

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **66 (1978)**

Heft 12

PDF erstellt am: **09.08.2024**

### **Nutzungsbedingungen**

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

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

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

### **Haftungsausschluss**

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

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*  
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, [www.library.ethz.ch](http://www.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>



# SGF Zentralblatt

Nr. 12, Dezember 1978  
66. Jahrgang

6433

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



## ***Weihnachts- und Silvestersingen in Thuisis***

Einer der traditionellen Plätze, auf denen der Männerchor singt, ist der altherwürdige Thusner Rathausplatz. Zwischen den gedrängten Häuserreihen des Altdorfes klingt der Chor der vielen Männerstimmen besonders eindrucklich.



## Liebe Leserinnen

Das Jahr 1978 neigt sich seinem Ende entgegen, und ich möchte Ihnen hier an dieser Stelle ganz herzlich danken für Ihr Entgegenkommen, Ihre Mitarbeit und Ihr Vertrauen. Das Zentralblatt kämpft nach wie vor um seine Existenz. Mir scheint, dass es sich nur behaupten kann, wenn es *unser* Vereinsblatt ist, denn als irgendein Erzeugnis im Blätterwald hat es sicher keine Daseinsberechtigung, ist es mit seinen wenigen Seiten nicht konkurrenzfähig und für unsere Sektionen auch nicht attraktiv. Das Zentralblatt soll uns verbinden, soll helfen, dass wir den Kontakt untereinander auch das Jahr hindurch und nicht nur gerade an den zwei Tagen der Jahresversammlung pflegen oder neu finden, dass wir uns gegenseitig in unseren Bemühungen unterstützen, Wünsche an die andern weitergeben, von guten Ideen und erfolgreichen Unternehmungen einzelner Sektionen erfahren. Das Zentralblatt steht *Ihnen allen* zur Verfügung, und ich freue mich ausserordentlich, dass in diesem Jahr davon reger Gebrauch

gemacht wurde, dass Wünsche und Anregungen gemeldet, Beiträge eingesandt wurden. Das Zentralblatt ist ein Vereinsorgan – bitte helfen Sie mit, dass es im neuen Jahr noch mehr *unser* Vereinsorgan sein kann!

Wir sind eingetreten in den Advents- und Weihnachtsmonat. Möge dieser Monat für Sie nicht ein besonders dunkler Monat werden, weil es früh Nacht wird, nicht ein besonders hektischer Monat, weil Familie und Gemeinde zuviel von Ihnen erwarten. Möge es für Sie ein Monat werden der Freude, ein warmer, froher Monat, ein Monat mit Ruhe- und Besinnungspausen. Wie sagt doch die Grossmutter zu Selma: «Nicht auf Licht und Lampen kommt es an, und es liegt nicht an Mond und Sonne, sondern was not tut, ist, dass wir Augen haben, die Gottes Herrlichkeit sehen können.»

Augen haben aber erfordert Zeit, Behutsamkeit und Geduld. Ich wünsche Ihnen reichlich davon für die nächsten Wochen und alles Liebe und Gute im neuen Jahr!

*Jolanda Suter*

staatlichen Stipendien zugeteilt werden können und denen es auch nicht mehr gelingt, passende Teilzeitarbeit zu finden, um ihr Studium selber zu finanzieren.

Der Schweizerische Verband der Akademikerinnen befasst sich auch mit bildungspolitischen Fragen und hält dazu fest, dass sich die Bildungschancen der Mädchen zwar erheblich verbessert haben, die Frauen selber aber noch bedeutend weniger bildungswillig seien als die Männer. Der Mädchenanteil in allen Gymnasien hat deutlich zugenommen, und zwar von 35,8 Prozent im Jahre 1971 auf 40,3 Prozent im Jahre 1975. Dabei liegen die Westschweiz und das Tessin um sechs bis zehn Prozent über dem gesamtschweizerischen Durchschnitt. Ländliche und Bergkantone weisen relativ wenig Gymnasiastinnen auf. Auffallend hoch ist mit 65 Prozent der Anteil der Frauen an den Seminarien. Im kaufmännischen Bereich sind rund 70 Prozent aller Lehrlinge Frauen, während sie im gewerblich-technischen Bereich eine Minderheit darstellen.

## Inhaltsverzeichnis

Die Heilige Nacht	163
Weihnachtsessen vorausgeplant und -gekocht	166
Weihnachts- und Silvestersingen in Thusis	168
Beispielhafte Frauenarbeit am «Ende der Welt»	170
Nach Golde drängt, am Golde hängt doch alles...	172
Zentralvorstand	173
Flohmarkt des Frauenvereins Thusis	173
Unsere Brockenstube in Uster	174
Bericht aus der Sonnenhalde	174
Wir schenken Bücher zu Weihnachten	174

## AUS UNSERER ARBEIT

### Zu Besuch beim Schweizerischen Verband der Akademikerinnen

*Frau Schmid vertrat den Zentralvorstand beim Schweizerischen Verband der Akademikerinnen:*

Der Schweizerische Verband der Akademikerinnen hielt in Chur unter der Leitung seiner Zentralpräsidentin, Frau Lardelli-von Waldkirch, seine Delegiertenversammlung ab. Unter den Traktanden gab die Auflösung oder Weiterführung des Stipendienfonds Anlass zu reger Diskussion, weist doch der Fonds auf Ende des Berichtsjahres an frei verfügbaren Mitteln lediglich einen Saldo von Fr. 310.20 auf. Mit grossem Mehr beschloss die Versammlung schliesslich die Weiterführung des Fonds, der in Zukunft mit je einem Franken pro Mitglied und Jahr geäufnet werden soll. Die Präsidentin wies darauf hin, dass von der heutigen Wirtschaftslage vor allem diejenigen jungen Frauen betroffen werden, denen keine

Der Anteil der weiblichen Studierenden an den schweizerischen Hochschulen ist in den letzten fünf Jahren von 22 auf 26,8 Prozent gestiegen. Allerdings verzichten immer noch wesentlich mehr Maturandinnen als Maturanden auf ein Studium. Die Verteilung der Studentinnen auf die Fachklassen zeigt, dass Mädchen Studien vorziehen, die auf pädagogische Berufe vorbereiten. Doppelt so viele Frauen wie Männer brechen ihre Studien vorzeitig ab. Die Studentinnen, die abschliessen, begnügen sich eher mit dem Abschluss des Normal- und Grundstudiums, während Studenten häufiger auch Nachdiplomstudien absolvieren. Da Studentinnen zudem selten Wirtschafts-, naturwissenschaftliche und technische Studienrichtungen wählen, ist die Chance der Frauen auf eine weiterführende Laufbahn in wissenschaftlichen Berufen und in der Privatwirtschaft nach wie vor erheblich kleiner als diejenige der Männer.

*R. Schmid-Wyss*

**Fotos:** Titel und Seiten 168/169: Robert Sutter, Thusis



Langsam.

L.v. Beethoven (1770-1827)

1. Heil'ge Nacht, o gie-sse du Him-mels-frie-den in dies Herz!  
Bring'dem ar-men Pil-ger Ruh', hol-de La-bung sei-nem Schmerz!  
2. Har-fen-tö-ne, lind und süs-s, weh'n mir zarte Lüf-te her  
aus des Him-mels Pa-ra-dies, aus der Lie-be Won-ne-meer.

Hell schon er-glüh'n die Ster-ne,  
Glüht nur ihr gold'nen Ster-ne,

grüssen aus blau-er Fer-ne:  
win-kend aus blau-er Fer-ne: } 1.-2. möchte zu euch so ger-ne flieh'n him-mel-wärts!

«Dies sollst du dir merken, denn es ist so wahr, wie dass ich dich sehe und du mich siehst. Nicht auf Lichter und Lampen kommt es an, und es liegt nicht an Mond und Sonne, sondern was not tut, ist, dass wir Augen haben, die Gottes Herrlichkeit sehen können.»

## Die Heilige Nacht

Als ich fünf Jahre alt war, hatte ich einen grossen Kummer. Ich weiss kaum, ob ich seitdem einen grösseren gehabt habe. Das war, als meine Grossmutter starb. Bis dahin hatte sie jeden Tag auf dem Ecksofa in ihrer Stube gesessen und Märchen erzählt. Ich weiss es nicht anders, als dass Grossmutter das sass und erzählte, vom Morgen bis zum Abend, und wir Kinder sassen still neben ihr und hörten zu. Das war ein herrliches Leben. Es gab keine Kinder, denen es so gut ging wie uns.

Ich erinnere mich nicht an sehr viel von meiner Grossmutter. Ich erinnere mich, dass sie schönes, krei-deweisses Haar hatte und dass sie sehr gebückt ging und dass sie immer das sass und an einem Strumpf strickte.

Dann erinnere ich mich auch, dass sie, wenn sie ein Märchen erzählt

hatte, ihre Hand auf meinen Kopf zu legen pflegte, und dann sagte sie: «Und das alles ist so wahr, wie dass ich dich sehe und du mich siehst.»

Ich entsinne mich auch, dass sie schöne Lieder singen konnte, aber das tat sie nicht alle Tage. Eines dieser Lieder handelte von einem Ritter und einer Meerjungfrau, und es hatte den Kehrreim: «Es weht so kalt, es weht so kalt, wohl über die weite See.»

Dann entsinne ich mich eines kleinen Gebets, das sie mich lehrte, und eines Psalmverses.

Von allen den Geschichten, die sie mir erzählte, habe ich nur eine schwache, unklare Erinnerung. Nur an eine einzige von ihnen erinnere ich mich so gut, dass ich sie erzählen könnte. Es ist eine kleine Geschichte von Jesu Geburt.

Seht, das ist beinahe alles, was ich

noch von meiner Grossmutter weiss, ausser dem, woran ich mich am besten erinnere, nämlich dem grossen Schmerz, als sie dahinging. Ich erinnere mich an den Morgen, an dem das Ecksofa leer stand und es unmöglich war zu begreifen, wie die Stunden des Tages zu Ende gehen sollten. Daran erinnere ich mich. Das vergesse ich nie.

Und ich erinnere mich, dass wir Kinder hingeführt wurden, um die Hand der Toten zu küssen. Und wir hatten Angst, es zu tun, aber da sagte uns jemand, dass wir nun zum letztenmal Grossmutter für alle die Freude danken könnten, die sie uns gebracht hatte. Und ich erinnere mich, wie Märchen und Lieder vom Hause wegfuhr, in einen langen schwarzen Sarg gepackt, und niemals wiederkamen.

Ich erinnere mich, dass etwas aus dem Leben verschwunden war. Es



war, als hätte sich die Tür zu einer ganzen schönen, verzauberten Welt geschlossen, in der wir früher frei aus und ein gehen durften. Und nun gab es niemand mehr, der sich darauf verstand, diese Tür zu öffnen.

Und ich erinnere mich, dass wir Kinder so allmählich lernten, mit Spielzeug und Puppen zu spielen und zu leben wie andere Kinder auch, und da konnte es ja den Anschein haben, als vermissten wir Grossmutter nicht mehr, als erinnerten wir uns nicht mehr an sie.

Aber noch heute, nach vierzig Jahren, wie ich da sitze und die Legenden über Christus sammle, die ich drüben im Morgenland gehört habe, wacht die kleine Geschichte von Jesu Geburt, die meine Grossmutter zu erzählen pflegte, in mir auf. Und ich bekomme Lust, sie noch einmal zu erzählen und sie auch in meine Sammlung aufzunehmen.

Es war an einem Weihnachtstag, alle waren zur Kirche gefahren, ausser Grossmutter und mir. Ich glaube, wir beide waren im ganzen Haus allein. Wir hatten nicht mitfahren können, weil die eine zu jung und die andere zu alt war. Und alle beide waren wir betrübt, dass wir nicht zum Mettegesang fahren und die Weihnachtslichter sehen konnten.

