

Objekttyp: **Issue**

Zeitschrift: **Zentralblatt des Schweizerischen Gemeinnützigen Frauenvereins =  
Organe centrale de la Société d'utilité publique des femmes  
suisses**

Band (Jahr): **51 (1963)**

Heft 9

PDF erstellt am: **11.08.2024**

### **Nutzungsbedingungen**

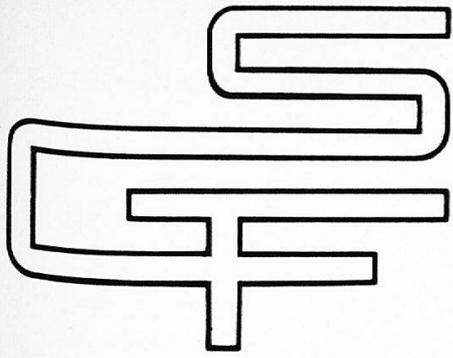
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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

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

### **Haftungsausschluss**

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



1070

# Zentralblatt des Schweizerischen Gemeinnützigen Frauenvereins

Organe central de la Société d'utilité publique des femmes suisses



Lockende Welt des Zirkus

*Photo Gertrude Febr, Territet*

Bern, 20. September 1963

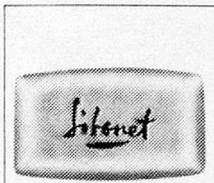
51. Jahrgang Nr. 9

Sibonet



HERRLICHE  
FRISCHE...

Sibonet  
enthält 33%  
Hautcrème.  
Modernes,  
feines Parfum.  
Mit AVANTI-  
Bilderbons.



Seifenfabrik Schnyder Biel

... und angenehmes  
Hautgefühl durch  
Pflege mit der kosme-  
tischen Feinseife  
Sibonet. Sie reinigt  
vorzüglich und nährt  
die Haut gleichzeitig.

Für die Küche



zur Herstellung  
kalter Platten, zum  
Würzen von Sup-  
pen, Saucen etc.  
dem Risotto  
beigemengt  
etwas Herrliches,  
leicht verdaulich



Fabrik neuzeitlicher Nahrungsmittel Gland VD

Lassen Sie Ihre alten gestrickten

### Wollsachen in Lagen kardieren

zu Füllmaterial für Steppdecken,  
Matratzen, Kissen usw.

Auskunft und Preis durch die  
Fabrik

**Alexander Kohler, S.A., Vevey**

Telephon (021) 51 97 20

### GUTSCHEIN Fr. 2.—

Bei Einsendung dieses Gutscheines  
erhalten Sie eine Flasche zu 180 ccm  
Biokraft-Kräuterhaarwasser, garanti-  
ert ohne Alkohol, zum Preise von  
nur Fr. 5.— statt Fr. 7.—. Adresse und  
Gutschein genügt für Bestellung an:  
Biokraft-Versand, Hüslimatt 7, Ober-  
wil BL.

Name:

.....

Adresse:

.....

Redaktion	Aus dem Inhalt:	
Frau M. Humbert, Gunten, Telefon (033) 734 09 (Manuskripte an diese Adresse)	Trotzdem ein Gewinn . . . . .	169
Frau Dr. H. Krneta-Hagenbach, Hallwylstr. 40, Bern, Telefon (031) 2 79 69	An der Bahre eines jungen Menschen- kindes . . . . .	170
Abonnemente, Inserate und Druck: Büchler + Co AG, Seftigenstrasse 310 Wabern-Bern, Telefon (031) 54 11 11 Postscheck III 286	† Frau Marie Thurnheer-Wissler, Nidau	170
Jahresabonnement: Mitglieder Fr. 3.80; Nichtmitglieder Fr. 4.80	Einer Pionierin für Frauenrechte . . .	171
Die Zeitschrift erscheint monatlich. Nachdruck des Inhaltes unter Quellenangabe gestattet	Vom diesjährigen Herbstsegen . . . . .	172
Postscheck des Schweizerischen Gemeinnützigen Frauenvereins Va 174 Solothurn	Rundschreiben der Schweizerischen Pflegerinnenschule mit Krankenhaus in Zürich . . . . .	175
Postscheck der Adoptivkinder-Versorgung VIII 24 270 Zürich	Die internationale Ausstellung vom Roten Kreuz . . . . .	176
	Tulpen im Garten . . . . .	179
	Aufruf zur Diplomierung langjähriger Hausangestellter . . . . .	181
	Kitsch, Kunst, Kitschkunst . . . . .	182
	Vom Wasser und vom Wassertrinken	185

## Trotzdem ein Gewinn

Recht erwartungsfroh sind wir diesmal dem Sommer entgegengegangen: durch den langen und so kalten Winter hindurch las und hörte man unaufhörlich, was für ein heisser, beständiger Sommer uns erwarte. Je länger aber die versprochene sommerliche Wärme auf sich warten liess, desto häufiger rief die Prophezeiung vom heissen Sommer nach der Frage, auf wann wohl der Beginn vorgesehen sei. Dass es letztes Jahr am ersten Junitag noch an sogenannten bevorzugten Lagen tüchtig geschneit hatte, war der Vergessenheit anheimgefallen, nicht zuletzt wohl auch, weil der Sommer sich erst am Betttag verabschiedet hatte. Er hatte seinen Ruf, ähnlich wie es etwa gelegentlich bei einem nicht ganz gut gelungenen Essen vorkommen mag, mit einem allseitig bewunderten Nachtisch gerettet. Und da sich unser Gedankenkreis – woher wohl diese Wendung, ist es die kühle Luft, sind es die herabhängenden Wolken und die fast menschenleeren Schiffe, die noch getreulich ihrem Hochsommerfahrplan nachleben? – plötzlich dem Essen zuwendet: war eigentlich der zu Ende gehende Sommer nicht so etwas wie eine «Plat chaud-froid», wie es in der Sprache der klassischen Küchenkunst heisst? Und wie haben wir darauf reagiert? Mit einer Miene, die man, um in der Linie zu bleiben, mit «aigre-doux» bezeichnen kann? Sicher jedenfalls sehr verschieden. An Ferienorten gab es immer wieder jene Scharen der Unentwegten, die bei jedem Wetter auszogen und durch jede kleine Besserung ihren Tag erleuchten liessen. Unentschlossene warteten und verpassten noch eine letzte Gelegenheit, wieder andere glaubten «über die Witterungsfrage hinaus zu sein», um dann schliesslich doch von ihr besiegt zu werden. Wie vielen gelang es, in Gelassenheit anzunehmen, was doch nicht zu ändern war? Sich einen Moment darauf zu besinnen, wessen man eigentlich in der Ferienzeit auch, oder vor allem, bedurfte und das uns auch in diesem Sommer möglich war? Jenes Wieder-sich-selber-sein-Dürfen, das Herauskommen aus all dem vielen «Müssen», das Platz dafür schafft, nachher wieder alles ruhiger an sich herankommen zu lassen. Das wenigstens ist nicht wetter- und nicht einmal immer ortsbedingt. M.H.

## An der Bahre eines jungen Menschenkindes

Als mit dem zu Ende gehenden August wieder alle Schülerinnen in die Gartenbauschule Niederlenz zurückgekehrt waren, fehlte eine unter ihnen: Am 12. August war, vom Garten zurückkehrend, ihre Kameradin *Erika Leichtnam*, wohl ihre Kräfte überschätzend, durch einen unglücklichen Sturz mitten aus fröhlicher Gemeinschaft, tödlich verunglückt. Eben noch, wie immer voller Einsatz, von der Arbeit begeistert, sollte der erste Augenblick der Freizeit der letzte dieses jungen Lebens sein. Auf die Niederlenzer Gemeinschaft war ein schwerer Schatten gefallen, für viele der Jungen bedeutete dieses unfassbare Sterben mitten unter ihnen erstes schweres Erleben. Zu Hause aber, in der innig verbundenen Gärtnersfamilie in Thun-Dürrenast, entstand eine Lücke, die sich nie mehr schliessen wird. Erst noch war Erika in ihrer gewohnten Arbeitsfreude aus den Ferien in der Familie in die Schule zurückgekehrt. Sie pflegte das Wochenende jeweils zu Hause zuzubringen, und die Eltern und weiteren Angehörigen dieser dem Gärtnerberuf eng verbundenen Familie sahen mit Freude, wie gern Erika in ihrer Ausbildungsstätte weilte. Diese freute sich ihrerseits über diese junge und vielversprechende Schülerin, die alle Voraussetzungen zum Beruf mitgebracht hatte und ihren Mitschülerinnen ein Ansporn war. In einer erschütternden Abschiedsfeier, geleitet vom ehemaligen Unterweisungspfarrer Dr. Flückiger, an der unter den vielen ergriffenen Anwesenden ganz besonders einprägsam die Gegenwart der Schul- und Unterweiskameraden war und an der auch die Vorsteherin, die Lehrkräfte und die Klassenkameradinnen aus Niederlenz der so jung Verstorbenen die letzte Ehre erwiesen, versuchte man den Sinn des Geschehens zu erfassen. Die Trauerfamilie, aber auch alle, die in der Gartenbauschule Niederlenz ein- und ausgehen, seien noch einmal unserer herzlichsten Anteilnahme versichert. Erika Leichtnam wird in unserer Erinnerung weiterleben als ein junges Menschenkind, das in seiner zu kurz bemessenen Spanne Lebenszeit Glück und Frohsein um sich herum verbreitet hat und seinen Aufgaben in jeder Weise gerecht geworden ist.

*M. Humbert*

## † Frau Marie Thurnheer-Wissler, Nidau

In Nidau starb am 26. April 1963 die langjährige Präsidentin des Gemeinnützigen Frauenvereins, Sektion Nidau, eine Persönlichkeit, die sich durch ihr segensreiches Wirken in der Gemeinde ein bleibendes Denkmal gesetzt hat. Die Gründung der Sektion Nidau erfolgte im November 1919. Als am 21. März 1920 Fräulein Bertha Trüssel, Präsidentin des SGF, einen Vortrag über dessen Bestrebungen und Ziele gehalten hatte, wurde Frau Thurnheer in den Vorstand gewählt und zeichnete am 20. Juni 1922 erstmals als Präsidentin. Das Amt bekleidete sie sechs Jahre lang. Nach ihrer Ablösung war sie Vizepräsidentin, leitete dann die Kindergartenkommission, diente als Kassierin oder Sekretärin und als Mitarbeiterin in der Hauswirtschaftskommission.

Es gab kein Amt im Vorstand, das Frau Thurnheer nicht innegehabt hätte. Wenn die Not es erforderte, war sie immer hilfsbereit zur Stelle. Aus Liebe zum Gemeinnützigen Frauenverein konnte sie nicht anders handeln. Sie hat diese Posten nicht gesucht; man hat sie immer wieder gerufen, wenn man ihrer bedurfte. So im Frühjahr 1936 wieder, als Nachfolgerin der Präsidentin Frau Schwab, die während zehn Jahren ihre beste Kraft dem Gemeinnützigen Frauenverein gewidmet hat.

Frau Thurnheer führte den Verein mit Umsicht und grossem Geschick. Ihre ausführlichen Jahresberichte bezeugen, mit welchem Eifer sie die Nidauer Frauen für ihre mannigfachen Aufgaben zu begeistern wusste.

Zusätzliche Aufgaben brachten dem Verein unter Frau Thurnheers Leitung die Kriegsfürsorgemassnahmen im Jahre 1939.

Fleissig besuchte die Präsidentin die Delegiertenversammlungen des SGF und berichtete den Mitgliedern eingehend über die gebotenen Referate, die interessant und aufschlussreich waren und viel werktätiges Schaffen der Frau im öffentlichen Leben verrieten. Mit dem Friedensjahr 1945 durfte Frau Thurnheer die Vereinsleitung in andere Hände legen.

