

Zeitschrift: Schweizer Frauenblatt : Organ für Fraueninteressen und Frauenkultur
Band: 22 (1940)
Heft: 29

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.10.2024

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

die Remilitarisierung der Landstreifen in Angait genommen. Die remilitarische...

Die holländische Staat der niederländischen Regierung...

In Japan kam es zu einer Kabinettskrise. Das Kabinetts...

Während Japan und Großbritannien kam es über die Frage der...

In Chicago fand die Tagung der demokratischen Partei statt...

den unsere Mütter für Familie und Vaterland zu retten...

Die Kraft, welche unser Schweizerthum durch die Wirksamkeit...

Maria Fierz.

Das erste, was wir als Kinder auswendig lernen mußten...

Wenn ich meine frühesten Kindheitserinnerungen durchforsche...

Die Mutter sah uns manchmal noch; ihre Strafen waren gelinde...

Zur Geschichte des Brotbäckens

Die Zubereitung des Brotes verliert sich in fast mythische Vorzeit...

Das Journalen der Römer in Stempeln, Mühlsteinen...

Man bereitet hauptsächlich aus Weizen aus verschiedenen...

der Backofen den Griechen nicht unbekannt war...

In Ägypen wurde Dionysios als Erfinder des Brodbäckens...

Von den Griechen kam die Brotbäckerei nach Italien...

Von den nördlichen Völkern lernten die Gallier das Brot...

Seit dem 18. Jahrhundert fand das Weizenbrot die auf...

Krüger, als die Menschen noch Zeit hatten, da hatte auch...

Wir kochten schon als Kinder, daß es auf dem Lande...

Und heute kommt man auf das runde Bauernbrot zurück...

Jo. Vincent Venner.

war, als man diesen Frauen verantwortungsvolle und schwierige...

Sie dachten wir an die Möglichkeit, daß es dazu kommen...

Mehr als das, als erster Staat Europas gab er den finnischen...

Der jetzige Landtag zählt 16 Frauen, die höchste Zahl...

Zu den schweren Zeiten, denen wir alle entgegengehen...

Was sie sich selbst dabei denken, nun in der neuen Regierung...

Aus dem Neujahrblatt der Bäckergesellschaft Winterthur vom Jahr 1918...

Ueberall waren besonders die Bergenden in diesem "Jammerjahr"...

Sie tragen Hofen ohne Futter, nehmen Bräuten ohne...

Am Schlimmsten aber wurde das Jahr 1817, das weniger Verdienst...

Es gab Familien, die tagelang sich mit gerösteten Brennspeln...

Im Jahre 1817 hingegen fast an allen Häusern zu Stadt und Land...

- 1 Mütt Kernen fl. 43 90 f
1 Mütt Roggen fl. 27 -
1 Mütt Bohnen fl. 27 27 f
1 Mütt Erbsen fl. 28 15 f
1 Viertel Gerste fl. 23 20 f
1 Viertel Hafer fl. 3 10 f
1 Doppelbrot fl. 1 10 f
1 Viertel Erdäpfel fl. 3 20 f
1 Zentner Heu fl. 3 -
1 z Schwinis (Schweinefleisch) fl. 12 -
1 z Butter fl. 27 -
1 z Schmalz fl. 90 f
1 z Reis fl. 14 f
1 Maß Blut fl. 3 f
1 Saum Wein fl. 120 -

„Ungeachtet die hohe Cantons-Regierung 1817 zu Frankfurt a. M. 622,785 gab...

Keine Frauen in der neuen finnischen Regierung

Es wird uns geschrieben:

Als der Friede geschlossen und wir davon hörten, daß in Finnland eine neue Regierung...

Damit hat er in dem Verhalten der Seele im Traum ein geistiges Verhölten entdeckt...

gange Ziele von Freuds Weltbild auf. Die Macht, die sich der...

Dies Wort klingt heute in einer zum Teil durch Freud...

seiner Traumdeutung voranstelt: „Wenn ich die Sinnbilder...

Denn der Mensch ist nicht nur Gattungswesen, sondern auch...

planzte Wille des Individuums zu sich selbst. Das Ich als Einzelwesen...

Und nun fragt Freud hinzu: „Zu solcher Enttarnung kommt es nur beim Menschen..."

