

Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **36 (1954)**

Heft 4

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Nutzungsbedingungen

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

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

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

Haftungsausschluss

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

Die Kosten der Fleischlagerung

Das durch die Schlachtviehordnung erstrebte Ziel, den Produzenten kostendeckende Preise auch dann zu verschaffen, wenn Überschüsse den Markt belasten, sucht man bekanntlich — neben der Abschöpfung der überschüssigen Ware ins Ausland — vor allem durch die Einlagerung von Fleisch zu erreichen. Die Preisstützung auf dem Fleischmarkt durch Einfrieren von Fleisch hat aber verschiedene Schwierigkeiten. Im Gegensatz zu vielen andern Agrarprodukten ist Fleisch nur begrenzt lagerfähig. Es muss deshalb nach einer relativ kurzen Zeit wieder dem Markt zugeführt werden. Dies hat zur Folge, dass die Preisregulierung durch Uebernahme und Einklinkung der überschüssigen Fleischmengen nur vorübergehend möglich ist. Dazu kommt, dass die Fleischlagerung sehr kostspielig ist, erstens wegen der damit verbundenen Speisens, zweitens wegen des bei der Lagerung entstehenden Qualitätsverlustes. In der Schweiz hat man berechnet, dass jedes eingelagerte Kilo Fleisch bei einer Einlagerungsdauer von 6½ Monaten mit Unkosten von mindestens 70 Rappen belastet wird.

Von interessierter Seite, nämlich vom Verband Schweiz, Kühllhäuser, wird nun in letzter Zeit versucht, diese Kostenberechnung in Zweifel zu ziehen. Es wird auf Grund angeblich genauer Berechnungen behauptet, die Einlagerungskosten würden sich auf höchstens 35 bis 45 Rappen pro Kilo Fleisch belaufen. Demgegenüber muss aber betont werden, dass die vom «Informationsdienst Fleischwirtschaft» gemachte Kostenberechnung sich auf effektiv entstandene Kosten stützt, die sich bei der Fleischlagerung in einem grosseren Verbrauchszentrum der Schweiz im Zusammenhang mit der Ueberschussverwertung ergeben haben. Bei allen diesen Berechnungen ist natürlich zu bedenken, dass die Kosten für die Fleischlagerung sehr stark variieren können, je nachdem, welche Mengen

eingelagert werden, ob es sich um Klein-, Mittel- oder Grossbetriebe handelt, ob die mit der Einlagerung im Zusammenhang stehenden zusätzlichen Arbeiten mit eigenen Arbeitskräften bewältigt werden können oder ob dafür zusätzliche Arbeitskräfte, Ueberstunden usw. notwendig sind.

Es darf hier erwähnt werden, dass kürzlich ein deutscher Wissenschaftler, Dr. R. Plate, an der Handelshochschule St. Gallen einen Vortrag gehalten hat, wobei dieser die Kosten der Fleischlagerung in Deutschland für ein halbes Jahr mit 60 Pf. veranschlagt hat. Dazu treten dann erst noch eine Wertverminderung von ebenfalls 60 Pf., so dass die Gesamtkosten im Durchschnitt auf DM 1.10 bis 1.20 beziffert werden. Bei Berücksichtigung dieser Kosten für die Fleischlagerung in Deutschland können die von uns gemachten Kostangaben eher als bescheiden bezeichnet werden.

Wenn die Metzgerschaft immer wieder auf die hohen Kosten der Fleischlagerung aufmerksam macht, so will sie damit keineswegs gegen die Fleischlagerung als Massnahme zur Entlastung des Schlachtviehmarktes grundsätzlich Stellung nehmen. Sie hat ja durch die Schlachtviehordnung die bezüglich grosse Verpflichtungen auf sich genommen. Die Verwerter müssen aber immer wieder betonen, dass die Fleischlagerung, auch bei Berücksichtigung minimaler Kosten, eine sehr teure und vor allem auch problematische Angelegenheit ist, vor allem dann, wenn nicht nur vorübergehende inländische Ueberangebote eingelagert werden sollen, sondern eine solche Stützungsmaßnahme auch bei einem sich über eine lange Zeit erstreckenden Ueberangebot angewendet werden soll und damit die Möglichkeit der Auslagerung unter Umständen unüberwindliche Schwierigkeiten bereitet.

Informationsdienst der Fleischwirtschaft

Schule für Soziale Frauenarbeit Zürich

Fürsorgerinnen und Fürsorger, Heimleiterinnen und Heimleiter stehen notleidenden Mitmenschen bei; sie setzen sich dafür ein, dass Not und Angst das Leben der Bedrängten nicht verunkeln. Gemeinsam suchen sie nach einem Weg für ihre Wiedereingliederung in die Gemeinschaft.

