Zeitschrift: Schweizer Frauenblatt : Organ für Fraueninteressen und Frauenkultur

Herausgeber: Bund Schweizerischer Frauenvereine

Band: 23 (1941)

Heft: 34

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

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

Landesbibliothek
Bern

Winterthur, 22. August 1941. Erscheint jeden Freitag 23. Jahrgang Nr. 34

Schweizer Frauenblatt

Organ für Fraueninteressen und Frauenkultur

Offizielles Publikationsorgan des Bundes Schweizer. Frauenvereine

Verlag: Genossenschaft „Schweizer Frauenblatt", Winterthur

Inseraten-Annahme: August Fisse A.-G., Stockerstraße 64, Zürich 2, Telephon 7 29 75. Postcheck-Konto VIII 12433
Administration, Druck und Expedition: Buchdruckerei Winterthur A.-G., Telephon 2 22 52. Postcheck-Konto VIII b 58

Abonnementspreis: Für die Schweiz per Post jährlich Fr. 10.80, halbjährlich Fr. 6.10 Auslands-Abonnement pro Jahr Fr. 14.—. Einzel-Nummern kosten 20 Rappen / Erhältlich auch in sämtlichen Bahnhof-Kiosken / **Abonnements-Einzahlungen auf Postcheck-Konto VIII b 58 Winterthur**

Insertionspreis: Die einspaltige Millimeterzeile oder auch deren Raum 15 Rp. für die Schweiz, 30 Rp. für das Ausland / Reklamen: Schweiz 45 Rp., Ausland 75 Rp. Chiffregebühr 50 Rp. / Keine Verbindlichkeit für Placierungsvorschriften der Inserate / Inseratenschluß Montag Abend

Wir lesen heute:

Amelie Moser-Moser, eine Schweizer Frau der Tat
Erfahrungen einer Zürcher Geschäftsfrau
Sollen wir die Kochkiste empfehlen?
Neue Verwendungsarten von Zucchetti

Wochenchronik

Inland.

Die **Eidgenössische Zentralstelle für Kriegswirtschaft** macht darauf aufmerksam, daß bei der durch das unbeständige Wetter verzögerten Getreideernte ein verstärkter Abfall von Aehren zu erwarten ist. Im Interesse der Landesversorgung mit Brotgetreide wird daher zum Aehrensammeln aufgefordert. Ferner wurde an einer Preiskonferenz über die Altstoffverwertung erneut ersucht, alle Arten von Altstoff zu sammeln, da unsere Industrie ihrer dringend bedarf.

Durch eine **Verfügung des Eidgenössischen Kriegsernährungsamtes** wurde die Selbstversorgung mit tierischen Fetten geregelt. Selbstversorger haben danach kein Anrecht mehr auf Coupons der Lebensmittelkarte oder anderer Rationierungsausweise, die zum Bezug von tierischen Fetten berechtigen. Ferner haben Tierhalter, die Tiere zum Zwecke der Selbstversorgung schlachten, bei der zuständigen Gemeindestelle einen Kontrollausweis einzuholen.

Infolge der vom **Bundesrat** beschlossenen Herabsetzung der Preiszuschläge auf Speisefette und -öle hat die **Eidg. Preiskontrollstelle** eine allgemeine Preisherabsetzung für Speisefette vegetabilischer Herkunft verfügt; die Preise für Speiseöle bleiben dagegen unverändert.

In letzter Zeit sind vermehrt von Privaten rationierte Waren aus dem Ausland eingeführt worden, was in Anbetracht der Tatsache, daß Unbemittelte mit ihren normalen Rationen auskommen mußten, als stoßend empfunden wurde. Das **Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement** sah sich daher veranlaßt, Einfuhrbewilligungen nur noch gegen Abgabe der entsprechenden Rationierungscoupons zu erteilen.

In den nächsten Tagen soll ein **Transport erkrankter oder erholungsbedürftiger ehemaliger französischer Soldaten** in der Schweiz eintreffen und in der Gegend von Leysin aufgenommen werden. Sie werden schweizerischen Lagerkommandanten unter der Oberleitung des eidg. Kommissärs für Hospitalisierung und Internierung unterstellt.

Der **Bundesrat** befaßt sich gegenwärtig mit einem Erlaß über die Abänderung der Arbeitszeit. Das Eidg. Volkswirtschaftsdepartement soll darnach die Ermächtigung erhalten, von den gesetzlichen Vorschriften über die Arbeitszeit abzuweichen und unter Umständen auch für die nicht dem eidg. Fabrikgesetz unterstellten Personen für die Dauer der Kriegs- und Krisenverhältnisse eine besondere Regelung zu erlassen. Die Antworten der Kantone auf eine diesbezügliche Rundfrage lauteten im großen und ganzen zustimmend. Beabsichtigt ist vor allem eine Verkürzung der Arbeitszeit, um bei einer weiterhin ungenügenden Einfuhr von Rohstoffen den Verarbeitungsprozeß zu strecken und der Arbeitslosigkeit vorzubeugen.

Ausland

Im Laufe der neunten Kriegswoche haben die **Deutschen** wiederum wesentliche Erfolge an der ganzen **Ostfront** zu verzeichnen. Die **Schlacht in der Südukraine** hat ihren Abschluß gefunden; das ganze Gebiet westlich des Dnjepr befindet sich in deutscher Hand. Der von den Deutschen erzielte Geländegewinn ist sehr wichtig, da es sich dabei um wertvolle landwirtschaftliche Gebiete, um Eisen- und Manganerzgruben, Werften und Häfen handelt. Bei der Eroberung des Kriegshafens **Nikolajew** wurden die auf Stapel liegenden Kriegsschiffe erbeutet. Bei der **Schlacht um Uman** sollen eine große Anzahl von Gefangenen und umfangreiche Kriegsmaterial eingebracht worden sein. Ferner hat bei **Gomel** eine für die Deutschen erfolgreiche Schlacht stattgefunden. Nach Meldungen aus Moskau ist die Lage der in dieser Gegend kämpfenden Armee Budiennys äußerst ernst. Die **Offensive gegen Petersburg** dauert mit unverminderter Kraft an. Die deutschen Panzertruppen sind auf **Nowgorod** durchgebrochen; in der Gegend des **Ilmensees** scheinen heftige Kämpfe im Gange zu sein. **Marschall Woroschilow** hat einen Appell an die Einwohner von Petersburg erlassen, die Stadt bis zum äußersten zu verteidigen.

Mit der Besetzung von **Sortavala** haben die **Finnen** die erste der durch den Frieden von Moskau an Rußland gefallenen Städte zurückerobert. Die Stadt mußte in langwierigen Nahkämpfen genommen werden, da die Finnen, um Sortavala zu schonen, auf den Einsatz von Artillerie und Bomben verzichteten. Die **Schlacht im Gebiet des Ladogasees** geht ihrem Ende zu, während die **Offensive auf der karelischen Landenge** nunmehr rascher fortschreitet. An gewissen Stellen soll'en finnische Truppen bereits etwa dreißig Kilometer vor Wiborg stehen.

Die **gemeinsame Erklärung Roosevelts und Churchills** über die Kriegs- und Friedensziele wurde von der deutschen und italienischen Presse scharf zurückgewiesen. Die Erklärung wird als schlechtes Plagiat der seinerzeit von Wilson aufgestellten 14 Punkte bezeichnet, das dieselben nicht ernst gemeinten Versprechungen enthalte. In England und Amerika wurde die Erklärung mit Begeisterung aufgenommen. Es herrscht die Ansicht, daß militärisch und diplomatisch bedeutsame Entscheidungen getroffen worden sind. Im unbesetzten Frankreich wurden die 8 Programmpunkte mit großer Zurückhaltung aufgenommen.

Roosevelt und Churchill haben Stalin eine gemeinsame Botschaft übermittelt, die eine baldige **Konferenz in Moskau** in Vorschlag bringt. Es scheint, daß die Lieferungen von Kriegsmaterial zur Hilfeleistung an Rußland von Amerika stark beschleunigt werden. In Moskau wurde ferner ein russisch-englisches Abkommen über den Warenaustausch abgeschlossen, das der Sowjetunion erhebliche Kredite einräumt.

Im **Iran** wurde eine erneute britisch-russische Demarche unternommen, die die Ausweisung von etwa achtzig Prozent der dort lebenden Deutschen empfiehlt, mit der Begründung, daß eine wirtschaftliche Notwendigkeit der Vergrößerung der deutschen Kolonie nicht vorliege. Von russischer Seite wird behauptet, daß die neu zugereisten Techniker zum großen Teil in öffentlichen Betrieben beschäftigt werden und daß Deutschland bereits Forderungen auf Luftstützpunkte und Brennstoffversorgung erhoben habe. Die Demarche wird als dringlich bezeichnet und scheint befristet zu sein, sodaß dieser Tage eine Entscheidung über das Problem erwartet wird. Von deutscher Seite wird bemerkt, daß nicht an der Entschlossenheit Irans, seine Neutralität aufrecht zu erhalten, gezweifelt wird.

Die Regierung **Rubas** hat „in Uebereinstimmung mit der nationalen und amerikanischen Politik" die Ausweisung sämtlicher deutscher Konsuln und Konsularagenten beschlossen. Die italienischen Konsulate sind bereits geschlossen worden. In der Folge wurde die Schließung der kubanischen Konsulate in Italien und Deutschland verfügt.

In **Holland** wurde durch eine Verordnung des Reichskommissars die Autonomie der Provinzen und Gemeinden aufgehoben. Die Verwaltung durch selbstgewählte Kollegien wird ersetzt durch die „Führung" eines von der Zentralverwaltung ernannten Beamten. Dieser Erlaß von großer Tragweite zeigt deutlich die Stellung, die die Niederlande nunmehr im deutschen Reichsverband einnehmen.

Mutter und erwachsene Tochter

So lange es Mütter und erwachsene Töchter gegeben hat und geben wird, bleibt dieses Thema „aktuell". Denn das Mutter-Tochter-Problem hat einen tiefen menschlichen Grund, der das Zueinanderfinden oft erheblich erschwert, bisweilen unmöglich macht.

Für jeden jungen Menschen kommt der Zeitpunkt, da ihn das „Bemuttertwerden" unerträglich dünkt, wo er sich gegen die „Bevormundung" auflehnt, — mit der ganzen revolutionären Kraft, die nun einmal in der gesunden Jugend lebt. Und je nach Temperament und Veranlagung vollzieht sich dieses „Loslösen von Mutters Hand" mit heftigem Ruck oder — leise, unmerklich. Die Tochter ist „selbständig" geworden; und es dauert oft Jahre, bis sie sich wieder zurückfindet zur Mutter. Bis sie einmal einsieht, daß die „Bevormundung" dem stärksten und tiefsten, nie erlöschenden Gefühl der Mutterliebe entsprang, die sich immer schützend vor die Kinder stellen möchte, selbst wenn sie schon erwachsen sind.

Der Mutter ist dieses Fortstreben der Tochter schmerzlich und unverständlich. Sie sieht darin eine Undankbarkeit, einen Egoismus, den sie nie und nimmer verdient hat. Die Tochter will sich nicht mehr von ihr belehren lassen. Sie weiß plötzlich alles besser, ja — man meint, sie tue immer gerade das **Gegenteil von dem**, was Mutter ihr rät. Sie will eben ihre Selbständigkeit beweisen! Die Mutter zieht sich gekränkt zurück — die Entfremdung ist da. Sie kann es nicht verstehen, daß eben jeder Mensch einmal selbst durch Schaden klug werden will, — daß der gute Rat der Aelteren längst nicht so wertvoll und nachhaltend ist wie die Erfahrungen, die man — schmerzlich oder nicht! — selbst gesammelt hat.

