

Für Allgemeinverbindlicherklärung von Verbandsbeschlüssen : Bundesrätliche Bedenken

Autor(en): **Iten**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **16 (1941)**

Heft 7

PDF erstellt am: **16.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-101352>

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.

Für Allgemeinverbindlicherklärung von Verbandsbeschlüssen Bundesrätliche Bedenken

Nationalrat *Iten* stellte folgendes Postulat:

«Der Bundesrat wird eingeladen, zu prüfen, ob nicht auch die Allgemeinverbindlicherklärung von Verbandsvereinbarungen und Verbandsbeschlüssen, die den Wettbewerb ordnen, durch provisorische und befristete Regelung eingeführt und unverzüglich in Rechtskraft gesetzt werden sollte, um der Wirtschaft in der Kriegszeit zu dienen und um Erfahrungen für die Neuordnung der Nachkriegswirtschaft zu sammeln.»

In der Antwort des Bundesrates führte Bundesrat Stampfli

— gemäß Bericht in der Tagespresse — aus, daß kein Grund zur Verbitterung unter dem Gewerbe bestehe. Abstimmungskämpfe, wie sie über die neuen Wirtschaftsartikel geführt werden müßten, passen nicht in die heutige Zeit. Die Aussichten wären auch ungünstig. Auf dem Wege der außerordentlichen Vollmachten Verbandsbeschlüsse obligatorisch zu erklären, ginge zu weit. Das Parlament müßte doch seine Zustimmung geben.

Arbeitsdienstpflicht für Bauarbeiten

Unterm 30. Juni hat das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement eine Verfügung erlassen, wonach für Bauarbeiten von nationalem Interesse die Arbeitsdienstpflicht einge-

führt wird, das heißt Arbeitskräfte hierfür entweder als aufgeboden gelten oder zum gleichen Zwecke neu aufgeboden werden können.

DIE SEITE DER FRAU

Aufruf!

Nachdem die Aufforderung der Behörden an das land- und gartenbautreibende Schweizervolk, die Erzeugung von Gemüse und Früchten zu fördern, zur Tat geworden ist, ist die Zeit gekommen, daran zu erinnern, die Erträge auch richtig zu verwerten. Von größter Bedeutung ist es, die Überschüsse zur Speicherung haltbar zu machen. Jeder Weg hierzu ist recht: Einmachen, Sterilisieren, Dörren. Sofern keine persönliche Vorliebe im Genuß von Eingemachtem oder Sterilisiertem vor Dörrwaren besteht, sei auf die Vorzüge des Dörrrens hingewiesen: Einfachheit des Verfahrens und, bei richtiger Behandlung, unbegrenzte Haltbarkeit. Dabei verliert das Dörrgut wenig vom ursprünglichen Aroma, sein Nährwert ist anerkannt.

Wie beim Dörren vorzugehen ist, kann hier nicht bis ins einzelne erläutert werden. Es sei auf die bereits bestehenden Anleitungen hingewiesen*. Die Hauptrichtlinien dagegen seien erneut bekanntgegeben.

Rohstoffe

Allgemeiner und unabänderlicher Grundsatz: Beim Dörren herrsche Sauberkeit, und man verwende nur bestgeeigneten Rohstoff, nur reife Grünware. Wenn diese äußere Schäden aufweist und nicht mehr marktfähig ist, kann sie nach einer Behandlung mit dem

* «Das Dörren von Obst, Gemüse und Kräutern usw.», dreisprachig. Herausgegeben von der Sektion für Landwirtschaftliche Produktion und Hauswirtschaft des Eidgenössischen Kriegsernährungsamtes, Bern; «Das Dörren von Obst und Gemüse». Verfasser E. Höhn, Oberingenieur. Verlag Schweizerischer Verband gegen den Schnaps, Zürich 5. «Schafft Vorräte», «Dörren», sowie andere Schriften. Verlag Elektrowirtschaft, Zürich 1.

Messer für den Eigengebrauch durch Dörren gerettet werden. Wer Marktware verarbeitet, muß auf Qualität halten.

Gemüse, Zurüsten

Dicke und namentlich zähe Teile — Blatttrippen, Stengel, Strünke — sind von den Blättern mit dem Messer abzutrennen. Wurzelknollen — Sellerie, Rüben — sind in feine Streifen zu schneiden, Bohnen zu entfädeln. Dicke Bohnen in Längsstreifen schneiden, alte zähe Bohnen ausschließen. Stengel, Wurzelstreifen, Bohnen sind zu dämpfen, nur kurz, bis die Ware welk wird. Das Dämpfen oder Schwellen ist nötig, damit das Dörrgut nach kurzem Einweichen beim Kochen weichzubringen ist. Aus grob geschnittenem Gemüse, gemischt oder ungemischt, lassen sich ausgezeichnete Gemüseplatten — Gemüse-Julienne — kochen, fein gehacktes Gemüse gibt Suppenzulagen — Suppen-Julienne. Tomaten zum Beispiel können noch zu diesem Zweck getrocknet werden, auch wenn sie nicht völlig reif geworden sind. Die Aufbewahrung erfolgt in Konfitüren- oder ähnlichen Töpfen. Diese Art der Haltbarmachung und Verwendung von Gemüse ist heute wenig bekannt.

Obst, Zurüsten

Birnen werden länger gedämpft, Zwetschgen kurz gebrüht. Äpfel werden nur geschält und geschnitten — Stückli, Schnitze, Ringe — in den Dörrapparat gebracht. Dörren durch Sommerwärme und Luft — ohne direkte Einstrahlung der Sonne — zum Beispiel von Bohnen, an Fäden aufgereiht, führt in unseren Gegenden nur bei guter Witterung zum Ziel. Das