Als Ausbildungsstätte dieser Berufsorientierten die Schule für Soziale Arbeit Zürich in ihrem gediegenen Jahresbericht 1952/53 über das pulsierende Leben an der Schule. Eine solche Schule erfüllt ihren Sinn nur, wenn sie lebensnah bleibt und eine Auseinandersetzung mit den Strömungen der Zeit nicht scheut. Kiergaard und andere schreibt die subtile Aufgabe der einzig wirksamen menschlichen Hilfe wie folgt: «Wenn es wirklich gelingen soll, einen Menschen zu einem Ziel hinzuleiten, muss man darauf achten, dass man ihn da finde, wo er ist.» Knapper und besser lässt sich der Auftrag des Sozialarbeiters nicht formulieren. Die Schulleitung anerkennt diese Forderung und sucht sie zu verwirklichen. Die Forschungsgebiete der Wissenschaft, die sich mit dem Menschen und seiner Stellung in der Gesellschaft befassen, sind riefungswendend für die unablässige Verfeinerung ihrer

Methoden der sozialen Arbeit und die Vertiefung der Berufskennnisse. Es ist der Schule ein besonderes Anliegen, sich nicht nur auf die Vermittlung von Wissen und Kenntnissen zu beschränken; in der sozialen Arbeit soll auch die persönliche Haltung gepflegt werden.

Der diesjährige Bericht stellt die Diplomarbeit in den Mittelpunkt der Betrachtungen. Jeder Absolvent verfasst eine Diplomarbeit. Diese Studie ermöglicht ihm eine Vertiefung in ein bestimmtes Sachgebiet oder in eine Einzelfrage der sozialen Arbeit. Durch eigene Erhebungen, Besprechungen mit Fachleuten, selbständiges Durcharbeiten des Problems und eingehendes Studium der entsprechenden Literatur erschliessen sich ihm neue Gesichtspunkte und weitere Ausblicke. Der wertvolle Inhalt von Nachschlagewerken, wie statistischen Jahrbüchern, Gesetzestexten und deren Kommentare wird erst beim Gebrauch richtig erkannt. In bescheidenem Rahmen werden Quellenstudien getrieben, was zur Weckung des Verständnisses für wissenschaftliche Arbeiten führt.

Die Diplomarbeit bereichert nicht nur die Kenntnisse; dem Schüler ist hier die Möglichkeit gegeben, Fähigkeiten zu entwickeln, die für seine spätere Berufsarbeit wesentlich sind. Das logische Denken und der sprachliche Ausdruck werden unablässig geübt. Der Sozialarbeiter kann nicht früh genug lernen, Verallgemeinerungen auf ihren inneren Gehalt zu prüfen und die dringende Macht gefühlgebundener Vorurteile zu durchschauen. Er erfährt, dass einzig die gründliche und systematische Arbeit zu sachlich vertretbaren Ergebnissen führt.

Obwohl die Schule die Diplomarbeiten nur als kleine Beiträge innerhalb der grossen Forschungsarbeit der Sozialwissenschaften wertet, weiss man, dass sie verschiedentlich für Neugründungen oder den Ausbau sozialer Institutionen den Ausschlag geben. Die Diplomarbeiten haben ihre Auswirkung und dienen der Öffentlichkeit.

47 Schülerinnen und sieben Schüler haben im Berichtsjahr nach einem zweijährigen Lehrgang, wohlvorbereitet auf ihren späteren Wirkungskreis als Fürsorgerinnen und Fürsorger in der Jugend-, Familien-, Betriebs-, Gesundheits- und Gebrechlichenfürsorge usw., oder als Heimerzieherinnen und Heimerzieher die Schule verlassen. Die Tätigkeitsgebiete sind ausserordentlich vielfältig und die Be-

23. Kantonaler Frauentag der Zürcher Frauen zu Stadt und Land

Sonntag, 31. Januar 1954, im grossen Börsensaal, Bleicherweg 5, Zürich 1, Nähe Paradeplatz

ZEITGEIST UND FAMILIE

10.30 Uhr: Begrüssung.

Professor Dr. Georg Thürer, Teufen AR: «Zeitgeschehen und Familie»

12.30 Uhr: Gemeinsames Mittagessen in der «Münz», Münzplatz 3

14.15 Uhr: Margrit Bosch-Peter, Zollikon: «Heutige Aufgaben in der Familie»

Farrer Oswald Studer, Buchs ZH: «Zeitgeist und Familie»

Wir laden die Frauen des ganzen Kantons zu unserer gemeinsamen Tagung herzlich ein.

