aber groß genug, um uns die Wahl der für unsere lokalen Verhältnisse passendsten zu ermöglichen. Man sollte sich vor allem den Rat der „Vereinigung der Zürcher Apotheker“, die bekanntlich im vergangenen Jahre eine Kräutertechnische in Zürich veranstaltete. Gebannt ziehe man die Fachliteratur zu Rate und wenn man es schließlich mit einem Anbau verfußt, so bescheide man sich vorerst mit einem solchen im Kleinen. In vielen Fällen wird die Kultur lohnend ergehen, besonders wenn man über eigenes Land verfügt. In England, wo man sich gegenwärtig für Kräuter sehr interessiert, empfiehlt der Nationale Verband der Frauen-Zustute seinen Mitgliedern deren Anbau. Auch das englische Landwirtschaftsministerium haben eine reich illustrierte Schrift („Herbs“, Bulletin Nr. 76, Januar 1936) herausgegeben, eine treffliche Einführung in den Anbau. Wenn auch nicht alles auf Schweizerische Verhältnisse paßt, so wird man doch ausgereicherte Beispiele von mit reichem Gehalt an ätherischen Ölen (Beifelladresse bei der Redaktion.) A. G.

Vom Wirken unserer Vereine

Schweiz. Landfrauenverband.

Schaffhausen beherbergt fürsich die Delegierten des Schweiz. Landfrauenverbandes. Der Verband zählt heute rund

17,000 Mitglieder.

Organisierte Landfrauenverbände bestehen in den Kantonen Aargau, Basel, Bern, Schaffhausen, Solothurn und Waadt. In den Kantonen Appenzell, Thurgau und Zürich sind die Frauen nicht selbständig organisiert, dem Schweiz. Verbande aber, außer Zürich, angegeschlossen.

Im Arbeitsprogramm steht an erster Stelle das Problem der Diensthilfenot an dem Lande. Niemand ist der Mangel an Diensthilfen so spürbar wie gerade im Bauernbau. Wie jeder Berufsstand selbst für tüchtigen Nachwuchs besorgt sein muß, so bleibt auch dem Bauernstand nichts anderes übrig. Der beste Weg dazu ist und bleibt die landwirtschaftliche Hauswirtschaft. Eine weitere Arbeit besteht die Durchführung von Lehrmeisterkursen.

Der Absatz der Produkte ist ein wichtiger Programmpunkt. Von Jahr zu Jahr haben die Bauerninnen mit größerer Mühseligkeit zu kämpfen. Und doch sind sie auf die Einnahmen aus ihren Produkten nicht angewiesen. Hier würde gewiß noch manche Stadtfrau, so sie darauf aufmerksam gemacht würde, bereit sein, ihrer ländlichen Schwester zu helfen, indem sie mit dem Einkauf gewisser Gemüße und Früchte warten würde, bis die einheimische Saison beginnt. — Zu denken und zu handeln, legt der Frauen weise und großer Holz auf an auf. In den Frauen liegt es, wieder in bemerkter Weise zur Holzfeuerung zu greifen. Die Technik kommt ihnen da entgegen, indem heute Zentralheizungen und Kachelöfen mit Holzfeuerung erstellt werden, die sauber und leicht zu bedienen sind. Die Distaffon zeigte, wie die Frauen einander nicht näher kommen und wie durch den Einblick in die Sorgen und Mühe, aber auch die Erfolge der andern die gegenseitige Hilfsbereitschaft erweckt und der Wille zum Weiterarbeiten an den gemeinsamen Interessen und Zielen gestärkt wird.