Eines aber hat die Mutter versäumt — man kann nicht von der Jugend Einsicht und Mäßigung erwarten — nämlich: den rechten Zeitpunkt! Den Zeitpunkt, wo sie nicht mehr die Mutter für die Tochter war, sondern die Freundin. Die ältere Freundin, der die Tochter ihr Vertrauen schenkt, die vollstes Verständnis hat für die keineswegs immer berechtigten Forderungen der Jugend! Die aber aus diesem Freundschaftsverhältnis heraus viel stärkeren Einfluß auf die Tochter gewinnt, als wenn sie als Mutter Warnung oder Verbot ausspräche. Im Grunde genommen bleibt ja Mutter doch immer Mutter, nur die äußere Form hat sich gewandelt: der „Freundin" wird die Tochter nicht weniger Hochachtung entgegenbringen als der Mutter. Es gibt Fälle, wo das Freundschaftsverhältnis zwischen Mutter und erwachsener Tochter so innig wurde, daß die Mutter zeitlebens die einzige Freundin der Tochter war und blieb. Daß sie ihr alles anvertraute und keine Heimlichkeiten vor ihr hatte. Das ist wohl die idealste Lösung des Mutter—Tochter-Problems, nicht immer erreichbar, weil auch hier nur Charaktere in Frage kommen, die sich anzugleichen verstehen.

Wenn eine Mutter sich nicht anzupassen weiß, so schlummert stets das leise Mißtrauen im Herzen der Jüngeren, so kommt ein gedeihliches Zusammenleben niemals zustande. Die Tochter kann nicht die Vorbedingungen dazu schaffen, von der Mutter muß die Initiative ausgehen. Sie allein muß den Zeitpunkt wissen, wo sie, wie selbstverständlich, sich auf die „Freundin" umstellt. Sie wird es fertigbringen, wenn sie mit ihrem Kinde jung geblieben ist! Wenn sie alle Phasen und Entwicklungsstufen seines Lebens wirklich miterlebt hat, wenn sie ihr Kind so kennt, daß nichts an ihm ihr fremd ist. Aus der Lehrmeisterin wird der gute Kamerad, der in frohen und trüben Tagen nicht versagt, der alles Schwere getreulich mitträgt, der rät und hilft, der tröstet und aufmuntert, so wie es eben doch nur allein die Mutter kann!

Und sei die erwachsene Tochter noch so verschlossen, noch so eigenwillig, noch so ablehnend, sie wird schließlich die Waffen strecken, sie wird den Weg zur Mutter umso leichter finden, als die ihr ja drei Viertel des Weges entgegengekommen ist und fast alle Schwierigkeiten hinweggeräumt hat. Geduld und Liebe gehören dazu. Allein welche Mutter besäße sie nicht, wenn es um ihr Kind geht?

In die Hand der Mutter ist es gegeben, die gefährliche Klippe, die überall da auftaucht, wo in der Tochter der Selbständigkeitstrieb erwacht, zu umgehen. Wenn von Freundschaft zwischen Mutter und erwachsener Tochter geredet wurde, so heißt das nicht, daß die Mutter sich herabwürdigen und um jeden Preis um das Vertrauen der Tochter buhlen soll. Daß sich plötzlich die ganze Situation verschiebt und sie sich zur Sklavin der Launen ihrer Tochter erniedrigt. Sie darf bei aller Freundschaft niemals vergessen, daß die Jugend ein Ideal braucht, zu dem sie aufschauen kann! Daß die Jugend — auch die große Tochter — verehren und anerkennen will! Daß sie nur dort ganz und rückhaltlos vertraut, wo sie Hochachtung empfindet. Wo sie fühlt, daß alles und jedes diktiert wird vom Verstehen und von der Liebe.

Beispiel erzieht! Unwillkürlich wird die Tochter bestrebt sein, der Mutter nachzueifern, ihren guten Charaktereigenschaften ähnlich zu werden. Und man darf annehmen, auch sie wird dereinst ihren erwachsenen Töchtern eine verständnisvolle Mutter sein, die im rechten Augenblick als die beste und uneigennützigste Freundin ihr Kind ganz zu sich hinüberzieht!

E. Bgt.

Was sagt die Leserin dazu, als Mutter, als erwachsene Tochter? Sind ihre Erfahrungen die gleichen oder in bezug auf was sind sie anders? Es ist für alle interessant, verschiedene Auffassungen kennen zu lernen, Ratschläge zu hören, um diesem Problem so gut als möglich gerecht zu werden. Deshalb danken wir im voraus für Beiträge.

Die Red.

Im Umgang mit vielen Menschen verwechselt man oft, was man selbst innerlich besitzt und was man von andern entlehnt.

Dora Schlatter.

Reisetagebuch aus Nordafrika

Von Emma Byßling 11

Dann kam das warme Bad, der gute reichliche Mittagstisch mit Hors d'oeuvres, Omelette, Wüstenhase und Dessert. Vom Wein nebelte mir wieder der Kopf.

Wie eine große, glänzende Kupferscheibe kroch der Mond durch Wolken, als ich über den Hof ging, um mein Bett aufzusuchen. In der Nacht regnete es und der Sturm raste um die Festung. Ich war froh, hier und nicht im Zelt zu sein, und ich dachte, geborgen zwischen dicken Mauern, im weichen Bett, an das Wüstenvolk, das kein, oder nur ein ungenügendes Obdach hat.

Die letzten Tage in der Wüste.

Der Himmel ist noch immer in Aufregung. Der Sturmwind orgelt. Mit scharfen Pfeilen zielt die Sonne. Manchmal platzt ein dunkler, schwerer Wolkenkack und ein schräger Regenstreifen wandert über die Wüste. Der feuchte Sand ist eine pappige, schwere Masse von ockergelb.

Im Wohnraum der Festung, neben dem knisternden Kaminfeuer ist es gemütlicher. Der Chef sitzt mit seiner Handharmonika auf der harten Pritsche. Er singt verträumt das Lied der deutschen Fremdenlegionäre und sucht auf der Tastenleiste die Töne. Ein großes Heimweh erfüllt die kleine Stube.

Die beiden Meharisten, die ich bei Bir Chauchel b'Hamed von weitem unter der Karawane sah, treten ein, um sich zurückzumelden. Der eine ist Ali, ben Mohammed, ben Kalisat, mein guter Betreuer während der ersten Reisetage. Im Impuls der ersten Wiedersehensfreude vergißt er den Zweck seines Eintretens. Hätte mich die Gegenwart des Chefs nicht zurückgehalten, wären wir uns beide in die Arme gefallen. Aber ich bin schon wieder Europäerin geworden und weiche verlegen den guten, lieben Blicken und Fragen Alis aus.

Am Abend machten wir einen Spaziergang durch die Oase. Der Sturm hatte sich gelegt. Eine tiefe Ruhe lag über der Landschaft, in der die Farben und Tönungen von einer wunderbaren Delikatesse waren. Der Chef trug den kornblumenblauen Burnus seiner Kavallerieksten. Die Metalltressen seines Dienstgrades funkelten in der Abendsonne. Wir Frauen waren in unsere weißen Burnusse gehüllt. Der kleine Hermann saß auf seinem Zwergesel, in einem roten, bestickten Sattel aus Safianleder. Die Eingeborenen standen stramm und salutierten respektvoll und doch herausfordernd: „Bonsoir Chef!" Die Gassenjungen taten dasselbe und bildeten hernach das Gefolge. Es hätte eine Episode aus einem Märchenbuch sein können. Weiß leuchtete das Bordj zwischen den Palmen, im Glanz der untergehenden Sonne, wie eine mittelalterliche Königsresidenz.

Aus dicken Röhren stürzt bei den Quellen das klare, gute Wasser aus dem Boden heraus, Sommer und Winter, als würde ein mächtiges Pumpwerk in der Erde arbeiten. In Gräben durchzieht das köstliche Naß die Oase und speist sie. Bis in den Chott hinein hat man Gärten angelegt. Jetzt blühen die Pfirsich- und Mandelbäume, die Feves und die Erbsen.

Jeden zweiten Tag kommt die Post auf einem wundgescheuerten Eiel von Kébili nach Douz. Dann ist Leben im kleinen, staubigen Postbureau der Stadt. Der Schalter ist stundenlang belagert von Beduinengestalten. Der Gehilfe nimmt das Häufchen Zeitungen und Briefe und liest die langen Namen darunter. Der Empfänger meldet sich vor dem Schalter und streckt die braune Hand hinein.

Der Postbalter, der zugleich Schulmeister ist, rief mich in seine Agrikulturstunde in den Hof hinaus. Die Knaben, (auch hier genießen nur diese den Segen der Schulbildung) pflanzten Setzlinge. Die Tätigkeit war zugleich mit Französisch-Unterricht verbunden. Die Schüler mußten über ihre Beschäftigung Sätzchen formen und diese der Reihe nach wiederholen.

Auf dem Rückweg traf ich Hammo und Ali und lud sie zum Tee im Souk ein. Die beiden wollen am selben Tag wie ich abreisen. Ich schied von ihnen in herzlicher Freundschaft. Sie sind dieser wert. Hammo sah es als seine Angelegenheit an, Alis Führung zu bezahlen. Wenn ich schon wieder zu Hause, in der Schweiz sein werde, wird Hammo mit seinem Kamel immer noch unterwegs sein. Die Wüste verschlingt die Tage. Die Reisenden, die in Autos den paar Pisten folgen, werden sie nie kennen lernen. Sie schauen höchstens durch die Scheiben einen Landschaftsfilm, der in unendlicher Einförmigkeit im Sonnenglast vorübergleitet. Und angenehm wird es auch nicht sein, sich kagelang in einem solchen Kasten rütteln zu lassen, ohne Beziehung zur Außenwelt. Im Kino könnten sie für wenig Geld und bei größerer Bequemlichkeit mehr sehen.

Ich hörte von einer Expedition, die für einen Offizier vorbereitet wird, der sieben Tagereisen von hier, einen neuangelegten Brunnen besichtigen will. Fünf Meharisten, drei Zivilpersonen, sechs Reit- und drei Lastkamele sollen sein Gefolge bilden. Warum soll man die Sache einfach begleiten, wenn sie sich auch komplizierter machen läßt.

In meinem Kleidersack, worin ich die beste Garderobe zurück ließ, ist ein Drama passiert. Die Mäuse haben sich an meinen schönsten Repräsentationshüllen gütlich getan. Ich traute meinen Augen nicht, als ich die Kleider aus dem Sack zog, und nur noch Fetzen vor mir hatte. Was soll ich nun für die Heimreise anziehen, die Skihosen, oder das Beduinenkostüm? — Da habt ihr es, meine lieben Freunde in der Schweiz, denen ich immer zu schofel angezogen bin, und nur auf euern wohlmeinenden Rat hin die besten Kleider mitnahm. Was hilft es mir, daß man nun in der Festung mit Besenstielen einen Festzug auf die armen Viecher unternimmt? —

Heute früh lag Nebel über der Ebene. Nur die Kronen der Palmen guckten heraus. Jetzt flutet die Sonne herrlich in den weißen Hof, in dem Madame Chef und ich auf einer Mauerbank unter einer Schießscharte sitzen. Ich habe Strümpfe gestopft und nun schreibe ich in mein Tagebuch.