Die Frauenzentralen Zürich und Winterthur

Eintrittskarte, gültig für den ganzen Tag, Fr. 2.—

Vorverkauf und Vorbestellung im Sekretariat der Zürcher Frauenzentrale, am Schanzengraben 29, Zürich 2, Tel. (051) 25 69 30, und im Sekretariat der Frauenzentrale Winterthur, Metzgergasse 2, Winterthur, Tel. (052) 2 15 20, zu den Bürostunden.

rufsaussichten können als günstig beurteilt werden.

Dank der sorgfältigen Ausbildung geniesst die Schule das Vertrauen der Behörden und all jener Kreise, die sich mit sozialen Fragen befassen. Weiter hat es die Schule verstanden, für die Eheleute ein geistiges Zentrum zu bleiben, Impulse ausstrahlen und zu empfangen. Ein lebendiger Austausch, ein gegenseitiges Geben und Nehmen charakterisieren diese Beziehungen, und das ist wohl der schönste Dank für die Aufgeschlossenheit der Schulleitung.

Grosses Glück, kleines Glück

Manchmal sind wir unbescheiden, nämlich dann, wenn uns ganz plötzlich ein grosses Glück unvermittelt in den Schoß gefallen ist, ein Glück, so gross, wie wir es uns nie träumen liessen. Dann vergessen wir die Realitäten des Lebens, glauben unbekümmert, dass grosse Glück könne dauern, auf immer gleicher Höhe bleiben. Wir glauben ernsthaft daran, es sei nun die wahre Realität des Lebens. Wir vergessen, dass Glück uns eben doch nicht in den Schoß fällt, sondern dass wir es sind, die es uns schaffen. Das klingt nichtern. Das Leben ist nichtern. Zeitenweise schenkt es uns helle und hellste Lichter. Das ist wohl herrlich, aber wir tummeln uns geblendet darin, haben das Steuer aus der Hand gegeben und wissen es nicht einmal. Es ist wunderbar, aber gefährlich. Recht unange-

nehm kann das Erwachen aus diesem Zustande sein. Denn wer möchte gerne wieder von Wasser und Brot leben, wenn er anderes gekannt hat? Darum Vorsicht mit dem grossen Glück, in welcher Form es uns auch nahen mag. Manchmal kommt die Erkenntnis vielleicht etwas spät, die Erkenntnis, dass wir ohne grosses Glück glücklicher leben. Das klingt paradox. Es soll heissen: wir leben glücklicher, sobald wir die Ansprüche herunterrauben, aber nur die Ansprüche an das Leben, an die Aussenwelt, an die andern, nicht aber die Ansprüche an uns selbst. Das ist das ganze Geheimnis. Es ist ein langer Weg, bis wir dahin gelangen, und es gehört sich, dass er mühevoll und voller Dornen und Schmerzen ist. Manche bleiben auf halben Wege stehen und können nicht weiter (sie wollen im Grunde gar nicht weiter, weil sie träge sind). So setzen sie sich eben nieder und klagen über wunde Füsse. Die andern aber werden von der beschwerlichen Wanderung stärker, widerstandsfähiger. Sie sehen, dass kein Dunkel so dunkel ist wie es den Anschein hatte ganz zuerst. Und so entdecken sie langsam, dass sie selbst es sind, die das Licht mit sich tragen. Banaler Alibi wird lebenswerter, unscheinbare Dinge werden wichtiger, wir werden dankbarer für kleine, uns erwehrende Freundlichkeiten. Das ist bescheidenes, aber solides Glück, das wir uns täglich neu schaffen müssen. Wird man älter, wenn man zu solchen Schlüssen kommt? Nicht unbedingt, aber vielleicht weiser. Suzanne Reichel

Unsere Gesundheit

Von Revolutionen, Fruchtsäften und dicken Eidgenossen

Ein eigentümlicher Titel, wird man denken, — was haben denn beispielsweise Revolutionen mit unserer Gesundheit zu tun, wie vertragen sich Fruchtsäfte und dicke Schweizer? Und doch stimmt die Ueberschrift! Sie steht am Beginn eines Briefes, den uns ein Skandinavien-Schweizer aus seinen Sommerferien schrieb. Da das Thema der Zuschrift von allgemeinem Interesse sein dürfte, möchten wir den Brieftext unseren Lesern nicht vorenthalten. Die Redaktion

«Nach längerem Auslandsaufenthalt kehrte ich diesen Sommer wieder einmal in meine Heimat zurück und verbrachte meine Ferien im Wallis. Ich hatte deshalb Gelegenheit, die unerfreulichen Ergebnisse von Saxon — eine völlig unerwartete Revolution in unserem ruhigen Schweizerland — aus der Nähe zu verfolgen. Das war das eine.