Aber wie wir so in unserer Einsamkeit sass, fing Grossmutter zu erzählen an.

«Es war einmal ein Mann», sagte sie, «der in die dunkle Nacht hinausging, um sich Feuer zu leihen.

Er ging von Haus zu Haus und klopfte an. (Ihr lieben Leute, helft mir!) sagte er. (Mein Weib hat eben ein Kindlein geboren, und ich muss Feuer anzünden, um es und den Kleinen zu erwärmen.)

Aber es war tiefe Nacht, so dass alle Menschen schliefen, und niemand antwortete ihm.

Der Mann ging und ging. Endlich erblickte er in weiter Ferne einen Feuerschein. Da wanderte er dieser Richtung zu und sah, dass das Feuer im Freien brannte. Eine Menge weisser Schafe lag rings um das Feuer und schlief, und ein alter Hirt wachte über der Herde. Als der Mann, der Feuer leihen wollte, zu den Schafen kam, sah er, dass drei grosse Hunde zu Füssen des Hirten ruhten und schliefen. Sie erwachten alle drei bei seinem Kommen und sperrten ihre weiten Rachen auf, als ob sie bellen wollten, aber man vernahm keinen Laut. Der Mann sah, dass sich die Haare auf ihrem Rücken sträubten, er sah, wie ihre scharfen Zähne funkelnd weiss im Feuerschein leuchteten und wie sie auf ihn losstürzten. Er fühlte, dass einer nach seiner Hand schnappte und dass einer sich an seine Kehle hängte. Aber die Kinnladen und die Zähne, mit denen die Hunde beissen wollten, gehorchten ihnen nicht, und der Mann litt nicht den kleinsten Schaden.

Nun wollte der Mann weitergehen, um das zu finden, was er brauchte. Aber die Schafe lagen so dicht nebeneinander, Rücken an Rücken, dass er nicht vorwärts kommen

konnte. Da stieg der Mann auf die Rücken der Tiere und wanderte über sie hin dem Feuer zu. Und keines von den Tieren wachte auf oder regte sich.»

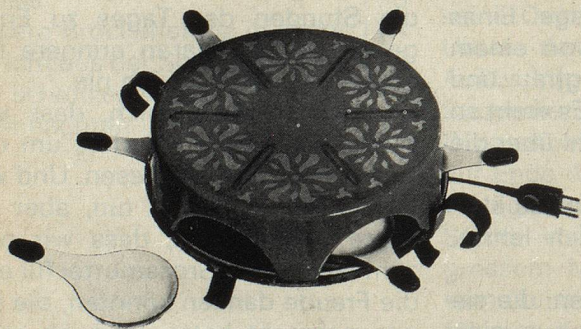
Soweit hatte Grossmutter ungestört erzählen können, aber nun konnte ich es nicht lassen, sie zu unterbrechen. «Warum regten sie sich nicht, Grossmutter?» fragte ich.

«Das wirst du nach einem Weilchen schon erfahren», sagte Grossmutter und fuhr mit ihrer Geschichte fort. «Als der Mann fast beim Feuer angekommen war, sah der Hirt auf. Es war ein alter, mürrischer Mann, der unwirsch und hart gegen alle Menschen war. Und als er einen Fremden kommen sah, griff er nach seinem langen, spitzigen Stab, den er in die Hand zu halten pflegte, wenn er seine Herde hütete, und warf ihn nach ihm. Und der Stab fuhr zischend gerade auf den Mann los, aber ehe er ihn traf, wich er zur Seite und sauste, an ihm vorbei, weit über das Feld.»

Als Grossmutter soweit gekommen war, unterbrach ich sie abermals. «Grossmutter, warum wollte der Stock den Mann nicht schlagen?» Aber Grossmutter liess es sich nicht einfallen, mir zu antworten, sondern fuhr mit ihrer Erzählung fort.

«Nun kam der Mann zu dem Hirten und sagte zu ihm: (Guter Freund, hilf mir und leih mir ein wenig Feuer. Mein Weib hat eben ein Kindlein geboren, und ich muss Feuer machen, um es und den Kleinen zu erwärmen.) Der Hirt hätte am liebsten nein gesagt, aber

## Stöckli-Raclette-Ofen für 4 oder 6 Personen



Geniessen Sie Ihre Raclette-Party mit dem lustig-roten Raclette-Ofen von Stöckli.

Jeder sein eigener Racleur – keiner muss warten!

**Richtpreis Fr. 89.–/116.–**  
SEV- und SIH-geprüft.

Erhältlich in allen Geschäften der Eisenwaren-, Haushalt- oder Elektrobranche.

**Beachten Sie unsere TV-Spots am**  
2.12. 20.15 Uhr  
7.12. 19.30 Uhr

**STÖCKLI**

Hersteller:  
A. & J. Stöckli AG, Metall- und Plastikwarenfabrik,  
8754 Netstal



---

## Weihnacht

*Markt und Strassen stehn  
verlassen,  
Still erleuchtet jedes Haus.  
Sinnend geh ich durch die Gassen,  
Alles sieht so festlich aus.*

*An den Fenstern haben Frauen  
Buntes Spielzeug fromm  
geschmückt;  
Tausend Kindlein stehen und  
schauen,  
Sind so wunderstill beglückt.*

*Und ich wandre aus den Mauern  
Bis hinaus ins freie Feld,  
Hehres Glänzen, heil'ges Schauern!  
Wie so weit und still die Welt!*

*Sterne hoch die Kreise schlingen,  
Aus des Schnees Einsamkeit  
Steigt's wie wunderbares Singen –  
O du gnadenreiche Zeit!*

*Joseph von Eichendorff*

---

als er daran dachte, dass die Hunde dem Mann nicht hatten schaden können, dass die Schafe nicht vor ihm davongelaufen waren und dass sein Stab ihn nicht fällen wollte, da wurde ihm ein wenig bange, und er wagte es nicht, dem Fremden das abzuschlagen, was er begehrte. «Nimm, so viel du brauchst», sagte er zu dem Mann.

Aber das Feuer war beinahe ausgebrannt. Es waren keine Scheite und Zweige mehr übrig, sondern nur ein grosser Gluthaufen, und der Fremde hatte weder Schaufel noch Eimer, worin er die roten Kohlen hätte tragen können.

Als der Hirt dies sah, sagte er abermals: «Nimm, so viel du brauchst!» Und er freute sich, dass der Mann kein Feuer wegtragen konnte. Aber der Mann beugte sich hinunter, holte die Kohlen mit blossen Händen aus der Asche und legte sie in seinen Mantel. Und weder versengten die Kohlen seine Hände, als er sie berührte, noch versengten sie seinen Mantel, sondern der Mann trug sie fort, als wenn es Nüsse oder Äpfel gewesen wären.»

Aber hier wurde die Märchenerzählerin zum drittenmal unterbrochen. «Grossmutter, warum wollte

die Kohle den Mann nicht brennen?»

«Das wirst du schon hören», sagte Grossmutter, und dann erzählte sie weiter.

«Als dieser Hirt, der ein so böser, mürrischer Mann war, dies alles sah, begann er sich bei sich selbst zu wundern: «Was kann dies für eine Nacht sein, wo die Hunde nicht beißen, die Schafe nicht erschrecken, der Stab nicht tötet und das Feuer nicht brennt?» Er rief den Fremden zurück und sagte zu ihm: «Was ist dies für eine Nacht? Und woher kommt es, dass alle Dinge dir Barmherzigkeit zeigen?»

Da sagte der Mann: «Ich kann es dir nicht sagen, wenn du selber es nicht siehst.» Und er wollte seiner Wege gehen, um bald ein Feuer anzünden und Weib und Kind wärmen zu können.

Aber da dachte der Hirt, er wolle den Mann nicht ganz aus dem Gesicht verlieren, bevor er erfahren hätte, was dies alles bedeute. Er stand auf und ging ihm nach, bis er dorthin kam, wo der Fremde daheim war. Da sah der Hirt, dass der Mann nicht einmal eine Hütte hatte, um darin zu wohnen, sondern er hatte sein Weib und sein Kind in einer Berggrotte liegen, wo es nichts gab als nackte, kalte Steinwände.

Aber der Hirt dachte, dass das arme, unschuldige Kindlein vielleicht dort in der Grotte erfrieren würde, und obgleich er ein harter Mann war, wurde er davon doch ergriffen und beschloss, dem Kind zu helfen. Und er löste sein Ränzel von der Schulter und nahm daraus ein weiches weisses Schaffell hervor. Das gab er dem fremden Mann und sagte, er möge das Kind darauf betten.

Aber in demselben Augenblick, in dem er zeigte, dass auch er barmherzig sein konnte, wurden ihm die Augen geöffnet, und er sah, was er vorher nicht hatte sehen, und hörte, was er vorher nicht hatte hören können.

Er sah, dass rund um ihn ein dichter Kreis von kleinen, silberbeflügelten Englein stand. Und jedes von ihnen hielt ein Saitenspiel in der Hand, und alle sangen sie mit lauter Stimme, dass in dieser Nacht der Heiland geboren wäre, der die Welt von ihren Sünden erlösen sollte.

Da begriff er, warum in dieser Nacht alle Dinge so froh waren,

dass sie niemand etwas zuleide tun wollten. Und nicht nur rings um den Hirten waren Engel, sondern er sah sie überall. Sie sassen in der Grotte, und sie sassen auf dem Berg, und sie flogen unter dem Himmel. Sie kamen in grossen Scharen über den Weg gegangen, und wie sie vorbeikamen, blieben sie stehen und warfen einen Blick auf das Kind.

Es herrschte eitel Jubel und Freude und Singen und Spiel, und das alles sah er in der dunklen Nacht, in der er früher nichts zu gewahren vermocht hatte. Und er wurde so froh, dass seine Augen geöffnet waren, dass er auf die Knie fiel und Gott dankte.»

Aber als Grossmutter soweit gekommen war, seufzte sie und sagte: «Aber was der Hirte sah, das könnten wir auch sehen, denn die Engel fliegen in jeder Weihnachtsnacht unter dem Himmel, wenn wir sie nur zu gewahren vermögen.»

Und dann legte Grossmutter ihre Hand auf meinen Kopf und sagte: «Dies sollst du dir merken, denn es ist so wahr, wie dass ich dich sehe und du mich siehst. Nicht auf Lichter und Lampen kommt es an, und es liegt nicht an Mond und Sonne, sondern was not tut, ist, dass wir Augen haben, die Gottes Herrlichkeit sehen können.»

*Selma Lagerlöf*

## MIKUTAN- Salbe

gegen Ekzeme und entzündete Haut, für die Säuglings- und Kinderpflege. Preis der Packung Fr. 4.20

In Apotheken und Drogerien

Hersteller:

**G. Streuli + Co AG**  
**8730 Uznach**



# Weihnachtssessen vorausgeplant und -gekocht

Ein festliches Essen gehört zu Weihnachten, etwas Besonderes, mit Liebe zubereitet, hübsch präsentiert. Alles Besondere aber braucht Zeit, und gerade daran fehlt es der Hausfrau in den letzten Stunden vor dem Fest oft. Wo soll sie die nötige Ruhe zum Kochen hernehmen, wenn es sonst an allen Ecken und Enden noch etwas vorzubereiten gibt?

Für die glückliche Besitzerin eines Tiefkühlgerätes ist die Lösung dieses Problems einfach: sie plant ihr Weihnachtsmenü bereits einige Wochen zum voraus! Die Gerichte können ganz oder teilweise zubereitet, tiefgekühlt und am Festtag dann nur noch erhitzt und schön angerichtet werden.

Möchten Sie es versuchen? Hier ein Vorschlag des Schweizerischen Tiefkühl-Institutes, Zürich.