Ich verstehe mich mit der jungen Frau des Chefs, einer anmutigen, tapferen Sizilianerin, recht gut. Sie ist ihrem schweren Posten als einzige Europäerin gewachsen und wird diesen Sommer von der Armee die Auszeichnung bekommen, für ihre Leistungen als Soldatenfrau. Als solche hat sie es hier nicht leicht, besonders als Städterin. Sie muß sozusagen auf ihre Atmosphäre verzichten, hat weder einen geistigen, noch materiellen Kontakt zur Außenwelt, ist viel allein.

Jede Frau weiß, welche Ansprüche ein Haushalt macht, immer fehlt etwas. Was tut man hier, wo man fast nichts bekommt? Die Befriedigung der Bedürfnisse, welche den europäischen Ansprüchen entsprechen, ist oft ein Problem. Milch z. B. ist überhaupt nicht erhältlich. Wenn im Frühjahr die Eingeborenen mit den Viehherden in die Wüste ziehen, gibt es sogar weder Brot noch Fleisch, noch Eier, noch Gemüse zu kaufen. Man behilft sich mit teuren Konserven, bäckt sein täglches Brot selbst, züchtet sich im Hof einen lebendigen Fleischvorrat und ergänzt diesen mitunter durch eine Jagdbeute.

Zum Bundesgesetz für Heimarbeit*

schreibt uns eine mit der Materie sehr vertraute Mitarbeiterin:

Ich las im „Aufgebot" einen Artikel über die Annahme des Heimarbeitsgesetzes, der verdient, tiefer gehängt zu werden. Er ist außerordentlich lehr- und aufschlußreich von der gesinnungsmäßigen, wie von der materiellen Seite aus. Der Artikel bringt alle Argumente gegen das Gesetz, die wir immer und immer wieder zu hören bekommen und daher gehen wir auf dieselben näher ein. Es heißt da u. a.: „Gerade weil wir die Lage der Heimarbeiter kennen, halten wir dieses Gesetz für ein richtiges Bürokratenstücklein, ausgebrütet in den Hirnen von wohlbestallten oberen Fixbesoldeten, die nicht mehr wissen, was auch ein karger Lohn als Nebenverdienst bedeuten kann und die nicht verstehen, daß wir alles Interesse daran haben, auch eine karg entlohnte Heimarbeiterschaft auf dem Lande zu erhalten". Wie steht es denn heute mit der „karg entlohnten Heimarbeiterschaft" auf dem Lande? Um die sehr schlechte Bezahlung einigermaßen zu rechtfertigen, müßte die Ausgabe der Arbeit mindestens zusammenfallen mit dem Zeitpunkt, in dem keine Landarbeiten zu verrichten sind. Dies ist aber nur sehr selten der Fall. Die Unternehmungen, die Heimarbeit ausgeben — mit Ausnahme ganz weniger auf genossenschaftlicher Basis arbeitender Betriebe — sind rein kaufmännisch geleitet und nehmen keine Rücksicht auf die anderweitige Beschäftigung ihrer Heimarbeiter. Es klagen viele Heimarbeiter, gleich ob in städtischen oder ländlichen Verhältnissen, über den sehr unregelmäßigen Beschäftigungsgrad.

Was nennen wir einen kargen Stundenlohn? 20, 30 oder 40 Rappen? Zur Illustration der „kargen" Besoldung der Heimarbeit auf dem Lande diene folgendes, der 23. Veröffentlichung der Preisbildungskommission des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes 1940 (Ueber die Lage in der schweizerischen Herrenschneiderei. Mahß-Schneiderei und Konfektion) entnommene Beispiel: „Frau C. wohnt in einem Tessinerdorf. Sie ist sehr früh Witwe geworden und hat in harter Arbeit ihre Kinderschar großgezogen. Das sei ihr aber nur möglich gewesen, weil sie fast Tag und Nacht gearbeitet habe und weil früher viel bessere Preise bezahlt worden seien. Sie bringt lachend und stolz einen ganzen Stoß von Mandatzetteln. Das sei das Vermögen, das sie ihren Kindern hinterlassen könne. Jetzt offeriere ihr die Firma, für die sie fast ihr Leben lang gearbeitet habe, für eine komplizierte Hose nur noch einen so niedrigen Lohn, daß sie auf jede Weiterarbeit lieber verzichte. Wenn sie nämlich davon ihre Auslagen abrechne, so bleibe ihr so bitter wenig, daß sie lieber Kastanien suchen gehe. Man müßte sie für die Einvernahme tatsächlich im nahen Kastanienwald suchen gehen. Sie hatte auch keine Näharbeit im Hause." Wir sehen also, der Lohn kann bereits so karg geworden sein, daß eine einfache und sicher anspruchslose Tessinerfrau auf Heimarbeit verzichtet.

„Es sind jetzt 31 Jahre her, seit der Schreiber dieser Zeilen die schweiz. Heimarbeit studiert..." heißt es sodann. Die Vermutung liegt nahe, daß der Verfasser, Herr Prof. Lorenz, seit 30 Jahren die Heimarbeit nicht mehr studiert hat und dies, obwohl er als Mitglied der Preisbildungskommission zeichnet. Lassen wir ihn weiter sprechen: „Es gibt Heimarbeit, die einfach verschwindet, wenn man mit Lohnvorschriften kommt, wie es das Gesetz vorsieht und den Nachteil haben dann die Leute, welche auf die Heimarbeit — namentlich als Nebenberuf — angewiesen sind." Die Industrialisierung der verschiedenen Branchen, die Heimarbeit vergeben, ist bereits erfolgt und so weit vorgeschritten, daß eine Steigerung vom betriebswirtschaftlichen Standpunkte aus nicht mehr lohnend und daher auch nicht mehr zu befürchten ist. In sehr vielen Unternehmungen wird nur zur Deckung des Spitzenbedarfes die Heimarbeit zugezogen, d. h. für den Teil der Nachfrage, für den der Fabrikbetrieb nicht genügt. Das Resultat: Mit oder ohne Heimarbeitsgesetz werden bei flauem Geschäftsgang die Heimarbeiter keine Arbeit haben, bei gutem Geschäftsgang dagegen beschäftigt sein. — Ferner ist festzustellen, daß der prozentuale Anteil der Löhne am Fertigprodukt im allgemeinen ein sehr niedriger ist und wohl in den seltensten Fällen eine ausschlaggebende Rolle spielt. Wenn wir, laut Bericht der Preisbildungskommission hören daß im Tessin der niedrigste festgestellte Lohn (Fr. 7.20 für einen gefütterten Herrenmantel, Frs. 5.-- für Weston, Frs. 1.50 für Herrenhosen) beträgt, wobei nicht außer Acht zu lassen ist, daß der Heimarbeiter Auslagen für Rückporto, Faden, elektrisches Licht, evtl. Antrieb der elektr. Nähmaschine selber zu tragen hat, gewinnt man den Eindruck, daß die Festsetzung von Mindestlöhnen sehr an Tiefe wäre. Aber lassen wir noch einmal Herrn Prof. Lorenz zu Worte kommen: „Auch das ist widrig, daß in jedes Haus, in dem Heimarbeit ausgeführt wird, Bürokraten ihre Nase stecken können. Das wird ein Eldorado für Akademikerinnen werden, als Heimarbeitsinspektorinnen im Lande herumzusausen und die Heimarbeit zu Tode zu kontrollieren". — Wir kennen ja die Einstellung von Prof. Lorenz der Frau gegenüber, sie ist übrigens wandelbar. Meine Ueberzeugung ist, daß gerade auf dem Gebiete der Heimarbeit die Frau sehr viel Gutes wird leisten können. Die Heimarbeiterinnen und Heimarbeiter sind häufig verschlossen und ängstlich und eine Frau wird sehr oft leichter Einblick erhalten wie ein Mann. Ich bin überzeugt, daß die Frauen, die Heimarbeit nicht nur nicht „zu Tode kontrollieren", sondern daß es ihnen da und dort möglich sein wird, ihr neue Impulse zu geben.

J. T.

* Vergl. „Das Bundesgesetz über die Heimarbeit" in Nr. 9 v. 28. 2. 41.

Amelie Moser-Moser, eine Schweizer Frau der Tat

Im letzten Monat wurde in Herzogenbuchsee das 50jährige Bestehen des „Kreuzes" gefeiert und bei diesem Anlaß ein Gedenkblatt herausgegeben. Die gediegene Broschüre orientiert in Wort und Bild über „50 Jahre alkoholfreies Gast- und Gemeindehaus zum Kreuz". Ihre Verfasserin, Frl. Ami Moser, spricht mit Absicht nichts aus über das persönliche Leben ihrer Mutter, der Gründerin, weil sie „die Sache und nicht die Person sprechen lassen will".

Das Menschliche dieser fortschrittlichen, schöpferischen, zielsicheren Frau ist aber schon früher als bedeutungsvoll genug erkannt worden und so finden wir denn im Band 1831—1854 der Schweizer Frauen der Tat* eine Biographie über sie geschrieben von Maria Waser, die gebürtig aus dem Doktorhause in Herzogenbuchsee Frau Amelie Moser-Moser und ihr Wirken aus nächster Nähe erlebt hatte. Wir fassen daraus folgendes zusammen:

In einem Hause, wo bäuerliche Tradition und Geisteskultur eine Verbindung voll Eigenart und Kraft eingingen, wo man das wertvolle Alte und das bedeutende Neue, Heimatliches und Exotisches gleichermaßen zu schätzen wußte, wuchs Amelie Moser auf, die Drittälteste von zwölf Geschwistern, in ihrer Neigung und Charakter dem Geist des Hauses entgegenkommend, in ihrem Wesen die Art der Eltern zu einem Neuen, Außergewöhnlichen verbindend: den scharfen, ganz auf das Wesentlichsachliche gerichteten Verstand des Vaters, aber auch seinen Bildungshunger und verheimlichten Fernedrang, die gebefreudige Hand der warmherzigen Mutter — und Arbeitsernst, Pflichtgefühl, die vornehme Gesinnung und das tiefe religiöse Bedürfnis beider. Und beider Eltern Wahrheitsliebe und beider stolze, verschwiegene Art.

Sie erlebt am Kreis der Geschwister die Welt im Kleinen. Erfährt das Werk des Todes, der vier von ihnen früh hinrafft, Starke bricht, Schwache erlöst, aber erfährt es auch, wie der starke Geist den schwachen Leib besiegen und anderseits, wie die schwache Seele den starken Körper zum Siechen bringen kann. Und ihr frühreifer Geist zieht Schlüsse, faßt Erkenntnisse.... Und bereits bildet sich der Grund, aus dem ihr späteres Lebenswerk sprießen kann.

Da Schule und Welschland ihren Wissensdurst nicht zu stillen vermögen, sucht sie sich selber weiterzubilden. Alles Taschengeld, jede freie Stunde werden den Büchern gewidmet, und wenn das gefüllte Maß der fraulichen Tagesarbeit in Haus und Hof solch freie Stunden nicht übrigläßt, so werden sie dem frühen Morgen abgerungen; denn eine Verlängerung des Abends gibt die strenge Hausordnung nicht zu. So wächst das Mädchen in seiner Bildung um ein Beträchtliches hinaus über die Altersgenossinnen. Auch äußerlich überragt ihre hohe, schlanke Gestalt gewöhnliches Frauenmaß, und ihre edeln Züge haben mit gewöhnlicher Frauenart wenig zu tun. Verstand, Willenskraft, eine scharfe Geistigkeit sprechen daraus.