Grundverschieden (und scheinbar ohne Zusammenhang mit Saxon) war eine andere Feststellung: es fiel mir auf, dass viele meiner Miteidgenossen, die ich neben zahlreichen Ausländern im sommerlichen Ferienland traf, ein Zuviel an Fettpolstern mit sich herumtrugen, dass wir Schweizer leider zu dick sind. Ausnahmen bestätigen die Regel! Das war das andere.

Und der Zusammenhang zwischen diesen beiden Beobachtungen? Er ist einfacher, als man vorerst

vermuten könnte. Ich glaube nämlich, dass das «allzu schwere Auftreten» des Schweizer nicht auf allzu üppiges Essen, sondern vielerorts auch auf falsches Trinken zurückzuführen ist. Hierzulande scheint man nämlich nur dann zum Glase (jeglichen Inhalts) zu greifen, wenn man Durst hat, und zwar ohne darauf zu achten, welche Getränke sich als reine Durststiller zu diesem Zwecke überhaupt eignen. Man vergisst, dass ein grosser Unterschied besteht zwischen dem Trinken als Bestandteil, und zwar wesentlichem Bestandteil unserer Ernährung und dem normalen Durst-Löschen. Ganz anders als hierzulande steht in meiner Wahlheimat Skandinavien, wie übrigens auch in Amerika, die aufbauende Funktion der Getränke schon längst im Dienste der Volksgeundheit. Milch und Fruchtsäfte sind Bestandteile jedes Menus, sei es im Privathaus oder im Restaurant. Jede Mahl-

TERRACE PALACE HOTEL

ENGELBERG Das Haus an der Sonne

Penslonpreis Fr. 18.— bis 24.—

Fam. Käelin-Dähler

Mitglied des Clubs Schweiz. Geschäftsfrauen

«Wir sind an der Ballade stehen geblieben. Ich werde Ihnen einmal eine der schönsten vortragen. Sie stammt aus Herders herrlicher Sammlung «Stimmen der Völker in Liedern» und ist betitelt: Edward. Ich beginne:

Dein Schwert, wie ist's von Blut so rot?

Edward, Edward!

Dein Schwert, wie ist's von Blut so rot,

und gehst so traurig her? — O!

O, ich habe geschlagen meinen Geler tot,

Mutter, Mutter!

O, ich hab ...

Ach nein, das Gefühl der Enttäuschung wollte nicht weichen, sondern vertiefte sich noch. Wohl war sie von der Heimat her an mundartliches Sprechen gewöhnt, aber beim Lesen und Reden des Hochdeutschen hatte ihr Vater strenge auf eine reine Aussprache gehalten. Auch war ihr durch den Besuch des Theaters das Ohr für schönes und wohlklingendes Sprechen geschärft worden. Da tat es ihr fast körperlich weh, wie Mörke die wundervolle Dichtung vortrug! mit schwäbischem Nasallaut, schwäbischer Aussprache. Auch die Stimme war unbeschönigt und brüchig, die Stimme eines Kranken.

Aber mit einmal war da etwas, was das Mädchen aufhorchen liess. Mörke hatte die Worte gesprochen, da die Mutter sich lauernd gegen den Sohn neigte: «... Dein Ross war alt und hat's nicht, dich drückt ein anderer Schmerz — o!»

Das Kind beugte sich vor. Es vergass die schlechte Aussprache, die klanglose Stimme, es hörte den Herzschlag der Dichtung selbst, der nur ertönt, wenn ein Schaffender spricht. Und nun kam wie ein Schrei die Antwort Edwards: «O ich hab geschlagen meinen Vater tot, und weh, wie ist mein Herz — o!» Welche Kollage aus diesem langgezogenen!

Eine Pause entstand. Mörke erhob sich, zog aus dem Rockfögel sein Taschentuch und trocknete sich die Stirn. Stehend und mit dem Taschentuch in den Händen zusammenballend, fuhr er fort: «Und was für Busse willst du nun tun? Mein Sohn, bekenn mir mehr — o!» Und weiter ging Rede und Gegrede bis zur Frage: «Und was soll werden dein Weib und Kind?» Wieder trocknete sich Mörke die Stirn und wollte alsdann, immer weiterleidend, das Taschentuch im Rockfögel bergen. Dabei bekam er einen Ziptel des grünen Vorhangs zu fassen, ohne sich dessen bewusst zu werden. Er las und las, die Stimme erfüllt von der Qual der Worte, und mühte sich abgelenkt, den Vorhang in seiner Tasche unterzubringen.