*Wikinger Fischrollen*

\*

*Canard à l'orange*

*Erbsli*

*Kartoffelkroketten*

\*

*Himbeer-Gletscher*

## Wikinger Fischrollen

*Zutaten für 4 Personen:*

1 Paket Goldbutt- oder Flunderfilets (ca. 400 g) tiefgekühlt  
einige schöne Salatblätter  
2 Tomaten  
einige schwarze Oliven  
etwas Petersilie  
1 grosse Tube Mayonnaise  
2-3 Teelöffel Currypulver  
etwas Zitronensaft  
Fischsud

*Für den Fischsud:*

1 knapper Liter Wasser  
1 Karotte, geschnitten  
1 Stück Sellerie, in Scheiben  
1 Stück Lauch, geschnitten  
1 Lorbeerblatt  
1-2 Nelken  
Pfefferkörner, Thymian  
1 Schuss Essig oder Weisswein  
2 Teelöffel Salz

Den Sud zirka ½ Std. kochen lassen, dann absieben; er soll kräftig sein, evtl. würzt man nach.

*Für die Curry-Mayonnaise:*

Mayonnaise mit dem Currypulver mischen, einige Tropfen Zitronensaft begeben. Wenn die Mayonnaise zu dickflüssig ist, verdünnt man sie mit etwas Fischsud.

*Zubereitung:*

Fischfilets auftauen (bei Zimmertemperatur 2-3 Stunden oder im fließenden, kalten Wasser ca. 1 Stunde). Die Hautseite mit etwas Streuwürze und Salz würzen, die Filets der Länge nach halbieren, aufrollen (Hautseite gegen innen) und mit einem weissen Nähfaden umwickeln, so dass die Röllchen gut zusammenhalten.

Diese Röllchen im durchgeseihten Fischsud auf kleinem Feuer 10 Minuten leicht kochen und im Sud erkalten lassen.

Man kann dies schon am Vortag machen und die Fischrollen an einem kühlen Ort aufbewahren.

Man kann sie aber auch einige Wochen im voraus zubereiten, im Sud einfrieren und bei mindestens -18 °C lagern. Am Tag der Verwendung müssen sie nur noch aufgetaut werden.

*Anrichten:*

Dessertteller oder eine Platte mit Salatblättern auslegen, die Fischröllchen darauf geben (immer 2-3 zusammen, je nach deren Grösse) und mit der Curry-Mayonnaise überziehen. Mit schwarzen Oliven, einigen Tomatenschnitzen und einem Zweig Petersilie garnieren und servieren.

## Canard à l'orange

Canard à l'orange, nach diesem Rezept zubereitet, kann man im Tiefkühlgerät bei einer Temperatur von mindestens -18 °C und tiefer 2 Monate lagern.

*Zutaten für 4 Personen:*

1 Ente, 1,8-2 kg, tiefgekühlt oder frisch  
Saft einer Orange  
Salz, Pfeffer, Thymian  
Butter, Öl

*Für die Sauce:*

1½ dl Hühnerbouillon  
2-3 Teelöffel Maisstärke (z. B. Maizena)  
Salz, weisser Pfeffer, Cayennepfeffer  
2 Teelöffel Zucker  
1 Gläschen Grand Marnier oder Liqueur à l'orange  
1 Esslöffel Butter  
2-3 Orangen, für Streifen (Julienne) und Saft

*Zur Garnitur der Platte:*

2-3 Orangen  
einige rote Herzkirschen  
Petersilie

*Zubereitung:*

Die Ente auftauen (bei Zimmertemperatur 6-8 Stunden, im Kühlschrank 20-24 Stunden), innen und aussen gut mit einem Tuch trocknen, würzen, mit Butter bestreichen und auf ein eingefettetes Blech legen; mit Orangensaft übergießen und im Backofen bei Mittelhitze (ca. 200 °C) auf allen Seiten goldbraun braten. Bratdauer zirka 1½ Std., dabei mehrmals mit dem Saft übergießen.

*Garprobe:*

Die Schenkel sollen mit einer Nadel leicht durchstossen werden können.

Die Ente herausnehmen und das Fett abgiessen. Mit Bouillon den Bratenfond ablöschen, auflösen und in eine Pfanne sieben. Gut aufkochen lassen, dann wegstellen. Die Schale von 2 bis 3 gut gewaschenen Orangen mit einem Sparschäler ganz dünn wegschneiden und in schmale Streifen schneiden. Diese mit einem Glas Wasser aufkochen und zum Bratenfond geben. Den Saft der Orangen und den Grand Marnier beifügen, würzen und aufkochen. Die Sauce mit der Maisstärke binden, mit einem Stück Butter verfeinern und auskühlen lassen.

*Verpacken und lagern:*

Die kalte Ente tranchieren, in die Verpackung einschichten und mit der kalten Sauce übergießen und sofort tiefkühlen. Als Verpackung wählt man je nach Vorliebe.

a) eine Aluminiumform mit Deckel (die Ente kann später in dieser Form im Backofen erhitzt werden)



b) einen Polyäthylenbehälter  
 c) einen Pergabecher  
 d) das Gericht in eine Backform, welche man mit einer Alufolie ausgelegt hat, ofenfertig einschichten – offen tiefkühlen bis durchgefroren. Anschliessend das Gericht aus der Form nehmen, zusätzlich mit Alufolie verpacken, lagern. Zum Erhitzen die Verpackung entfernen und das Gericht wieder in die entsprechende Form zurückgeben.

**Wichtig:**

Für die Lagerung im Tiefkühlgerät sind die Gefässe stets gut zu verschliessen.

**Auftauen:**

Den Backofen auf gute Mittelhitze (ca. 225 °C) vorheizen. Das Gericht zugedeckt auf ein Blech in die Mitte des Ofens schieben und während zirka 45 Min. auftauen und erhitzen. (Stellt man das Gericht auf einen Rost, beträgt die Backzeit etwa 10 Min. länger, da der Hitzekontakt weniger intensiv ist.)

Dann den Deckel von der Form entfernen, den Ofen auf Oberhitze einschalten und die Ente noch während 5 bis 7 Min. glasieren.

Auf eine Platte anrichten, ganz wenig Sauce darübergerben, mit den roten Herzkirschen, den frischen Orangenschnitzen und ein wenig Petersilie garnieren. Den Rest der Sauce serviert man in einer Saucière.

**Himbeer-Gletscher**

**Zutaten für 4 Personen:**

- 1 Paket Himbeeren tiefgekühlt, 300–400 g
- 300 g Speisequark
- Saft einer Zitrone
- 2–3 dl Rahm, steif geschlagen
- 1–2 Esslöffel Zucker
- 1 Familienpackung Vanilleglace, 5–7 dl

Die Himbeeren auftauen lassen. Den Speisequark mit dem Zitronensaft gut verrühren und mit den Himbeeren mischen. Dabei einige schöne Beeren als Garnitur zurückbehalten. Etwa 2/3 des Rahmes dazumischen.

In Dessertschalen oder Coupegläser Tranchen von Vanilleglace legen, die Himbeer-Quark-Masse daraufgeben, mit den restlichen Beeren und dem Schlagrahm garnieren.

**Weihnachtsgebäck aus dem Tiefkühler**

Mailänderli, Spritzgebäck, Haselnussstengeli, Brunli, Chräbeli usw. wie auch der traditionelle Weihnachtsstollen, die Linzertorte und das Birnbrot können sehr gut eingefroren werden. Natürlich bleibt das Gebäck um so frischer, je frischer es tiefgekühlt wird.

**Verpacken:** Sobald die Guetzli ausgekühlt sind, werden sie in Polyäthylen- oder Alubehälter gut verpackt und sofort tiefgekühlt.

**Lagerung:** Bei Tiefkühltemperaturen von

mindestens –18 °C oder kälter bleiben Guetzli 2 bis 3 Monate herrlich frisch.

Zuckerglasierte oder mit Puderzucker bestäubte Guetzli sollten nicht länger als 3 bis 4 Wochen tiefgekühlt werden, da sonst der Zucker feucht wird beim Auftauen.

**Auftauen:**

Guetzli: auf einem Teller oder in der Verpackung bei Zimmertemperatur 20 bis 30 Minuten.

Torten, Cakes: ganz eingefroren: in der Verpackung je nach Dicke des Gebäcks bei Zimmertemperatur 3 bis 5 Stunden; in Stücke geschnitten, tiefgekühlt: auf einem Teller bei Zimmertemperatur 20 bis 30 Minuten.

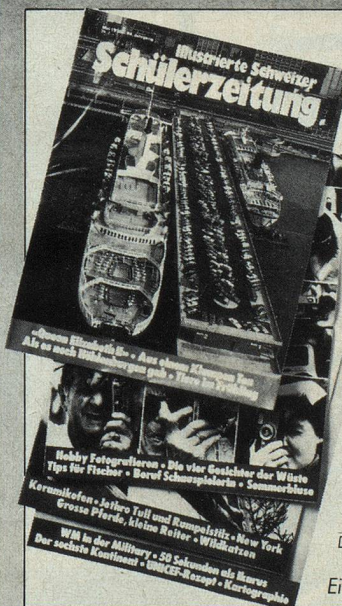
**Dieses Geschenk-Abonnement bringt 1 Jahr lang Freude**

die spezielle Zeitschrift für Mädchen und Buben von 9 bis 14 Jahren.



Jeden Monat berichtet die SZ über Natur, Technik, fremde Länder, Hobby, Musik usw. Ein willkommener Lesestoff für aufgeweckte Kinder.

Verlag Böhler, 3084 Wabern



**Bestellcoupon**

Bitte senden Sie die «Schülerzeitung» ab sofort (+ 2 Gratisnummern) für  
 1 Jahr Fr. 18.50  2 Jahre Fr. 34.–  
 mit einem schönen Gruss von mir an:

Name, Vorname

Straße

PLZ/Ort

Die Rechnung adressieren Sie bitte an mich:

Name, Vorname

Straße

PLZ/Ort

Datum

Unterschrift

Einsenden an: Schülerzeitung, Postfach, 3084 Wabern

ZE

Fr. 18.50 pro Jahr für 12 Ausgaben (+ 2 gratis)



# Weihnachts- und Silvestersingen in Thusis

## O singe, wer nur singen kann!

Jeder Thusner kennt diese Worte, und wenn er sie hört oder liest, fühlt er sich unwillkürlich in die festliche Zeit von Weihnachten und Jahreswechsel versetzt. Denn unter diesem Motto singen die Schulkinder sowie der Allgemeine Männerchor auf den Dorfplätzen die alten, seit Generationen bekannten Weihnachts- und Silvesterlieder.

Bei den Schülern, welche an den Abenden der Adventssonntage, an Weihnachten und am Silvester singen, ist es vor allem für die jungen Sängerinnen und Sänger selbst ein Erlebnis, können doch die meisten nur während einer Weihnachtszeit mitmachen. Der jeweilige Klassenlehrer führt die Schüler von Platz zu Platz, wobei heute abwechslungsweise auch die neuen Quartiere von Thusis besucht werden. Viele Zuhörer folgen den Kindern durchs ganze Dorf. Noch mehr werden es aber jeweils,

wenn der Allgemeine Männerchor singt. Dem mächtigen Zug der freiwilligen Sänger schliesst sich ein noch grösserer von Zuhörern an. Diese lauschen den alten Weisen, welche weit über hundert kräftige Stimmen vortragen. Die Sänger versammeln sich jeweils in kreisförmiger Aufstellung um den Dirigenten. Nach gesungenem Lied zieht man Arm in Arm zum nächsten Platz. Während dieses Singens trifft man manchen in die Fremde gezogenen Thusner, der es aber nicht missen möchte, in Thusis über die Festtage die altvertrauten Lieder selbst mitzusingen. Dieses Weihnachtssingen schmiedet alle Thusner zusammen, wie es kein anderer Anlass vermöchte. Die eigenartige Atmosphäre, die dieser Brauch ausstrahlt, beeindruckt jeden Fremden, der sich an einem solchen Abend in Thusis aufhält. Jedoch, nur wem es vergönnt ist, selbst mitzusingen, der wird das

*Das Heil der Christen ist geboren,  
drum preiset Gott, wer immer kann;  
wir Menschen wären all' verloren,  
wenn nicht Gott das an uns getan,  
dass er uns seinen Sohn gegeben,  
der uns erworben hat das Leben.  
O singe, wer nur singen kann!  
Er, den uns Gott hat auserkoren,  
der ist zu Bethlehem geboren  
und hat für uns genug getan.*

geheimnisvolle Erlebnis dieses Singens unter freiem Sternenhimmel ganz erfassen können.