Die Jugendliebe zu einem Vetter, einem ihr im Adel der Gesinnung und geistigen Streben ebenbürtigen Kaufmann erfaßt Amelie und bringt ihr viel Schmerz, denn äußere Verhältnisse führen zu äußerer Trennung, die wieder um äußerer Rücksichten wegen zur innern Trennung gestempelt wird, der sich die beiden pflichtgetreuen Menschen fügen.

Der Verkehr mit einer feinkultivierten, an Jahren überlegenen Frau, mit bedeutenden Menschen, die im Elternhaus zu Gast waren, wie etwa der damals berühmte italienische Dichter und Freund Mazzinis, Ruffini, und dessen englische Freundin, Mrs. Turner, und vor allem die Hingabe an die großen Denker und Dichter verfeinern ihre Bildung, vertiefen, befreien ihren starken Geist und prägen die Persönlichkeit in der Richtung des Intellektes, des überlegenen Verstandes, der Willenskraft. Ihre angeborene Wahrheitsliebe steigert sich zum Wahrheitsfanatismus. Allenthalben wird die kritische Sonde angelegt, und ihr unbeirrbar scharfer Blick durchdringt jedes Scheinwesen, alle Gewohnheitsheuchelei. Herber Spott deckt die Hohlheit gesellschaftlichen Getues auf, und auch das Mißliche, Unhaltbare im Verhältnis der Geschlechter durchschaut sie und tadelt es mit Worten, die sie einem Ibsen vorwegnimmt. Aber ihrer Ueberlegenheit ist alle Selbstüberhebung fern, ihre Kritik wendet sich gegen sie selber mit nicht geringerer Schärfe als gegen die andern. Und deshalb, weil ihre Menschenkenntnis durch die Selbsterkenntnis geht, bleibt diese Kritik nicht verneinend, sondern wird schöpferisch, das Auge dringt in die Tiefe und schärft sich für die zukünftigen Dinge.

Schon jetzt gewinnen bei ihr die großen Ideen Raum, denen die reife Frau im spätern Leben Verwirklichung geben sollte; aber noch vollzieht sich alles in der kühlen Luft männlichen Denkens, scharfer Schlußfolgerung, abstrakter Theorie. Hätte das Leben Amelie Moser auf diesem Wege weitergeführt, wir hätten vielleicht an ihr eine Denkerin gewonnen, eine Gelehrte und Pädagogin, eine Frau der großen Oeffentlichkeit. Das Schicksal wollte es anders, schmerzvoller, aber besser.

In dieser Zeit strenger Vergeistigung bahnt sich zwischen dem fernen Geliebten und ihr die Beziehung wieder an und nach weiteren zwei Jahren Wartens holt sie der Bräutigam und fährt mit ihr weit übers Meer nach Batavia, wo sie Monate glücklichen Beisammenseins erleben. Ein Kind wird ihnen geschenkt, aber gleichzeitig kränkelt sein Vater und wird von der Tropenkrankheit befallen, die auch ein Bergaufenthalt nicht heilen kann. Die erste Wiederkehr des Hochzeitstages feiern sie „still und ernst", denn der Kranke liegt zu Bett. Es folgen schwere Leidenswochen. Der Gatte und Vater stirbt. Die Briefe nach Hause sind trauenlos und berichten nur das Tatsächliche: daß das Haus verkauft ist, der Steamer bestellt, der sie und das Kind heimbringen soll. Daß sie selber körperlich zusammenbrach, am Rande des Grabes war, vernimmt man aus diesen schonsamen Briefen nicht. Von Triest aus kommt noch eine kurze Meldung: „Ueber mich dürfen Sie beruhigt sein, — ich trage das Leben".

Ueber alles Erlebnis jenes indischen Jahres legt sie das große Schweigen. Ihre Aufgabe liegt klar vor ihr: Das Kind und jeder Nächste, der ihrer bedarf.

Von Anfang an hatte sie das Größte und Letzte im Auge: Gesundung, seelische und körperliche Gesundung, Ertüchtigung des Menschengeschlechtes, und es war ihr klar, daß man bei jenen anfangen mußte, die die Natur zu Hüterinnen des werdenden Lebens gemacht hat, bei den Frauen, den Müttern, Erhöhung, geistige, aber auch rechtliche, soziale Erhöhung, Befreiung, Verselbständigung der Frau, darum ging ihr Kampf. Aber im Dienste dieser großen Aufgabe war ihr kein kleinstes Werk zu gering. So demütig war sie in ihrem Stolze.

Der Siebzigerkrieg bricht aus. Sie sammelt die Frauen des Dorfes zur Arbeit für die Wehrmänner, zum Hülfswerk an den Internierten: der Frauenverein von Herzogenbuchsee ist ins Leben gerufen. Und im nächsten Jahr kommt ein entfernter Vetter als Arzt ins Dorf. Sie wird die Freundin des jungen Doktorpaares, sie begleitet den Arzt auf seinen Krankengängen, sie hilft ihm bei auswärtigen Operationen, wo die Gattin, die zu Hause die Apotheke besorgt, nicht mit kann — ein neues Feld öffnet sich ihr, das Werk der Barmherzigkeit an den Kranken. Und auch hier biegt sich der Weg ins Große, die Einrichtung des kleinen Krankenhauses in ihrer Jugend, der Bau des großen Spitals in ihrem Alter sind Marksteine an diesem Weg.

Ein Trüpplein tapferer Frauen, angefeuert durch den Unternehmungsgeist und Glaubensmut ihrer Führerin, übernimmt das Gasthaus zum „Kreuz", um es zu einem Ort des Segens zu wandeln und aus dem verwahrlosten Wirtshaus ein sauberes alkoholfreies „Arbeiterheim" zu machen.

Frau Amelie Moser-Moser war früh zur Erkenntnis gekommen, daß die Aufgabe der Armenpflege nicht in Almosengeben liege, sondern im Verhüten der Verarmung, daß man nicht die Symptome der Armut bekämpfen müsse, sondern diese selbst, daß nur vorbeugende Arbeit wirklichen Nutzen stiften könne, nur jene Hülfe eine solche sei, die zur Selbsthülfe führe. Gemäß dieser aus dem Geiste Pestalozzis und eigener Erkenntnis gewonnenen Anschauung hatte sie mit ihren Helferinnen durch eine Reihe segensreicher Einrichtungen (wie Schülerspeisung, Verabreichung von Lebensmitteln und Kleidungsstücken an Bedürftige und Kranke, Anhandnahme der Berufserlernung von Knaben und Mädchen, Bekämpfung des Bettels durch Verpflegung der Handwerksburschen und Errichtung eines Krankengerätschaftenmagazins) bereits ein Beträchtliches zur sozialen Hebung ihres Dorfes beigetragen; aber ihr Ziel war damit noch nicht erreicht; sie war sich bewußt, daß ein wirklich vorbeugendes Gesundungswerk nur auf erzieherischem Wege, durch Erneuerung der Gesinnung zu erreichen war.

Als diese unbewußt schöpferische Frau das Arbeiterheim mit alkoholfreiem Wirtschaftsbetrieb ohne Trinkzwang und Trinkgelder, mit Lesestuben und Volksbad gründete, das dem Wohlbefinden des einfachen Mannes dienen, zur Gesundung des Volkes hinleiten sollte, hatte sie wohl keine Ahnung davon, daß sie damit das erste Gemeindehaus unseres Landes ins Leben gerufen hatte. Und sie war sich kaum bewußt, wie sehr sie Pionierarbeit tat, als sie durch unentgeltliche Näh- und Kochkurse die Arbeitersfrau zur tüchtigen Familienmutter zu erziehen unternahm, als sie in ihrer Haushaltungsschule, die keine Dienstboten-, sondern eine Hausfrauenschule sein wollte, das Hauptgewicht auf die Ernährungsfrage legte und die ethische Bedeutung des hauswirtschaftlichen Unterrichtes als einer Schule zur Ertüchtigung und Verselbständigung der Frau, zur Gesundung der Familie in den Vordergrund stellte, als sie dafür arbeitete, daß dieser Unterricht, den sie bereits zum Lebenskundeunterricht erweiterte, ehe dieses Wort ausgesprochen worden war, in der Volksschule eingeführt wurde, als sie ein Kinderheim gründete, wo Verwahrlohte und Verwaiste in familienmäßiger Gemeinschaft zu leistungsfähigen Menschen herangezogen wurden. Denn sie tat alles in der Stille, folgerichtig und natürlich unter dem Drang eines innern Müssens. Und überall ging sie — gemäß ihrem Grundsatz: Machen, nicht schwatzen — als Handelnde voran (sie war eine der ersten werbenden Abstinentinnen unseres Landes, von Professor Forel als solche mit Freuden begrüßt), und als ihre Taten die Aufmerksamkeit weiter Kreise auf sich zu ziehen begannen, als sie Nachahmungen fanden und man sogar in Zürich bei Gründung des Marthahofes, bei der Einführung des hauswirtschaftlichen Unterrichtes an den zürcherischen Volksschulen die Schöpferin des „Kreuz" zu Rate zog, an dessen Einrichtungen und Lehrplänen sich orientierend, beschwieg sie solche Erfolge.

Heute trägt das „Kreuz" den Namen „Alkoholfreies Gast- und Gemeindehaus", und seine ausgewachsenen, einheitlich im alten patrizischen Bernerstil gehaltenen Gebäulichkeiten umfassen neben den üblichen Räumen eines Gasthauses, neben der ausgebauten Haushaltungsschule und einer Schulküche, wo die Schulmädchen von sieben Gemeinden den hauswirtschaftlichen Unterricht erhalten, neben Kinderheim und Volksbad jedem frei zugängliche Spiel-, Billard- und Lesezimmer, eine kleine Bibliothek und Gesellschaftsräume, wo das geistige Leben des Dorfes Förderung erfährt, wo im Sinne der Volkshochschule Vorträge und Kurse gehalten werden, wo Mu-

* Rascher & Cie. A.-G. Zürich.

Interessiert Sie das?

Aufwendungen der Eidgenossenschaft im Jahre 1940 für den Schutz unserer Grenzen:

Verstärkung der Landesverteidigung	175,745,760.—
Militärische Aufwendungen für den Aktivdienst . .	864,771,275.—
Kosten des Bundes für Lohn- und Verdienstersatzordnung der Wehrmänner . . .	77,899,186.—

Prima Salat mit...

SALAT SAUCE SAIS

Fr. 2.20 die geeichte 1-Literflasche, plus 50 Rp. Flaschenpfand

Haltbarkeit 6 Monate

171

Familienangelegenheiten erfordern weite, teure Reisen. Hat man Kinder oder gar nur eines, wie den kleinen Hermann hier, der von Geburt an zart ist, leben die Eltern in beständiger Sorge um dessen Gesundheit. Es gibt ja keinen Arzt, den man rufen könnte. Das Klima erfordert Ernährungs- und Luftveränderung. So ein kleines Menschenkind wird naturnotwendig von den Eltern verwöhnt und von der Umgebung als höheres Wesen behandelt. Es wächst auf ohne Gefährten. Die Erwachsenen ersetzen diesen Mangel, indem sie das Kind zum Mittelpunkt machen. Dadurch entsteht die Gefahr einer Störung der normalen seelischen Entwicklung zur sozialen Einordnung. Später wird auch die Ausbildung von den Eltern große Opfer erfordern. Unter solchen Umständen reicht selbst das für diesen Ausnahmeposten höhere Salär knapp aus.