„Lungenschäden und 280 Eisen Röhrlinger austheilen; und die Winterthurer Hilfs-Gesellschaft fl. 12,478; auch die im Canton gesammelten Liebesgaben 1816 und 1817 betragen fl. 56,276 fl. l. Und ungeachtet die Gemeinden und wohlthätige Privatpersonen die Armut vielfach unterstützen; so war es doch nicht möglich, das Elend so zu mildern, daß nicht viele Krüppel, Gram, Würzeln und andere thierische Speisen essen mußten, um dem Hungertode zu entgehen.“

R. B. Um einem „Denken an die große Theuerung und Hungersnoth in den Jahren 1816 und 1817 im Canton Zürich.“

Seute, wo unser Land mit bangem Herzen, stumm und fast hilflos der großen Noth zusehen muß, die sich langsam und sicher über ganz Europa ausbreiten wird, um so schwerer, je länger der furchtbare Krieg tobt, heute, wo unser Land auch weiß, wie eingeschlossen es ist und wie abgeschloffen es von allen Zufuhren pöblich sein kann, tut es gut, sich vor Augen zu halten, daß

auch unsere Vorfahren wirtschaftlich und politisch schon durch ganz dunkle Zeiten hindurch sich behaupten mußten. Wir, ihre Nachfahren, wir sind immer gerne und reich bereit es als für uns selbstverständlich hinzunehmen, dieses Durcheinander! Aber gerade jetzt, wo es scheinen könnte, als ob die unmittelbare Gefahr, in das Grauen des Krieges hineingerissen zu werden, uns doch vielleicht erparat bleiben sollte, wo die intensive Spannung der vergangenen Monate, einem undefinierbaren, ständigen Druck Platz gemacht hat, jetzt erfahren wir, wie viel leichter unser Volk große Opfer zu bringen imstande wäre, als die vielen kleinen des Alltags. Zweitägiges Brot, keine feinen Weagel, kein weißes Mehl — was sind das für Tragödien in vielen Haushaltungen! Laßt uns nicht uns verjüngen — denn noch gibt uns der Herr unser tägliches Brot, sicher und reich bemessen, und noch vieles darüber hinaus! (E. St. v. G.)

Wort, sonst könnte es ihr wie der Fährstrecke im Märchen ergehen, deren unermünder Wunsich in Erfüllung ging.

R. B. M.

„Das „neue“ Brot, — warum sollten wir es beanhalten, weil es alt ist? Für unseren Haushalt ist der Verkauf des 24 stündigen Brotes ein Vorteil. Es gab bei uns (sowie) aus gesundheitlichen und hauswirtschaftlichen Gründen nie frisches Brot. Gewöhnlich wurde es am übernächsten Tag erst gebacken. Wenn nun wegen unerwarteter großen Verbrauch einmal das Brot ausgegangen war, konnte getrigtes Brot nur schwer aufgetrieben werden und es brauchte oft eine nicht leichte Voransberechnung, um an gelagertem Brot nicht auszufrühen. Nun macht es uns der Staat leicht mit seiner Vorschrift, wir brauchen nicht mehr frisches Brot zu lagern, das neugebackte ist schon altbacken und kann gleich gebraucht werden.“

Bei uns wird also genau gleich viel Brot gegeben wie immer und ein Unterschied wurde kaum bemerkt. Fürs Kochen kann man gar kein frisches Brot brauchen, also auch da ein Vorteil. Was die alten Weagel anbelangt, die mögen allerdings nicht mehr so gut schmecken am nächsten oder übernächsten Tag. Aber bei uns gab's (sowie) nie Weagel, weil diese für eine größere Familie viel zu teuer sind. Soll bei dieser oder jener Gelegenheit einmal etwas Besseres auf den Tisch kommen, dann wird bei uns das Brot mit dem elektrischen Toaster geröstet. Das braucht nur wenig Strom, schmeckt ausgezeichnet und ist erst nach viel gelinder als Weagel. Zum Toasten kann man 8 Tage altes Brot verwenden, falls es sich noch schneiden läßt.

Im übrigen, altes oder neues Brot, seien wir froh, daß wir überhaupt noch welches bekommen und dazu noch soviel viel wollen! Wahrscheinlich Grund genug um dankbar zu sein und jegliche Kritik sein zu lassen. (S. B. S.)

Die Neuerung ging bei uns völlig unbemerkt vorüber, weil (sowie) nur 2 Tage altes Brot auf den Tisch kommt. Bei einer 8-10 köpfigen Familie, die sparsam leben muß, ist das unerlässlich. Auch muß kein so großes „Lager“ mehr gehalten

Ziviler FHD im Canton Zürich

Städterinnen helfen den Bäuerinnen!

Während der Gemeine haben beinahe 400 Frauen und Töchter aus der Stadt Zürich den überlebten Bauernfrauen im Zürcherland geholfen. Mit großem Dank wurde diese Hilfe angenommen und freudig wurde sie gegeben. Beide, Städterinnen und Bäuerinnen, werden sich noch lange einer schönen Zusammenarbeit erinnern, die Stadt und Land wie kaum etwas anderes verbunden hat. Wir danken auch unermüdet den vielen tapferen Helferinnen, die so willig anstrengende und unangenehme Arbeit auf sich genommen haben.