Der schöne Brauch besteht in Thusis schon seit der Mitte des 18. Jahrhunderts. Wenn auch nicht mehr genau festzustellen ist, wann er aufgekommen ist, so ist es dennoch ziemlich sicher, dass er in seinen Anfängen auf Bachofen und Schmidlin zurückreicht.

Johann Caspar Bachofen (1697–1755), Pfarrer zu Zürich und Kantor der dortigen Lateinschule, gab 1728 sein «Musikalisches Halleluja» heraus. 1752 veröffentlichte Johannes Schmidlin (geb. 1722), Pfarrer zu Wetzikon und Seegräben, sein «Singendes und spielendes Vergnügen reiner Andacht». Beide Werke enthielten geistliche Volkslieder und erlebten zahlreiche Auflagen, was darauf schliessen lässt, dass sie im Volke sehr gut aufgenommen wurden. Auch in Graubünden erfuhren sie rasch eine grosse Verbreitung und wurden fast in jeder Familie benützt.

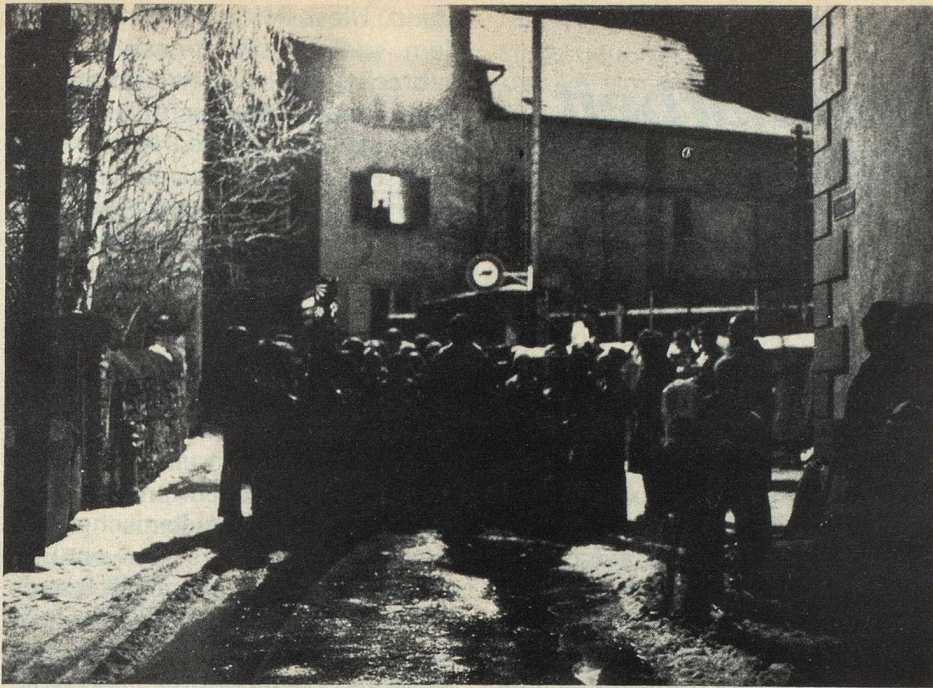
Nach gesungenem Lied ziehen die Männer Arm in Arm zum nächsten Platz



## Das Schülersingen

Gian Gianett Cloetta trat 1904 in den Schuldienst der Gemeinde Thusis. Damit wurde ihm als Oberlehrer die Aufgabe des Adventssingens auferlegt. Freudig war er bereit, den alten Brauch weiterzuführen und mit seinen Schülern im Advent die Weihnachtszeit anzukünden. Jeden Sonntag im Dezember sangen die Schüler unter seiner kundigen Leitung auf vielen Plätzen des Dorfes die gut einstudierten Lieder. Die schönsten Darbietungen folgten am Heiligen Abend, während am Silvester das alte Jahr verabschiedet wurde. Bleibenden Verdienst erwarb sich Cloetta, indem er die Lieder für die Schüler Anno 1930 in einem Heftchen sammelte. Durch diese Sammlung bleiben uns die altvertrauten Weisen gesichert. Wenn die





Jeden Sonntag im Advent, am Weihnachtsabend und am Silvester singen die Schüler an etwa zwanzig Plätzen im Dorf ihre Lieder

Schüler von Platz zu Platz ziehen, sieht man sie schon von weitem kommen, denn die Spitze des Zuges bilden jeweils drei Knaben, welche auf ihren Köpfen grosse, selbstgebastelte und in vielen Farben leuchtende Laternen tragen. Am Abend des 31. Dezember lassen die Oberschüler noch ihre Silvesterlieder erschallen. Alle Zuhörer des Dorfes danken den Schülern für die ihnen dargebotene Freude auf ganz eigenartige Weise: Aus jedem Haus wird den Kindern Geld zugeworfen. Damit es aber nicht verloren geht, wickelt man es in Zeitungspapier, zündet dieses an und lässt die brennende Fackel vom Fenster zur Strasse gleiten. Mit dem gesammelten Geld finanzieren die Schüler später ihre Schulreise!

### Der Allgemeine Männerchor

Wie das Weihnachtssingen in seiner ersten Zeit gewesen sein mag, können wir nur erahnen. Viel einstudiert hat man die Lieder wohl nicht, und so waren die Folgen verheerend. Die Mitglieder des Männerchores (welcher schon 1836 gegründet wurde) nahmen sich vor rund hundert Jahren der Sache an und gaben die Erklärung ab: Wenn die Lieder nicht gemeinsam eingeübt und geordnet vorgelesen würden, würden sie nicht mehr mitsingen. Dieser klare Standpunkt der organisierten Sänger wirkte. Unter dem neuen Diri-

genten Martin Wild – welcher später in St. Gallen als Forstgeometer wirkte – ging's wieder aufwärts mit dem Weihnachtssingen, und die Verhältnisse besserten sich erfreulich.

Martin Wild, der musikalisch sehr begabte Thusner, blieb seiner Heimat aber auch am neuen Arbeitsort sehr verbunden: Er erkannte die Gefahr eines neuen Auseinanderfallens des alten Thusner Brauches und sammelte deshalb die alten Lieder in einem Heft. Der Domorganist vom Kloster St. Gallen half ihm bei der Überarbeitung der Lieder. Zum Teil erhielten sie eine neue Form, in welcher sie heute noch gesungen werden. Mit welcher Freude sich Wild dieser Arbeit gewidmet hat, zeigt am besten das kalligraphisch prächtig ausgestattete Titelblatt des Sammelheftes. 1964 erfolgte ein unveränderter Nachdruck der Originalausgabe von 1884.

Betrachten wir kurz die Lieder, aus welchen in den Worten des 18. Jahrhunderts Huldigung, Anbetung, Lob und Dank an den Schöpfer erklingen. Am 24. Dezember hört man «Herr mein Wirt» und «Wie schön leucht' uns der Morgenstern»; beide sind sehr eindrucksvoll in ihren Melodien. Zur Ehre Gottes und zum Dank für seine Güte und Liebe erklingen am Weihnachtsabend die beiden Lieder «Auf ihr Christen allzumal» und

«Das Heil der Christen ist geboren». Gewaltig, ungemein ansprechend, ja hinreissend erschallen am Stephensabend «Auf Geister des Himmels» und «Hosianna», beide nach Schmidlin. Immer wieder ziehen gerade diese zwei Lieder Sänger und Zuhörer in ihren Bann, was die Beliebtheit und Zeitlosigkeit dieser musikalischen Schöpfungen beweist. Für den Silvester verbleibt das wunderschöne Lied «O ew'ger Fürst», welches durch den Wechselgesang zwischen Tenor und Bass, dazu noch durch den Taktwechsel in der zweiten Hälfte seine eigene, unvergleichliche Note erhält. Als zweites Lied des Abends erklingt noch «Das alte Jahr» von Bachofen.

Wie sehr alle Thusner an diesen schönen Liedern hängen, beschrieb der einstige Thusner Archivar Gregor Eisenring: «Der öffentliche Gesang der Thusner Weihnachtslieder mit ihrem tiefen Stimmengehalt ist in unserer Einwohnerschaft tief verwurzelt. Es sind durch Tradition geheiligte Bräuche, und wehe dem, der in frevlem Sinn daran rütteln wollte!»

Nach dem letzten Altjahrslied begeben sich die Sänger nach Hause zu ihren Familien. Dort wird im trauten Kreis der Jahreswechsel gefeiert. Haben die Kirchenglocken das neue Jahr eingeläutet, besammeln sich die Sänger ein letztes Mal. Im Café Gyger üben sie kurz das Neujahrslied und begeben sich um halb ein Uhr in der Nacht auf den Weg, um allen Einwohnern kundzutun, dass das neue Jahr angebrochen ist. Dabei erklingt das altbekannte Lied:

Kommt Christen, jubiliert,  
das neue Jahr bricht an.  
Kommt singet, triumphieret,  
soviel ein jeder kann,  
denn Gottes Güt' und Treu'  
ist wieder neu geworden;  
wir sehn an allen Orten,  
dass seine Vorsicht wacht,  
dass seine Vorsicht wacht!

Johann Martin Grischott  
Zug/Thuisis



## Beispielhafte Frauenarbeit am «Ende der Welt»

Am 10. Mai 1972 flog unsere ältere Tochter mit ihrem Mann nach Santiago de Chile. Unser Schwiegersohn, Dr. der Mathematik und allem Neuen und Andersartigen gegenüber aufgeschlossen, hatte für ein Jahr eine Stelle an einer südamerikanischen Universität gesucht, und durch Zufall war an der Katholischen Universität in Santiago eben der Posten eines Lektors freigeworden. Da unser Schwiegersohn schon nach einem halben Jahr den Auftrag eines ordentlichen Professors erhielt und auch unsere Tochter sich schnell in die andersartigen, damals noch recht turbulenten Verhältnisse einlebte, sind aus dem einen Jahr bereits deren sechs geworden. Die Familie hat sich vergrößert, hat einen lebenswürdigen chilenischen Freundeskreis gefunden und fühlt sich in Santiago mit seiner herrlichen Umgebung sehr wohl. Schon bei unserem ersten Besuch im Herbst 1972 lernte ich den kunsthandwerklichen Zweig von Cema Chile kennen und suchte in der Folge, immer mehr über dieses bewunderungswürdige Frauenwerk zu erfahren.

### «Hilfe über die Grenzen» – neue Arbeitsgruppe in Langenthal

Mittlerweile hatten wir im Frauenverein Langenthal eine Arbeitsgruppe «Hilfe über die Grenzen» gebildet. Um die Fülle der Basare nicht noch zu vermehren, gedachten wir, all die Pulloverchen, Höschchen, Decken usw. direkt dem Empfänger zukommen zu lassen. So arbeiteten wir zuerst für «Emmaus International». Wir bekamen aber nie Bericht, wohin die mit so viel Liebe gearbeiteten Sachen geschickt wurden, was uns auf die Dauer wenig befriedigte. Da ich die Elendsviertel von Santiago und Valparaiso aus eigener Anschauung kenne, fand ich, unsere Hilfe – freilich nur ein Tröpf-

chen auf einen glühenden Fels – könnte dort vielleicht willkommen sein.