Eine Welle der Bewegung durchlief die Klasse. Ein unterdrücktes Kichern hier, ein unnatürliches Husten dort. Auch das hingegeben lauschende Mädchen konnte nicht hindern, dass ihr ein paar Augenblicke lahaft zumute war. Aber dann fühlte sie nur noch Mitleid mit ihm, der da oben stand, dieser Welt entrückt und doch ihrer Spott und Lachen preisgegeben.

«Plötzlich — Mörke hatte eben die Worte hervorgebracht: «Fluch will ich Euch lassen und höllische Feuer, denn Ihr» — hörte man deutlich das Geräusch zersetzenden Stoffes. Nun war die Klasse nicht mehr zu halten. Das lang unterdrückte Lachen flog auf, dazwischen Rufe: «Der Vorhang! Der Vorhang! Sie haben ja den Vorhang in die Tasche gestopft!»

Mörke erwachte. Er schaute um sich, zog verwirrt den Vorhang aus seinem Rockfögel, während sich umherbrachten, wie ein Seufzer, von seinen Lippen fiel ... «denn Ihr, Ihr rietet's mit! O!»

Sein Gesicht, das während der Vorlesung von feurigem Leben durchglüht gewesen, ward wieder blass und vergrämt. Er sah über alle lauchenden

Mädchen hin und sah nicht, dass eine das Gesicht verborgen hatte und bitterlich weinte.

Ottlie Roederstein

Eine bedeutende Porträtmalerin, 1859—1937

Auf ihr Leben zurückblickend, äusserte einmal Ottlie Wilhelmine Roederstein voll tiefer Dankbarkeit: Es ist nicht allein «köstlich gewesen, denn es ist Mühe und Arbeit gewesen», sondern es war auch ein gesegnetes und freudvolles Dasein. Mit siebzig Jahren konnte sie feststellen, dass ihr Denken, Arbeiten und Sein noch tief in ihr Lebendig waren. Als rastlos schaffende Malerin hat sie denn auch den Pinsel für immer aus der Hand gelegt.

Wie erquickend berührt uns die Roedersteinsche Kunst, verglichen mit dem oft tastenden Suchen und Irren gegenwärtiger Maler. Der frische, sichere Pinselstrich verrät uns die Innere Lebendigkeit, die ehrliche Klarheit und Kraft der Künstlerin. Ottlie Roederstein war die geborene Porträtistin, wenn sie sich auch gelegentlich im Stillleben und in der Landschaft versuchte. In ihrem Streben ging es ihr darum, die Tradition der bedeutenden Bildnismalerei zu pflegen und in der psychologischen Vertiefung der darzustellenden Person auch die mit Unrecht unterschätzte Ähnlichkeit zu betonen. Ihre kraftvollsten Werke zeugen von einem fast männlichen anmutenden Willen und zeigen in ihrer zeichnerischen Vollendung bei aller Intensität der Farben eine wohltuende Harmonie.

Am 22. April 1859 in Zürich geboren, äusserte sie schon mit neun Jahren, als der damals bekannte Maler Pfyster die drei Schwestern Roederstein porträtierte, den Wunsch, Malerin zu werden. In dessen Atelier war es auch, wo die 17jährige Ottlie eintrat, nachdem der Widerstand der Mutter durch die ver-

ständnisvolle Unterstützung des Vaters überwunden war. Es folgte eine von bemerkenswertem Eifer besetzte Studienzeit bei Gussow in Berlin. Hier hätte sie Karl Stauffer's Schülern werden können, doch ihr Wunsch ging dahin, in Paris weiter zu studieren. Carolus Duran und Henner wurden ihre Lehrer, die ihr Talent erkannten und förderten. Ihre Porträts fanden im Salon des Beaux-Arts die gebührende Anerkennung, und in der Folge stellte sie jedes Jahr dort aus. Mit Paris blieb sie zeitlebens verbunden und unterhielt dort bis 1914 ein eigenes Atelier. In Zürich, wo sie bis zum Tode ihrer Eltern immer wieder zurückkehrte, lernte sie ihre Lebenskameradin, die spätere Aorzin und Chirurgin Elisabeth H. Winterhalter aus München, kennen. Mit ihr siedelte sie 1891 nach Frankfurt am Main über, wo der Künstlerin unerwarteter Erfolg beschieden war. Die zahlreichen Porträtaufträge brachten ihr die Bekanntschaft mit interessanten Persönlichkeiten. Einen längeren Aufenthalt in Florenz widmete sie dem Studium der alten Italiener und liess sich in der Maltechnik eine Zeitlang von ihnen beeinflussen. Eine Reise nach Madrid brachte ihr den grossen Spanier Velasquez näher, und durch wiederholte Reisen nach Holland und Belgien fand sie den Kontakt mit der niederländischen Malerei. Immer wieder liess sie aber Holbein, Dürer, Grünewald auf sich wirken. Ihre Werke fanden im Laufe der Jahre ehrenvolle Aufnahme in verschiedenen Museen, so im Zürcher Kunstmuseum, wo sich sechs zum Teil vortreffliche Arbeiten befinden. Seit 1911 lebte sie mit ihrer Freundin in Hofheim am Taunus, unweit Frankfurts, wo sie sich ein Landhaus mit besonderem Ateliergebäude errichten liess.

