

Zeitschrift: Schweizer Frauenblatt : Organ für Fraueninteressen und Frauenkultur
Herausgeber: Bund Schweizerischer Frauenvereine
Band: 40 [i.e. 43] (1961)
Heft: 23

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.03.2025

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

SCHWEIZER FRAUENBLATT

Publikationsorgan des Bundes schweizerischer Frauenvereine Organ für Fraueninteressen und Frauenaufgaben

Administration, Druck und Expedition: Buchdruckerei Winterthur AG, Tel. (052) 2 22 52, Postcheckkonto VIII b 58
Alleinige Anzeigenannahme: Mosse-Annoncen AG, Limmatquai 94, Zürich, Tel. (051) 24 26 00, Postcheckkonto VIII 1027

Erscheint jeden Freitag

Verkaufspreis 30 Rp.

Abonnementspreis: Für die Schweiz per Post Fr. 15.80 jährlich, Fr. 9.— halbjährlich. Auslandsabonnement Fr. 18.50 pro Jahr. Erhältlich auch an Bahnhofskiosken. Abonnement-einzahlungen auf Postcheckkonto VIII b 58 Winterthur. — Insertionspreis: Die einspaltige Millimeterzeile oder auch deren Raum 17 Rp. Reklamen: 50 Rp. — Keine Verbindlichkeit für Platzierungsvorschläge der Inserenten. — Inseratenschluss spätestens am Montagabend.

Allgemeinbildung – ja oder nein?

Die Stimmen mehren sich und werden lauter, die eine Spezialisierung auf der Sekundar-, ja sogar Primarstufe anstreben. Das Lernpensum für die Allgemeinbildung sei nachgerade zu vielgestaltig und überfordere den Schüler allzusehr. Allgemeinbildung sei heute nicht mehr möglich, und es sei besser, den Schüler frühzeitig zu spezialisieren, damit er wenigstens auf einem Gebiet gut Bescheid wisse.

Diese Einstellung mahnt zum Aufsehen. Versuchen wir die Konsequenz zu ziehen... Einseitigkeit, weitgehende Interesse- und Verständnislosigkeit, Stumpfheit, — kurz, innere Verarmung unseres Volkes würde wohl das Ergebnis sein. Wir brauchen aber aufgeschlossene Menschen, die fähig sind, selbständig zu denken, zu vergleichen, fähig sind, sich auszudrücken, Menschen mit erweitertem Horizont. Spezialistentum führt unweigerlich zu Engstirnigkeit, wenn es sich nicht aufbauen kann auf dem Fundament der grossen und weiten Zusammenhänge der menschlichen Beziehungen aller Sparten.

Kinder durch die Schule schon dem Spezialistentum zuführen zu wollen, ist, so scheint uns, eine Hemmung für die Entwicklung ihrer späteren Persönlichkeit. Sollen sie schon zu Beginn ihrer Entfaltung auf ein ihrer Anlage vielleicht gar nicht entsprechendes Geleise geführt werden? Was Wunder, wenn sie später entgleisen! Sollen sie früher schon der Möglichkeit beraubt werden, sich erst einmal umsehen zu können, weil der Lehrplan der acht oder neun Schuljahre ihnen nur eine Richtung weist? Wie kann man nach weniger Pflicht, und mehr Wahlfächern rufen, wenn weder Kinder, noch Eltern, noch Lehrer wissen können, welche Wahl als geeignet zu betrachten wäre?