Durch Vermittlung der chilenischen Botschaft kam im Herbst dieses Jahres in Santiago ein aufschlussreiches Gespräch mit der Vizepräsidentin von Cema Chile, Señora Elena Barrios, zustande. Später kam ich auch noch mit freiwilligen Helferinnen zusammen, und unser Angebot wurde mit Begeisterung angenommen.

Nun ist bereits die erste Sendung nach Chile unterwegs, und wir hoffen, dass sich aus dem sehr bescheidenen Anfang vielleicht einmal eine Art Patenschaft für eine bestimmte «población» entwickeln könnte.

### Chile – das europäischste unter den südamerikanischen Ländern

Seit dem 11. September 1973, dem Tag des «golpe militar», wird Chile von einem Teil der Weltpresse systematisch der Verletzung der Menschenrechte bezichtigt. Es würde viel zu weit führen, in diesem Rahmen Wahrheit und Verleumdung einer hartnäckigen Anti-Chile-Propaganda gewissenhaft zu entwirren. Eines aber ist sicher: Das Land ist weit besser als der Ruf, den ihm politische Gegner anhängen trachten.

Chiles verrückte Geografie ist voller Naturschönheiten. Der kaum 200 km breite, dafür über 4000 km lange Landstreifen, eingeklemmt zwischen Anden und Pazifik, reicht von der Antarktis bis zur Wüste Atacama und liegt, wie sein Name «Chile» besagt, tatsächlich am Ende der Welt. Dennoch ist es noch immer das europäischste unter den südamerikanischen Ländern, mit einem relativ kleinen Prozentsatz reiner Indio-Bevölkerung (knapp 100 000 Mapuchos) und mit einem für südamerikanische Verhältnisse aussergewöhnlich breiten Mittel-

stand. Diese Mittelschicht hat seit dem «golpe» die grössten Opfer gebracht. Die Armen hatten sowieso wenig oder nichts zu verlieren, und die dünne, sehr reiche Oberschicht verstand es, während allen politischen Auseinandersetzungen stets auf dem Wellenberg zu reiten, während der Mittelstand noch heute die Zeche für die unter Allende völlig zerrüttete Wirtschaft zu bezahlen hat. Denn die Wirtschaft hat sich bis heute noch nicht ganz erholt, und auch die Landwirtschaft steckt in einer ernsthaften Krise. An diesen landesweiten Sorgen trägt die chilenische Mittelschicht besonders schwer. Und doch sind es vor allem die Frauen aus dem Mittelstand, die verschiedene Hilfswerke für die Armen, Kranken, Behinderten und Benachteiligten betreuen.

### Cema Chile – und wie es dazu kam

Von den Organisationen für Alters- und Jugendfürsorge, für Kranke und geistig Behinderte, für Kinderkrippen und Kindergärten und für soziale Unterstützung ist Cema Chile die weitaus grösste und umfangreichste.

Die Organisation wurde 1954 von der Frau des damaligen Präsidenten Ibañez unter dem Namen «Ropero del Pueblo» (Kleidersammelstelle für das Volk) gegründet, mit dem alleinigen Ziel, die Familien in den Elendsvierteln zu unterstützen. Die Armensiedlungen, in Chile «poblaciones» genannt, liegen, wie in allen südamerikanischen Grossstädten, vor allem in den Aussenbezirken. Die Hütten der schlimmsten «poblaciones» sind aus Brettern, Wellblech, Kistenholz und Blechkanistern zusammengebaut, sind nur schlecht heizbar und haben äusserst mangelhafte sanitäre Einrichtungen. Darin gebären unterernährte, oft minderjährige Mütter unterernährte Kinder, und die Väter sind leider häufig arbeitslos und dem Alkohol verfallen. Zwar bemühen sich kirchliche und private Institutionen, aber auch die Regierung, die Familien nach und nach in menschenwürdigere Quartiere mit solideren Häuschen umzusiedeln; aber überall fehlen die finanziellen Mittel für eine wirksame Hilfe. Zudem strömen für jede umgesiedelte Familie neue Menschen vom Land herein, die in der



Stadt anstelle des erhofften Glücks noch grössere Not antreffen.

Unterstützung und Betreuung dieser Ärmsten ist heute so notwendig wie ehemals. Aber aus dem ursprünglichen «Ropero del Pueblo» ist längst eine viel umfassendere Organisation mit weitgesteckten Zielen geworden. Überall in den «poblaciones» wurden «centros de madres», Mütterzentren, gebildet, und aus den centros de madres entstand der neue Name *Cema Chile*.

### «Gib dem Armen nicht einen Fisch, sondern lehre ihn fischen»

*Cema Chile* hat heute über eine Million Mitglieder, die in 9756 «centros» von Tausenden von ehrenamtlich arbeitenden Frauen betreut werden. Nicht bloss Unterstützung, sondern eine wirksame Erziehung zur Selbsthilfe – und zum Selbstbewusstsein – wird angestrebt, nach dem östlichen Motto: «Gib dem Armen nicht einen Fisch, sondern lehre ihn fischen.»

*Cema* bietet den Müttern eine weitgefächerte Auswahl an Grundkursen an: Säuglings- und Kinderpflege. Erste Hilfe, Krankenpflege, Kindererziehung, Hygiene und Familienplanung, Kochen für bescheidene Budgets, Kleider ändern und flicken usw. Auch eine juristische Beratungsstelle steht den Frauen unentgeltlich zur Verfügung.

Auf den Grundkursen bauen sich anspruchsvollere Kurse auf, mit Prüfungen und Diplomen, welche den Frauen ermöglichen, als Näherinnen, Strickerinnen, Coiffeusen usw. für andere zu arbeiten und sich damit einen bescheidenen Zustupf zum Haushaltsgeld zu erwerben. Diese Kurse sind äusserst wertvoll, da Chile eine Berufsausbildung im schweizerischen Sinne überhaupt nicht kennt.

Auch kunsthandwerkliche Kurse stehen auf dem Programm, so dass die Frauen nachher in Heimarbeit Puppen, Spielzeug, Webereien, Stricksachen, Flechtarbeiten usw. für den Verkauf anfertigen können. *Cema* übernimmt in Basaren und eigenen Verkaufsstellen den Vertrieb. So hat zum Beispiel «Jumbo», Santiagos grösster Supermarkt, *Cema* für diese Arbeiten eine besondere Verkaufsnische zur Verfügung gestellt.

Alle Kurse finden einmal pro Woche statt, dauern drei Monate und kosten im Monat 20 pesos (ca. 1 sFr.). Diese äusserst bescheidenen Kursgelder, die in Härtefällen zudem erlassen werden, bilden die einzige Entschädigung für die ausgebildeten, oft von Berufsschulen zugezogenen Kursleiterinnen. *Denn Cema muss mit äusserst knappen Mitteln arbeiten. Es ist politisch und konfessionell völlig neutral und erhält weder von den Kirchen, noch vom Staat irgendwelche Beiträge.* Die einzigen einigermaßen gesicherten Finanzquellen bilden zweimal jährlich die Erträge aus einer Wohltätigkeitslotterie und einmal im Jahr der Gewinn aus Pferderennen in Santiago und Valparaíso. Zudem fliessen einmal im Monat die Kinobillett-Steuer in die *Cema*-Kasse. Für den grossen Rest ist *Cema* auf freiwillige Beiträge und auf Vergabungen angewiesen.

### Traditionelles Kunsthandwerk neu entdeckt

Ein Tätigkeitszweig, aus dem weitere, bescheidene Einnahmen fliessen, muss besonders hervorgehoben werden. *Cema* bemüht sich, das traditionelle chilenische Kunsthandwerk vor dem Untergang zu retten.

Mangelnde Absatzmöglichkeiten und willfähiges Eingehen auf den zweifelhaften Geschmack amerikanischer Touristen liessen das wertvolle alte Volksgut langsam verkümmern. *Im ganzen Land werden nun in 330 Werkstätten die schönen, traditionellen Techniken wieder gepflegt.* Ein Teil der Arbeiten wird in den Werkstätten und auf den Märkten direkt verkauft, einen Teil übernimmt *Cema Chile* zu angemessenen Preisen. Vor zwei Jahren konnte *Cema* im Herzen von Santiago ein ehemaliges Frauenklösterchen mit einem romantischen Innenhof erwerben und hat nun einen der Flügel in einen geschmackvollen Verkaufsraum umgewandelt. In allen grossen Städten des Landes finden sich aber weitere Boutiquen für den Verkauf der kunstgewerblichen Arbeiten. Man trifft dort in begeisternder Mannigfaltigkeit alles, was volkstümliches Kunsthandwerk in Chile seit jeher geschaffen hat: geflochtene Vögel aus Chiloé, gewobene Ponchos, Teppiche und Gürtel aus Temuco, Töpfereien aus Pomaire

und Quinchamali, Wollteppiche und gestrickte Lamas aus der Wüste Atacama, kleine Kupferschalen, feinste Rosshaarflechtereien usw. Wer in einer der kunsthandwerklichen Verkaufsstellen von *Cema* kauft, ersteht echtes chilenisches Volksgut und unterstützt *Cema* in seinem Bemühen, die alten handwerklichen Fertigkeiten vor dem Vergessen zu retten.

### Können wir helfen?

*Cema* ist in seiner Vielfalt eine einmalige Frauenorganisation, und der Einsatz der ehrenamtlich arbeitenden Frauen ist bewundernswert. Es ist nur zu hoffen, dass der dauernde Geldmangel die Verantwortlichen mit der Zeit nicht zu schmerzlichen Einschränkungen zwingt. Wäre es nicht eine freundschaftliche Geste schweizerischer Frauenvereine, ihren chilenischen Schwestern zu helfen?

Zu weiteren Auskünften bin ich jederzeit bereit!

*Gertrud Leuenberger, Langenthal*

FÜR IHRE SCHÖNEN  
HANDARBEITEN

**TRIO**  
WOLLE  
LAINES  
**TRIO**

QUALITÄTS-STRICKGARNE –  
GOBELINS – KNÜPFTEPPICHE

Erhältlich im Fachgeschäft – Bezugsquellen-  
nachweis: Trio Wolle AG, 3400 Burgdorf

**TAVOLAX**

mit **Stuhlweichmacher**  
hilft sicher bei

**DARMTRÄGHEIT**  
**VERSTOPFUNG**

Keine Krampfstöße  
Kein Durchfall, sondern milde  
Stuhlentleerung

In Apotheken + Drogerien.  
30 Tavolax-Dragees Fr. 4.20

Pharma-Singer, 8867 Niederurnen



# Nach Golde drängt, am Golde hängt doch alles...

Ganz unferienmässig früh werden wir heute von unserem schweizerischen Gastgeber in einem ruhigen Vorort von Johannesburg aus dem Schlaf geweckt. Ein Blick durchs Fenster lässt uns nach Regenschutz und Schirm fahnden. In den vergangenen vier Wochen unseres Aufenthaltes in Südafrika hat alles, was irgendwie mit Regen zu tun hatte, ein völlig unberührtes Dasein in den Tiefen der Koffer fristen können, heute jedoch ist alles in Grau getaucht, und es regnet, regnet... Wir werden durch die sonst von Leben überquellende, zu dieser frühen Stunde jedoch noch völlig ruhige Stadt zur Airbusstation gefahren. Dort treffen wir uns mit einer kleinen Gruppe von Menschen verschiedenster Herkunftsländer. *Alle haben wir das gleiche Ziel, nämlich die Anglo-American-Goldminen in Welkom.* Nach einem etwas mehr als eine Stunde dauernden Flug in einer nur zirka 20 Plätze fassenden Comair-Maschine ist es soweit. Wir landen in einer weithin topfebenen Landschaft, wieder umsteigen in Kleinbus, und nach kurzer Fahrt haben wir die imposante Minenanlage vor uns. Der uns offerierte heisse Tee nebst allerlei Gluschtigem zum Essen ist sehr willkommen, und was wir über die Goldgewinnung und das bevorstehende Programm zu hören bekommen ist höchst interessant und vielversprechend. Der Umkleide-raum – Männer und Frauen werden nach dem Imbiss getrennt – macht aus uns Zivilisten Bergmänner bzw. -frauen. Nichts fehlt: Overall, wollene Socken, Stiefel, Helm, Grubenlampe und zu guter Letzt noch eine dicke Lederjacke, die wir allerdings etwas verwundert entgegennehmen, stellen wir uns doch vor, dass es tief unter der Erde eher warm ist. *Zusammen mit unseren Männern und je einem sprachgewandten Führer für je vier Personen fahren wir in die Tiefe* und begreifen nun, weshalb wir mit einer Lederjacke ausgerüstet wurden. Ein kal-

ter Luftzug weht in dem vorläufig noch sehr breiten Schacht, in dem man sich problemlos bewegen kann. Auf schmalen Schienen fahren mit Gestein beladene Waggons geschäftig hin und her.