## Einer Pionierin für Frauenrechte

### *Elisabeth Vischer-Alioth zum Gedenken*

Eine Frau mit grossem Charme und mit reichen Geistesgaben ausgerüstet, Elisabeth Vischer-Alioth, hat am 20. August 1963 ihre Augen für immer geschlossen. Unermüdlich hat sie sich in ihrem fast 71 Jahre währenden Leben für die Rechte der Frauen, ihre Gleichberechtigung und Anerkennung eingesetzt. Sie war eine echte Baslerin, stammte aus einer altbekannten Familie und besuchte trotz traditionsreicher Herkunft nach Schulschluss die Soziale Frauenschule von Dr. Alice Salomon in Berlin. Durch ihre Ehe mit dem Juristen Dr. Eberhard Vischer im Jahre 1919 begann sie, von ihrem Gatten ermutigt, sich mit Frauenfragen zu beschäftigen. So übernahm sie die Leitung der Vereinigung für Frauenstimmrecht in Basel, liess ihre Arbeitskraft auch dem Christlichen Verein junger Töchter und betätigte sich aktiv an der Gründung der Basler Frauenzentrale. Durch ein tragisches Bergungsglück verlor sie nach nur zehn Jahren Ehe ihren Gatten, und da sie selber keine Kinder hatte, setzte sie sich in der folgenden Zeit um so mehr für die Frauenrechte ein. Dies tat sie mit so viel Feingefühl und Geschick, dass sie selbst von den Gegnern vermehrter Frauenrechte geschätzt wurde. Durch ihre soziale Aufgeschlossenheit und ihr Einfühlungsvermögen wusste sie immer, wo ihre Hilfe notwendig war, die sie mit vollem Einsatz gewährte. Dabei kam ihr zustatten, dass sie eine gewandte Feder führte und in unzähligen Zeitungsartikeln über die Frauenbelange berichten und sie vertreten konnte.

Ihr Arbeitsfeld weitete sich immer mehr. Wie das «Schweizerische Frauenblatt» mitteilt, «übernahm Elisabeth Vischer 1942 als Nachfolgerin von Annie Leuch das Präsidium des Schweizerischen Verbandes für Frauenstimmrecht und leitete ihn bis 1952 mit viel Geschick und Takt. An Stelle von Emily Gourde wurde sie Vorstands-

mitglied des Frauenweltbundes für gleiches Recht und gleiche Verantwortung. Während vieler Jahre gehörte Elisabeth Vischer der Gesetzesstudienkommission des Bundes schweizerischer Frauenvereine an und leistete in den Beratungen, obwohl sie selber nicht Juristin war, wertvolle Beiträge. Einige Jahre war sie auch Vorstandsmitglied des BSF und bis zu ihrem Tode Mitglied der Pressekommission.

Im Jahre 1955 wurde Elisabeth Vischer als erste Frau in die Bürgerkommission gewählt, und 1961 beriefen sie die stimmberechtigten Bürger und Bürgerinnen von Basel, zusammen mit zwölf andern Frauen, in den Weitem Burgerrat. Hier fiel ihr die Ehre zu, als Alterspräsidentin die erste Sitzung zu eröffnen. Dass Elisabeth Vischer, welche sich so viele Jahre für die politischen Rechte der Frau eingesetzt hatte, gegen den Schluss ihres Lebens, gleichsam als Krönung ihrer Arbeit, dies erleben durfte, muss für sie eine grosse Freude und Genugtuung gewesen sein.»

In ihrer weitsichtigen Art stand Frau Vischer-Alioth auch dem Schweizerischen Gemeinnützigen Frauenverein nahe. Mit unverbrüchlicher Treue nahm sie jeweils an den Jahresversammlungen teil; einzig ihre schwere Erkrankung hat sie dies Jahr am 75-Jahr-Jubiläum davon abgehalten, ihren gewohnten Platz in den Reihen der Gäste des SGF einzunehmen. Mit ihrem grossen Freundeskreis trauern somit auch die Frauen des Schweizerischen Gemeinnützigen Frauenvereins um Elisabeth Vischer-Alioth, die bedeutende Pionierin für Frauenanliegen und Frauenrechte. rn

## Vom diesjährigen Herbstsegen

An der von der Eidgenössischen Alkoholverwaltung auf Mitte August einberufenen Sitzung wurde bekanntgegeben, dass die diesjährige Apfelernte nach der Lage, wie sie am 1. August beurteilt werden konnte, ungefähr 59% einer Grosseernte betragen dürfte (1962 waren es 63%). An Birnen werden ungefähr 48% erwartet, gegenüber 54% im letzten Herbst. Man rechnet also mit einer guten Kernobsternte, wenn der Ertrag auch unter dem letztjährigen zurückbleibt. Leider ist der wetterbedingte Schorfbefall stark in Erscheinung getreten, so dass der Anfall an ganz hochwertigem Obst kleiner, als wir es gewohnt sind, ausfallen dürfte. Glücklicherweise sind die Süssmosttanks soweit geleert, dass die Mostobstverwertung für Süssmost keine Schwierigkeiten bieten sollte. Obstwein dagegen war nicht sehr gefragt. Es dürften schätzungsweise 12000 bis 13000 Wagen Mostäpfel und 8000 bis 10000 Wagen Mostbirnen verarbeitet werden.

Alle absatzfördernden Massnahmen sollen nicht nur beibehalten, sondern ausgebaut werden: verbilligte Äpfel sollen Minderbemittelten und der Gebirgsbevölkerung zur Verfügung gehalten werden, der Pausenapfel und der Verkauf im Abonnement sollten noch stärkere Beachtung finden. Es ist auch vorgesehen, die beliebte 15-kg-Packung für Äpfel in einer noch widerstandsfähigeren Form herauszubringen.

Sehr vielversprechend ist die *Zwetschgenernte*, wie es schon vor zwei Jahren der Fall war. Wir veröffentlichen deshalb hier die nachfolgende Zusammenstellung über Zwetschgensorten, die die Propagandazentrale für landwirtschaftliche Erzeugnisse

herausgegeben hat und die in dem Sinne zu ergänzen ist, dass ja vielenorts nun auch Tiefkühlfächer zur Verfügung stehen, die es ermöglichen, Zwetschgen ohne grossen Arbeitsaufwand für Kuchenbereitung im Winter bereitzuhalten.

### *Unsere Zwetschgensorten*

In der Fachpresse konnte man schon seit längerer Zeit lesen, dass ein eigentliches Zwetschgenjahr bevorstehe. Es scheint, dass seit 1950 die Zwetschgenbäume nicht mehr so reichlich Früchte getragen haben.

Jedermann weiss natürlich, dass es kleine, grosse und sehr grosse Zwetschgen gibt. Für den allgemeinen Gebrauch genügt es zu wissen, dass es sich bei den ersten Zwetschgen, das heisst, so ab Mitte August auf den Markt kommen und die von mittlerer Grösse sind, um *Bühlerzwetschgen* handelt; eine Sorte, die hauptsächlich im grössten deutschen Zwetschgengebiet, im badischen Bühlertal, mit Bühl als Marktzentrum, angebaut wird.

Eine gute Stufe höher bezüglich Qualität und Aussehen steht die *Fellenbergzwetschge*, die bei uns wertvollste Sorte. Grossfrüchtig, sehr aromatisch, auch zuckerreich, das Fruchtfleisch von fast goldgelber Farbe, ist sie die begehrteste Zwetschge zum Rohessen.

Schliesslich folgt als spätreifende, kleinfrüchtige Sorte die *Hauszwetschge*. Billiger als die beiden vorgenannten Sorten und doch einen grossen Zuckergehalt aufweisend, wird sie besonders von den Brennern geschätzt und gekauft.

Den Hausfrauen möchten wir empfehlen, schon jetzt täglich Gerichte und Desserts – Zwetschgenkuchen! – aus Bühlerzwetschgen auf den Tisch zu bringen, sie in den Früchteschalen aufzustellen und, sobald die Fellenbergzwetschgen angeboten werden, möglichst viele roh zu essen, sich die besten Delikatessen zu gönnen, einige Sterilisiergläser zu füllen und auch in Essig einzumachen.

Rund 45 000 ha sind mit Kartoffeln bepflanzt worden, was gegenüber dem Vorjahr einen Rückgang von 2000 ha bedeutet. Diese Anbaufläche entspricht derjenigen in den Vorkriegsjahren 1936 bis 1938; die Ernte aber hat sich infolge ständigen Steigens der Hektarerträge ungefähr verdoppelt. Die Wachstumsbedingungen waren für Kartoffeln gut, ob es die Erntebedingungen auch sein werden, ist eine Frage des in diesem Jahr besonders launenhaften Wetters. Immer aber wird von ausschlaggebender Bedeutung die Verwendung der Kartoffeln im Haushalt sein. Die gesteigerte Behandlung der Kartoffeln ermöglicht es, die Zubereitung in der Küche immer lohnender zu gestalten, was auf den Absatz von nicht geringer Bedeutung ist. M. H.

### *Zwetschgenrezepte*

#### *Zwetschgenküchlein nach Claretta*

750 g–1 kg Zwetschgen	½ Teelöffel Salz
500 g frisch gekochte Schalenkartoffeln	50 g Griesszucker
200 g Weissmehl	50–100 g Butter
1 Ei	Zimtzucker

Die gewaschenen Zwetschgen halbieren, entsteinen und einige Male einschneiden. Die Schalenkartoffeln noch warm durch das Passevite treiben, mit Mehl, Ei, Salz, Zucker und flüssiger Butter vermischen. Mit zwei Löffeln oder Spritzsack gleichmässige Portionen auf befettetes, bemehltes Ofenblech geben, in der Mitte Vertiefung eindrücken. Je 3–4 Zwetschgenhälften (Spitzchen nach oben) hineinstellen. In den vorgewärmten Backofen einschieben und während 20–25 Min. bei Mittelhitze backen. Mit Zimtzucker bestreut servieren.

#### *Zwetschgen im Ausbackteig*

750 g–1 kg Zwetschgen	2 ½ dl Süssmost, Weisswein oder Bier
pro Zwetschge 1 geschälte Mandel	4 Eigelb
Backteig: 125 g Mehl	1 Esslöffel Öl
½ Teelöffel Salz	4 Eierschnee

Die Zwetschgen der Länge nach einschneiden (die Hälften müssen noch zusammenhalten), Steine entfernen. Statt dessen je eine geschälte Mandel einfüllen. Für den Backteig Mehl mit Salz mischen, mit der Flüssigkeit glatt rühren. Eigelb und Öl gut darunter mischen. Den Teig nach Möglichkeit 3–4 Std. stehen lassen. Kurz vor Gebrauch das steifgeschlagene Eiweiss darunterziehen. Die Zwetschgen im Teig wenden, im nicht zu heissen Fett oder Öl schwimmend zu schöner Farbe backen. Mit heisser Butter übergiessen und mit Zimtzucker bestreut servieren.

#### *Zwetschgenknödel*

Teig: 500 g frisch gekochte Schalen- kartoffeln	50 g Butter
200 g Mehl	750 g–1 kg Zwetschgen
1 Ei	100 g Würfelzucker
100 g Griesszucker	50 g Butter

Die geschälten Kartoffeln pürieren, mit Mehl, Ei, Zucker und flüssiger Butter mischen. Der Teig darf nicht kleben. Die Zwetschgen bis zur Hälfte aufschneiden, mit einem Würfelzucker füllen. Von der Knödelmasse eigrosse Stücke abstechen, und je eine Zwetschge hineinwickeln. In einer grossen Pfanne 2–3 l leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, die Knödel nach und nach hineingeben und so lange ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Herausnehmen, gut abtropfen lassen, mit Zucker bestreuen und mit brauner Butter überschmelzen.

#### *Sauersüsse Zwetschgen*

1¾ kg möglichst feste Zwetschgen	500 g Zucker
2 ½ dl Weinessig	1 Zimtstengel
2 ½ dl Wasser	einige Nelken

Die Zwetschgen mit einer spitzigen Wollnadel oder Zahnstocher ringsum einstechen. In Steinguttopf oder dunkles Glas einschichten. Die übrigen Zutaten zusammen aufkochen, erkaltet über die Zwetschgen giessen. 24 Stunden später Saft abgiessen, nochmals aufkochen, erkaltet wieder über die Zwetschgen giessen. Wiederum einen Tag später Zwetschgen samt Saft solange auf kleinstem Feuer kochen, bis die Haut stellenweise leicht aufspringt. Zwetschgen ohne Saft wieder in den Topf oder das Glas schichten, den Saft zu Sirupdicke einkochen und erkaltet über die Zwetschgen giessen, so dass diese davon bedeckt sind. Mit Pergamentpapier verschliessen. Kühl und dunkel lagern.