Madame Chef wird von den Frauen des Ortes angebetet. Sie winken ihr von der Quelle, an der sie waschen und ihre Gullas (Tonkrüge) füllen. Ihre weißen Zähne blitzen in den lachenden Gesichtern. Der schwere Schmuck und die langen Zöpfe baumeln um den Kopf herum. Madame geht zu den Frauen hin und hat für jede ein freundliches Wort.

Einer der Meharisten ersuchte mich, ihm in sein Haus zu folgen und seine junge Frau zu begrüßen. Die Kleine, erst 13jährige fühlte sich unwohl, höckelte da auf einem Sack, traurig und schweigsam, das braune Kindergesicht umrahmt von dunkelblauem Stoff und Silberschmuck. Der viel ältere Mann behandelt sein Frauchen besorgt und zart, schob ihr ein buntes Kissen, das er eben für sie auf dem Markt gekauft hatte, hinter den Rücken. Warum ist die Kleine so apathisch? Ist sie vielleicht unglücklich, weil sie diesen Mann heiraten mußte? Sie soll sehr geweint haben, als er sie kürzlich von ihrem Vater für 200 Francs kaufte. Ihr Gebieter hat außer ihr noch zwei Frauen. Sie selbst ist die achte, die er heiratete. Die übrigen fünf sind teils gestorben, teils geschieden. Das Scheiden wird dem Araber leicht gemacht. Es ersehen dem Mann daraus keine Verpflichtungen und er kann folgenden Tags schon eine neue Ehe eingehen.

Eine Frau erhält man für 200 Francs, darunter und darüber, je nach Familie, Schönheit und Jugend. Ein gutes Reitkamel, oder ein Araberpferd kosten so um die 1000 Francs herum. Das Vieh ist der Reichtum des Beduinen, die große Familie aber seine Belastung, mit der er er höchstens seinen Wohlstand repräsentiert.

Es ist interessant, dem Chef zuzuhören, wenn er von seinem Wirken erzählt. — „Der Winter ist hier die schönste Zeit, da kann man wenigstens noch leben. Aber im Sommer! — Da hätten sie die Erlaubnis für ihre Reise niemals bekommen. Wir haben zuweilen so um 55 Grad im Schatten. Wir können kaum atmen, in diesem Ofen. Halb tot, wie wir sind, können wir doch nicht schlafen. Wir wissen nicht, wo wir und wie wir uns hinlegen sollen, um etwas Ruhe und Abkühlung zu finden. Das Wasser ist lau, und was da am Boden herumkreucht an Vipern und Skorpionen! Sie haben ja keine Ahnung! Geht man abends an Gesitsch vorbei, zischen darin die Schlangen. Die Einwohner schlafen während der heißen Zeit nicht mehr in ihren Wohnungen. Sie begeben sich in die Dünen, wo kein Leben ist. Oder sie legen einen Strick rund um ihre Lagerstätte, weil über ein Seil keine Schlange kriechen soll. Gleichwohl erscheinen auch im Sommer die Karawanen. Die Kamele sollten sie dann sehen! Dort, wo sie sich nicht kratzen können, kleben die Läuse wie Trauben an ihnen. Mein Dienst läuft im Sommer wie im Winter. Ich muß trotz der Hitze mit meinen Leuten das ganze große Gebiet abklopfen. Auf einer solchen Tour fand ich einmal in den Dünen zwei Tote, die vor Erschöpfung umgekommen waren, einen alten Mann und einen etwa 12jährigen Jungen. Damit sie nicht von Tieren zerrissen würden, ließ ich sie auf Bäume hängen, bis ich die gerichtliche Bestätigung zur Freigabe hatte.'

Das Leben in der Wüste ist zu Ende. Noch liegt sie zwar vor meinen leiblichen Augen, wenn ich während des Packens einen Blick durch die Fensterstücke werfe. Die Augen saugen sich voll, damit ihr Antlitz in meiner Seele weiterlebe.

Traurig verpacke ich Sattel und Reitzeug, um sie als Andenken nach Hause zu bringen, obwohl ich durch diese zusätzliche Bagage auf der Heimreise sehr geplagt sein werde. Méhari selbst kann ich leider nicht mitnehmen, aber es bleibt weiter in meinem Besitze. Der Chef soll es benützen, neben seinem eigenen. Wird mir wieder einmal eine Wallfahrt in die Wüste vergönnt sein, oder einem meiner Freunde, so haben wir schon unser Reittier.

(Schluß folgt)

VI. Musikalischer Ferienkurs in Braunwald

Braunwald! — Dies Wort wirkt auf eine große Gemeinde musikliebender Menschen aus den verschiedensten Teilen unseres Landes wie ein Zauberklang — ist es doch tatsächlich die Welt des Klanges, in die sie eintauchen, wenn sie sich zu dem Ferienkurs in dem Hotel droben auf der freundlich-grünen Bergterrasse des Glarnerlandes zusammenfinden. Während 10 Tagen leben sie in dieser Welt des Klanges, einige als führende Lehrer und Meister, andere als Hörer, viele als mehr oder weniger gute Könner, alle aber in der Liebe zur Musik vereint und ihr dienend. Sie verweist sich denn auch als bindende Kraft in einem beglückenden Geben und Nehmen zwischen Berufs- und Amateurmusikern. Die oft unfreimachende Podiumgrenze weicht hier einem warmen, zwanglosen Kontakt zwischen Künstler und Hörer und löst bei Beiden die wahre Musizierfreude aus.

Ein strahlender Sommertag empfing die Gäste, die sich am 13. Juli auf der lieblichen Berghöhe Braunwalds eingefunden hatten. In ihrem Begrüßungswort konnte Frl. Dr. Nelly Schmid (Zürich), die Begründerin und Leiterin der Kurse, mit Freude feststellen, daß die Zahl der Teilnehmer von 80 im ersten Kursjahr auf 180 gestiegen und daß die „Gesellschaft der Musikfreunde Braunwalds", ebenfalls in stetem Steigen begriffen, heute 236 Mitglieder zählt. Ihrem Ziel, Pflege und Verständnis der Musik einem großen Hörerkreis nahezubringen, konnte sie dies Jahr zum erstenmal praktischen Ausdruck verleihen, indem der Braunwaldpreis von Fr. 100.— zwei jungen Sängerinnen am Konservatorium Zürich zugute kam.

Man hatte diesmal ein, die praktische Musikpflege zentral berührendes Thema „Die Musik im Leben des Menschen" gewählt. In der Musikwelt, wie auf andern Lebensgebieten, kämpft man heute um die Erhaltung des altüberlieferten Gutes, man sucht durch vertieftere Verständnis eine neue, lebendige Beziehung dazu zu gewinnen. Der Weg führt dabei

fröhende, literarische Kränzchen stattfanden, wo alle Kreise der Bevölkerung ihren gesellschaftlichen Veranstaltungen das geschmackvolle Heim finden. Jahrzehntelanger strenger Frauenarbeit hat es bedurft und eines Opfermutes ohne Grenzen von seiten der Vorkämpferin, bis dieses Haus zu dem wurde, was es heute ist, ein Mittelpunkt gesunden sozialen Lebens, weiser Gemeinnützigkeit.

Dankenden, betenden Herzens ging die Sechsundachtzigjährige durch ihre letzte Stunde.

In den nachgelassenen Papieren von Amelie Moser findet sich auf einem Blättlein dieses Wort: „Es gibt in der Welt zwei Pflichten zu erfüllen, erstens, seiner Persönlichkeit den ganzen Wert zu verleihen, dessen sie überhaupt fähig ist, und zweitens, sie in den Dienst der andern zu stellen."

Das Wort enthält nicht nur das Programm ihres Lebens, es enthält auch den Schlüssel zu ihrem Wesen, ihrer Größe.

Erfahrungen einer Zürcher Geschäftsfrau

Die 1. August-Stimmung ist verrauscht und der Alltag nimmt uns wieder in Beschlag. Wie steht es da mit der Opferbereitschaft aus? Das Zeugnis, das uns eine erfahrene Geschäftsfrau, die vor allem mit Frauenkundschaft zu tun hat, ausstellen muß, ist nicht gerade zum Rühmen, aber im Lande der Redefreiheit ist es wichtig, auch solche Stimmen zu hören und sie zu beherzigen.

Es mögen nicht gerade unsere Leserinnen den folgenden Appell nötig haben, doch ist uns gewiß Gelegenheit gegeben, aufklärend in weitere Kreise zu wirken im Sinne der Schreiberin. Ihr Brief an uns lautet:

„Wie Ihnen bekannt ist, hat der Bundesrat im Herbst 1940 verfügt, daß der reinen Wolle 30 Prozent Zellwolle beigefügt werden muß, um die Vorräte an Rohwolle zu strecken, neuerdings 50 Prozent. Diese Mischwolle kommt nun seit einigen Monaten in den Detailhandel, wird aber von den Schweizerfrauen, die sich immer als ganz gute Stauffacherinnen so gerne etwas „beweihrauchen" lassen, glattweg abgelehnt; im Gegenteil, der „Nun" auf reine Wolle ist ganz groß, aber unverantwortlich, denn seit Jahren ist der reinen Wolle, reinen Seide, Baumwolle, Kunstseide oder geringe Wolle beigemischt worden; wenige Frauen haben es beanstandet, überhaupt etwas gewußt davon. Heute, wo es Pflicht wäre, im Sommer, Herbst und Frühling die reine Wolle zu sparen, und die Ersatzstoffe zu tragen, ist der „Nun" auf reine Wolle größer als jemals. Daß die eigentliche Unkenntnis der Eigenschaften der Wolle und der Ersatzstoffe ein Hauptpunkt ist, erfahre ich jeden Tag im Geschäft. Es handelt sich nicht nur darum, um die knappen Vorräte an reiner Wolle zu strecken oder um uns Detaillisten und Fabrikanten eine neue Ware, neue Geschäfte und Verdienste zu bringen, es handelt sich auch darum, viele Tausende von Arbeitern und Arbeiterinnen der Textilindustrie vor Arbeitslosigkeit zu bewahren. Daß die Herren der Schöpfung keinen Mut haben, gegen die Mode zur Hilfe der Aargauer Strohindustrie im Sommer Strohhüte zu tragen oder Kleider aus Zellwolle, aus Angst, bei Regen ohne Bügelfalte herumgehen zu müssen, ist eine alte Geschichte; aber die Frauen von heute dürften etwas mehr Mut haben, neues zu probieren und erst nachher zu schimpfen und zu verdammen. Die neuen Ersatzstoffe sind ausprobiert worden, sie haben achtzig Prozent der Rein- und Wärmekraft der reinen Wolle, und da ja seit Jahrzehnten ohne Wissen, Mischgewebe und -Gespinnste getragen wurden, ist es unverantwortlich, direkt lächerlich, sich heute in dieser Notzeit gegen diese Mischgespinnste zu wehren. Zudem sollte jede Frau sich ruhig, ja freudig den Verordnungen des Bundesrates fügen; heute ist es sicherlich kein „Schleck", Bundesrat zu sein und ganz besonders den Frauen etwas vorzuschreiben. Wenn der Vertreter einer Weltfirma mir persönlich geantwortet hat, die verwöhntesten, anspruchsvollsten Frauen von Europa sind die Deutschschweizerinnen, und zwar nicht diejenigen, die das Geld dazu haben, sondern der Mittel- und Arbeiterstand, die Beamten- und Angestelltenfrauen, so war das das Ergebnis von 25 Jahren Reisetätigkeit.