Seute müssen wir die Städterinnen aufs Neue für vorübergehende Hilfeleistungen aufsuchen. Wohl ist der Staat als ein Sanitätswesen in der Verantwortung erliebt und mit der letzten Demonstration wurden überaus wertvolle Kräfte frei. Trotzdem fehlen vielen Bauernfrauen notwendige Hilfen. Der Garten erfordert Arbeit. Gemüse und Beeren müssen gewonnen, zum Verkauf oder zum Konsumieren vorbereitet werden. Der Umkel steht vor der Tür. Da und dort ist eine Bauerntochter nach einer Geburt der Krankheit noch erholungsbedürftig. Es sind Frauen und nicht arbeitslose Männer, welche in Garten, Feld und Haus helfen sollten.

Deshalb, Frauen und Töchter in der Stadt, wenn Ihr für eine oder zwei Wochen oder eventuell noch etwas länger die gelagerten Bauernfrauen entlasten könnt, so merket Euch persönlich, Kantonssekretär, L. Färni, zwischen 9 und 11 Uhr.

Ziviler Frauenhilfsdienst Zürich, Abteilung Bäuerinnenhilfe

werden, weil das Brot nun schon im Laden gelagert wird.

In unserer Familie finden auch die größeren Kinder jede Einschränkung, die die jetzige Zeit erfordert, selbstverständlich. Eher finden sie, man merke gar nicht, daß beim Kochen da und dort eingeparkt wird; es schmeckt gleich gut.

Selbstverständlich ist, daß wir Alten die Neuerung, d. h. den Zwang herein, nur begrüßen. Wir wohnen in einer Kolonie für arme einkommenslose Familien, und ich war immer erstaunt und fast entsetzt darüber, daß da fast ausschließlich ganz frisches Brot gegeben wird. (S. B. S.)

IV. Im Bäckerladen am Samstagabend: Eine Frau, deren Bürgerort jenseits der Grenzen liegt:

Was sagt die Leserin zum 24 stündigem Brot?

I.

Unser Großmüttern war es noch eine Selbstverständlichkeit, das Brot, das sie frisch gekauft hatten, einen Tag dahinein liegen zu lassen, bevor sie es auf den Familientisch brachten. Nicht nur kam es billiger zu stehen, denn die Frau hauste und sparte damals, es war auch der Gesundheit bestimmlicher. Inzwischen sind wir gewöhnlicher geworden, der glückbringende Begriff der „Mäßigkeit“ ist uns mehr und mehr abhanden gekommen. Sollen wir nun aber in diesen Zeiten nicht einfach und selbstverständlich hinnehmen, was der Bund in weiser Voraussicht für uns vorordnete, besonders da diese Verordnung, die am 10. Juli in Kraft trat und nur die Abgabe von 24 Stunden-Brot zuläßt, nicht Mangel bedeutet, sondern eine Vereinerung der Gesundheit, des Wohlbehagens? Vor allem für unsere Jugend, die früh schon an Nüchternheit werden muß, ist diese Vorschrift höchst wertvoll.

„Wir sollten von Jugend an schon an Mäßigkeit gewöhnt werden, weil dadurch unsere Gesundheit gefördert und erhalten wird“, sagt schon B. Carneel, der Lebensphilosoph.

Nach einer Umfrage bei den Vätern haben sich die Frauen recht verständlich gezeigt, wer eigentlich mehr unter den Bestimmungen leidet, sind die Männer, die gerne nach einer oft körperlich schweren Arbeit ihr frisches Brot haben, und ihrer Unzufriedenheit nun Ausdruck geben.

Diese Neuordnung bedeutet eine große Umstellung für die Bäcker, besonders für die kleinen Betriebe, denen der Platz zum Lagern des Backgutes mangelt. Nicht alle sind so fündig wie ein Zürcher-Bäckermeister, der für diesen Zweck ein Drahtgittergestell konstruierte, dessen verstellbare Holz Bretter gewechselt werden können, und das Brot dadurch im Keller die nötige Feuchtigkeit behält. Eine Umstellung bedeutet es auch für die Großbetriebe, die an Restaurationen und Großlieferanten abgeben und die genau berechnen müssen, wieviel ungefähre in Frage kommen könnte, damit das Mißo nicht allzu groß ist und zu viel Brot liegen bleibt. „Werher hat man auf einen Bericht hin reich hundert Brote für eine Gesellschaft, die unvorhergesehen ankamte, Baden und liefern können, heute ist das nicht mehr möglich“, erzählte mir die gelagte Wä-

terin. Die Auswirkungen sind noch nicht abzusehen, wenn die eingelegten Bäcker Arbeit aus dem Felde zurückzuführen und weniger Brot verkaufen. Denn es wird weniger Brot gegeben und dadurch haben die Lieferanten weniger Arbeit und weniger Einnahmen.