Sauersüsse Zwetschgen werden speziell zu Siedfleisch oder Hors-d'œuvre serviert.

Der *Generalbericht* ist in Vorbereitung. Wir bitten die Sektionen dringend, allfälligen Präsidentinnenwechsel, wenn noch nicht gemeldet, Frl. M. Wassmer, Elfenaueweg 35, Bern, schnellstens mitzuteilen. Wir danken zum voraus.

## Rundschreiben der Schweizerischen Pflegerinnenschule mit Krankenhaus in Zürich

*an die Sektionen des Schweizerischen Gemeinnützigen Frauenvereins*

Verehrte und liebe Präsidentin und Vorstandsmitglieder,  
liebe gemeinnützige Frauen!

Die in ihren Auswirkungen wohl segensreichste Gründung Ihres Vereins ist die Schweizerische Pflegerinnenschule mit Krankenhaus in Zürich. Noch nie war ihre Arbeit so nötig wie heute, wo alle Spitäler über Schwesternmangel klagen. Der leitende Ausschuss hat deshalb schon lange sein Hauptaugenmerk auf die Vergrößerung der Schülerinnenkurse geworfen, und es wird dieses Jahr zum erstenmal möglich sein, 100 Schwestern zu diplomieren, statt wie im Durchschnitt früherer Jahrzehnte 70 bis 80.

Dank grosszügiger Unterstützung durch öffentliche Gelder konnten wir im vergangenen Jahr, direkt gegenüber dem Haupteingang, ein grosses Haus kaufen und zu Schulzwecken umbauen, was die Ausbildung einer grösseren Zahl von Schülerinnen erlaubt. Bis jetzt aber konnten die Unterkunftsmöglichkeiten nicht entsprechend erweitert werden.

Nun wurde uns kürzlich ein weiteres Haus in unmittelbarer Nachbarschaft angeboten. Wir mussten uns zum sofortigen Kauf entschliessen, trotzdem die Finanzierung noch nicht gesichert war. Ein Zuwarten wäre gleichbedeutend mit dem Verlust dieser einzigartigen Erweiterungsmöglichkeit gewesen, denn andere Reflektanten warteten bereits im Hintergrund. So kurz nach der namhaften öffentlichen Hilfe für das neue Schulhaus dürfen wir nicht wieder an den Staat appellieren, um so mehr als es uns daran liegt, von ihm nicht allzu abhängig zu werden, sondern die Stiftung des Schweizerischen Gemeinnützigen Frauenvereins als unabhängiges Frauenwerk zu erhalten. Dies können wir nur, wenn wir einen grossen Teil des zu seiner Führung benötigten Geldes aus Frauenkreisen erhalten.

Um die Abzahlung des neu gekauften Hauses zu ermöglichen, führen wir verschiedene Aktionen durch, unter anderen im November einen Schokoladeherzliverkauf.

*Wir bitten Sie inständig, uns dabei beihilflich zu sein.*

Die Herzli sind von respektabler Grösse, aus bester Lindt-Schokolade, in rotes, grünes, gelbes, blaues Glanzpapier eingepackt und kosten Fr. 1.—. Sie sind in Schachteln zu 100 Stück zu beziehen und eignen sich als kleines Geschenk statt einer Tafel Schokolade, als Christbaumschmuck oder Tischdekoration an Weihnachten, als Anhänger an ein Geschenkpaket, als Bereicherungen eines Guetslitellers, einer Heimbescherung oder einer Feier für die Alten.

Wir hoffen sehr auf die Mithilfe aller Sektionen.

Der SGF hat uns vor zwölf Jahren anlässlich des 50jährigen Bestehens überaus tatkräftig beim Basar unterstützt. Seither sind unsere Aufgaben, aber auch unsere

Lasten enorm gestiegen. Wenn wir jetzt in dieser für uns schweren Situation wieder auf Ihre Hilfe zählen dürften, wären wir von Herzen dankbar.

Im Namen des leitenden Ausschusses grüssen Sie freundlich

die Präsidentin: Dr. med. *M. Heggin*

die Quästorin: *Agnes Farner-Hasler*

*Der Zentralvorstand bittet, diese Bitte möglichst zu beachten, ganz besonders auch für Verwendung an Vereinsanlässen. (Bestellungen an Schweizerische Pflegerinnenschule, Carmenstrasse 40, Zürich).*

## Die internationale Ausstellung vom Roten Kreuz

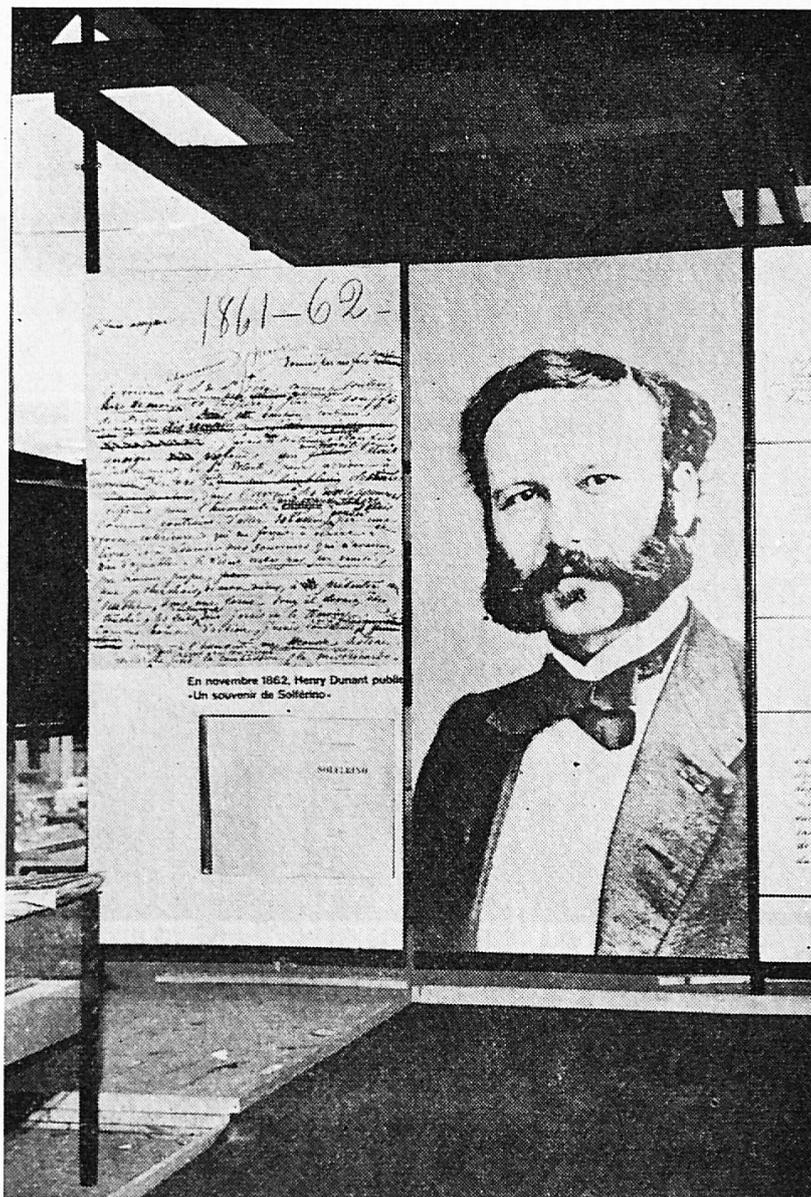
«Das Rote Kreuz ist zweifellos die einzige Institution der Welt, der es heute möglich ist, alle Menschen guten Willens zu vereinigen, unabhängig ihrer religiösen und politischen Anschauungen, ihrer Sprache, Rasse und Nationalität. Das Rote Kreuz ist aber keineswegs nur ein Ideal. Es bleibt immer tief verwurzelt im Bereich der Wirklichkeit. Es handelt in den Grenzen des Möglichen.» Mit diesen Worten umschrieb Martin Bodmer bei der Eröffnung die Ziele des grossen Werkes, das an der gross angelegten Ausstellung, die durch Mittel von Bund, der Stadt Genf, Industrie und Wirtschaft ermöglicht wurde, der Bevölkerung nahegebracht werden soll. Das grossartige Gemeinschaftswerk ist durch die Mithilfe aus allen Teilen der Welt ermöglicht worden. So sandte das japanische Jugend-Rotkreuz 100 Karpfen – das Sinnbild von Kraft und Fairness in Japan – an die Ausstellung. In einem andern Teil sind 500 Giftschlangen zu sehen, denen täglich zweimal Gift zur Herstellung von Serum entnommen wird.

Der erste Teil der Ausstellung ist der Geschichte gewidmet, aus der die Entwicklung des Roten Kreuzes seit seiner Gründung bis zum heutigen Tage ersichtlich ist. Am Anfang wird der Besucher von einem ergreifenden Anblick gepackt, der ihn in die Atmosphäre, in der das Rote Kreuz entstanden ist, versetzen soll. Die bekanntesten Daten der Rotkreuzgeschichte erscheinen in ihrem Zusammenhang und werden durch einige Anhaltspunkte ergänzt.

Der zweite Teil ist der gegenwärtigen Tätigkeit gewidmet. Aus ihm geht die Vielfalt des Roten Kreuzes hervor, wobei es doch seine Einheit bewahrt. Einheit wegen des Ideals, das allen Ländern gemein ist, und Vielfalt auf Grund der unterschiedlichen nationalen Bedürfnisse. Es wird gezeigt, dass das Rote Kreuz, selbst nach 100 Jahren, noch recht lebendig und bereit ist, neue Aufgaben, die ständig auftauchen, in Angriff zu nehmen.

Schliesslich werden in dem Sektor «Schlussfolgerungen» – dieser Gedanke kann in der beabsichtigten Form sehr wahrscheinlich für eine gewagte Neuerung in der Ausstellungstechnik gelten – die Probleme, mit denen sich das Rote Kreuz zu befassen hat, und ihre Lösungen in gedrängter Form veranschaulicht. In einem recht originell