Aufklärung, kurz, allen verständlich, auch den denkfaulen oder bequemen, wäre nötig!

E. H. Z.

Sollen wir die Kochkiste empfehlen?

Ja, aber nicht für alle Mahlzeiten und nicht für alle Gerichte.

1. Die Kochkiste leistet gute Dienste zum Zubereiten von Speisen mit langer Kochzeit. Wirklich gutes Garwerden, wie die Kochkiste es bei richtiger Benützung verbürgt, erhöht die Schmackhaftigkeit, erschließt bei stärke- und zellulosereichen Nahrungsmitteln die Zellen und fördert infolgedessen die Verwertung der Nährstoffe. Für die Herstellung in der Kochkiste eignen sich insbesondere Gerichte mit langer Kochzeit wie ein Teil der Suppen, gesottenes Fleisch, Knochenbrühe, Eintopfgerichte, Dörrgemüse, Dörrobst sowie eingesalzene und eingesäuerte Gemüse. Ungeeignet für die Zubereitung in der Kochkiste sind hingegen grüne Gemüse, frisches Obst und andere Speisen mit kurzer Kochdauer. Teigwaren und Reis werden bei zu langem Verweilen in der Kochkiste leicht pappig.

2. Die Kochkiste verwenden, zwingt zu überlegter Vorbereitung der Mahlzeiten. Wieviel besser ist es, wenn ein warmes schmackhaftes Essen der Kochkiste entnommen wird, als wenn bei größter Hitze eine Suppenrolle aufgekocht oder Konserven erwärmt werden, von Mittagessen, die aus Kaffee, Kakao oder Backwaren bestehen, gar nicht zu reden! Daß in der Kochkiste nichts überkocht, nichts ansetzen und anbrennen kann, ist nicht nur für die berufstätige Frau, sondern auch für die Hausfrau, die andern Hausgeschäften nachgehen muß, Beruhigung und Arbeitsersparnis.

3. Die Kochkiste verwenden, hilft ferner die Scheu vor den Dauer- und Wintergemüsen und Hülsenfrüchten überwinden. Ein Kochkistenmittagessen wird am Vorabend gerüstet und am Morgen vorgekocht, um mittags fertig zu sein. Je mehr die Suppe wegen Milch-, Fett- und Buttermangel beim Frühstück Einzug halten muß, desto wichtiger wird die Kochkiste, die gestattet, am Morgen eine wirklich gare, wohlschmeckende Suppe bereit zu haben.

4. Durch die Kochkiste können Brennmaterialien erspart werden. Das ist volkswirtschaftlich erwünscht, aber auch für den Einzelhaushalt, der auf diese Weise Geld frei macht für den Ankauf von Lebensmitteln oder für andere Zwecke. Wenn eine Familie von drei bis fünf Personen die tägliche Morgensuppe und wöchentlich zwei bis vier Mittagessen in der Kochkiste bereitet, kann sie beispielsweise monatlich zirka 7—15 m³ Gas, bei einem Gaspreis von Fr. —.30 per m³ also Fr. 2.10 bis 4.50 ersparen, wofür sie 4—8 kg Brot oder 2—4½ kg Zucker einkaufen kann. Wo die Herde mit Elektrizität, Holz oder Kohle geheizt werden, kann man ähnliche Ersparnisse erzielen.

5. Die Anschaffungskosten der Kochkiste sind bei Selbstanfertigung gering; Barauslagen können sogar ganz vermieden werden. Anleitung zur Herstellung von Kochkisten findet man in den meisten neuern Kochbüchern, Schulkochbüchern und Kochkistenbüchlein.

Mancherorts besteht wohl ein gewisses Vorurteil gegen die selbstgefertigte Kochkiste, indem man fürchtet, daß Stroh und Stoff mit der Zeit unappetitlich werden könnten. Das kann aber ganz vermieden werden, wenn man folgende einfachen Regeln beachtet:

a) Die Kochtöpfe sollen nicht zu stark gefüllt werden.

b) Die kochenden Speisen werden vor dem Einstellen in die Kochkiste gut zugedeckt.

c) Zwischen Kochtöpfe und Stoff oder Stroh legt man eine Lage sauberes Papier.

d) Die Kochkiste muß nach jedem Gebrauch gründlich gelüftet werden.

6. Der Nachteil der Kochkiste besteht darin, daß durch das lange Warmhalten auf zirka 80 bis 90 Grad Nährstoffe und namentlich Vitamine etwas stärker zerstört werden als bei einem höhern aber kürzern Erhitzen. Wird die Kochkiste nur für Speisen verwendet, die an sich eine lange Kochzeit haben, dann spielt dieser Vitaminverlust praktisch keine Rolle. Wenn man täglich noch grünes Gemüse, das nur kurzfristig gekocht wurde, Tomatenpüree oder ein Rohgemüse, rohen Salat oder rohes Obst der Nahrung beigibt, dann wird zusammen mit der täglichen Ration von Milch, eventuell Butter und Brot der Verlust ausgeglichen. Vor dem Anrichten soll den Kochkistengerichten zur Anreicherung mit Vitaminen außerdem noch frisches, feingehacktes Suppengrün wie Peterli, Schnittlauch und Sellerie, roh geraffelte Rüben oder wenig Milch, eventuell Butter, beigefügt werden. Bei Beobachtung dieser Ratschläge wird der Nachteil der Kochkiste durch die unter Ziffern 1—5 genannten Vorteile aufgewogen.

Kochzeiten mit und ohne Kochkiste

	Kochzeit ohne Kochkiste Std.	Kochzeit mit Vorkochen Min.	Kochkiste Kochzeit Std.
Suppen:			
Fleischsuppen (mit Siedfleisch)	1½—2	15—20	3—4
Gemüse und Knochenbrühe	1½	5—10	2—4
Haferschleimsuppe	1 — 3	5	2—4
Gerstenschleimsuppe	2	20	2—4
Gerstensuppe	2 — 3	20	2—4
Erbssuppe (dürre Erbsen)	2	20	2—4
Bohnensuppe	2	20	2—4
Linsensuppe	2	20	2—4
Kostsuppe	2	20	2—4
Gesottene Fleisch:			
Siedfleisch	1¾—2	20	4
Geräuchertes Schweinefleisch	1¾—2	20	3—4*
Ochsenzunge	3½—5	40	7—10*
Kalbs- und Schweinezungen	2 — 3	15	5—6*
Kalbskopf	1 — 1½	15	3—4*
Huhn	2 — 3	20	4—6
			* oder über Nacht
Eintopfgerichte:			
(Schmackhaftigkeit erhöht durch das lange Zusammenkochen)			
Gulasch	1½	15	3
Bohnen mit Speck und Kartoffeln	1½—2	15	3
Irish Stew	1½—2	10	3—4
Sauerkraut mit Speck und Kartoffeln	2 — 3	15	3—4
Einige Dörrgemüse:			
Dürre Bohnen	2	10—15	3—4
Weiße Böhnli, Linsen, Erbsen gelb und grün	2	15—30	3—5
Dörrobst:			
Kompotte aus Aepfel- und Birnenschnitzen	1 — 2	1—2	1— 2
Eingemachte Gemüse:			
Sauerkraut	1½—2	15	3—4
Sauerrüben	1½—2	15	3—4
Sauerkohl	1½—2	15	3—4
Salzbohnen	1½—2	15	3—4
Schalenkartoffeln	1	10	2— 2½

Wer keine besondere Anleitung besitzt, merke sich folgende Faustregel: Für das Vorkochen benötigt man 1/6, für das Garwerden in der Kochkiste das Zweifache der üblichen Kochzeit.

Hilfe für das hagelgeschädigte Beatenberg

Die Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes, die sich mit der Vermittlung von Gemüse-Setzlingen an die hagelgeschädigten Gemeinden befaßt, erläßt an die Bevölkerung des Unterlandes die Bitte, der besonders schwer vom Hagelwetter heimgesuchten Berggemeinde Beatenberg auch Gemüse aller Art zuzusenden. Da sich eine Neuanpflanzung in dieser Höhenlage infolge der vorgerückten Jahreszeit schwieriger gestaltet, sind die Bewohner auf die Unterstützung von auswärts angewiesen, um einige Gemüsevorräte für den Winter anlegen zu können. Spenden nimmt das Pfarramt Beatenberg entgegen. Allen Gebern sei der beste Dank ausgesprochen.

„Gang, lueg d'Heimet a! . . ."

. . . hat uns den ganzen schönen Sommer hindurch ein farbenfrohes Plakat ermuntert. Um aber dieser freundlichen Einladung Folge leisten zu können, müssen wir alle in der Lage sein, den täglichen Arbeitsplatz für einige Zeit zu verlassen, ohne zugleich den Verdienst zu verlieren. Der Grundsatz der bezahlten Ferien hat im Laufe der letzten Jahre sehr erfreuliche Fortschritte gemacht. Gegenwärtig genießen bereits zwei Drittel der Fabrikarbeiter diese Wohltat.

Die Mehrheit der Arbeiter hat nur ein Recht auf 4—6 Tage bezahlten Jahres-Urlaub. Wir sehen also noch ein großes Wirkungsfeld vor uns.

Das „Label" der Sozialen Käuferliga, diese Empfehlungsmarke, die auf immer mehr Erzeugnissen erscheint, wird nur jenen Firmen zuerkannt, die ihren Arbeitern und Angestellten gute Arbeitsbedingungen sowie jedes Jahr einige Ferientage gewähren. Wenn wir beim Einkaufen Waren, die mit dem Label-Zeichen versehen sind, den Vorzug geben, dann helfen wir mit an der Verbreitung des Rechts auf eine wohlverdiente Aussperrung für alle die, welche zum Wohlergehen unserer Volkswirtschaft beitragen. In andere Worte gefaßt: Wir begehen ohne Lärm eine Tat von schweizerischer Gesinnung.

Label-Sekretariat SKL.

Neue Verwendungsarten von Zucchetti

Aus dem Leserinnenkreis:

Angeregt durch Ihre Zucchettiaktion erlauben wir uns, Ihnen einige unbekannte Zucker und Fett sparende Rezepte einzusenden, die wir schon seit Jahren ausprobiert haben. Es würde uns freuen, wenn wir dazu beitragen könnten, die Zucchetti als Volksnahrung einzuführen, denn es gibt keine andere Frucht, die sich so vielseitig verwenden läßt.

M. und L. Barth.

Zucchetti mit Zitronensaft und Zucker.

Junge Zucchetti werden geschält, in 0,5 Zentimeter dicke Scheiben geschnitten, mit wenig Zucker bestreut und mit Zitronensaft beträufelt, gut vermischt und eine halbe Stunde stehen gelassen. Sie werden roh serviert als ausgezeichneter Ersatz für Obst.