Kleingebäck, Weagel, werden kaum mehr verlangt, altbacken munden sie nicht, es sei denn, daß sich die Hausfrau die Mühe nimmt, sie durch Erwärmen im Herd wieder knusperig zu machen. „Kleingebäck dürfen wir in frischem Zustand abgeben, so machen wir jetzt Weagel oder Gipsel, deren Teig ein bestimmtes Quantum Zucker, Butter und Eier enthält. Nicht alle lieben aber diese leicht gebackene Ware zu Kaffee, Würstchen oder Wurst.“ Allerdings werden wir auf frisches Weißbrot, wie es der Feinschmecker, der Franzose, so sehr zu seinem guten Weine liebt, verzichten müssen. Das tägliche Brot wird mit Einheitsmehl, dem sogenannten Würdemehl, gebacken. „Nieber keins als das“, meinte eine unverlässliche Frau, die das Gebot der Stunde noch nicht begriffen hatte. Nehmen wir sie nicht beim

SCHAFFHAUSER WOLLE

Alkoholfreie Sasthäuser in Graubünden.

Arosa Orellihaus Nähe Bahnhof	Davos Graubündnerhof Jugendherberge	Samaden 2 Min. v. Bahnhof	Alkoholf. Rest. b. Hof, Jherberge
Andeer Gasthaus Sonne Mineralbäder, Jugendherberge	Landquart Volkshaus Bahnhofnähe	St. Moritz Hotel Ballvaal b. Hof, Jherberge	Thun Volkshaus Hotel Rathaus, b. Bahnhof, Jugendherberge
Chur Rath. Volkshaus beim Obertor	No 10717 Ch		

Mäßige Preise. Keine Trinkgelder. Aufmerksame Bedienung. Gute Küche. Bäder.

Die Leinenweberei Langenthal AG in Langenthal

liefert Aussteuern von der einfachsten bis zur reichsten Ausführung in dauerhafter Qualität, bestickt oder unbestickt. Verlangen Sie kostenlose und unverbindliche Zustellung der Spezialaufstellungen für

AUSSTEUERN

Linienweberei Langenthal AG in Langenthal

VERKAUFSGESCHÄFTE IN:

Basel: Gerbergasse 26
Bern: nur Spitalgasse 4

Zürich: Strehlgasse 29
Lausanne: rue de Bourg 8

Schweizerware kaufen heißt Arbeit schaffen

Schlör und obi

Führende Qualitätsmarken!

ursprünglich entgegengesetzten Richtung im Menschen ist es, auf dem sich Freud's gesamte Lehre, seine Heilmethode ebenso wie seine Ethik und zuletzt noch seine Metaphysik aufbaut. Aus ihm entwirrt sich als erster ausdehnender Sinn die Psychologie, dann in weit verwickelter und großartiger Gestalt die eigentümliche Struktur des Traumes, und aus dem gleichen Wibertritt entspringt schließlich in der Wirklichkeit des Lebens selbst, wo er möglichst, die Neurose, wo er erhöht, kulminiert wird, die geistige Leistung, ihre menschliche Schöpfung — die gesamte menschliche Kultur überhaupt.

Damit ist die eigentümliche Stellung und Bedeutung der Neurose in Freud's Weltbild gekennzeichnet. Sie ist erkannt als die eigentliche und einzige menschliche Krankheit, die Entscheidungsfrage der Lebens überhaupt. Denn alle Neurosen entstehen nach Freud, nicht anders als die Träume, aus abgedrängten Triebregungen, unbewußten und durch den Wiberstand des Ich im Bewußtsein festgehaltenen Reaktionen. Die Freud's „Wahrheit“ nennt: Wahnside nicht im abgeklärten Sinn dieses Wortes, sondern im Sinne des elementaren Drängens nach Verwirklichung. Während aber im Traum dieser Vorgang selbst noch im Unbewußten, unterhalb der Schwelle des Bewußtseins sich abspielt, vollzieht er sich in der Neurose in der höchsten Wirklichkeit. Die Neurose besteht aus zwei wesentlichen Momenten. Trieb ist uns, nicht etwa nur nicht realisiert werden (der bewußte Verzicht oder Verfall) das faul in die Neurose (zu Folge), sondern das bestimmte Wahnside gar nicht ins Bewußtsein heraufgehoben, wo sie aus Angst vor der wachen Auseinandersetzung mit ihnen gewaltig im Unbewußten festgehalten werden, weil sie im Leben zu Konflikten führen müßten, denen das Ich nicht