REKLAMETEIL

Gesunde Nahrung am Morgen

Das erste Frühstück bedeutet den Aufbruch in den Ernährung für den ganzen Tag. Der ausgerüstete Körper braucht am Morgen weder schwere Speisen noch „Futur“ oder gar störende Getränke. Die Arbeit wird viel leichter mit einem unbeschweren, durch die Verdauung nicht allzu stark in Anspruch genommenen Magen. Also: zum ersten Frühstück schnell Verdauliches nehmen. Dem „Milchtaffel“ kann man die Eigenschaften eines leichten, trotzdem nahrhaften und angenehmen Frühstücksgetränkes zusprechen. Die Zerkleinerung ist deshalb von besonderem Wert, weil der Kaffee an sich das bestmögliche aller Morgengetränke ist. Seine wichtige Eigenschaft ist die energiegeliche Wirkung, die in dem Magen und Darmtrakt behelben Einfluß besitzt. Milchtaffel, wie ihn als Hausgetränk kennen (Milch von Bohnen- oder Mandel mit Malztaffel, jedes mit einem Spritz aus Cichorie, (s. B. Franz Aroma) die je nach Belieben mehr oder weniger Milch zugegeben wird), besitzt gerade in dieser Zusammenstellung die Eigenschaften, die ein gesundes, befähigendes, wohlschmeckendes und nicht teures Volksgetränk anzuweisen muß.

Wollen Sie starke Kinder haben? dann Phosfarine Pestalozzi
Das ideale Nahrungsmittel der Kleinen in den Stuglingsheimen, Spitälen, Sanatorien. **Erreichert die Knochenbildung!** Stärkendes Frühstück für Blumens und solche, die schwer dauern. Die große 500 Gr. Büchse überall Fr. 2.25. Ps-6L

Verkaufsmagazine
in:
Zürich Madratsch
Winterthur Otten
Wädenswil Solothurn
Forgen Thun
Gerlikon Burgdorf
Mellen Langenthal
Allstetten Neuenburg
Bern La Chaux-de-Fonds
Biel Luzern

MIGROS

Die Handelsspanne im Vordergrund

Seit Jahren schon weisen wir auf die Wichtigkeit der Handelsspanne sowohl für die Produzenten wie für das Konsumenten-Interesse hin. Das gestreichte Wort „Der Produzent ist auch Konsument“ war das Echo, das uns aus der wirtschaftlichen Welt und auch aus der Presse entgegenkam. Heute merkt man — allerdings nach längerer Zeit — daß jeder Produzent wohl Konsument ist, daß aber selten einer das produziert, was er selbst konsumiert. Gerade weil jeder Produzent auch Konsument ist, hat er das doppelte Interesse, daß die Ware, die er kauft, mit einem möglichst geringen Zuschlag versehen ist und daß die Ware, die er verkauft, nicht durch hohen Zuschlag überbeten und so deren Verkaufswert vermindert.

Man sollte meinen, daß nun nach solcher Erkenntnis die Migros gefordert werde, die auf breiter Basis für eine mäßige Handelsspanne für notwendige Lebensmittel und Bedarfsartikel im größten Teil des Landes gesorgt hat. Aber weit gefehlt, man will nun das

Wahrheit hat vor dem betr. Verbot schon jahrelang bestanden. Wir sind stolz darauf, in dieser schweren Zeit die so wichtige Funktion eines automatischen Preisregulators, die der Staat selbst unmöglich versehen kann, auf breiter Basis auszuüben, gerade heute, da die Preise trotz allen Versprechungen anstatt nach unten nach oben zu steigen, wieder betriebl. doch nach oben gehen. Berechnungen die Verteuerung der Lebensmittel seit einem Jahre nicht weniger als etwa 9 Prozent.

Was ist der Lohn?

Was ist der Lohn für eine der edelsten und schwierigsten Aufgaben in der Volkswirtschaft: die Preisverwertung? Entweder Kampf bis auf Messer in verschiedenen Kantonen, wo die Gebühren für die armen Migros-Wägelin auf nicht weniger als 12.000 Fr. pro Jahr gesteigert werden sollen. Das ist eine Provokation erster Güte, nicht nur der Konsumenten, sondern auch der Produzenten. Die Bevölkerung bedankt sich dafür, daß die sog. Volkswirtschaft ihre größte Aufgabe in der Bekämpfung der Leistungswilligen sehen. Die Regierung selbst sind meistens vernünftiger und gehen nur dem Druck der Bewirtschaftler nach. Das Volk wird letzten Endes entscheiden!