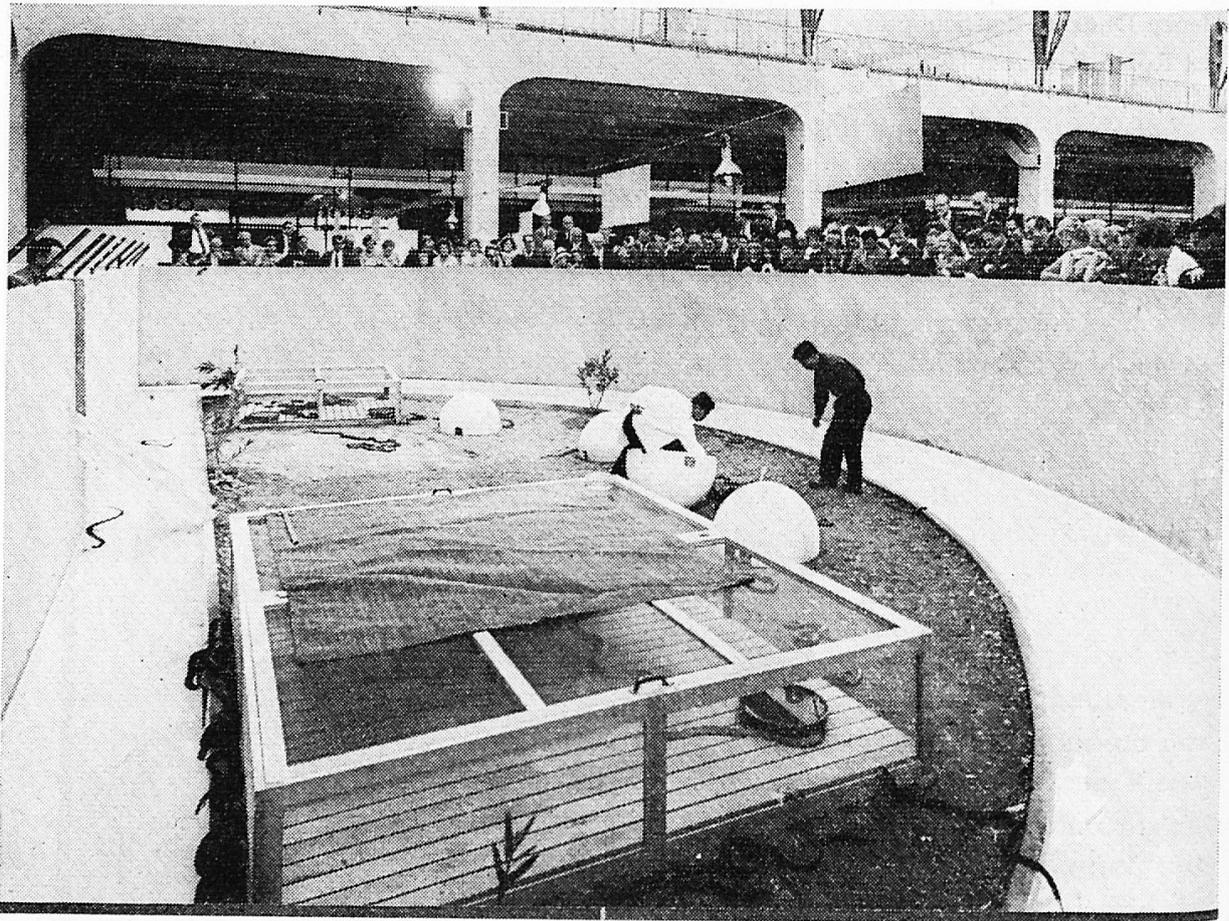
Henry Dunant, der Schöpfer  
des Roten Kreuzes



eingerrichteten Ruheplatz kann sich der Besucher darüber klar werden, wie er zur Verwirklichung der Rotkreuzaufgaben beitragen kann.

Der erste Stock ist der Information vorbehalten – Presse, Rundfunk, Film und Fernsehen – der Münzkunde (Numismatik), den Rotkreuzplakaten und der Rotkreuzphilatelie (in 135 Territorien wurden Rotkreuzbriefmarken herausgegeben. Hier kommt die oft rührende Zusammenarbeit der Postämter mit dem Roten Kreuz zutage).

Das Heeressanitätsmaterial wurde auf die verschiedenen Sektoren verteilt. Die Beteiligung des Heeressanitätsdienstes gestattet es nämlich, darauf hinzuweisen, was er mit dem Gesundheitsdienst des Roten Kreuzes gemeinsam hat, und die Bedeutung der Genfer Abkommen hervorzuheben. Schliesslich wurde eine Abteilung «Material im Dienste am Menschen» gestaltet, um der Industrie und dem Handel die Möglichkeit zu geben, die wichtigsten Erzeugnisse, die vom Roten Kreuz verwendet werden können, auszustellen.



Das Serpentarium, wo täglich den Schlangen zweimal Gift entnommen wird, das zur Herstellung von Serum dient.

Zusammengefasst kann gesagt werden, dass diese Ausstellung die Entwicklung des Roten Kreuzes im Laufe der Jahre, seine gegenwärtige Tätigkeit sowie seine Möglichkeiten für sein zukünftiges Wirken zeigt.

Ausgehend von dem Gedanken, dass der Erfolg von der Aufmachung abhängt, haben die Veranstalter versucht, dieser Ausstellung einen eigenen Stempel aufzudrücken, und dabei ihre dynamische Eigenart nicht vernachlässigt.

Ihre Bemühungen sind durch einen schönen Erfolg bereits weitgehend belohnt worden, denn die Zahl der Besucher ist ausnehmend gross, und unter ihnen sind viele, die die Ausstellung mehr als einmal besuchten. Sie führt durch ihre umfassende Schau in die Aufgaben des Roten Kreuzes ein und gleichzeitig über zum zweiten Jahrhundert, in dem das grossartige übernationale Werk weiter zum Wohle der Menschheit ausgebaut werden soll.

-11-

## Mitteilungen der Sektion Bern

Mitgliederzusammenkunft Mittwoch, 2. Oktober 1963. Besuch des Fürsorgeheims Kühlewil. Anschliessend Zvieri in der «Linde» in Belp. Abfahrt mit Autocar *Transitpost* 14.30 Uhr. Schriftliche Anmeldung bis Montag, 30. September, an Frau M. Dällenbach, Sagerstrasse 6, Bern.

Der Vorstand



## Tulpen im Garten

Was ist ein Frühlingsgarten ohne die wunderbaren, farbenprächtigen Tulpen? Kaum vorstellbar.

Vorab einige Hinweise zur Pflanzung: Tulpen gedeihen in allen Gartenböden, vorausgesetzt, dass sie nicht zu schwer und zu nass sind. Schwere Böden sind durch Kompost, Torfmull usw. zu verbessern. In nasser Erde werden die Zwiebeln auf eine Schicht Sand gepflanzt.

Wo Tulpen einkaufen? Farbenprchtige Kataloge aus dem Ausland versprechen Wunder, die Preise scheinen vorteilhafter als bei uns. Aber seien wir vorsichtig! Tulpen kauft man im einheimischen Fachgeschäft. Dort wird man auch richtig beraten.

Gepflanzt wird, nachdem Sommerflor und Stauden abgeblüht haben. Die eingekauften Zwiebeln müssen aber bis zur Pflanzung luftig und kühl gelagert werden. Früh in den Boden gebracht, entwickeln sich Tulpen vorteilhafter. Leider ist in vielen Gärten die Tulpenblüte immer wieder eine bittere Enttäuschung. Verheissungsvoll schauen nach den ersten Sonnentagen die Triebe aus dem Boden. Aber dann entwickelt sich die Blüte nur kümmerlich. Die Tulpen sind krank. Die Tulpengraufäule oder der Tulpenpilz, wie diese Krankheit bezeichnet wird, ist besonders dort anzutreffen, wo schon jahrelang Tulper standen. Die Infektion geschieht im Boden, noch bevor die Pflanze die Erde verlassen hat. Was tun? Auf Tulpen verzichten? Das ist nicht notwendig. Oft genügt ein Standortwechsel. Um ganz sicher zu sein, werden die Tulpen unmittelbar vor dem Pflanzen mit Aspa, einem Pilzbekämpfungsmittel, tüchtig eingepudert. Dann wird Aspa, etwa 70 g je Quadratmeter, auf den vorbereiteten Boden gestreut (leicht zu bewerkstelligen mit der Stäubedose) und ungefähr 15 bis 25 cm tief eingearbeitet. Auf alle Fälle so tief, wie später gepflanzt wird. Nun pflanzen, und siehe, die Frühlingsboten blühen froh und sind gesund.

Tulpenzwiebeln kommen etwa 15 bis 20 cm tief in den Boden. Zwischen die Tulpengrüpplein pflanzen wir je nach Geschmack Vergissmeinnicht, Stiefmütterchen oder Müllerblümchen. Das ergibt reizvolle Frühlingsrabatten. Die farbenfrohen Gartentulpen kommen vorteilhaft dort zu stehen, wo später Sommerblumen ihren Platz finden. Nach dem Verblühen und dem Vergilben des Laubes werden die Zwiebeln sorgfältig herausgenommen und zum Trocknen beiseite gelegt, später gereinigt und bis zum Herbst trocken, luftig und kühl gelagert.

Die graziösen Wildtulpen wirken am besten, wieder zu Touffs vereinigt, im Staudenbeet, als Vorpflanzung vor Gehölzen im Rasen oder im Steingärtchen. Dort belassen und verwildert, entwickeln sie sich während Jahren wunderbar.

Die Tulpenblüte beginnt schon im März (Wildtulpen) und endet ausgangs Mai mit den stolzen Cottagetulpen. Welche Fülle! Welche Möglichkeiten! Von den klein-

sten, kaum fingerhutgrossen, zierlichen Kelchlein bis zu den Riesenblüten der Madame Lefebre (bis 20 cm Durchmesser!) alle Formen. Vom zarten Elfenbeinweiss bis zum tiefen Schwarzblau alle Farben. Sortenangaben führen zu keinem Ziel. Besuchen Sie im Frühling den Versuchsgarten einer Samenhandlung! Dort finden Sie, was Ihrem Geschmack und Ihrem Garten entspricht.

Noch etwas: Mäuse lieben Tulpenzwiebeln über alles. Sie können im Winter ganze Beete abräumen. Darum sofort nach dem Pflanzen Pflanzstellen tüchtig angiesen mit Octamul. Auf 10 l Wasser 10 ccm Präparat. Damit je nach Feuchtigkeitsgrad des Bodens ein bis zwei Quadratmeter angiesen. Das hält die boshaften Nager sicher fern.

He

## Rosmarin – Rosmarinus officinalis

Wussten Sie, dass zu den Geheimnissen der Fabrikation des «allein ächten» Kölnischen Wassers die Zugabe von Rosmarinöl gehört? Es ist schon seit manchem Jahrhundert bekannt: wahrscheinlich wurde es, wie auch das Terpentinöl, bereits im Mittelalter gewonnen.

Sein hübscher Name hat – allen Soldatenliedern zum Trotz – nichts mit einem Mädchen Rosmarie zu tun. Ältere Sprachforscher leiten ihn vom lateinischen «ros» (Tau) und «mare» (Meer) ab, schon deshalb, weil der Strauch wild und perennierend an allen Mittelmeerküsten gedeiht. Die neuere Forschung gibt der griechischen Zusammensetzung aus «rhops» (Strauch) und «myrinos» (balsamisch) den Vorzug.

Denn ohne Zweifel kannten und liebten schon in alten Tagen die Griechen das aromatische Pflänzlein, zwar nicht als Würz- oder Arzneimittel, sondern als Weiherkraut der sinnlichen und lieblich duftenden Aphrodite. Und diese Bedeutung hat Rosmarin im Volksempfinden auch beibehalten, obschon ihn die praktischen Kräuterväter des 16. Jahrhunderts gegen kalte Füsse, Gebresten des Hirns und für den «kalten blöden Magen, welcher die Speise nit kann behalten» empfahlen.

Wie einstmal Segen oder Unsegn der Aphrodite das eigenste Leben des Menschen besonnte und beschattete, so behielten die christlichen Griechen, Romanen und Germanen wenigstens die aphrodisische Pflanze in Ehren von der Wiege bis zum Grabe: Rosmarin wurde der Braut als Kränzchen um den Schleier gewunden, und am Hochzeitsfest erhielten die Gäste Rosmarinsträusschen. In einigen Gegenden Deutschlands legten bis vor kurzem bei der Konfirmation der älteste Knabe und das älteste Mädchen einen Rosmarinzweig auf den Altar, und anderswo erhielt der Pfarrer bei Beerdigungen von der Trauerfamilie eine Zitrone mit einem Rosmarinzweig. Dieser Brauch mag auf das Pestjahr 1348 zurückgehen: gegen Ansteckung empfahlen damals die Gelehrten Zitronensaft und Rosmarin zur Desinfektion.

In Belgien bringt nicht der Storch die kleinen Kinder; sie werden vielmehr aus dem Rosmarinstrauch geholt; in Böhmen warfen die Burschen Rosmarinzweiglein in den Bach, und weiter unten fischten die Mädchen danach. Durch diesen Schicksals-Cotillon wurde bestimmt, wer zu wem passte.

In jenen Bauernhäusern aber, in denen beinahe bis auf unsere Tage der Tod des Hausherrn den Bienen im Korb und dem Vieh im Stall nach uralter Tradition angesagt werden musste, verpflanzte man gleichzeitig den Rosmarinstock vor dem Fenster, damit er am alten Orte nicht mitstarb.