Zucchetti mit Aepfeln.

Junge, geschälte Zucchetti ohne Kernen in Stücke schneiden, mit geschälten Aepfeln (etwa zu gleichen Teilen) weich kochen, durch ein Sieb streichen und daraus ein Apfelmus bereiten mit einigen Löffeln Zucker und etwas aufgelöstem Sacharin. Ausgezeichnete Kochart, um Aepfel und Zucker zu sparen.

Zucchetti mit Ingwer als Kompott.

3 Kilogramm Zucchetti, 1,5 Kilogramm Zucker, 20 Gramm Ingwer in Stücken, 1,5 Deziliter Weinessig, 1,5 Deziliter Weißwein oder Süßmost, Saft und Schale einer Zitrone, 3 Nelken.

Die Zucchetti werden geschält, halbiert, vom Kernhaus befreit in kleine Würfelchen geschnitten, mit dem Essig und Wein übergossen, etwa 6 Stunden stehen gelassen.

Dann wird der Saft in eine Schüssel abgegossen, die Zucchettiwürfeli mit dem Zucker vermischt; man läßt sie über Nacht durchziehen. — Am nächsten Tag wird der sich bildende Zuckersaft mit dem Essigwein, dem gewaschenen Ingwer, letzterer mit den andern Gewürzen in ein Beuteleichen gebunden,

---

von der mehr analytisch-erkenntnismäßigen Betrachtungsweise der letzten Jahrzehnte weg zu einer zusammenfassenden Schau aus dem Erleben und steht still vor dem Geheimnis des Schöpferischen.

Aus dieser Haltung heraus gelang es auch den drei Referenten, in glücklicher gegenseitiger Ergänzung, die Vielfältigkeit des Stoffgebietes zu einem Gesamtbild zu formen.

Es erging den Hörern wie dem Bergwanderer, der, vom Tal aufsteigend, immer lichtere Höhen erreicht, bis sich ihm vom Gipfel aus der Blick in die unendliche Ferne auftut. So wurden sie an der Hand der kundigen Führer durch das Wunderland der Musik geleitet, wo sich ihnen manche neue, ungeahnte Perspektiven öffneten.

Von den 6 Vorträgen waren die ersten 3 der Bedeutung der Musik im Entwicklungsgang des einzelnen Menschen, die andern ihrer Rolle im religiösen und geistigen Lauf der Menschheitsgeschichte gewidmet.

Prof. A. E. Cherbuliez sprach über die „Musik im Leben des Kindes". Er begann mit Schopenhauer's Worten: Musik bedeutet nicht, Musik ist, d. h. ist körperlich-seelisch-geistiges Phänomen. Als solches lebt sie schon im Kind, ist schöpferisches Element und muß behutsam entfaltet werden. Nur zu leicht können „Verschüttungen" geschehen, die oft die ganze spätere Entwicklung hemmen. Er wies auf die Verbundenheit des Kinderliedes mit dem Volkslied, die beide noch dem naiv-spontanen Empfinden entspringen, auf das Lied der Mutter, das die beste Grundlage jeder Musikerziehung ist. Als Beispiel von der seelenheilenden und -erzieherischen Kraft solchen Liedes las er die Stelle aus Pestalozzi's „Lienhard und Gertrud", wo die Mutter mit den Kindern jeden Abend singt, um den Vater zu Hause zuhalten und vom Trunk zu heilen. Hüterin der Musik beim Kinde ist vor allem die Frau, und so brachte dieser Vortrag viele wertvolle Anregungen für die übrigens bedeutend zahlreichere weibliche Hälfte der Hörerschaft. Den Faden weiterspinnend befaßte sich Prof. B. Paumgartner mit der „Musik im Leben des reiferen Menschen". Als früherer Leiter des Mozarteums in Salzburg gab er wichtige Hinweise auf die Art der Musikerziehung in Schulen und Konservatorien, warnte vor den spezifischen „Methoden", die alle Schüler über denselben Leist ziehen und trat entschieden gegen das Produzieren des Kindes in der Familie auf. Er schloß sich seinem Vorredner an in der Ehrfurcht vor dem Schöpferischen, das besonders sorgfältig dann behandelt sein will, wenn der junge Mensch sich selbst mit dem Stoff zu beschäftigen beginnt. Er betonte mit Recht die Notwendigkeit des Blattlesens, des Improvisierens, wenn auch in einfachster Weise. Noch immer beachten wir zu wenig, daß Musik eine Sprache, die Sprache der Seele ist, in der man sich äußern und die man lesen können soll. — Das weite, freie Gebiet der großen musikalischen Formenwelt, die Welt des Erwachsenen, erschloß dann Dr. F. Weingartner in seinen Ausführungen über Kammermusik, Orchester und Sinfonie. Den Teilnehmern des Dirigentenkurses war es vorbehalten, von dem noch immer so geistesfrischen 78-jährigen Meisterdirigenten in die Welt der Sinfonie eingeführt zu werden. Eine vergangene Zeit tat sich auf, wenn er von seinen persönlichen Beziehungen zu Wagner, Brahms und Liszt erzählte.

Ins überpersönliche Reich der religiösen Musik führten die Vorträge von Prof. Cherbuliez und Paumgartner über die protestantische und katholische Kirchenmusik. Hier erstand einerseits das stille, schlichte protestantische Kircheninnere, dessen steinernes Grau einzig durch ein paar bunte Fenster unterbrochen wird, von dessen Empore aber heute noch die Orgelfugen und Toccaten des gothischen Vertoners protestantischer Kirchenmusik, Joh. Seb. Bach's, zur Gemeinde herunter- und gleich den gothischen Strebepfeilern zum Himmel hinaufsteigen. Bach ist immer noch Mittelpunkt des protestantischen Bekenntnisses, mit seiner Musik, wo jede Note aus religiösem Empfinden stammt und jedes Werk die Aufschrift „Deo soli gloria" trägt. Was vor ihm ist, was nach ihm kam, gruppiert sich um seine gewaltige Gestalt. — Daneben steht als Sinnbild katholischen Glaubens die reichaeschmückte Barockkirche, die in ihrer Form- und Farbtreudigkeit den Himmel in sich hineingezogen hat und von deren Orgelempore her eine Schubert'sche Messe erklingt, innig-fromm, in mystischer Andacht hingegeben an die heilige Handlung, die Symbol und Mitte des katholischen Glaubens ist.

Der starke Eindruck der beiden Vorträge fand seinen Widerhall in einem Kirchenkonzert in der Kirche von Linthtal, wo die Kursteilnehmer unter der Leitung der beiden Referenten eine Bach-Kantate und eine Schubertmesse zur Aufführung brachten.

Interessante Einblicke in die Welt des Theaters und der Oper und ihrer großen Meister Gluck, Mozart, Verdi und Wagner, gab Dr. F. Weingartner aus der Fülle seiner Erfahrungen. Im Bereich der Oper, dieser eigenartigsten Wiedergabe menschlichen Handelns, ist es die ästhetische Illusion, die als Ueberhöhung der nüchternen Wirklichkeit diese Kunstform zum Erlebnis macht.

Ueber das neue Einzugsgebiet der Musik, den Rundfunk, sprach Hans Haug, der Leiter des schweizerischen Radioorchesters, indem er die Musiker aufforderte, sich für die gediegene Ausgestaltung der Programme miteinzusetzen und indem er zugleich auf die zukünftige Entwicklung im Rundfunk hinwies, die von Ausübenden und Komponisten eine besondere Anpassung an den Apparat verlangt. Hierbei stehen sich der frei schaffende Künstler und der hochempfindliche technische Apparat nicht immer friedlich gegenüber. Die radiotechnischen Fragen behandelte Prof. F. Tank von der E. T. H. — Zur Musik im Leben des Menschen gehört vor allem die praktische Ausübung. Prof. Cherbuliez führte in das Wesen der Hausmusik ein, er legte sie den Hörern ans Herz als wertvolliges gemeinschaftsbildendes Element, das Eltern und Kinder zu verbinden vermag und zur Bescheidenheit vor den großen Werken der Meister erzieht. Viele Proben solcher Hausmusik aus alter und neuer Zeit umrahmten die Vorträge. Ausgezeichnete Künstler, wie u. a. Adrian Aeschbacher und Ria Ginster, auch Mitglieder des Berner Streichquartetts, halfen dabei mit und veranstalteten zwei eigene genußreiche Konzertabende. Margrit Neuman-Flury gewann mit ihrer reinen Sopranstimme und Auffassung die Herzen der Zuhörer. Spezialkurse über Formen- und Liedkunde dienten persönlicher Weiterbildung und wurden eifrig besucht.

Mit Recht konnte Direktor Gloggs (Zürich) in seiner Tischrede abschließend sagen, daß der Brannwalderkurs zu jenen Versammlungen gehört, die nicht bloß Ergebnisse, sondern Erlebnisse aufweisen, die keine Resolutionen fassen, sondern lieber gleich ans Ausprobieren gehen und die dadurch zu kulturell wertvollen Bestrebungen werden.

M. v. Tscharner.

gut aufgekocht, verschäumt. Dann gibt man die Würfelchen hinein und kocht sie, bis sie glasig aussehen und weich sind. Man hebt die Würfelchen mit der Schaumkelle heraus, füllt sie in einen Steingutopf. Der Saft wird noch 15 Minuten eingekocht über die Würfel gegossen, der Topf nach dem Erkalten mit Pergamentpapier zugebunden.

Anmerkung: Das Gewürz wird nach Geschmack kürzere oder längere Zeit mitgekocht und dann entfernt. Das Kompott ist den ganzen Winter haltbar; die jeweilige Portion wird in der Kompottschüssel mit etwas lauem Wasser verdünnt vor dem Servieren.

Zucchetti gratiniert.

1 junge Zucchetti in ½ Zentimeter dicke Scheiben schneiden, in die gefettete Ofenplatte ordnen und mit etwas Salz bestreuen. Guß: Man kocht 1 Bouillonwürfel in 2 Deziliter Wasser auf, rührt ein Mehlteiglein von 1 Löffel Mehl und etwas Milch dazu und kocht es auf. Man gibt noch 1 Ei, 3 Löffel Käse und etwas Muskatnuß hinein und verteilt den Guß über die Zucchetti. Sie werden im Ofen in mittlerer Hitze aufgezogen während 30 Minuten.

Sterilisierte Zucchetti.

1 ausgewachsene Zucchetti wird geschält, halbiert, das Kernhaus entfernt, die Frucht in fingerlange Stengel geschnitten und wenig gesalzen. Man schichtet die Stengel in Sterilisiergläser und sterilisiert sie 40 Minuten im Wasserbad. — Die sterilisierten Zucchetti verwendet man zum Gratinieren mit obigem Guß oder mit einer Tomatensauce, über welche man etwas Käse und Brosamen streut.

Redaktion.

Allgemeiner Teil: E. Bloch (abw.). Vertreterin: Frau M. Kaiser-Braun, Zeppelinstr. 61, Zürich 6, Tel. 6 59 37.

Wochenchronik: Helene David. Vertreterin, Frl. Dr. Keller, Zürich 10, Nordstr. 128.

Feuilleton: Anna Herzog-Huber, Zürich, Freudenbergstraße 142, Telephon 8 12 08.