gewachsen ist. Freud hat dieses Zurückhalten der Triebe im Unbewußten „Verdrängung“ genannt. Genau wie im Schlaf die Traumeninhalte ohne Vermittlung, verzerre Erklärlicher für die Triebe und Wahnside erschafft, die als dem Ich feindliche nicht zum Bewußtsein vordringen sollen — so erschafft in wachen Leben die Verdrängung die neurotischen Symptome als verzerre Zeichen und Erklärlicher für auf der Traumseite zurückgehaltenes Leben. Nur daß diese Symptome, die wir nicht wie Träume abstrahieren können, etwas unendlich Dualvoleres, weil Realeres sind als selbst der drückendste Wahn. Denn sie strahlen nicht wie Träume, sondern sie dauern und machen das Leben des Lebenden für Qual. (Schluß folgt.)

Blumenleben

Ich wohnte in einem Zimmer, das nach der Großstadtstraße und einer grauen Bäuerin, zu lag. Eines Tages, als ich beim Tag, fand auf meinem Arbeitstisch am Fenster ein Blumentopf, ein kleiner brauner Blumentopf, mit einem blühenden Pfingstblau. Ich weiß bis heute nicht, wie es bei; irgend ein Name hätte keine Art und Eigenheiten nicht erköpft. Es war eine zarte Gloriosa mit hohen Ähren und schmalen Schälblättern. So an den feinsten Engeltrieben, die aus dem Pfeilchen krochen, sah eine grüne Blütenknospe; am halbhohen Stiele spaltete das blaue Blütenblatt seinen Kelch, und am ausgebreiteten fingerhohen Stämmchen hing die zierliche Blütenblume, ihr geläutertes, ausgeleitetes Köpchen über das Blütengeheimnis gebreitet.

Der Blumentopf stand hinter dem Schreibtisch,

in meinem Blickfeld, wenn ich am Tische saß. Die Sonne fiel darauf. Es schien mir, als sei leise Bewegung in dem Pfingstblau. Es war ein lebendige Gegenwart im Zimmer. — In wenigen Tagen kamte ich die Blütenknospe und Blände des feinen Pfingstblaus. Es wurde mir zum Vergnügen, mich ein wenig von ihm urtarnieren zu lassen. Ich betatete alle paar Stunden das Erdreich im Topf nach seiner Feuchtigkeit, trug meinen Wiegung aus dem warmen Arbeitszimmer in den kühlen Nebenraum und stellte ihn vors Fenster, wenn ein sanfter Regen fiel. Aber wie leicht war ich für meine Pfingstblau! Ich meine, lagen mich und blühte in immer neuen Trieben das liebliche Pfingstblau. Oh, wenn ich es eine Stunde nicht anleihen hatte, fand ich ein Blütenblatt aus der grünen Stille geschlüpft, und ich hätte Gesicht und Gehör nur um ein Geringes schärfer können, um Leben zu sehen, Leben zu hören, um das Wunder des Lebens selbst mit eigenen Sinnen wahrzunehmen. Und manches Mal fand ich am Morgen ein grünes Knospentückchen am Grunde des Pfingstblaus, das am Abend noch nicht geworden war. In dem winzigen Blumentöpfchen, dem Garten meines Zimmers, schien mir die ganze Werkkraft der Erde eingeschlossen.

Mein Garten hat abgeblüht, wie er gewachsen ist, lautlos, voll innerer Bewegung des nachgehenden Trieb. Die zarten, blauen Blütenblätter sind zur Erde geschwebt, erfüllt vom leisen Auf, wenn ich das Topfchen behutsam aufhob, oder ohne Anstoß, nach dem Geleg des Verwelkens und Reifens. Und die grüne Frucht schwebt auf, von Tag zu Tag, und hing schwer am abgeernteten Stengel.

Vor meinem baumstehenden Pfingstblau habe ich's besarrigt, warum die Blume alle Felle unter's bene's ziert und noch sein Gedächtnis begleitet. Die

Stimme, die Gebärdende, die keine Kraft äußert als die Kraft des Lebens selbst, ist kein reinste Sinnbild und keine lauteste Verkörperung. Wir wollen die Gegenwart des Lebens fühlen, wir wollen seinen wertvollsten Ausdruck sehen, wenn wir unsere Hoffen mit Wämen schänden, die Sogseit und die Laute, den Geburtstag und den letzten Tag. Wir stellen Wäzen um das Lager des Kranken, daß sie ihm mit seinen Kräften zurück ins Leben ziehen. Und das Wäzenopfer für den Toten ist ein Lebensopfer selber, das wir ihm spenden.