*Leseprobe aus «Kräuter für die Küche» von Arnold Gfeller/Nelly Hartmann, dem unter den Buchbesprechungen erwähnten, soeben erschienenen Büchlein.*

## Aufruf zur Diplomierung langjähriger Hausangestellter

Der Schweizerische Gemeinnützige Frauenverein ladet seine Mitglieder wie auch Nichtmitglieder ein, langjährige treue Hausangestellte zur Diplomierung 1963 anzumelden.

Jede gewünschte Auskunft sowie die erforderlichen Formulare können bei den nachstehenden kantonalen Vertreterinnen bezogen werden:

Aargau:	Frau R. Weber, Wettingen, Rebbergstrasse 59
Appenzell:	Frau Dr. E. Wiesmann-Egger, Trogen
Basel-Land:	Frau Thommen-Grieder, Diepflingen, Beckenmatt
Basel-Stadt:	Frl. Elisabeth Müller, Basel, Neubadstrasse 81
Bern (Stadt):	Frau A. Brandenberger, Bern, Diesbachstrasse 6
Bern (Kanton):	Frau M. Ryser-Schwarz, Thun, Wiesenstrasse 1
Glarus:	Frau S. Egloff-Trümpy, Glarus, Herrenweg
Graubünden:	Frl. A. Lenggenhager, Chur, Loestrasse 82
Luzern:	Frl. A. Wyss, Luzern, Frankenstrasse 3
Neuenburg:	M <sup>lle</sup> R. Renaud, Neuchâtel, 3, rue Bachelin
Schaffhausen:	Frau A. Hitz, Schaffhausen, Finsterwaldstrasse 105
Schwyz, Unterwalden, Uri:	Frau T. Scaler-Bürgi, Goldau, Rigiweg
Solothurn (Stadt und unterer Kantonsteil):	Frau L. Emch-Amstuz, Solothurn, Gurzelngasse 11
Solothurn (Olten und oberer Kantonsteil):	Frau H. Ackermann-Brunner, Olten, Florastrasse 68
St. Gallen:	Frau Rosmarie Weber, St. Gallen, Burggraben 26
Tessin:	Frau B. Tanner, Lugano-Paradiso, Via Calloni 17
Thurgau:	Frau Dr. E. Schellenberg, Steckborn, «Olivenbaum»
Waadt und Wallis:	M <sup>me</sup> W. Bolliger, Montreux, 104, Grand-Rue
Zug:	Frl. L. Bose, Zug, Alpenstrasse 8
Zürich:	Frau M. Lüthi-Huber, Weiningen ZH, Kirchstrasse 19

Für den Kanton Genf wende man sich an Frau E. Held-Frey, Zürich 7/32, Englischviertelstrasse 32.

*E. H.-F.*

## Kitsch, Kunst, Kitschkunst

*Randbemerkungen zu einem aktuellen Thema*

«Bittend faltete das holde Mädchen seine zartgliedrigen Hände, während sachte der Abendwind in seinen Goldflechten spielte und das Rot der über den Feldern sinkenden Sonne sein liebliches, schmales Gesicht aufglühen liess...»

«Ich hatte mich etwa eine halbe Stunde in den schmachtenden, süssen Gedanken des Abscheidens, des Wiedersehens geweidet, als ich sie die Terrasse heraufsteigen hörte. Ich lief ihr entgegen, mit einem Schauer fasste ich ihre Hand und küsste sie.»

Den ersten Satz habe ich soeben ad hoc erfunden, um ein Beispiel für die Kitschigkeit zu geben. Die beiden darunter stehenden stammen aus Goethes «Werther». Ich bin nicht sicher, dass jeder Leser, nach dem mehr oder minder hohen Kitschgehalt der beiden Exempel befragt, mit Bestimmtheit auf das erste als das Kitschige verwiesen und das zweite als einer bleibenden Dichtung zugehörig erkannt hat, zumal die «schmachtenden, süssen Gedanken» Werthers durchaus geeignet sind, den herausgeforderten Beurteiler in die Irre zu führen. Die Unterscheidung von Kitsch, Kitschkunst und echter Kunst ist tatsächlich eine schwierige, um nicht zu sagen eine unmögliche Sache. Die gescheitesten Leute zerbrechen sich darüber die Köpfe, ohne dass sie sich auf allgemein verbindliche Kriterien des Kitsches einerseits, der Kunst andererseits einigen könnten. Besonders in Deutschland hat das Thema, seit vor einigen Jahren der Publizist Karlheinz Deschner mit seinem Büchlein «Kitsch, Konvention und Kunst» den Auftakt gab, eine ungeahnte Aktualität erlangt. Vor Jahresfrist wurde ein Bändchen «Deutscher Kitsch» des Universitätsprofessors Walter Killy zum Bestseller. Der Romanschriftsteller Robert Neumann hat sich, selbst ein Kitschparodist von Klasse und verblüffendem Geschick, also ein Mann, der sehr genau weiss, wovon er spricht, in einem vielbeachteten Essay in der deutschen Wochenschrift «Die Zeit» mit dem Phänomen des Kitsches befasst. Ein Philosoph schrieb sogar eine «Phänomenologie» des Kitsches.

Der arme lesende Tor steht vor all diesen Klugheiten und ist, nachdem er ihnen zu folgen versucht hat, so klug als wie zuvor.

Der Gartenzweig, der vor allem in Deutschland und England allüberall in den Gärtchen von Mittelstandsvillen blüht und gedeiht, ist von langer Hand her als ein Symbol für Kitsch bekannt. Desgleichen die Damen Nathaly von Eschstruth und H. Courths-Mahler. Desgleichen der Maler Defregger. Desgleichen der Komponist – sein Name ist mir nicht geläufig –, der das tiefrührende Klavierstück «Gebet einer Jungfrau» schrieb.

Wie aber verhält es sich, um aufs Geratewohl ein Beispiel herauszugreifen, mit einem Künstler wie Rachmaninoff? Ich kenne ausgezeichnete Musikverständige, die ihn als Kitschkonfektionär betrachten, und andere, nicht weniger musikalisch gebildete Leute, für die er ein Tonsetzer von Rang ist. Wie ist es bestellt um Schriftsteller wie Ernst Wiechert, Rudolf G. Binding, die gestern noch als Meister deutscher

Prosa gerühmt wurden und heute in keiner Kitschanthologie, die auf sich hält, fehlen dürfen? Ist Rilkes «Weise von Liebe und Tod» ein Geniewurf, wie man vor fünfzig Jahren meinte, oder ein Kitsch, wie die Kenner heute zu glauben geneigt sind?

Es gibt die Antwort nicht: Selbst der Gartenzwerg bleibt als Kitschbeispiel bestreitbar, von Rilke, Wiechert, Carossa, Hesse (der gleichfalls einer avantgardistischen Stil- und Kunstkritik auf weiten Strecken als kitschig gilt!) ganz zu schweigen.

Was ist denn überhaupt Kitsch? Die Schwierigkeit beginnt mit der Definition, denn definieren lässt sich nur, was sich schon selbst definiert, wie etwa das Quadrat als «ein gleichseitiges Parallelogramm mit rechten Winkeln». Wenn also keine Definition, dann Übereinkunft: Wir kommen überein, Werke als Kitsch zu bezeichnen, die so und so beschaffen sind, die ganz bestimmte, von uns übereinstimmend als gültig akzeptierte Kennzeichen haben.

Gibt es eine solche Übereinkunft? Leider nicht. Immerhin aber können wir uns an eine Anzahl von Charakteristiken halten, die von der Mehrzahl aller derer, welche überhaupt von Kunst und Kitsch sprechen, als kitschig anerkannt werden. So heisst es zum Beispiel, der Kitsch spiegle mit unzulänglichen Mitteln Kunst vor; sei «süßlich», «verlogen», «sentimental»; er stelle sich ein, wo künstlerisches Unvermögen durch Anmassung kompensiert wird; er zeige eine «uneigentliche Ergriffenheit». Sei's drum. Aber wer bestimmt eigentlich, was wahr ist und was verlogen? Wer spricht das Urteil darüber, ob eine Ergriffenheit «eigentlich» ist oder nicht? Wer entscheidet, ob die angewandten Mittel zureichend sind und wo Anmassung an die Stelle der Schöpferkraft tritt?

Wir müssen uns zunächst darüber klar sein, dass Urteile wie «künstlerisch» bzw. «kitschig» Werturteile sind und als solche niemals verifizierbare. Kitschig und künstlerisch sind, wie schön und hässlich, liebenswert und hassenswert, gut und böse, nicht «Eigenschaften» eines Gegenstandes (wie quadratisch, rauh, hölzern, vereist), sondern sie bezeichnen das Verhältnis eines Betrachters zu seinem Objekt. Was dem einen «sin Uhl, ist dem andern sin Nachtigall», worin einer Verlogenheit sieht, erblickt der andere Wahrheit, wo der eine süß sagt, sagt der andere süßlich – was gestern als Kunst angesehen würde, verweist man heute in den Bereich des Kitsches. Und damit langen wir bei einem sehr wesentlichen Punkt an.

Was die moderne Kitschdebatte, namentlich im deutschen literarischen Raum, beherrscht, ist ein Aufstand der jüngeren Generation: was gestern galt und Ansehen hatte, soll vom Throne gestossen werden. Das ist vielleicht richtig und jedenfalls gleichsam «biologisch normal». Nur soll man nicht glauben, mit solchen Aufstandsaktionen seien Erkenntnisse gewonnen!

So wie die Mode von gestern unerträglich und lächerlich ist, während die von vorgestern und gar jene, die hundert Jahre zurückliegt, schon historisch legitimiert erscheint, so wirken Stilformen von gestern «kitschig» und die in tieferer Vergangenheit gepflogenen nicht. An Hesse reibt man sich, den Dichter Eichendorff aber und seine ewigen Grüngrund-Mühlrad-Posthorn-Requisiten lässt man ungeschoren, von Goethe zu schweigen, an den man sich sowieso nicht heranwagt. Das Alte ist geheiligt, während das eben erst Altgewordene oder das zur Stunde Altwerdende zum Widerspruch reizt. Darum ist eine Verszeile wie die folgende dem Kritiker Deschner

unerträglich: «In meinem Leben hat der Herbst gewühlt, / Zerfetzte Blätter zerrt der Wind davon / Und rüttelt Ast um Ast – wo ist die Frucht!» (H. Hesse). Darum führt der Professor Walter Killy Sätze von Rilke wie diesen als Kitschbeispiel an: «Helle Wiesen gehen auf, Frühlinge spielen mit leicht bewegten Gestalten, und vor dem Herbst sitzt eine alte Frau, eine böse Frau, um die herum alle Blätter fallen.»

Es ist nicht uninteressant, dass in der aktuellen Kitschdiskussion ein Bruder des Kitsches, nämlich der «Schund», verhältnismässig wenig beachtet wird. Der Schund, der sich frank und frei in Gestalt eines Wildwestfilmes, eines in Rauschgiftschmuggler-Milieu spielenden «Tatsachenberichtes», eines blutrünstigen Kriminalromans als solcher zu erkennen gibt, wird verschont.

Die Kunst aber wird mit dem Mikroskop auf Kitschspuren untersucht, da man nicht die aufrichtige Kraft des Ordinären fürchtet, sondern allenthalben glaubt, die als Kunst drapierte Schwäche demaskieren zu müssen. Grundsätzlich ist dieses System gerechtfertigt, denn der Schund schadet vielleicht volkspädagogisch, niemals aber ästhetisch. Freilich sollte man sich dabei allemal bewusst bleiben, dass man vielfach nicht «Kitsch» feststellt, sondern einfach Gestrigkeit, die durch Verbrauch banal wurde.

Kunstwerke haben nämlich sehr ausgesprochene Zeitenschicksale: nicht nur im Sinne des «Überholtwerdens», sondern auch im Hinblick auf ihr Sichverbrauchen. Das berühmte Motiv aus Schuberts «Unvollendeter» wird wohl niemand als Kitsch anzuschwärzen sich unterfangen: dennoch ist es durch die blossе Tatsache seiner ständigen Wiederholung für unsere Ohren «banal» geworden und rückt damit in die Sphäre, die moderne Kulturkritiker als den Kitschbereich schlechthin definieren. Das gleiche Schicksal droht Beethovens Fünfter Symphonie, vielen Werken von Rodin, den Sonnenblumen von van Gogh oder, wie wir gesehen haben, den Versen eines Hesse und der Prosa eines Rilke.