SCHAFFHAUSER WOLLE

MARQUE DÉPOSÉE

Walliser Aprikosen
Brutto 5 kg 10 kg 20 kg
1. Auswahl Fr. 6.80 13.— 25.–
2. Auswahl Fr. 6.— 11.50 22.–
3. Auswahl Fr. 5.— 9.50 18.–
Franko. Dondainaz, Charrat
P702-8S

Inserate
für offene Stellen u.
für Stellensuchende
haben guten Erfolg
im
Schweizer Frauenblatt

Mürtwiler
Obst ESSIG
Seit Jahren anerkannt und beliebt weil vorteilhaft in Preis und Qualität

Sparen
Kampf dem Verderb das Gebot der Zeit!
Hausfrauen!
Neueste vollautomatische
Elektro-Kühlschränke
Ia Schweizerfabrikat
50 % billiger
als die bisherigen, fremden Fabrikate, helfen Ihnen sparen und die Speisen vor dem Verderb zu schützen.
Attest der Prüfanstalt S.E.V. Vorteilhaftester Betrieb, keine Unterhaltung, keine Wartung.
Lieferbar auf Bestellung jeder be liebigen Größe und Ausstattung
direkt ab Fabrik:
STÖCKLI & ERB KÜSNACHT-ZCH.
TELEPHON 91 05 31 Verlangen Sie Offerte oder unverb. Besuch!.

St. Beatenberg Berner Oberland, 1200 m ü. M.
Pension-Erholungsheim Firnelicht
Ruhig und sonnig inmitten Wiesen und Wald, schattiger Garten mit Liegewiesen. Sorgfältige vegetarische Küche, Rohkost, auf Wunsch Fleisch und jede Diät. Pension ab Fr. 8.25.
A. Sturmfels & Th. Secretan, Tel. 4904.

Detektiv K. Lier streng diskret erstes Spez.Büro
schafft Klarheit in Vertrauens-Ehesachen, Vaterschafts Prozessfällen! Beobachtungen, treffsichere Heirats & Spez Auskünfte Löwenstr. 56 b. Bahnhof, Zürich 1, Tel. 32948
a. Detektiv d. Stadt Zürich & Fremdenpolizei

Wo kauft die Frau in Zürich?

Nähe Tricot
wie sich's gehört mit elastischer Naht auf der PFAFF-Zickzack-Nähmaschine.
PFAFF
Heinrich Gelbert
Zürich 1
Bahnhofstraße 100

Das Magdalenenheim (Erziehungsheim) Zürich 8
Witellikerstraße 45, Tel. 21589
empfiehlt ihre
Wäscheschneiderei
(übernimmt Damen-, Herren-, Tisch- und Bettwäsche und Aussteuern)
Damenschneiderei sowie
Wäscherei und Glätterei

Formschön
stilvoll und solid baut die Firma Renggli & Widmer in Zug die PFAFF-Nähmaschinen-Möbel.
PFAFF
Heinrich Gelbert
Zürich 1
Bahnhofstraße 100

Frische Eier
Beste Qualitäten Größte Auswahl
Äusserste Berechnung
Eier-Lüchinger
BASEL - ZÜRICH - BERN - BUCHS
LUZERN - ST. GALLEN

Metzgerei Charcuterie
J. Leutert
Zürich 1
Schützengasse 7
Telephon 34770
Spezialitäten in Fleisch- und Wurstkonserven
Filiale Bahnhofplatz 7
30372

Der heimelige
Teeraum
Marktgasse 18
Gipfelstube
W. BERTSCHI, SOHN
ZÜRICH
Ab Mitte August neu renoviert

Viel Freude bereiten immer die guten
TORTEN UND PATISSERIE
der
BÄCKEREI-CONDITOREI F. MORF
RÖMERHOF, ZÜRICH
Telephon 2 48 40

Kolibri
Zürich Uraniastraße 2
Größte Auswahl in
Strickmaterial
Handarbeiten in allen Techniken
Eigenes kunstgewerbliches Atelier
Strickstube J. Schurter.

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

Im Spezialgeschäft für
Bettwaren und Steppdecken
Frau E. Friederich-Jonsson, Zürich 8
Telephon 213 94 Mühlebachstraße 25
werden Sie jederzeit prompt und reell bedient. Neuanfertigungen und Reparaturen von Matratzen, Steppdecken, Federzeug, Vorhänge

TAPETEN . WANDSTOFFE . VORHÄNGE
Tapeten Spörri
TEL: 36.660 . ZÜRICH . FÜSSLISTRASSE 6

Metzgerei und Wursterei
Gebr. Niedermann
Zürich 1
Augustinergasse (Münzplatz)
Prima Fleisch- und feine Wurstwaren

Verkaufsmagazine in:

Zürich	Madretsch
Winterthur	Olten
Wädenswil	Solothurn
Horgen	Thun
Oerlikon	Burgdorf
Meilen	Langenthal
Altstetten	Neuenburg
Bern	LaChaux-de-Fonds
Biel	Luzern

MIGROS

Schaffhausen	Buchs
Neuhausen	Appenzell
Chur	Herisau
Aarau	Frauenfeld
Brugg	Kreuzlingen
Baden	Wil
Zug	Basel
Glarus	Liestal
St. Gallen	Laufen
Rorschach	Pruntrut
Altstätten	Delsberg
Ebnat-Kappel	Zofingen

Obst-Sorgen

Man liest, daß die kommende Obsternte auf nur 55 % eines Normalertrages geschätzt wird. Wenn auch zu hoffen ist, daß die definitiven Schätzungen günstiger ausfallen, so ist doch die Lage nicht rosig.

Am letzten Donnerstag erfuhr man, daß Italien die Ausfuhr von Kartoffeln, Pfirsichen und Pflaumen nach der Schweiz verboten hat. Es ist zu befürchten, daß auch der Export von Tiroler-Obst gesperrt wird.

Dazu kommt, daß das schweizerische Handelsabkommen eine für diesjährige Verhältnisse außerordentliche Ausfuhr von Schweizerobst und Obstprodukten vorsieht.

Wir haben die hohen Obstpreise vom Frühling an reichlich genossen:

	1935 (Juni—Juli)	1939	1941	heute teurer
Pfirsiche, ital.	—.55	—.60	1.15	92—109%
Aprikosen, ital.	—.55	—.90	1.50	67—173%
Erdbeeren, ital.	—.80	1.—	1.40	40— 75%
Kirschen, ital.	—.65	—.75	1.50	100—131%

Zum Lob des Publikums sei gesagt, daß wenig reklamiert wurde. Die Aufschläge auf den unentbehrlichen Nahrungsmitteln drückten dort, wo das Portemonnaie klein ist, wohl noch viel mehr. Und doch ist Obst ein unentbehrliches Nahrungsmittel. Sicherlich hätte unser nördlicher Nachbar nicht so großes Gewicht auf Obsteinfuhr gelegt und würden in Italien nicht die zwei- und dreifachen Preise bezahlt, wenn nicht aus der Erkenntnis, daß ein gewisses Quantum Obst zur normalen Ernährung einfach unentbehrlich ist. Man macht dort wenig für den Luxus! Man denke nur an das Wort „Kanonen statt Butter".

Wir überlassen die Verantwortung dafür, daß eine so große Obstausfuhr in Aussicht genommen wurde, ohne die geringste Garantie zu haben, daß uns die Einfuhr offenstehen werde, schon deshalb unseren Behörden, weil wir die „Karten" der beiden Verhandlungspartner nicht kennen. Das italienische Ausfuhrverbot kann offenbar als Forcemajeure angerufen werden für ein viel geringeres Quantum als das vorgesehene. Es ist nur zu hoffen, daß wir dann vom Gegenpartner keine allzu praktisch fühlbare Antwort bekommen! Es scheint uns nicht anzugehen, daß man uns die italienischen Früchte vor der Nase wegnimmt und gleichzeitig noch einen gewaltigen Teil der eigenen Produktion begehrt!

Die Migros bildet sich zwar etwas darauf ein, den Früchtekonsum durch mäßige Preise bei rechter Ware gewaltig gefördert zu haben. Damit verdrängten wir nicht zuletzt zu einem gewissen Teil den Alkohol und förderten direkt die Volksgesundheit. Wie oft wurde uns gesagt, daß die Versuchung groß sei, für die Ersparnisse zufolge Einkaufs bei der Migros erst recht viel von den billigen Früchten zu kaufen!

Heute müssen wir uns aber nach der Decke strecken und uns wieder an die Zeit erinnern, als eben ein schöner Pfirsich ein Luxus war, den man mit „Verstand" genoß. Die Verkaufsstatistik zeigt, daß z. B. bei hohen Kirschenpreisen nur die Hälfte oder ein Drittel gekauft wird. Es ist eben wie mit den Kohlen. Es gibt Leute, die heute nur die Hälfte brauchen und mit dieser Hälfte noch warm haben, weil sie erst durch die Kriegszeit überhaupt auf den Gedanken kamen, daß man sparen kann, währenddem nebenan der kleine Verbraucher schon vorher alle Künste des Sparens übte und deshalb heute — soweit es Obst angeht — oft völlig verzichten muß.

Wir meinen, daß die ganz großen Obstkonsumenten ohne Schaden mit der Hälfte oder einem Drittel auskommen und daß ihr Obstbudget bei geringerem Konsum und multiplizierten Preisen ausgeglichen ist. Dort aber, wo kleines Einkommen droht, das Obst zufolge unerschwinglichem Preis ganz vom Tische zu verdrängen, müssen unverzüglich Vorkehren getroffen werden, für eine radikale Preisverbilligung. Es handelt sich nicht mehr um den „Glust" und das Vergnügen, Obst zu essen, sondern es handelt sich darum, mit diesem Gesundheit erhaltenden und schaffenden Stoff in der Verteilung unter die Bevölkerung nach ernährungstechnischen Grundsätzen vorzugehen.

Obst hat eine große psychologische Bedeutung. Es darf nicht sein, daß das Kind aus wenigerbegütertem Haus keinen Aepfel mehr auf den Schulweg bekommt und daß Eltern und Kinder zusehen müssen, wie die Kinder der Bessergestellten nach wie vor ihre Obstration in der Pause verzehren. Obst ist gerade für die heranwachsende Jugend unentbehrlich. Wir dürfen das Problem nicht durch den Franken betrachten, sondern müssen es von der menschlichen und wissenschaftlichen Seite her lösen.

Wir sagen es dem Bunde, wir sagen es den Kantonen und Gemeinden, daß sie nicht darum herumkommen, diejenigen Bürger nach Einkommen und Vermögen zu definieren, denen Vorzugspreise auf dem Notwendigsten eingeräumt werden müssen!

immer noch nicht genug

Diese aufrüttelnde Frage erschien in verschiedenen Tageszeitungen als Mahnung, daß nicht länger gewartet werden darf mit den notwendigen Vorbereitungen für die Verbilligung von Brot, Kartoffeln, Milch, Obst und Heizmaterial.

Vergessen wir nicht, daß der Export von Schweizerobst zum Teil ein notwendiges Opfer der Gesamtheit darstellt und daß wir denen, die am schwersten daran tragen, helfen müssen, wahrhaft „koste es, was es wolle".

Zum Strecken der kleinen Schwarztee-Ration:
Lindenblüten Ia (90 g-Paket 50 Rp.)
Pfefferminze Ia geschnitten und entstaubt (90 g-Paket 50 Rp.)
(auch an den Wagen)
per 100 g 55 ½ Rp.