*Wer jedoch geglaubt hatte, einen bequemen Spaziergang einige hundert Meter unter Tag vor sich zu haben, sieht sich gründlich getäuscht.* Und wer geglaubt hatte, hier im Erdinnern ein goldenes Märchen vorzufinden, täuscht sich noch einmal. Bald geht es nämlich in der Hocke oder auf allen Vieren durch knapp berechnete Durchgänge in enge Stollen, wo von schweisstriefenden Männern – hier herrscht nämlich die erwartete Wärme, und unsere Lederjacken haben schon längst den Besitzer gewechselt –, gebohrt und gehämmert wird. Von den Erklärungen unseres Begleiters dringen nur Bruchstücke an unsere Ohren, alles andere geht im Lärm unter. *Im Scheine der Grubenlampen sehen wir dunkles Gestein, darin ab und zu ein Glitzern,* das jedoch von blossem Auge kaum wahrnehmbar ist. Sicher ist es interessant zu wissen, dass eine einzige Unze Gold 2,7 Tonnen Gestein erfordert, 6400 Liter Wasser, 7000 Kilowattstunden, d.h. ungefähr die Strommenge, die ein durchschnittlicher Haushalt in zehn Tagen braucht, 12 Kubikmeter Kompressluft. Die Wärme hier unten würde 60 °C betragen, wenn nicht ununterbrochen grosse Mengen gekühlter Luft zugeführt würden, um so die Temperatur auf das erträgliche Mass von 32 °C zu senken. Die Minenarbeiter rekrutieren sich grösstenteils aus Schwarzen. Zum Teil kommen sie aus Südafrika selber, nahezu zwei Drittel jedoch aus den umliegenden schwarzafrikanischen Ländern wie Botswana, Lesotho, Swasiland, Moçambique, Malawi, Angola und Rhodesien. Lohn und Arbeitsbedingungen sind überdurchschnittlich gut, und auch der Medizinaldienst ist vorbildlich

ausgebaut. Das Angebot an Arbeitern ist denn auch stets recht gross.

*Obschon wir uns alle absolut beschwerdefrei fühlten, sind wir doch froh, um die Mittagszeit aufrechten Ganges mit dem Lift wieder an die Erdoberfläche befördert zu werden.*

In den top-sauberen Dusch- und Umkleideräumen verwandeln wir uns wieder in das, was wir vor unserem Ausflug ins Erdinnere gewesen sind. Das Mittagessen dürfen wir zusammen mit der Grubenleitung und den Ingenieuren einnehmen, dabei kommt nicht nur der Körper, sondern auch der Geist auf seine Rechnung.

Der zweite Teil unseres Anschauungsunterrichtes zeigt uns, *wie in vielen Arbeitsprozessen aus grauem Gestein Gold gewonnen wird.* Die Steine werden gewaschen und zu feinem Pulver vermahlen. Dieses wird mit Chemikalien behandelt und filtriert. Jetzt kann das Gold ausgeschieden werden und fliesst bei grosser Hitze – übrigens ein faszinierender Anblick – als glänzende Masse in die bereitgestellte Form. Der Goldbarren enthält nun 88% Gold, 9% Silber und 3% andere Metalle und wird weiter in einer Zentralraffinerie bearbeitet. Das Endprodukt: fast vollkommen reine Goldbarren zu 12,5 kg, die auf den Goldmärkten in aller Welt verkauft werden. *Zum Abschluss haben wir noch Gelegenheit, an einer Schulstunde mit schwarzen Arbeitern jeden Alters teilzunehmen.* Da die verschiedenen Stammesangehörigen alle eine andere Sprache sprechen und viele weder lesen noch schreiben können, wird ihnen eine Art Minensprache beigebracht. Die Gegenstände des täglichen Lebens werden ihnen gezeigt und mit einem Wort bezeichnet, das einzeln und im Chor nachgesprochen werden muss. Und das so oft, bis man denkt, dass der Ausdruck sitzt. Auf uns alle macht es gewaltigen Eindruck, wie hier grosse, kräftige, zum Teil schon ergraute Männer wie ABC-Schüler von der Pike auf lernen müssen.

Wenn Sie das nächste Mal einen goldenen Ring an den Finger stecken oder sich ein goldenes «Ketteli» um den Hals hängen, denken Sie vielleicht daran, wie unendlich viel Arbeit und Einsatz dafür nötig war.

A. Jost



**Zentralvorstand**

Sitzung vom 31. Oktober 1978

Die Zentralpräsidentin gibt Einblick in ihre vielseitige und sehr zeitraubende Tätigkeit. Fast ständig ist Frau Steinmann unterwegs an Sitzungen und Versammlungen oder hat angehäuften Schreibe- und Schreibarbeiten zu erledigen.

Am 18. September 1978 hielt die Zentralpräsidentin im «Verein für staatsbürgerliche Schulung» in Locarno ein Referat über «Brauchen wir heute noch Frauenverbände?». Ihre Ausführungen stiessen auf reges Interesse.

Die Präsidentinnen der 4 Dachverbände der Frauenorganisationen trafen sich am 4. Oktober 1978 im Büro des BSF in Zürich betreffend des Verteilungsschlüssels der Schweiz. Bundesfeierspende 1979, welche für sie bestimmt ist. Das Kaufen von Abzeichen und Marken sei allen Frauen wärmstens empfohlen!

Der Präsident der Schweiz. Berg-hilfe erläuterte anlässlich einer Sitzung in Zürich eingehend alle Vor- und Nachteile des Landlebens. Die blosse Statistik gibt oft ein unklares Bild.

Casanna, das Frauen- und Töchterheim der Sektion Chur, wird am 1. Januar 1979 geschlossen.

In Solothurn sind die Vorbereitungen für die Jahresversammlung 1979 in vollem Gange.

Die Februarnummer des Zentralblattes wird als Werbenummer ausgestaltet und an der Muba 1979 und an der Jahresversammlung 1979 in Solothurn aufgelegt, um hoffentlich zahlreiche neue Abonnenten zu gewinnen.

Die Vorschläge zum Jahresgrobprogramm 1979 des Zentralblattes werden vom Zentralvorstand einstimmig genehmigt.

Im Ferienheim Sonnenhalde ist die Leiterin, Frau Monsch, zurückgetreten. Unter den 13 Bewerberinnen wird nun eine geeignete Nachfolgerin ausgesucht.

Um die Sonnenhalde noch bekannter zu machen, wird eine neue Propagandaaktion gestartet.

In der Gartenbauschule wird am 1. Januar 1979 eine Floristin, als Nachfolgerin von Fräulein Schoch, ihr Amt antreten.

Frau Dr. Näf wird zu Händen des Zentralvorstandes die Vernehmlassung zur Revision des Strafgesetzbuches erarbeiten.

Verschiedene Mitglieder des Zentralvorstandes vertraten den SGF in folgenden Organisationen:

Frau und Demokratie, Bern; Schweiz. Zivilschutzverband, Solothurn; Schweiz. Aufklärungsdienst, Zürich; Schweiz. Winterhilfe, Zürich; Schweiz. Bundesfeierspende, Zürich; Staatsbürgerliche Erzie-

hung und Schulung, Zürich; Muba, Arbeitsgruppe Bern; Zentralblattkommission; SV-Service-Tagung, Bürgenstock; Informationsreise zum Europarat, Strassburg, organisiert durch Europäische Frauen-Union, Schweiz. Landesektion.

Glarus, den 11. November 1978

Für den Zentralvorstand:  
*D. Luchsinger-Köppel*

**Flohmarkt des Frauenvereins Thusis**

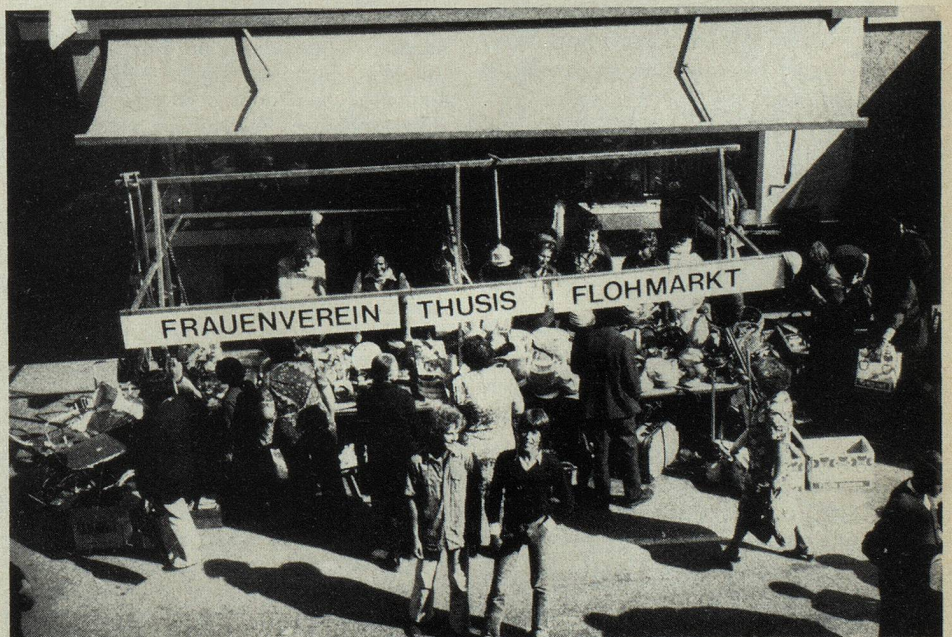
Auf Initiative unserer Präsidentin, Frau Lini Ambühl, hin entschlossen wir Thusner Frauen uns, anlässlich des ersten Marktes, der von vielen Leuten aus der näheren und weiteren Umgebung besucht wird, einen Flohmarkt durchzuführen. Die Gemeinde stellte uns gratis ein Lokal zur Verfügung, in dem wir unsere Waren bis zum Markt lagern konnten.

Schon bald nach Bekanntgabe unseres Vorhabens türmten sich die «Herrlichkeiten» zu Bergen! Was da alles angeschleppt wurde, war sagenhaft: von Likörgläslein über geblumte und getupfte Tassen, unvollständige Geschirrservice, alte Kochtöpfe zu Wäsche und Leintüchern; von zerlesenen Liebesromanen und Mickyheftli über Stuben- und Ausgangswagen zu riesigen altmodischen Überseekörben war

alles vorhanden. Ob sich am Markttag wohl jemand für unsere «Schätze» interessieren würde?