Für Kitsch als solchen gibt es überhaupt keine Feststellungsmöglichkeit und keine objektiven Kennzeichen. Was wir freilich konstatieren können, ist: Eigenständigkeit bzw. Nachahmerei. Wer zum erstenmal Herz auf Schmerz reimte, war ein Genie, wer es zum zweitenmal tat, war ein Esel. Wenn Goethe das Wort «schmachten» hinsetzte, war es nicht der gleiche künstlerische Vorgang, auf den ein moderner Schriftsteller bei Verwendung des gleichen Verbums sich einlassen würde. Wenn Hesse 1930 allzuoft im «Narziss und Goldmund» das Adjektivum «hold» heranzog, dann war es nicht dasselbe «hold», mit dem und an dem ein heute dreissigjähriger Schriftsteller sich vergriffe. Grieg komponierte keinen «Kitsch»; aber der zeitgenössische Tonsetzer, der die gleiche melodische und harmonische Sprache spräche, würde nach wenigen Takten vor aller Ohren seine Unfähigkeit bewiesen haben.

Kunstwerke können nur als Relativgrössen innerhalb des ihnen zeitgenössischen ästhetischen Bezugssystems beurteilt werden. Kitsch gibt es so wenig «an sich» wie Kunst. Die Urteile über Kitsch, Kunst und Kitschkunst sind durch den Wandel der sprachlichen, musikalischen, malerischen Ausdrucksmittel bedingt. Verzichten wir auf Spekulation über das niemals Definierbare. Halten wir uns an die sinnvolle und intersubjektive kontrollierbare Aussage, ob ein Werk Originalität besitzt oder sein Schöpfer nur ein trister Epigone ist.

*Hanns Mayer*

## Vom Wasser und vom Wassertrinken <sup>1</sup>

Neben der Luft ist wohl das Wasser unser wichtigster Lebensstoff. In ihm hat aller Wahrscheinlichkeit nach das Leben auf unserer Erdkugel begonnen, indem die ersten durch einen rätselvollen Akt der Schöpfung entstandenen Lebewesen wohl Wasserbewohner waren. Die Entstehung der menschlichen Kultur, der Siedlungen und Städte ist an das Vorhandensein des Trinkwassers gebunden, und die ersten grossen Städte, deren Trinkwasserversorgung noch vollauf gesichert schien, als sie im Mittelalter an einer anscheinend reichlich fliessenden Quelle entstanden, sind heute vielerorts zu einem schwierigen Problem geworden. Schon im Altertum bereitete die Wasserversorgung schnell wachsender Städte nicht geringe Schwierigkeiten; Kanäle und Aquädukte entstanden, um die durstenden Städter zu versorgen, und die griechischen und römischen Behörden stellten Normen für die Qualität des Trinkwassers auf. Vitruvius verfasste 25 Jahre v. Chr. die folgende Verordnung: «Das Wasser muss frei sein von tödlichen oder schädlichen Stoffen, kühl, klar und angenehm schmeckend.» Der heutige moderne Mensch verbraucht etwa 3 bis 5 l zu Trink- und Kochzwecken, während er in der Stadt für das Waschen, Spülen und Abschwemmen durchschnittlich 200 l pro Tag verwendet.

Die Eignung des Wassers als Lebensstoff ist untrennbar mit seinem Gehalt an Salzen verbunden; auch für den tierischen und menschlichen Organismus sind Wasser und Salz ein eng zusammengehörendes Begriffspaar. Das natürliche Trinkwasser enthält recht viel Salze; der Verdampfungsrückstand beträgt pro Liter zirka ein halbes Gramm. Dieser besteht aus Kochsalz, Magnesiumchlorid und -sulfat, Gips, kohlensaurem Kalk, Natriumjodid, Fluoriden und Phosphaten.

Nährsalze und Wasser sind die anorganischen Bestandteile unserer Nahrung. Durst und Salz hunger sind die Empfindungen, welche uns zur Aufrechthaltung unseres Mineralgleichgewichtes zwingen. Zu knappe Wasseraufnahme verhindert die genügende Ausschwemmung harnsaurer Salze und begünstigt Steinbildungen in Harn- und Gallenwegen. Bekanntlich untersteht die Wasserabgabe durch die Haut und unsern Harnapparat nicht unserem Willen. Der Flüssigkeitsverlust unseres Körpers, der mit Salzverlust durch Schweiß und Harn parallel geht, kann zu einem äusserst qualvollen Tod führen, dem vor allem verschüttete Bergleute, Schiffbrüchige und Wüstenwanderer ausgesetzt sind.

Die Nährsalze, deren unser Körper unbedingt bedarf, bestehen aus zwölf Elementen: Kohlenstoff, Wasserstoff, Sauerstoff, Stickstoff, Phosphor, Schwefel (aus denen 99,9% des lebenden Organismus besteht), ferner Magnesium, Eisen, Kalium, Natrium, Chlor und Jod. In Spuren finden sich ferner Brom, Silizium, Fluor und Kupfer. Während die Mangelerscheinungen wegen Fehlens von Phosphor, Schwefel, Magnesium und Kalium nur für den untersuchenden Facharzt erkennbar sind und in bezug auf die Häufigkeit des Auftretens eine untergeordnete Rolle spielen, weiss auch der Laie gewöhnlich etwas über den Stoffwechsel von Wasser, Kochsalz und einiger weiterer Verbindungen. Zum Beispiel hängt der Hitzschlag nicht selten mit

<sup>1</sup> Mit freundlicher Genehmigung aus «Vita-Ratgeber», Heft 125, nachgedruckt.

starkem Kochsalzverlust zusammen, so dass eine der wichtigsten Sofortmassnahmen die Einspritzung einer Kochsalzlösung in die Blutbahn darstellt. Im Hochgebirge ist es oft nötig, den Durst dadurch zu bekämpfen, dass man dem Quellwasser eine kleine Prise Salz beifügt, was bewirkt, dass die getrunzene Flüssigkeit im Körper behalten und nicht mit dem Schweiss sofort wieder verdunstet wird.

Die Einnahme von Flüssigkeiten und die je nach den Essgewohnheiten verschiedenen Salzmen gen, die ein Mensch sich zuführt, hängen eng miteinander zusammen. Bis zu einem gewissen Grad ist davon auch die Schweissproduktion des Körpers abhängig. Einer unheilvollen Mode zufolge, welche den Schweiss als ungeschicklich zu verbannen suchte, gab es in Amerika Salzpillen, die ein stärkeres Zurückhalten des Wassers im Körper bewirken sollten. Es ist aber eine altbekannte Tatsache, dass der Schweiss durch Erzeugung von Verdunstungskälte die wichtige Funktion der Kühlung zu erfüllen hat. Unterdrückt man diese Funktion, so beschwört man gleichzeitig die Hitzschlaggefahr herauf. Gerade in der Hitze der Hundstage ist die Aufrechterhaltung des Gleichgewichtes zwischen Flüssigkeits- und Salzzufuhr besonders wichtig. Die Mineralwasser tragen der Bedeutung dieses Gleichgewichtes bis zu einem gewissen Grade Rechnung. In ihnen sind etwas grössere Mengen an Salz gelöst als in gewöhnlichem Wasser, so dass sie auf diese Weise stärker durststillend wirken und gleichzeitig den Stoffwechsel auf eine weniger harte Probe stellen. Die mineralischen Salze lassen sich, wenigstens was ihre osmotische Stoffwechselwirkung anbetrifft, durch organische Salze oder Zucker ersetzen. So sind auch Sirupe, Eiweissgetränke, Fruchtsäfte, Biere und Weine deswegen durststillende Lösungen, weil sie mithelfen, die Flüssigkeit im Körper zurückzuhalten. Die Kohlensäure, die sehr vielen dieser Getränke beigemischt ist, übt einen ziemlich starken Reiz auf die Schleimhäute der Speiseröhre und des Magens aus. Dieser Reiz wird durch vermehrte Durchblutung beantwortet, wodurch ein kaltgenossenes Getränk rascher auf Körpertemperatur erwärmt wird. Jedes kohlen säurehaltige Getränk hat somit die Eigenschaft, «nicht zu kälten».

Über die Trinkhygiene sind recht zahlreiche Theorien im Umlauf, und es ist nicht ganz leicht, hier die Spreu vom Weizen zu trennen. Ist das Trinken während der Mahlzeiten schädlich oder nicht? Das kommt erstens auf die Mahlzeit, zweitens auf den Menschen, der diese einnimmt, an. Erst in letzter Linie ist auch das Getränk von Bedeutung. Allgemeingültige Rezepte lassen sich nicht geben. Möge als Richtlinie dienen, dass jedes Getränk die Salzsäure und die Verdauungssäfte des Magens verdünnt. Leidet der Esser keinen Mangel daran, dann wird ihm diese Verdünnung nicht schaden; sind aber seine Magensäfte eher knapp, dann kann er sich allenfalls vor dem Essen einen bitteren Aperitif leisten, der die Magensekretion anregt, soll sich aber während des Essens der Tranksame enthalten. Sind die Speisen trocken und reichlich fetthaltig, dann ist es besser, man nehme ein Getränk dazu, als dass sich im Magen ein Klumpen Speisebrei bildet, der schwer verdaulich ist. Auf keinen Fall gehören eisgekühlte Flüssigkeiten auf den Esstisch, da sie die Magentätigkeit beeinträchtigen.

Und wie steht es mit dem gefürchteten Wassertrinken nach Obstgenuss? Sicher können wenig zerkleinerte bzw. schlecht gekaute Teile von Früchten in Gegenwart

von Wasser aufquellen und infolge Gärung starke Gasbildung verursachen. Man glaube aber nicht, das diese Gefahr ganz gebannt wäre, wenn man zum Obst jegliche Flüssigkeit meidet. Der Magen enthält selber eine nicht unbeträchtliche Menge Flüssigkeit, die Quellungs- und Blähungserscheinungen hervorrufen kann. Darum ist auf das gute Kauen der Früchte, vor allem der Fruchthäute, Gewicht zu legen. Tut man dies, dann isst man auch langsamer, die kleinen Portionen der gut zerkleinerten Fruchtteile werden verhältnismässig rasch aus dem Magen in die Därme weiterbefördert, und auch die anschliessend getrunkene Flüssigkeit dürfte dann nicht mehr viel schaden.

## Buchbesprechungen von M. H.

*Alfred Ruef: Das Kind und seine Erziehung im Spiegel von Gotthelfs Dichtung* (Loepthien, Meiringen). In zweiter Auflage liegt ein liebevoll betreutes Büchlein vor uns, das uns ein guter Gotthelf-Kenner geschenkt hat. Mit den Augen des verantwortungsvollen Erziehers hat der Verfasser aus Gotthelfs Werken zusammengetragen, was der Dichter den Eltern zu ihrer grossen Aufgabe zu sagen hat. «Ume es King» ist bald gesagt, aber wer es sagt, weiss nicht, was er sagt. Mit diesen Worten begegnet Gotthelf dem Kind mit der ihm eigenen Ehrfurcht vor der Schöpfung. Alfred Ruef hat in zehn Abschnitten zusammengefasst, was er den Eltern an Gotthelfschen Weisungen und Erkenntnissen ganz besonders ans Herz legen möchte, mit seinen wertvollen hinweisenden Zwischentexten bescheiden zurücktretend. Dieses Schatzkästlein ist eine sehr sinnvolle kleine Gabe, die man gern einem Glückwunsch zu einer Geburt beilegt, ein wertvolles Vermächtnis des unlängst verstorbenen Brienzer Verfassers.