Der Kampf ist 5-8% 5 Prozent der Bevölkerung sind die positiv an höheren Margen interessierten sind 95 Prozent sind die, die an möglichst geringer Belastung auf dem Wege von Produzent zu Konsument interessiert sind. 5-95. Der Kampf wird lange gehen, aber sein Ausgang ist nicht zweifelhaft, und mit der Entscheidung dieses wirtschaftspolitischen Komplexes wird auch die Entscheidung auf politischem Gebiete fallen. Es wird mit jenem Moment klar sein, daß das allgemeine Interesse über das der Bewirtschaftler gesiegt hat.

„Plan-Wirtschaft“

Unsere Feststellung, daß nahezu gar kein schrittweiser Kampf mehr vorhanden sei, wurde von den Milchverbänden bis bestritten, aber auf unser Insistieren, daß wir Kochecke, den wir neben dem Primärkäse verkaufen, suchen, konnten wir nur den nächsten Teil unseres Bedarfs zum Normalpreis eindecken. Der weitere Kampf wird wir auf Veranlassung der Käse-Union erzielten, lauten alle auf wesentlich erhöhte Preise, die nicht mehr viel unter dem Preise für ausgesuchte Primärkäse liegen! Also auch bei der bisher billigen Ware sucht man das Heil im Aufschlag.

Man kommt das Insistieren behauptet man, daß der allzugenügende Anfall von 22 Sekundärkäse die Ausdehnung der Käsefabrikation verunmöglichlich

Heute ist praktisch kein Laib Sekundärkäse zu bekommen. Natürlich können Konsumenten hat nicht gemerkt, daß der im Handel befindliche Käse oftmals nicht völlig schneitfrei ist, daß auch die Qualität sehr zu wünschen übrig läßt? Im Export hat man den Absatz gedrosselt, indem man die Preise wesentlich erhöht und im Inland verkauft man nun oft zweifelhafte und unreifen Käse als Prima-Käse. Auf diese Art wird die Käseknappheit in der Schweiz großartig überunden. An den Plakatsäulen sind große Plakate angebracht, die zum Einsiedeln von Butter einladen! Der Gegenwert für die Milch, aus der diese Butter gemacht ist, — für die man noch kostspielige Reklame treibt, — ist ganze 3.9 Rp. per Liter, wenn man bedenkt, daß zum Preis von ca. 98 Rp. Talerbutter franko Grenze zu kaufen ist. Welcher Geistesathlet versteht da, daß mit Macht Butter erzeugt wurde, für die Absatzschwierigkeiten bestehen, währenddem die Käsefabrikation bis in den Dezember-Januar hinein, — trotz aller Warnungen unsererseits, — gedrosselt wurde? Den Schachtelkäsefabrikanten teilt die Käse-Union mit, daß sie kein Rohmaterial zum Normalpreis mehr abzugeben habe. Die einzig richtige Lösung wäre in diesem Fall die Käse-Entzweiung. Aber das sperren sich die Verantwortlichen mit Recht gegen die unsterbliche Blamage, daß in das Käse-land Schweiz Imitations-Emmentaler eingeführt werde, genau wie sie sich seinerzeit anfangs gestreut haben. Butter einzuführen und gerade deshalb so ungeschicklich von der Käseproduktion auf Butter umgestellt haben, anstatt umgekehrt.

Lieber Bürger, verhehrte Hausfrau! Das ist halbstaatliche Planwirtschaft.

Planwirtschaft in der Einfuhr

Es wurde von offiziellen Stellen verschiedentlich zugegeben, daß heute die Hauptsorge der Erhöhung der Einfuhr gelte. Allein im April 1936 gelang die Einfuhr gegenüber April 1935 um 16 Millionen Franken zurück. Dieser Ausfall macht sich am schönsten im Ausfall der Bruttoeinnahmen der SBB geltend. In Bern behauptet man, daß die Einfuhrsteigerung fast unmöglich sei wegen der Rücksicht auf die heimischen Produzenten. Wenn wir aber die Einfuhr von

100,000 kg australischen Apfel verlangen, so stört das niemanden und doch wird ein Ueberzoll zur Verteuerung der Ware und zur Verunmöglichung des Importes vorgeschrieben. Welche Planlosigkeit in der ganzen halbstaatlichen Planwirtschaft!