Von deutschen Eltern stammend, empfand Ottlie Roederstein grosse Freude und Dankbarkeit, als die Eidgenossenschaft und die Stadt Zürich ihr das Bürgerrecht schenkten. Marta Mof

weil, vor allem aber das Frühstück, mit einem Gläschen Frucht- oder Gemüsesaft zu beginnen, ist dort gang und gäbe. Und dies lange bevor die modernen Gesundheitsapostel ihre Vitamin-Feldzüge starteten.

Welches aber sind die Fruchtsäfte, die in den genannten Ländern vor allem auf den Markt gelangen? Nun, selbstverständlich vor allem jene, die im eigenen Land gedeihen. Für Amerika folglich die Orangen-, Grape-Fruit- und Traubensäfte, die in Californien und Florida in Büchsen verpackt und in riesigen Kühlzügen im ganzen Land verteilt werden; in Skandinavien neben den importierten Juces einheimische Säfte aus Äpfeln und Birnen. Es ist nun meiner Ansicht nach nicht einzusehen, weshalb nicht auch in der Schweiz die Verwertung der einheimischen und reichen Fruchternte für diese Form von Ernährungsmitteln in vernehtem Masse möglich sein sollte.

Und diese Meinung stellt die Verbindung her mit den Vorgängen in Saxon: Die Aprikosenrevolution ist ja weit erster zu beurteilen als ein symptomatisches Zeichen für unsere ganze Obstproduktion, denn als Einzelfall. Gewiss: ich bin kein Spezialist für landwirtschaftliche Fragen, aber es berührt doch eigentümlich, wenn man allerorten über Absatzsorgen klagt, das paradox Schlagwort von der «Not der Fülle» vernimmt und andererseits feststellen muss, dass ein sicherlich ausbaufähiger Zweig der Obst-Absatzmöglichkeiten — eben die Herstellung von Fruchtsäften — fast vollständig brachliegt. Man scheint in der Schweiz noch nicht zu wissen, dass sich aus Äpfeln, Birnen, Trauben, Aprikosen und Pflaumen köstlich mundende und lange haltbare Fruchtsäfte herstellen lassen. Es sollte mich doch wundern, wenn unsere fortgeschrittene Industrie die technischen Probleme, die mit dieser Herstellung verbunden sind, nicht zu meistern imstande wäre.

Es versteht sich von selbst, dass sich Fruchtsäfte in reiner Form (ohne den bei uns oft üblichen Zusatz an Mineralwasser) mit den eigentlichen Durststillern sehr gut vertragen und keineswegs, wie oft fälschlich behauptet wird, konkurrenzieren!

Milch und echter Fruchtsaft gehören in eine besondere Kategorie von Getränken: Sie bauen auf und bereichern unsere Nahrung durch wertvolle Vitamine. Wer dagegen lediglich seinen Durst stillen will, greife zu einem Mineralwasser oder zu einem Coca-Cola, das macht nicht dick. Der Zweck aber wird erfüllt: man fühlt sich erfrischt.

Ich bin überzeugt, dass eine geeignete Aufklärung, eine Kampagne der Obstproduzenten für den vermehrten Absatz von Fruchtsäften grosse Aussicht auf Erfolg hätte und Wesentliches zu einer gesünderen Ernährung des Schweizer Volkes beitragen würde. Sie vermöchte auch zwei Fliegen

auf einen Schlag zu treffen: der Absatz des einheimischen Obstes würde grösser, der «Ansatz» von Fett am Eidgenossen kleiner. Wäre damit nicht allen geholfen?
Dr. S. J.

Veranstaltungen

Bern: Schweizerischer Lyceum-Club, Gruppe Bern. Theaterplatz 7, 2. Stock. Samstag, 26. Januar, 17 Uhr: **Musikalische Stunde am Kaminfeuer**, organisiert von Frau Bertie Biedermann.

Freitag, 29. Januar, 16.30 Uhr: **Konzert zu zwei Klavieren**. Madeleine Röthlisberger und Monique Buffet spielen Werke von Pasquini, Joh. Chr. Bach, Couperin und Mozart. Eintritt für Nichtmitglieder Fr. 2.30.