Das hingetragene Pfingstblau auf meinem Tisch und die heutzutage Schattensuche im Walde sind mir eines geworden, eines in Art und Gestalt, ein Leben, mit dem mich das Leben verbindet und dessen Leben mir Wunder ist wie das meine.

Ruth Waldketter

Notizen

Die W. von Sumbold-Medaille wurde einer Frau zuerkannt.

Katharina Jovanovits, eine Jugoslavien, welche schon 25 Jahre in Zürich lebt, erhielt für ihre Verdienstreue des berühmten Heidenrosens „Der Bergmann“ von Peter Petrovitsch Niegos den Preis der deutschen Akademie und die W. von Sumbold-Medaille.

Der „Bergmann“ erschien im Jahre 1847 und wurde seither in 12 verschiedene Sprachen übertragen. Sein Verleger, Niegos, war Bischof und Regent von Montenegro, einer der größten Städte und Berge des südbalkanischen Balkans.

Der Buch ist im Verlag von Felix Meiner in Leipzig erschienen.

„Wo haben Sie gehört, am Montag habe ich dann das Brot, einmal in der Woche wenigstens will ich frisches Brot haben.“ Leider wurde dazu im Laden müde geschwiegen.

Heidelbeeren aus dem Berner Oberland

In den hochgelegenen und sonnigen Tälern des Berner Oberlandes und vor allem des Oberhasli gedeihen die großen und herrlichen Heidelbeeren, deren Ernte am Anfang August eintritt und bis in den Monat Oktober dauert.

Küchenwinkel

Kniffe und Pfiffe aus dem Geheimbuch der Küche!

Gute Ratschläge zur Oekonomie der Küche sind in unserer Zeit besonders willkommen. Es sollen hier einige wertvolle Winke bekanntgegeben werden wie man Fett und Oel sparen kann.

1. Einem Ommlettenteig einen Löffel Oel beifügen, heißt während des Backens verschiedene Löffel Oel sparen.
2. Eine Bratpfanne sofort nach Gebrauch anstatt auszuwaschen mit Kochsalz und einem Papierbausch (kein Zeitungspapier) sauber reiben, heißt Fett und Oel sparen.
3. Grillieren, anstatt in der Pfanne braten, heißt Fett oder Oel sparen.
4. Kartoffelsalat mit wenig Oel anmachen, etwa nach dem nachfolgenden Rezept, heißt schmackhaft und doch sparsam kochen.

Kartoffelsalat (mit wenig Oel). Die Kartoffeln in der Schale kochen, noch lauwarm schälen und in glatte Scheibchen schnetzeln. In tiefer Schüssel 1 dl warme Fleischbrühe aus einem Maggi-Bouillonwürfel (dies hilft am Oel sparen und macht den Salat saftig), 3 Eßlöffel milden Essig, Salz und nach Belieben etwas Senf und fein geschnittene Zwiebeln verrühren. Die Kartoffeln in diese Sauce geben, zudecken und den Salat durch mehrfaches, kräftiges Schütteln mischen. Erst kurz vor dem Anrichten ein wenig Oel oder auch Rahm oder ausgelassenes Speckfett über den gemischten Salat geben, so, daß dieser etwas glänzend wird, und mehrmals ausglätteln.

Fabrik von Maggis Nahrungsmitteln Kemptal

Kaufen Sie die guten „Helvetia“ Konservengläser

in den einschlägigen Geschäften und Sie erhalten unsere neue Einmachbroschüre gratis

Siegwart Glas Hergiswil am See

Wie in früheren Jahren vermittelt die Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes auch diesen Sommer und Herbst die aromatischen Früchte, um damit der Bergbevölkerung einen erwünschten Nebenverdienst zu verschaffen. Es werden nur trodne sorgfältig geprüfte und erlesene Beeren verandt. Die Lieferungen erfolgen in laubden 5 und 10 Kilo-Büchsen zu Fr. 1.40 per Kilo, brutto für netto, franco Empfänger ab Sammelstellen. Ferner ver-

mittelt die oberländische Volkswirtschaftskammer sähne Preisbeeren zu Fr. 1.60 per Kilo, ebenfalls brutto für netto, franco Empfänger.

Die Heidel- und Preisbeeren sind von hohem gesundheitlichem Wert. Das Anlegen von Vorräten durch Konfervieren dieser Früchte ist gerade in der heutigen Zeit im Interesse unserer Landesbevölkerung befohlen zu empfehlen.

Bestellungen nimmt das Sekretariat der Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes, Jungfraustraße 38, Interlaken, Tel. 900, entgegen.

Chem. Reinigungsanstalt **Fenzel** reinigt leicht und billig!