Die Kinder müssen Apfel haben!

Es ist gescheiter, daß sie die liebe Gewohnheit des Apfelfressens behalten, bis wir selber wieder Apfel haben, anstatt daß sie sich allzusehr an andere Süßdrücker gewöhnen. Und wer profitiert von den Ueberzöllen? Die Inhaber von Normalkontingenten, die zu niedrigem Zoll einführen können und die Ware doch teurer verkaufen. Es geht nicht an, die Krisengewinne zu fördern, anstatt dem Konsumenten die Vorteile der Preisabsenkung schon schwer belastet ist, wenigstens auf gesunde Obst einen mäßigen Preis zu erhalten. Das Schema: Denachteiligung des Staates und seiner Einrichtungen — z. B. SBB. — Denachteiligung des Konsumenten und Begünstigung des Kontingentehabers — ist nicht zu bejahen. Es ist klar, daß auch der Zoll keine Mehreinnahme hat, wenn durch Ueberzölle die Einfuhr abgedrosselt und

dann ein geringeres Quantum eingeführt wird, als wenn der normale Zoll angewendet würde.

Gütige, anbringende Maßnahmen verlangen wir, anstatt der seelenlosen Schikane, die letzten Endes selbst den Fiskus, den man doch begünstigen will, schädigt!

Neuheit! Nur bei der Migros erhältlich:
Chäs-Röhrli fixfertig, per 1/2 kg 47 1/2 Rp.
(525 g 50 Rp.)
Hergestellt aus La Hartwizenzersäure und Schweizer Käse. (Gebrauchsanweisung auf dem Paket.)

- * Ungar. Salami im Anschnitt per 100 g 35 Rp. in ganzen Stücken per kg Fr. 3.50
- * II. Touristenwurst per Stück 50 Rp. (zum heiß und kalt essen)
- * Ia Mettwurst per Stück 45 Rp.
- * II. Berner Zungenwurst, echt per 1/2 kg Fr. 1.90
- * Ia Rohsch-Speck per 100 g 35 Rp.
- * II. Schwarzenmagen 100 g 10 Rp.

Abschläge:
THON I. französischer 1/4 Büchse 75 Rp.
(auch an den Wagen)
* Ia spanischer 1/4 Bchs. 65 Rp.

Thon, II. französischer 1/8 Bchs. 40 Rp.
Sardinen, portug. kleine Büchse 25 Rp.
Gänseleber, getrüffelt, Dose 120 g brutto Fr. 1.—
* 40chenneausalt per Büchse 50 Rp.

Jetzt eine Traubenkur mit unserem feinen, unvergorenen **Traubensaft** mit **Kronkork** verschlossen gr. Fl. 75 Rp. (Depot 25 Rp.)

Süßmost — reiner Apfelsaft
* offen abgefüllt große Flasche 25 Rp.
* mit Kronkork verschlossen gr. Fl. 35 Rp. (Depot 25 Rp. extra)

Probieren Sie unsere Spezialitäten:
Schinken-Rahmkäse, vollfett per Schachtel à 6 Portionen 75 Rp.
* Poppelrahmkäse per Würfel 25 Rp.
Zieger mit Butter, streichf. u. Gobelet 25 Rp.

JOGHURT
... aber nur mit dem unter ständiger wissenschaftlicher Kontrolle hergestellten Glyco-
Pepto-Joghurt
nature 200 g-Glas 15 Rp.
(Depot 10 Rp. extra)
mit Aroma (Vanille, Citron, Himbeer, Orange, Erdbeer, Johannisbeere) 250-g-Glas 25 Rp. (Depot 25 Rp. extra)
* Nur in den Verkaufsmagazinen erhältlich.