Kreuzlingen: Thurgauische Freisinnige Frauengruppe. Einladung zu dem am Freitag, 22. Januar 1954, ca. 20.45, Uhr im Kantonspalast Münsterlingen stattfindenden **Konzert**. Darbietende: Fräulein Helene Witteneuer, Sopran, begleitet am Klavier von Herrn Otto Seger.

Volkshochschule des Kantons Zürich

Sekretariat: Münsterhof 20, Zunfthaus zur Meise

Die Frau im Recht

Die Verbesserung der zivilrechtlichen Stellung der Frau. **Margrit Willfrath-Düby**, Rechtsanwältin. 22. Januar.

Unerfüllte Postulate in der Sozialversicherung. **Dr. Margrit Schwarz-Gags**, Bern. 29. Januar.

Das Erwachsenenstimmrecht und die Schweiz. **Dr. Hulda Autenrieth-Gander**. 5. Februar.

Diskussionsabend. Leitung **Prof. Dr. Werner Kägi**. 12. Februar.

Die Aufgabe der Frau in der Gemeinschaft. **Gertrud Haemmerli-Schindler**. 19. Februar.

Erklärung

Der Nährgehalt der GUSTO-Haferflockli ist ganz einfach deshalb so hoch, weil bei der Herstellung nur die besten Haferkörner Verwendung finden. Wer in der Lage ist, zu beweisen, dass die amtliche Analyse nicht stimmt oder dass die GUSTO-Haferflockli nicht frei von jedem Zusatz sind, erhält Fr. 10.000.— (Überall erhältlich).

Hafermühle Villmergen

Die wichtigsten Fragen aus dem Familien- und Erbrecht. Dr. jur. F. Wiget Montag, Beginn 11. Januar, Ende 8. Februar. 5 Abende im Volkshaus Baumacker, Oerlikon. Kursgeld Fr. 6.—.

Radfoerdungen

24. bis 30. Januar 1954

sr. Montag, 25. Januar, 14 Uhr: «Notiers und probiers»: «Kleinigkeiten». — Eine neue Rundfrage. — Anregungen. — Das Rezept. — Was möchten Sie wissen? 16.45: «Aus der Montagsmappe»: Agnes von Segesser zum 70. Geburtstag. — Mittwoch, 27. Januar, 14 Uhr: Maria v. Nagy: «Kaiserin Elisabeth von Oesterreich». Das Lebensbild einer grossen Freundin der Schweiz. — Freitag, 29. November, 14 Uhr: Dr. Elsa Schirmer: «Feste, Freude, Frohsinn» und Sr. Emmy Gattiker: «Oppis us min Chratte».

Fernseh-Programm für die Woche vom 24.—30. Januar 1954

Sonntag: Tele-Tagesschau: Die Schweizer Television besucht Brasilien: I. Wir fliegen über den Ozean. Film und Kommentar: Dr. E. Tilgenkamp. Bilderbuch der Heimat: Märcher-Fasnacht. Montag: Tele-Tagesschau:

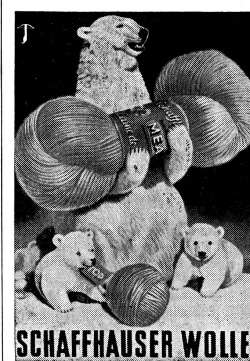
Vorhang auf! Ausschnitte aus der Oper «Die Zauberflöte» von W. A. Mozart mit dem Ensemble des Stadttheaters Zürich. Dienstag: Ein Film über die Arbeit des Frauenhilfsdienstes: Flieger-Beobachtung und Meldedienst. Interview mit Fr. André Weitzel. Mittwoch: Tele-Tagesschau: Unfall der Woche. Berichterstattung Pol. Kpl. Haller: Wie wird man Tänzerin; Genie Monny und ihr Partner Eneh Augustin. Wasserkraft — ewige Kraft (Film). Lebendige Dichtung. Heute Abend: Heinz Woester. Donnerstag: Tele-Tagesschau: Fernsehbriefkasten mit Walter Bernays. Skisprunglauf (Film). Kommentar: Marcel Meier. «Oh, mein Papa!» Geschichte eines berühmten Chansons unter Mitwirkung von Paul Burkhard. Freitag: Tele-Tagesschau: Wir greifen heraus: Mitteilungen der Schweizerischen Verkehrszentrale. Auflösung des Fernsehrätsels vom 20. Januar. Fröhlich, heiter und so weiter: Cabaret «Muusefalle», Bern.