*Jutta Neufang: Taps und seine Welt* (Albert Müller, Rüschlikon). Vor zwei Jahren durften wir an dieser Stelle Taps vorstellen, der sich unterdessen weiter freudig in seiner Umgebung herumgetummelt und gebellt hat. Er nimmt uns wieder mit auf seine Streifzüge, und da sich diese glücklicherweise (für ihn und für uns) asphaltfern in Wald und Feld abspielen, wird uns auch im neuen Taps-Buch ein vertieftes Hineinhorchen in die Natur geschenkt. Und damit umfängt uns wieder der Zauber, wie er der Natur in jeder Jahreszeit eigen, bald sehen wir sie mit Menschen-, bald mit Hundeaugen. Es sind bestimmt keine weltbewegenden Erlebnisse, die dem Langhaardackel und seiner Herrin begegnen, immer wieder aber sprechen sie uns an, nicht zuletzt auch in ihrer Bestätigung des so einzigartigen Verhältnisses vom Menschen zum Hund. Die zwölf Kunstdrucktafeln sind grösstenteils ganz vorzügliche Aufdrucksaufnahmen des photogenen und wandlungsfähigen goldhaarigen Taps.

*Käthy Wüthrich: Der verschwundene Brunnen*. Zehn Handpuppenstücke, von Müttern erfunden, für Kinder zu spielen (Paul Haupt, Bern). Seit Jahren macht sich der Haupt-Verlag durch seine Förderung des Kasper- und Handpuppenspiels verdient, bald durch Herausgabe neuer Texte, dann wieder durch Anleitung zur Herstellung der benötigten Zutaten. Der Sinn dieser Spiele ist ein vielfacher: sie bieten eine der schönsten Gelegenheiten, dem Kind in seine Märchenwelt zu folgen, sich mit Hingabe mit seinen Anliegen zu befassen. Das Spielen für die Kinder ist eine anspruchsvollere Art des Erzählens, ein Gegenpol zur Unterhaltung aus Lautsprecher und Schirmbild. In den hier vorliegenden Puppenspielen ist aber auch der mitschöpfenden Möglichkeit Raum gelassen, die Spiele berühren die verschiedensten Gebiete, und die technischen Hinweise helfen vermeiden, dass das Manuelle das Inhaltliche belastet.

*Paul Tournier: Sich durchsetzen oder nachgeben* (Rascher-Verlag, Zürich). Selber stehen wir oft und in den verschiedensten Lebenslagen vor dieser Frage – und bis sie sich klar herauskristallisiert, ist oft schon eine geraume Zeit und Kraft an ein Problem verschwendet worden. Gerade auch in der Beratung anderer Menschen geht es vorerst darum, hier die richtige Antwort zu finden. Kämpfer oder Dulder? Und wenn wir uns durchsetzen oder nachgeben, tun wir es im Dienst einer guten Sache oder aus Gründen, die in uns selber liegen? Wir sollten wohl vorerst versuchen, Distanz zum Problem zu finden, das der Lösung harret, unser eigenes Ich in bezug darauf prüfen. Es ist also die Selbstüberwindung, die als erster Schritt vor uns steht. Der seelsorgerisch tätige Arzt erweist sich hier als ein erfahrener Helfer jedes Menschen, der bereit ist, sich in Entscheiden Gottes Führung zu unterstellen. Bewusst ist Tournier nicht der Ratgeber, der einem den Entscheid abnimmt, aber er ist – und das aus reicher Erfahrung heraus – der Wegweiser. Die drei Stufen auf dem Wege, der uns zu unsern richtigen Reaktionen führen kann: die logische Überlegung, das Suchen nach einer göttlichen Inspiration und endlich die Entfaltung unserer Persönlichkeit über uns hinaus, durchgehen wir anhand von Beispielen aus der Praxis. Emilie Hoffmann hat das kleine, aber gewichtige Büchlein ausgezeichnet übersetzt.

*Schweizerisches Obligationenrecht*, herausgegeben von Dr. W. Stauffacher (Orell Füssli, Zürich). Erfreulich rasch nach der Inkraftsetzung der neuen gesetzlichen Bestimmungen über Abzahlung und Vorauszahlung ist in der 15. Auflage das Obligationenrecht von Dr. W. Stauffacher neu herausgegeben worden. Die handliche Taschenausgabe hat sich längst überall eingeführt, durch ihre Zuverlässigkeit im eigentlichen Gesetzestext, in den Hinweisen, den Nebengesetzen und im Anhang. Vor rund zwanzig Jahren brachte die neue Ausgabe die revidierten Schutzbestimmungen (besonders auch für die Familie) des Bürgschaftsrechts. Heute sind es wiederum, wie eingangs erwähnt, Schutzbestimmungen, die das Gesetz ergänzen. Diese Entwicklung im Interesse des wirtschaftlich Schwächeren wollen wir dankbar anerkennen. Die Bestimmungen über Grundstückerwerb durch Ausländer sind in dieser Neubearbeitung ebenfalls enthalten. Preislich ist diese neue Ausgabe des OR wieder sehr günstig.

*Auch in der Zeit der politischen Entspannung* dürfen wir den Auftrag, der der freien Welt gegeben ist, nicht vergessen: Aufklärung und Hilfe an Opfer der Unterdrückung. In der Publikation *Knechtschaft oder Freiheit?* bringt uns Pro Libertate (Postfach Bern 18) noch einmal die gleichnamige Dokumentarausstellung in Erinnerung und damit gleichermassen ins Haus. Auch in dieser Form behält sie ihre Eindringlichkeit. Die Tibethilfe (Solothurn) berichtet in einer illustrierten Broschüre *Wir helfen den Tibetkindern* aus ihrer Arbeit, die für den, der von den Kinderschicksalen liest oder in die Augen, die nach dem Warum des Geschehens fragen, blickt, keiner weiteren Begründung bedarf. Das Interesse an der grossen Aufgabe darf nicht erlahmen, das Tibeterhilfswerk bedarf der steigenden Treue der verschonten Völker.

*Familie, Staat, Wirtschaft: Zusammenhänge, die wir kennen sollten* (Cratander AG, Basel). Der Herausgeber dieser Publikation, der staatsbürgerliche Verband katholischer Schweizerinnen, hat es unternommen, in leicht verständlicher Weise Zusammenhänge aufzudecken, über die nachzudenken vielleicht nicht ohne weiteres auf der Hand liegt. Im Kapitel über die unerschütterliche Familie im Wandel der Zeit begleiten wir eine Tochter in diese Fragenkomplexe hinein, bald ist der Lichtkegel vorwärts, dann wieder rückwärts geblendet, die junge Generation sich als mittragendes Glied der Kette fühlen lassend. Weitere Unterabschnitte befassen sich mit den wirtschaftlichen Zusammenhängen, und schliesslich vermittelt ein Blick auf unsern Staat eine leicht erfassbare Bürgerkunde. Beilagen sind dem individuellen Aufbau der Urkantone gewidmet, eine Form von Staatskunde, die, weil auf den eigenen Heimat- oder Wohnkanton bezogen, viel eindrücklicher als eine allgemeine Abhandlung wirken wird. Lebendige Schweiz – lebendig dargestellt!

*Wie Männer kochen*. 178 neue und alte Schweizer Rezepte (Albert Müller, Rüslikon). Der Titel mag irgendwie an Bekanntes anklingen: Marianne Berger, Betreuerin und ergänzende Ordnerin all der hier preisgegebenen Rezepte, hat bereits früher einmal eine Zusammen-

stellung unter dem Titel «Wenn Männer kochen» herausgegeben. *Wie* nun kochen Männer? Perfekt natürlich, und weil sie es als Hobby tun, so sind sie begierig, ihre Kunst immer weiter zu entwickeln, und da bei einer Liebhaberei das «Müssen» nicht dabei ist und also keine noch so löbliche Anstrengung verderben kann, entsteigen den Pfannen nicht nur lockende Düfte, sondern recht vielenorts im Land herum beheimatete Plättli. Die kochenden Männer haben sich bekanntlich in einem Club zusammengetan, und anscheinend sind sie von Natur aus, was Rezepte anbelangt, weniger zurückhaltend, als man es etwa uns Frauen anzudichten pflegt. Aus einem fröhlichen Wettbewerb ist nun ein Buch entstanden, voller, wie man wohl zeitgemäss sagen sollte, «rassiger» Schweizer Rezepte, jedes von seinem Schöpfer oder Übermittler gezeichnet. Rolf Roth hat das Buch mit viel Humor illustriert, wie die in dieser Nummer wiedergegebene Gemüseparade zeigt. Und wenn auf dem Titelbild der Koch mit einer mit einem Lorbeerkranz umgebenen «M» geschmückten Mütze erscheint, so wollen wir doch gleich noch festhalten, dass das «M» nicht «Mann» bedeutet, sie uns also die Lorbeeren nicht vorwegnehmen wollen, sondern «Marmit», eine Titelauszeichnung, die nur auf dem Gaumenweg zu erlangen ist. *Wie*, das geht aus dem reichhaltigen Buch hervor, zwischen dessen Zeilen man gerne liest: Nachahmung erlaubt – und höchst verlockend!

*Arnold Gfeller/Nelly Hartmann: Kräuter für die Küche* (Hartmann, Küsnacht ZH). Dieses Büchlein steht in innerem Zusammenhang mit dem vorstehend erwähnten Männerkochbuch, denn die kochenden Männer verwenden gern allerlei Kräuter. Das Kräutergärtlein hat wieder Raum bekommen im Bepflanzungsplan, und was hier vorliegt, ist ebensowohl eine Anleitung für den Gartenliebhaber wie für die richtige Verwendung der Kräuter in der Küche. Arnold Gfeller und Nelly Hartmann verraten ihre Rezepte, der eine aus seinem Kräutergarten in Montagnola, die andere aus ihrer bekannten Nelly-Küche. Die Zeichnungen stammen auch vom Kräutergärtner und dienen als Brücke zum Wiedererkennen vielleicht etwas unbekannter Namensträger. Wir geben an anderer Stelle einen kleinen Ausschnitt wieder, der zeigt, wie liebevoll jedes Kräutlein vorgestellt wird.

#### *Zeitschriften*

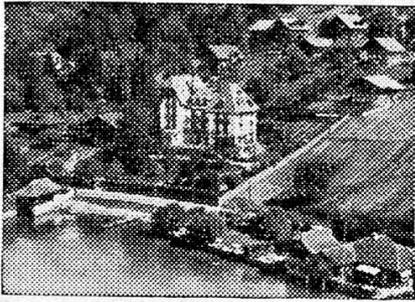
*Nellys Kalender* (Hartmann, Küsnacht ZH). Das Augustheft hat seinen Blick nach Skandinavien gewandt, in einem verlockenden Feriengespräch, und gleich eine grosse Menge dort beheimateter Rezepte mitgegeben. Einleuchtend sind auch die anregenden Verwendungsmöglichkeiten immer reizvoller werdender Folienmuster.

*Leben* (Leben-Verlag, Thalwil). Aus dem Artikel «Das rechte Mass finden» entnehmen wir der Julinummer folgende einleuchtende Leseprobe:

Ich kenne jemanden, der in seinem Arbeitszimmer eine Weltkarte aufgespannt hat, um bei beruflichen und persönlichen Schwierigkeiten sich ihr Verhältnis zur Summe der Probleme aller Menschen in allen Staaten und auf allen Kontinenten gegenüberzustellen. «So», sagt er, «wird mir die geringe Bedeutung meiner Schwierigkeiten bewusst. Mit mir leben Millionen von Menschen auf unserem Planeten, alle essen, schlafen, arbeiten, weinen und lachen, alle haben ihre Ängste und Nöte, ihre Freuden und Sorgen. Vor mir lebte schon eine unbestimmte Zahl von Menschen, nach mir werden weitere Geschlechter folgen, und sie werden nicht einmal wissen, dass ich dagewesen bin. Wie lange war die Zeit vor mir, wie lange wird die Zeit sein, da ich nicht mehr bin? Wie wenig Platz fülle ich in diesem Riesenraum der Zeit aus!»