Der grosse Tag kam – und mit ihm auch die Kunden! Bald schon war unser Stand von Schau- und Kauf-lustigen belagert, und die vielen freiwilligen Helfer hatten alle Hände voll zu tun, stellten aus, verkauften und sorgten mit Lieferwagen, Leiterwägeli und Veloanhängern laufend für Nachschub. Am Abend hatte alles, was auch nur einigermaßen brauchbar war, den Besitzer gewechselt – zu Preisen von 40 bis 50 Rappen bis zirka Fr. 25.–.

Unser Flohmarkt war strenge Arbeit und viel Spass für die Beteiligten und ein grosser Erfolg. Auch die rund 1650.– Franken, die wir einnehmen konnten, sind für unsere Kasse ein willkommener Zustupf. Herzlichen Dank allen, die zum guten Gelingen beigetragen haben!





## Unsere Brockenstube in Uster

Im Keller des Stadthauses, also an zentraler Lage, dürfen wir einen von der Stadt Uster gratis zur Verfügung gestellten, mit Oberlichtfenstern versehenen Raum von zirka 78 m<sup>2</sup> benützen. Oft platzen diesem Raum allerdings fast die Nähte, aber verglichen mit dem bescheidenen Lokal, das bei der 1932 erfolgten Brocki-Gründung zur Verfügung stand, können wir recht zufrieden sein.

*Unser Sortiment bietet ungefähr folgendes:* Möbel (sehr geringe Nachfrage nach Betten), Lampen, Kleider, Schuhe, Unterwäsche, Bücher, Geschirr, Küchengeräte, Bettwäsche usw. Jedes Ding hat mehr oder weniger seinen Platz, jedoch darf von der Kundschaft, unter der sich neuerdings wieder mehr Schweizer befinden, herzlich gewühlt werden.

*Wir erhalten alle Waren gratis und nehmen praktisch alles an,* vom kleinsten Gegenstand bis zu ganzen Wohnungen. Kleinere Mengen werden uns direkt gebracht, was grössenmässig geht, holen wir mit Privatautos ab, grosse Stücke werden uns von einem Geschäftsinhaber mit seinem Camion zu sehr bescheidenem Preis transportiert. Für gekaufte Möbel müssen unsere Kunden jedoch selbst eine Transportmöglichkeit suchen.

Jeden Freitagnachmittag treffen sich 3 bis 4 Frauen in der Brocki, um die eingegangenen Waren anzuschreiben. *Wir verkaufen zu fixen Preisen* und lassen uns kaum aufs Markten ein.

*Geöffnet ist die Brocki jeden Samstag von 14 bis 16 Uhr.* In den Monaten Mai bis Oktober kommt noch jeden 1. Samstag im Monat ein *Stand am Flohmarkt* auf dem Stadthausplatz (8 bis 16 Uhr) hinzu. Selbstverständlich gibt es für manche von uns zwischenhinein noch etliche unvorhergesehene Einsatzstunden; doch Ende Jahr sind wir glücklich, unserer Vereinskasse einen Betrag von zirka Fr. 20 000.- gutschreiben zu können. Mit diesem Geld werden diverse wohltätige Unternehmen des Vereins finanziert.

L. Kniel

## Bericht aus der Sonnenhalde

### Aktive Ferien im Aegerital

Unsere Atem- und Bewegungsschule im September hat bei den Teilnehmerinnen grossen Anklang gefunden. Frau Alice Portner aus Brittnau, die Kursleiterin, war begeistert von der «Sonnenhalde» und fand die Räume ideal. Der nächste Kurs findet vom 16.–23. Juni 1979 statt; Anmeldungen nehmen wir schon jetzt entgegen (Tel. 042 72 32 72)! Wenn sich auch nur wenige Teilnehmerinnen zum *Stickkurs* einfanden, so waren diese um so eifriger bei der Sache. Frau M. Kuhn zeigte wunderschöne Motive und Stickarten, jede Frau fand etwas Ansprechendes und eine Möglichkeit, sich kreativ auszudrücken.



## Wir schenken Bücher zu Weihnachten

### Oskar Schmid/Dino Larese: Mein Igel Dominic

(Ex Libris, Zürich) Fr. 12.50

Dominic ist das Vorwitzigste der Igelkinderchen. Im Gegensatz zu seinen Geschwistern reicht es ihm keineswegs, zuzuhören, was seine Mutter alles über die vielen Tiere des Waldes und die Menschen zu erzählen weiss. Er muss selber auf Entdeckungstouren gehen, selber auf Igelart herumschnüffeln, seine Nase in alles stecken, auch wenn es ihm hie und da beinahe zum Verhängnis wird. Die Geschichte von Dominic ist vor allem eine Bildgeschichte. Prachtvolle, eindruckliche Farbaufnahmen werden ergänzt durch knappen, sorgfältigen Text. Jedes Bild für sich fordert zum Verweilen auf, zum genauen Betrachten und zum Nachdenken; die Geschichte setzt der kindlichen Phantasie keine Grenzen und bildet sicher den Anstoss zu manchem Familiengespräch. Das Buch eignet sich für Kinder ab Kindergartenalter.

### Ernst Kreidolfs Bilderbücher

(Rotapfel-Verlag, Zürich)

Die Märchenbücher von Ernst Kreidolf haben mich durch meine Kindheit begleitet. Die Zwerge meiner Träume waren Kreidolf-Zwerge, Elfen gab es, weil ich sie ja immer wieder im Buch betrachten konnte. Meine Lieblinge aber waren eindeutig die wunderbar zarten Soldanellen mit ihren lilafarbenen Hüthen. Nun gibt es

*Über Weihnachten wird die «Sonnenhalde» ihre Pforten offenhalten.* Wir denken dabei an all die Frauen, die sich an den Feiertagen besonders verlassen vorkommen. Mit ihnen und auch mit den Kindern möchten wir gemeinsam Weihnachten feiern, gemütlich, fröhlich, vielleicht auch besinnlich. Wenn Petrus will, liegt sogar genügend Schnee zum Schlitteln, Skifahren und Langlaufen!

Als Abweichung vom heutigen Prinzip und als halbjährlicher Versuch können die Mütter ihr Kind nun während der Nacht bei sich im Schlafzimmer behalten, wenn sie dies ausdrücklich wünschen. Ein Kinderbettchen lässt sich in jedem Zimmer plazieren. Wir legen jedoch Wert darauf, dass die Nachtruhe aller Mütter gewährleistet ist.

A. Kummer-Eberli

sie wieder, die Kreidolf-Bücher. Der Rotapfel-Verlag bringt sie laufend in Neuauflagen heraus: Alpenblumen-, Blumen-, Wintermärchen, Die Wiesenzwerge, Lenzgesinde, Grashupfer, Das Hundefest, Der Traumgarten und neu in diesem Herbst Bei den Gnomen und Elfen. Die Bände kosten je zwischen Fr. 14.50 und Fr. 16.50 und eignen sich bestens als Geschenk für Kinder im Märchenalter, aber auch für die ganze Familie, denn die Freude an den unverwechselbaren Kreidolf-Figuren ist an kein Alter gebunden.

JS

### Agathe Keller: Eine Handvoll Luft

(Verlag Sauerländer, Aarau) Fr. 16.80

Die sieben in einem inneren Zusammenhang stehenden Geschichten wurden für junge Mädchen geschrieben, fesseln aber jede Frau, die ihre Jugend noch nicht ganz vergessen hat. Sie erzählen von der Mühsal, erwachsen zu werden, von Sorgen zu Hause und in der Schule, vom Kummer über die eigene Hässlichkeit, vor allem aber von der Suche nach menschlicher Beziehung und von der schmerzhaften Verwirrung erster Liebeserfahrung. Sprachlich spröde und doch ungemein dicht werden hier Seelenporträts junger Menschen gezeichnet, die man nicht so leicht wieder vergisst.

mz

### Gertrud Wilker:

#### Kursbuch für Mädchen

(Verlag Huber, Frauenfeld) Fr. 24.80

#### Hedi Wyss/Isolde Schaad:

#### Rotstrumpf 2

(Benziger-Verlag, Zürich) Fr. 26.80

Textsammlungen für Mädchen, lange Zeit als Backfischliteratur verschrien, sind wieder Mode geworden – vielleicht in der Absicht, junge Nichtleser mit solchen appetitlich aufgemachten Happen zu ver-



locken. Beide Bücher wollen sie anregen zu einer bewussten Auseinandersetzung mit der eigenen Person und der heutigen Umwelt.

«Rotstrumpf 2» möchte in erster Linie Anteilnahme wecken für Menschen, die durch ihre gesellschaftliche Situation, ihre Rasse, ihr Alter, ihre Krankheit benachteiligt sind: teils durch persönliche Erlebnisberichte, teils durch leider etwas zu hochgegriffene theoretische Texte.

«Kursbuch für Mädchen» vereinigt, sorgfältig ausgesucht und klug gruppiert, Geschichten und Gedichte, Tagebuchauszüge und Briefe erstklassiger moderner Autorinnen und Autoren, die sich auf vielfältigste Weise mit der Lebensproblematik junger Menschen auseinandersetzen. *mz*

#### **Emil Ajar:**

##### **Du hast das Leben noch vor Dir**

(Neue Schweizer Bibliothek, Zürich) Mitgliederpreis Fr. 13.80

Momo, der hier sein Leben zwischen vier und vierzehn Jahren erzählt, ist ein Araberjunge, Sohn einer Hure, der in einem Pariser Slumviertel zu Hause ist. Mit den Augen eines altklugen, gewitzigten, ganz und gar ungewöhnlichen Jungen blicken wir in eine uns völlig fremde Welt. Momo wächst auf in der armseligen, mit Prostituiertenkindern überfüllten Wohnung von Madame Rosa. Zimmer, Essen und die Liebe der Pflegemutter teilt er mit zahlreichen, immer wieder wechselnden «Geschwistern» aller Altersstufen und Rassen. Madame Rosa, die selber in jüngeren Jahren ihr Brot in den Bordellen verdiente, hat es sich zur Aufgabe gemacht, möglichst vielen Kindern ihrer Berufskolleginnen ein warmes Nest zu bieten, sie vor dem Zugriff von Fürsorgeämtern und Zuhältern zu schützen. Wir nehmen als Leser teil am Alltag dieser bunt zusammengewürfelten Gesellschaft, an ihren Sorgen und Nöten, an ihren Freuden. Madame Rosa wird älter, dicker, unbeweglicher und kränker. Sie ist ihrer Aufgabe kaum mehr gewachsen, und immer weniger Kinder werden ihr anvertraut. Zuletzt bleibt nur noch Momo, der seine Pflegemutter nicht verlassen will und ihr auf eine recht makabre und ungewöhnliche Art sogar zu einem ruhigen Tod fern des so gefürchteten Krankenhauses verhilft. *JS*

#### **Kathrin Rüegg: Nach jedem Winter kommt ein Sommer**

(Verlag Müller, Rüschiikon) Fr. 22.80

Alle Jahre wieder kommt – ein neuer Band von Kathrin Rüegg über ihre Erlebnisse im Tessin. Eigentlich war sie, als die Anfrage des Verlages an sie gelangte, der Ansicht, bereits alles geschrieben zu haben. Was konnte ein neuer Winter schon Neues bringen, was gab es noch zu berichten, das die Leser nicht bereits wussten? Frau Rüegg entschloss sich deshalb, das neue Buch ganz ihren besonderen Freunden und Genossen, den Tieren, zu widmen, ein reines Tierbuch zu schreiben. Aber es kam anders: Auch im Tessin ist kein Winter wie der andere, auch in ein abgelegenes Bergtal finden Menschen den Weg. Deshalb lesen wir auch im neuen Rüegg-Buch von Menschen *und* Tieren und ihren gemeinsamen Erlebnissen in einem ungewöhnlichen Bergtalwinter! *JS*