Redaktion:

Frau El. Studer-v. Goumoëns, St. Georgenstrasse 68, Winterthur, Tel. (052) 2 68 69

Verlag:

Genossenschaft «Schweizer Frauenblatt», Präsidentin: Fr. Dr. E. Nägeli, Trolistrasse 28, Winterthur



25 Jahre Gipfelstube

Und immer wieder der feine Kaffee-Spezial mit dem Spez. Gipfel in der

Gipfelstube - Marktgasse 18 - Zürich

Wissenswertes über Speisefette

In Kochdemonstrationen wird heute ein Kochfett für neuzeitliche Ernährung aufdringlich empfohlen. Es handelt sich um eine Mischung von 98% Kokosnussfett, 1% Sonnenblumenöl und 1% Sojabl. Dieser Zusatz dient dem Zweck, das Fett als Speisefett anempfehlen zu können. Die zugesetzten 2% Oel dürften kaum eine physiologische Wirkung haben. Reines Kokosnussfett ist jedoch beträchtlich billiger.

Unser PIC-FEIN-Speisefett ist ein Resultat jahrzehntelanger Erfahrung. Es ist rein vegetabilisch und enthält Lecithin. Der Markt dürfte kaum ein nahrhafteres Fett kennen das tatsächlich selbst reiner, eingestauter Butter in dieser Beziehung ebenbürtig ist. Dazu bezahlen Sie keine Phantasiepreise. PIC-FEIN ist nicht künstlich gefärbt, es ist ausserst leicht verdaulich und deshalb das Speisefett für den sparsamen Haushalt.

J. Leutert

Spezialitäten in Fleisch- und Wurstwaren

Metzgerei Charcuterie

Zürich 1

Schützengasse 7

Telephon 23 47 70

Telephon 47 48 88

Filiale Bahnhofplatz 7

ARM - Webrahmen - Tischwebapparate - Handwebstühle

gewährleisten ein angenehmes und vielseitiges Weben

Verlangen Sie Prospekte

WALTER ARM, Webstuhlbau, BIGLEN/BE Tel. (031) 68 64 62

Bieri-Möbel seit 1912 Rubigen, präsentiert in der Fabrik in RUBIGEN/Bern

Filiale: Interlaken Jungfraustr. 38

Zum gueten Zvierli

Braustube Hürlimann

Bahnhofplatz Zürich

DER ERSTE BLICK

gilt oft den Händen, besonders bei der Dame. Darum pflegt sie ihre Hände mit der bewährten, vorzüglichen

Arno Glycerin-Milch

die aus hochwertigen Substanzen hergestellt ist. Rauhe, rissige, spröde und hickelige Hände werden wieder sammetweich, die Haut frisch und gesund. Ein Versuch wird Sie überraschen. Fl. Fr. 1.75 in Apotheken u. Drogerien **Josef-Apothek, Josefstr. 93, Zürich So. Tel. 42 31 10.**



„Guets Brot“ „Feini Guetzli“

Seefeldstrasse 119 Tel. 24 77 60
Seefeldstrasse 212 Tel. 24 57 44
Forchstrasse 37 Tel. 23 09 75
Zollikon, Dufourplatz Tel. 24 96 49
Toa-Room Bahnhofplatz 1 Tel. 23 12 72
Schaffhauserstrasse 18 Tel. 28 78 44
Universitätsstrasse 87 Tel. 28 20 58

Insrieren bringt Gewinn



Amtlich bewilligt vom 15. bis 28. Januar 1954

Aussergewöhnliche Preisreduktionen in vielen Abteilungen! Profitieren auch Sie von dieser Gelegenheit!

... jetzt zu



Filialen in:

Zürich • Bern • St. Gallen • Aarau • Rorschach • Herisau • Arbon



Falacker 16, ZÜRICH, Tel. (051) 23 66 60

Erfolgreiche Behandlung von Multipler Sklerose

in Erholungsheim Schönlihd, Wilderstr. 11 (s.a.) EVERS-Kur, Heilgymnastik, Bergluft, individuelle Pflege. Von diplomierter Krankenschwester geführt. Hausarzt. Bitte Prospekte und Referenzen verlangen. Tel. (036) 3 45.

Alkoholfreie Gaststätten laden Sie ein

Wenn BERN dann **PERGOLA**

Alkoholfreies Restaurant — Tearoom Sitzungszimmer
Belpstrasse 41 Tel. 5 91 46
Gleiches Haus «Daheim» Zeughausgasse 31

Hotel Hospiz ENGELHOF BASEL

Fliessendes Wasser, Lift, Bäder
Ruhige Lage im Zentrum
Alkoholfreies Restaurant
Nadelberg Stiftsgasse

CAFÉ ERNI zum Vögeli

Bäckerei • Conditoral Spiezergasse 25/27 St. Gallen