Moderne Teppich- und Steppdecken-Reinigung
Telefonieren Sie 72.055/56
Unsere Autos holen und bringen alles.

Seit 50 Jahren schätzen die Hausfrauen

MEYER'S TEIGWAREN
wegen ihrer Güte und Ausgiebigkeit

GESCHW. MEYER, Teigwarenfabrik, Lenzburg
gegr. 1890
Ein von Frauen geleitetes Unternehmen.

Viele Frauen fühlen sich körperlich unglücklich und geschwächt, weil Sie an dem schädlichen **Weißfluß** leiden. Dieses Uebel bekämpft **URIEL**, es fördert die Heilung der entzündeten Schleimhäute. Probel. 80 Cts. Orig.-Fl. Fr. 4.80 franko. Prompter Versand durch **Josal-Apothek**, Zürich 5. Vert. Sie Gratisprosp.

Wollzentrale
Marktgasse WINTERTHUR
größte Auswahl in
Wolle - Garne - Seide
Gratis-Strickanleitung 5% Rabatt

Chemische Waschanstalt & Färberei **CHUR**
Pedolin
Zürich, 181

An erster STELLE
Etter-Egloff's
Teigwaren
Fabrik gegründet 1845 in Weinfelden

OBWALDEN
Ruhe und Erholung
Melchtal Pension Edelweiß, Pilgerhaus Kerns
Gute bürgerliche Küche
Prospekte durch F.A.M. VON ROTZ

Wo kauft die Frau in Zürich?

Gerstlauer TEA-ROOM
Bleichenweg 11-13 - Seefeldstr. 40 - Telefon 3 49 94
Bekannt für Qualitätsgebäck

Wo schützen wir Speisen u. Getränke während der heißen Tage vor dem Verderben?
im **Volkskühlschrank Imber**, dem **Sparer** für edle Haushaltung Preis **Fr. 125.-**
Nutzinhalt 80 Liter Unverbindliche Besichtigung und Auskunft:

in Zürich: JELMOLI S/A in Baden: BAZAR LANG

Kühlschrankfabrik Imber A.G.
Haldenstr. 27 Zürich

Wie unwohnlich!
... so eine alte, unschöne Nähmaschine! Da hilft nur ein Umtausch gegen eine moderne Pfaff, die zudem in ihrem eleganten Möbel ein leistungsfähiges Werk birgt, das Ihnen den ausgelegten Betrag auf mannigfache Art wieder einsparen hilft.

PFaff
H. Gelber, Bahnhofstr. 100, Zürich

Pyrowurst gut und haltbar
Qualitätsvergleich überlegen.
Pyro-Pains der gute Brotlaib
OTTO RUFF / ZÜRICH
WURST- UND CONSERVEN-FABRIK.

Bandagen- und Sanitätsgeschäft
A. Ammann-Notz
Bandagist, Orthopädist Tel. 7 51 41
Löwenstraße 31, Zürich
Krampfadernstrümpfe nur vom Fachgeschäft

Für heiße Tage
Sommerau Polo-Hemden
in großer Auswahl bei
MÜLLER Sommerau
THEATERSTR. 8 BELLEVUE ZÜRICH

Zürich 6
Topfpflanzen
Schnittblumen
Trauerkränze
Dekorationen
Mäßige Preise bei
Blumen-Schärer
Tel. 2 65 28 Universitätstraße 25

täglich **YOGHURT**
AXELROD
45 feine Desserts:
Rezeptbüchlein 30 Cts.
VZM
Vereinigte Zürcher Molkereien

Verkaufsmagazine in:

Zürich	Madretsch	Schaffhausen	Buchs
Winterthur	Ollten	Neussausen	Appenzell
Wädenswil	Solothurn	Chur	Herisau
Morgen	Thun	Aarau	Frauenfeld
Oerlikon	Burgdorf	Brugg	Kreuzlingen
Mellen	Langenthal	Baden	Wil
Altstätten	Neuenburg	Zug	Liestal
Bern	La Chaux-de-Fonds	St. Gallen	Laufen
Biel	Lucerne	Rorschach	Pruntrut
		Altstätten	Delsberg
		Ebnat-Kappel	Zofingen

MIGROS

Einen Schritt vorwärts

Seitdem bei Submissionen die öffentliche Hand den Auftrag nicht mehr dem billigst offerierenden Unternehmer gibt, erfolgt die Zuteilung mehr oder weniger willkürlich.

Der Bundesratsbeschluss vom 5. Juli 1940 bestimmt nun, daß bei Vergebung der Bundesaufträge etc. die Firmen zu berücksichtigen seien, die eine angemessene Anzahl militärfähiger Schweizer beschäftigen. Bei Kantonen und Gemeinden bestehen von jeher solche Regeln, allerdings hauptsächlich lokaler Natur.