#### **Kurt Pahlen:**

##### **Musik hören, Musik verstehen**

(Neue Schweizer Bibliothek, Zürich) Mitgliederpreis Fr. 9.80

Eine Plauderei mit dem Musikliebhaber nennt der international bekannte Musikpädagoge sein Buch. Spielend, fast unmerklich lernt der Leser das Reich der Töne mit seinem Drum und Dran besser kennen und verstehen. Kurt Pahlen spricht über Musikinstrumente, Dirigenten, Orchestermusik, die verschiedenen Arten der Chöre, macht sich seine Gedanken über das Singen, lädt ein zum Besuch der Oper und informiert gründlich, sachlich und doch spannend über Musik: Töne, Harmonie und Formen. Ein Buch sowohl für interessierte junge Menschen zur Einführung und Anregung als auch für den langjährigen Konzertbesucher, der sich wieder einmal Gedanken über Musik machen möchte, denn mehr wissen ist hier dem Genuss sicher nicht abträglich, im Gegenteil! *JS*

#### **Marianne Kaltenbach: Kreativ kochen**

(Hallwag-Verlag, Bern) Fr. 48.–

Um vorwegzunehmen, was Marianne Kaltenbachs neuestes Werk nicht ist: kein elementares Kochbuch, kein Kochbuch, das einem gastronomischen Spezialgebiet gewidmet ist – vielleicht auch nicht unbedingt ein Werk für Anfänger. Vorausgesetzt wird beim Käufer sicher: Liebe zum Kochen, Interesse an persönlicher Entwicklung und Weiterbildung auf diesem Gebiet, Bereitschaft und Freude zum und am kulinarischen Experiment. Demjenigen aber, der diese Voraussetzungen auch nur teilweise erfüllt, dem werden hier auf über 450 Seiten unzählige Möglichkeiten zur Kreativität am eigenen Herd an die Hand gegeben.

Die bekannte Kochbuchautorin präsentiert Resultate ihrer eigenen neuesten Entwicklung, Rezepte, die sich in den letzten zwei Jahren in ihrem Zyklus anspruchsvoller Kochkurse bestens bewährt haben. Die Tendenz geht eindeutig Richtung «nouvelle cuisine» und ist sicher auch von dort her beeinflusst. Dass dabei die Feinschmecker, die gut essen und trotzdem ihre schlanke Linie behalten möchten, auf ihre Rechnung kommen, ist sicher nur zu begrüßen. Neu zusammengestellt und zubereitet, raffiniert, leicht, schlank (ohne Kalorien zählen!) und exquisit sind die vorgestellten Basisrezepte. Die Rezepte sind übersichtlich dargestellt, werden, wenn nötig, durch Illustrationen ergänzt. In Kästli sind grundsätzliche Erläuterungen zu den einzelnen Kapiteln zu finden. Das Buch scheint mir ein ausgesprochenes Arbeitsbuch – also nicht für den Leser bestimmt, der sich gerne an «gluschtigen» Farbfotos satt sieht, sondern für den Praktiker, der seine Lieben bei festlichen Gelegenheiten und im Alltag mit immer wieder neuen Köstlichkeiten überraschen möchte. Dafür ist «Kreativ kochen» eine beinahe unerschöpfliche Fundgrube. *JS*

#### **Guetzle mit Betty Bossi – jahraus, jahrein**

(Verlag Betty Bossi AG, Zürich) Fr. 15.80

Guetzle macht Spass – und wieviel Freude kann man mit selbstgebackenen Guetzli bereiten, sei es als kleine Aufmerksamkeit, ohne besonderen Grund, sei es als Mitbringsel zu einer Einladung.

Das neue Guetzli-Buch ist aber mehr als nur ein Rezeptbuch, auch wenn es 118 süsse, pikante, schnelle, einfache und raffinierte Rezepte enthält. Es behandelt das ganze Spektrum rund um das Guetzlibacken, das sich in zwei Hauptgebiete gliedert: In der «Kleinen Backschule» erfährt man alles über die Arbeitsgeräte, über den Backofen, das «Guetzle», die Backzutaten, die Guetzli-Gewürze, den Zucker, die künstlichen Süsstoffe und die Treibmittel. Im zweiten Teil, der «Guetzlibäckerei», findet man übersichtlich dargestellt die 118 Rezepte der verschiedenen Guetzli-Arten und -Kategorien: Guetzli fürs ganze Jahr, Betty Bossis Blechguetzli, Weihnachtsguetzli, ausländische Guetzli, Süs- ses ungebunden, Diabetiker-Guetzli, pikantes Gebäck, Salzteig für Dekorationen. Das Guetzli-Buch ist reich illustriert mit «gluschtigen» Farbaufnahmen.

«Guetzle mit Betty Bossi» können Sie bestellen beim Verlag Betty Bossi AG, Postfach, 8031 Zürich. Im Preis inbegriffen ist ein «Schnupper»-Abonnement der Betty-Bossi-Zeitung.

#### **Maxie Wander:**

##### **Guten Morgen, du Schöne**

(Luchterhand-Verlag, Neuwied) Fr. 24.–

Siebzehn Protokolle ostdeutscher Frauen aller Altersstufen und sozialer Schichten hat die Berliner Journalistin präzise aufgenommen und in eine sprachliche Form gebracht, die sich spannender liest als mancher Roman. Im Vergleich mit unserer Situation lässt sich daran überprüfen, wie andere gesellschaftliche Bedingungen, also bessere Ausbildungs- und Berufsmöglichkeiten, das Leben der Frauen erleichtern und erschweren zugleich. Ohne klischeehafte Ideologie bringt dieses Buch einen der interessantesten Diskussionsbeiträge zu einer richtig verstandenen weiblichen Emanzipation. *mz*

#### **Laure Wyss: Mutters Geburtstag**

(Verlag Huber, Frauenfeld) Fr. 19.80

In einem autobiographischen Bericht gibt sich die bekannte Journalistin Rechenschaft über ihr Leben: über die Schwierigkeiten einer ledigen Mutter und Berufsfrau, über ihr Bemühen, den Sohn nichts entbehren zu lassen und ihn trotzdem nicht an sich zu binden. Dabei verknüpft sie kunstvoll Erinnerungsfetzen mit Tagebuchnotizen einer Spanienreise, ohne dadurch die schlichte Unmittelbarkeit ihrer Sprache zu verlieren. Schonungslos ehrlich und trotzdem zurückhaltend behutsam geschrieben, bietet das Buch Lebenshilfe für alle Frauen, die ihr Leben aus eigener Kraft zu meistern versuchen. *mz*

#### **Rosalia Wenger: Rosalia G.**

(Zytglogge-Verlag, Bern) Fr. 27.80

Eine siebzigjährige Frau erzählt aus ihrer Vergangenheit: von ihrer Jugend als uneheliches Verdingkind im Schwarzenburgerland, von der harten Arbeit als Dienstmädchen, Köchin, Wäscherin und Glätterin, von einer schwierigen Ehe. Sie erinnert sich mit grosser Genauigkeit und farbiger Alltagsnähe nicht nur an Schweres, sondern auch an Schönes, und sie berichtet von allem mit mutiger Offenheit und kluger Überlegung. Das macht ihr Buch zu einem ergreifenden Dokument der Lebensbejahung trotz allem. *mz*



**Zentralblatt  
des  
Schweizerischen  
Gemeinnützigen  
Frauenvereins**

**Redaktion:**  
Frau Jolanda Senn-Gartmann  
Ralligweg 10, 3012 Bern  
Telefon 031 23 54 75  
(Manuskripte an diese Adresse)

**Druck und Verlag:**  
Büchler + Co AG, 3084 Wabern  
Tel. 031 54 11 11

**Inserate:**  
Büchler-Inseratregie  
3084 Wabern  
Tel. 031 54 11 11, Telex 32697  
Sachbearbeiterin: Ruth Schmutz  
SRV-beglaubigte Auflage:  
9978 Ex./10.8.76

**Abonnemente:**  
Mitglieder Fr. 9.-  
Nichtmitglieder Fr. 10.-  
Bestellungen an:  
Büchler + Co AG, 3084 Wabern  
Tel. 031 54 11 11  
PC-Konto 30-286  
Sachbearbeiterin: Ida Trachsel

Die Zeitschrift erscheint monatlich. Nachdruck des Inhalts unter Quellenangabe gestattet.

**Postschecknummern:**  
Zentralkasse des SGF:  
30-1188 Bern  
Adoptivkindervermittlung:  
80-24270 Zürich  
Gartenbauschule Niederlenz:  
50-1778 Aarau  
Stiftung Schweiz. Ferienheime  
«Für Mutter und Kind»  
80-13747 Zürich

## Ihre Hotels in Zürich

alkoholfrei, freundliche Atmosphäre

### Nähe Hauptbahnhof

**Seidenhof**, Sihlstrasse 7/9  
8021 Zürich, Telefon 01 211 65 44

**Rütli**, Zähringerstrasse 43  
8001 Zürich, Telefon 01 32 54 26

### Höhenlage

**Zürichberg**, Orellistrasse 21  
8044 Zürich, Telefon 01 34 38 48

**Rigiblick**, Germaniastrasse 99  
8044 Zürich, Telefon 01 26 42 14

**Zürcher Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften**



## Die alkoholfreien Gaststätten unserer Sektionen

empfehlen sich allen Mitgliedern für gute Verpflegung in jeder Preislage und gute Unterkunft

HERZOGEN-  
BUCHSEE:  
LUZERN:

**Alkoholfr. Hotel-Restaurant Kreuz**, Kirchgasse 1,  
Tel. 063 61 10 18  
**Alkoholfr. Hotel-Rest. Krone**, Weinmarkt 12, Tel. 041 22 00 45  
**Alkoholfr. Hotel-Rest. Waldstätterhof**, Zentralstr. 4,  
Tel. 041 22 91 66

ROMANSHORN:  
SOLOTHURN:

**Alkoholfr. Hotel-Rest. Schloss**, Tel. 071 63 10 27  
**Alkoholfr. Café-Restaurant Hirschen**, Hauptgasse 5,  
Tel. 065 22 28 64

STEFFISBURG:  
THUN:

**Alkoholfr. Hotel zur Post**, Höchhausweg 4, Tel. 033 37 56 16  
**Alkoholfr. Hotel garni, vegetarisches Restaurant bio-pic**,  
Bälliz 54, Tel. 033 22 99 52

Sommerbetriebe:

**Alkoholfr. Restaurant Schloss Schadau**, Tel. 033 22 25 00  
**Alkoholfr. Strandbad-Restaurant**, Tel. 033 36 85 95

18.1-212051

SCHWEIZ LANDESBIBLIOTHEK

HALLWYLSTR 15  
3003 BERN

Adressberichtigungen nach A 1, Nr. 179 melden

**SGF Zentralblatt**

AZ/PP

CH-3084 Wabern

Abonnement poste

Imprimé à taxe réduite



**Ideal  
für alle Stoffe und jede Naht**

### Kurhaus Vierländer-Club Brunnen

am Vierwaldstättersee

(Inhaber des Gütesiegels der «Pro Senectute»)

Das Haus für ungezwungenen Aufenthalt, familiäre Fürsorge und gute Stimmung!

Definitive Altersplätze frei oder als Übergangsaufenthalt, bis ein passendes Altersheim gefunden wird. Von den Krankenkassen anerkannt!  
Dipl. Krankenschwester im Hause! Beste Küche!  
Alle Diäten!



Verlangen Sie einen Prospekt beim Kurhaus Vierländer-Club, Telefon 043 31 29 25.