#### *Kein Buch und keine Platte, aber ein Spiel*

In eigentlich logischer Folge (nur musste man daran denken!) des Lesenlernens durch ein Buchstabenlotto hat Hanny Nussbaumer unter *Viva la Musica* ein fröhliches Musiknotenlotto geschaffen. Sechs Legetafeln und 96 Deckkärtchen erlauben es, mit Kindern zusammensitzen und Lotto zu spielen, wobei sie unmerklich die Noten unterscheiden lernen. Aus dem Zusammenfügen entstehen bekannte Kinderlieder, die abgespielt oder nachgesungen werden können. Fortgeschrittenere lernen so auch selber leichtere Melodien komponieren. Eine Einführungstafel mag dem Anfänger Notenwerte und Benennungen leichter beibringen als ein Lehrbuch. Das bei Otto Maier, Ravensburg, verlegte Musiklotto ist auch bei uns im Spielwarengeschäft erhältlich.



## Gunten Hotel Eden-Elisabeth

Thunersee 033 735 12 Restaurant-Tea-Room

Besonders milde Lage für Erholungskuren  
Auf Wunsch Diät  
Eigenes Seebad, Liegewiese  
Gediegene Räume für Familienfeste und Tagungen  
Restaurationsterrasse mit schönstem Rundblick  
über See und Berner Alpen  
Spezialitäten

Das ganze Jahr offen  
Mit höflicher Empfehlung

Familie R. Zimmermann-Ammann, Küchenchef

## L'ambiance...

im Kursaal stets vorhanden und gestaltet jeden Ihrer Besuche zu einem festlichen Erlebnis.

**KURSAAL**  
BERN



Mitglieder,

berücksichtigt bitte  
die Inserenten  
unseres Blattes!

## Erholungsheim Sonnenhalde Waldstatt

Appenzell A.-Rh.

bletet Müttern mit oder ohne Kinder sowie Töchtern Erholung zu bescheldenen Preisen. Separates Kinderhaus. Zentralheizung, fließendes Wasser. Von den schweiz. Krankenkassen anerkannt.

Geöffnet von Mitte März bis November

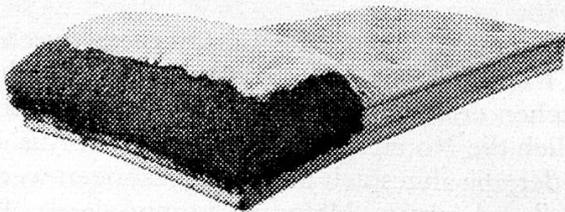
Nähere Auskunft erteilt gerne die  
Heimleitung Telephon (071) 52053

## GUTSCHEIN Fr. 4.—

Bei Einsendung dieses Gutscheines erhalten Sie das vielbewährte VITA-QUELLBAD zum Preise von Fr. 17.— mit einer Körperöl-Flasche zu nur Fr. 3.50 statt Fr. 7.50. Dieses wird in Verbindung mit dem Vitaquellbad angewendet. Adresse und Gutschein genügt für Bestellung an: Biokraft-Versand, Hüslimatt 7, Oberwil BL.

Name: .....

Adresse: .....



## Wem seine Gesundheit lieb ist, der schläft auf Rosshaar!

Die gute Rosshaarmatratze ist die Grundlage für einen gesunden Schlaf und schützt vor Rheuma. Verlangen Sie im Fachgeschäft Rosshaar der

**PFERDEHAARSPINNEREI ROTH & CIE., WANGEN a.d.A.**  
Gegründet 1748

## Humus aus eigenem Boden

Was wird heute dem Gärtner und Kleinpflanzer als Bodenverbesserer nicht alles offeriert. Bald jeder Abfallstoff muss herhalten, in Form eines zügigen Namens als Retter des Bodens zu dienen. Dabei ist etwa gar nicht alles, was heute aus den verschiedensten Abfällen hergestellt wird, ein taugliches Humusmaterial, ganz im Gegenteil. Es ist doch so einfach und zudem noch viel billiger, sich den Humus aus eigenem Boden zu beschaffen, das heisst alles anfallende organische Material fachgemäss zu kompostieren und, wo nötig, besonders in leichteren Böden zusätzlich noch etwas Torf zu verwenden. Bei der Kompostierung verwende man aber nur einen bewährten Kompostierungszusatz, wie Composto Lonza, von dem man weiss, dass dadurch die Bildung der fruchtbaren Dauerhumusformen mit krümelnden Eigenschaften gefördert wird. Noch lange nicht jedes Kompostierungsmittel besitzt nämlich diese Eigenschaft. Versuche haben gezeigt, dass die bei zweckmässiger Kompostierung erzielten Dauerhumusformen (Huminstoffe), welche dem Boden mit gutem Kompost einverleibt wurden, noch nach mehreren Jahren vorhanden waren und die Fruchtbarkeit ausserordentlich günstig beeinflussten. L.



Illustration von Rolf Roth aus dem in dieser Nummer besprochenen Buch: *Wie Männer kochen* (Albert-Müller-Verlag, Rüschlikon). Zugleich eine ansprechende Ermunterung, den reichen Gemüseseggen zu Ehren zu ziehen!

# COMPOSTO

Dieses bewährte Mittel verwandelt Gartenabfälle, Laub und Torf rasch in ein ausgezeichnetes Humusmaterial. Composto Lonza dient den Rottebakterien, welche die Abfälle zersetzen, als Nahrung; es neutralisiert die entstehenden Säuren und fördert die Bindung von gutem Dauerhumus mit krümelnden Eigenschaften.

## Abfälle- und Laubkompost

Jede Schicht von etwa 10 cm sofort nach dem Ausbreiten mit ca. 200 g Composto Lonza (ca. 1/2 Konservenbüchse) pro Quadratmeter überpudern. Trockene Abfälle werden vorher angefeuchtet. Kleine Zugaben von Torf erhöhen Gehalt und Wert des Kompostes.

## Torfkompost

1 Ballen Torf zerkleinern, gut wässern und 5 kg Composto Lonza nebst 1/2 Karrette alten Kompostes oder Gartenerde zur Impfung mit Kleinlebewesen beimischen. Torfkompost, ein vorzüglicher und zudem preiswerter Humusspender, ist nach 1-2 Monaten gebrauchsfertig.

Lonza AG Basel



# LONZA

## SWISSA *junior*



Der Kauf einer Portable ist Vertrauenssache. Die **SWISSA** schreibt sauber, sie hält dank ihrer bewährten Schweizer Qualität ein Leben lang.

Verkauf durch den Fachhandel

**Aug. Birchmeier's Söhne  
Murgenthal**

## Weißburger

**-Mineral und  
Tafelgetränke**

gesund  
erfrischend  
nicht kältend

### GUTSCHEIN Fr. 4.—

Bei Einsendung dieses Gutscheines erhalten Sie 1 l unseres Original-Bio-kraft-Fichtenbalsams zum Preise von nur Fr. 10.— statt Fr. 14.—. Unser Bio-kraft-Fichtenbalsam wirkt erfrischend und belebend. Adresse und Gutschein genügt für Bestellung an: Bio-kraft-Versand, Hüslimatt 7, Oberwil (Basel-Land).

Name: .....

Adresse: .....

# Die Alkoholfreien Gaststätten unserer Sektionen

empfehlen sich allen Mitgliedern für

## Ausflüge - Zusammenkünfte - Sitzungen - Aufenthalte - Mahlzeiten

- BADEN:** Restaurant **Sonnenblick** (wegen Umbaus geschlossen)  
**BURGDORF:** Restaurant **Zähringer**, Rütchelengasse, Tel. (034) 2 35 64  
**LANGNAU i. E.:** Alkoholf. Rest. z. alten **Amthaus**, Bernstr. 10, Tel. (035) 2 19 65  
**LUZERN:** Alkoholf. Hotel-Rest. **Krone** (wegen Umbaus geschlossen)  
Alkoholf. Hotel-Rest. **Waldstätterhof**, Zentralstr. 4, Tel. (041) 29166  
**RAPPERSWIL:** Alkoholf. Restaurant **Volksheim**, Tel. (055) 2 17 98, 2 16 67  
**ROMANSHORN:** Alkoholf. **Volksheim Schloss**, Schlossberg, Tel. (071) 6 30 27  
**ST. GALLEN:** Alkoholf. Restaurant **Habsburg**, Burggraben 6, Tel. (071) 22 20 28  
**SOLOTHURN:** Alkoholf. **Gasthaus Hirschen**, Hauptgasse 5, Tel. (065) 2 28 64  
**STEFFISBURG:** Alkoholf. Hotel-Rest. z. **Post**, Höchhausweg 4, Tel. (033) 2 96 16  
**THUN:** Alkoholf. Hotel-Rest. **Bären**, Marktgasse 7, Tel. (033) 2 59 03  
Alkoholf. Hotel-Rest. **Thunerstube**, Bälliz 54, Tel. (033) 2 99 52  
Sommerbetriebe: Alkoholf. Restaurant **Schloss Schadau**, Tel. (033) 2 25 00  
Alkoholf. **Strandbad-Restaurant**, Tel. (033) 2 37 74

## Tausend-Scherben-Künstler

**K. F. Girtanner, Brunngasse 56, Bern**

Telefon (031) 2 82 14

Atelier für zerbrochene Gegenstände (ohne Glas)

Auch Puppenreparatur

## Hotel Hirschen Sursee

empfiehlt sich den verehrten Frauenvereinen  
bestens. Große und kleine Lokalitäten.  
Prima Küche. Große Dessert-Auswahl.  
Tel. 045 4 10 48 **M. Wüest**

## GUTSCHEIN Fr. 3.—

Bei Einsendung dieses Gutscheines erhalten Sie  $\frac{1}{4}$ l Biokraft-Kräuteröl zum Preise von Fr. 7.— statt Fr. 10.—. Das vielbewährte Biokraft-Kräuteröl wird nach jedem Bad und jeder Wasseranwendung gebraucht. Es ist einmalig in der Wirkung und im Preis. Ein Versuch wird auch Sie überzeugen. Adresse und Gutschein genügt für Bestellung an: Biokraft-Versand, Hüslimatt 7, Oberwil BL.

Name: .....

Adresse: .....



Im April 1964  
beginnen die  
Ausbildungskurse  
für

## Hauswirtschaftslehrerinnen

Dauer 2 Jahre  
(inkl. Schulpraktikum)

## Haus- oder Heimpflegerinnen

Dauer 1 oder  $1\frac{3}{4}$  Jahre  
(inkl. Praktikum)

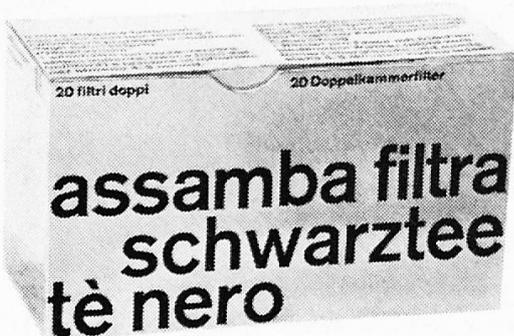
Prospekte und Auskünfte erhalten Sie  
bei der

**Schulleitung, Bündner Frauenschule,**  
Loestrasse 26, **Chur.**

# mein Tee...



# assamba filtra



der ausgesuchte Schwarztee  
im Doppelkammerfilter ist  
vorteilhaft und ausgiebiger

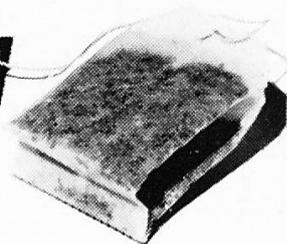
**1.60**  
mit Rabatt

Natürlich gibt es auch...

«assamba-filtra», Hagebutten,	20 Doppelkammerfilter	1.50 mit Rabatt
«assamba-filtra», Pfefferminz,	20 Doppelkammerfilter	1.40 mit Rabatt
«assamba-filtra», Kamillen,	20 Doppelkammerfilter	1.60 mit Rabatt
«assamba-filtra», Lindenblüten,	20 Doppelkammerfilter	1.60 mit Rabatt



assamba filtra  
schwarztee  
tè nero  
black tea



in Ihrem USEGO-Geschäft