Hier ist ein deutlicher Ansatz vorhanden, vor allem die Firmen zu beschäftigen, die sich den Interessen der Allgemeinheit unterordnen.

Das ist aber die Label-Idee, — wonach Waren, die unter wünschbaren Arbeitsbedingungen etc. hergestellt wurden, mit einem Label (Etikette) ausgezeichnet werden und so dem Käufer im Laden kenntlich gemacht werden sollen.

Es wäre nur zu wünschen, daß die Bundes-

hörden endlich allgemein mit dieser Idee vorwärts machen. Wir werden es in schweren Zeiten doppelt und dreifach nötig haben, daß die, die dem Allgemein-Interesse dienen, zusammenstehen und dem Publikum die Möglichkeit gegeben werde, seinen Franken dort einzusetzen, wo es zum Guten helfen kann.

Schon seit dem 18. Oktober 1938 liegt ein Postulat betreffend das Label-System in der Postulatschublade des E. V. D. Es ist Zeit, daß die Arbeitnehmer, Arbeitgeber, Warenvertreiler und Produzenten etc. einmal zusammengerufen werden, um unter Vorsitz der Behörden über die wirtschaftliche Volksgemeinschaft zu beraten.

Der Moment ist günstig, das Verständnis namentlich bei den Großunternehmen groß, — so wissen, daß die Schweiz eine Insel der Privatwirtschaft inmitten anders gestalteter Staaten ist und daß es ein Kunststück ist, diese Insel zu erhalten. — erst recht aber eine Unmöglichkeit, das ohne neue Formeln und in der Propaganda weiter-

Der Mensch muß im Mittelpunkt des Wirtschaftsgeschehens stehen — Der Mensch hat ein Recht auf anständig entlohnte Arbeit.

Diese heute in der Schweiz allgemein anerkannten Postulate können beim eigenössischen Staatsaufbau nur durch das System der sozialen Etikette (Label) gelöst werden.

Ans schöne, dankbare Werk!

Entweder machen wir aus einem kaltschnäuzigen Staat eine warmherzige Volksgemeinschaft, oder wir haben keine Chance, die kommenden wirtschaftlichen Kämpfe zu bestehen!

Zukunft der Migros

Unsere Freunde werden verstehen, daß eine so große Sache, wie die Schenkung eines Unternehmens mit Umsatz von 71 Millionen Franken an die Allgemeinheit — Zeit braucht. Die leitenden Männer der Migros widmen diesem Problem manche Stunde gemeinsamer Besprechung und Überlegung. Langsam beginnt sich nun der Umriss herauszuprägen, der die künftige Organisation der Migros im Dienste der Allgemeinheit bestimmen wird. Es gilt, eine Form zu finden, die die bisherigen Vorteile des energisch und elastisch geleiteten Privatunternehmens für den Konsumenten mit der Erfüllung der noch größeren und edleren Aufgaben einer wahren Volksgenossenschaft unauf löslich verbindet.

Was uns etwelches Kopfzerbrechen macht, ist der Name dieser künftigen Genossenschaft. Selbstverständlich wird der alte gute Name „Migros“ als Handelsmarke in den Schaufenstern, auf den Warenpaketen und in der Propaganda weiter-

bestehen. Darüber hinaus muß aber das neue Werk, dessen Wollen und Streben weit über die einstigen Geschäftszwecke hinausgeht, auch ein neues Kleid, einen neuen Namen erhalten. In diesem Namen soll das verkörpert werden, was den umfassenden Sozialitäts- und Helfergeist der neuen Genossenschaft ausmachen wird. Ein Vorschlag ist schon gefallen; er heißt „Jung-Grütli“.

Wir wären unseren Freunden dankbar, wenn sie sich zu dieser Anregung (möglichst auf einer Postkarte) gelegentlich äußern und darüber hinaus andere Namen in Vorschlag bringen würden.

Sie können sich den Gedanken gut überlegen, da die Vorbereitung der Umwandlung natürlich noch Monate beanspruchen wird.

Dank zum voraus!

Für die heißen Tage:
*** QUARK**
Speise (mager) (370—420 g Frischgewicht) 25 Rp.
Rahm — (40% Fett i. d. Trockenmasse) (110—130 g Frischgewicht)
JOGHURT
aber nur den unter ständiger wissenschaftlicher Kontrolle hergestellten „Glyco-Pepto“-Joghurt nature (Depot 10 Rp. extra) 200-g-Glas 15 Rp.
mit Aroma (Depot 25 Rp. extra) 250-g-Glas 25 Rp.
* Nur in den Verkaufsmagazinen erhältlich.