Wollen wir einmal das Pensum der Allgemeinbildung etwas unter die Lupe nehmen? Ist es wirklich so viel belastender als früher? Kaum. Lesen, Schreiben, Rechnen, Geometrie sind sich für die acht bis neun Schuljahre gleich geblieben. Halt! nein! Das Erlernen und Ueben der deutschen Schrift fällt heute weg. Die Sprachen Deutsch und Französisch, und fakultativ Englisch oder Italienisch haben sich nicht geändert. Die Geographie erfordert ebenfalls nicht mehr als früher, sie ist nur um einiges anders. Wohl erleben Physik und Chemie einen weitgreifenden Aufschwung; sie kommen jedoch erst in der Mittelstufe richtig zum Zuge, dürften also die Sekundarstufe nicht wesentlich belasten. Einzig der Geschichtsunterricht stellt grössere Anforderungen auf dieser Stufe. Wirklich? Gerade dieser Unterricht würde gewinnen, wenn der zu verarbeitende Stoff tüchtiger gerafft würde. Ist es denn nötig, dass der Schüler belastet wird mit Wissen um Ortschaften und Wäldchen, in und hinter denen eine Mordnacht oder ein Scharmützel Anno??? stattgefunden haben? Warum nicht Geschichte in ihrer grossen Linie, — die einzelnen Länder im Zusammenhang von Jahrhunderten zu Jahrhunderten, aufzuzeigen? Mit Begeisterung denken wir an unsern beglückenden Geschichtsunterricht zurück, da unsere Lehrerinnen — ja wohl, eine Frau — uns in lebendigster Weise mit den grossen Zügen der Weltgeschichte vertraut machte und die Schweizer Geschichte in dieses Geschehen einzubetten wusste, so dass sie uns auf ganz besondere Art lieb und wert wurde und für alle Zeiten im Gedächtnis haftet.

Wir sehen, der Stundenplan ist nicht so viel mehr belastet, wie man wahr haben möchte. Leider ist auf der Sekundarstufe (durch die Teilung in naturwissenschaftliche und philologische Ausbildung der Lehrer) kaum mehr der Klassenlehrer anzutreffen, und die Gefahr besteht, dass der Fachlehrer sein Fach im Zentrum des Pensums sieht und zu viel Gewicht darauf legt, besonders auch, was die Hausaufgaben betrifft. Auch darf nie vergessen werden, dass Sekundarstufe nicht Mittelstufe ist, und diese nicht Hochschulstufe. Ein Vorgehen auf die nächst höhere Spalte kommt leider nicht selten vor, ist aber fehl am Platz. Es geht hier ja nicht um das Prestige!

Heute haben wir fast überall die Sportwocke, die im Februar das gar lange Winterquartal auflockert und damit einen gewissen Ausgleich einem vielleicht etwas erhöhten Stoffpensum gegenüber schafft. Auch die Weihnachts- und Osterferien erfreuen sich einer Verlängerung von etlichen Tagen. Es scheint uns, dass nicht von der Schule her die Kinder zu stark belastet werden. Andere Faktoren zählen bestimmt weit mehr. Schon ganz allgemein der ungeheure Lärm von früh bis spät auf den Strassen, der Besinnungspausen und Entspannung fast unmöglich macht. Dann aber möchten wir vor allem drei Ursachen nennen: Bis spät abends sitzen die Kinder vieler Familien vor dem Bildschirm und gehen überhaupt ganz allgemein viel zu spät zur Ruhe. Zehn, ja elf Uhr ist keine Bettzeit für Schulpflichtige. — Wie föderlich es ist, wenn die Aufgaben beim angeordneten Radio gemacht wer-

den, kann man an der Konzentrationsunfähigkeit der Kinder erkennen. Als Drittes nennen wir die Wochenendausflüge per Auto an die Riviera! Ist das Ziel auch nicht immer so weit gesteckt, so geht's doch meist durch die halbe Schweiz und ins Ausland sehr oft. Kinder sehen und erleben alles viel intensiver als die Erwachsenen und geben sich daher viel mehr aus. Dementsprechend werden sie von allen Eindrücken viel mehr in Anspruch genommen. Wie, wo und wann sollen sie all das Geschaut, Erlebte, verarbeitet? Es kommt ja gleich wieder Neues! Das wächst sich zu starker Belastung aus. Es ist unglücklich, wie viel Kindern zugemutet wird an «mitmachen»; dabei sein; haben misserfolg; — der reinste Wettlauf! Zum Schaden der Kinder! Ist's verwunderlich, wenn solche Kinder in

der Schule versagen, wenn sie zum Nervenbündel werden, wenn sie, wie kürzlich zu lesen, Symptome der Managerkrankheit aufweisen? Aber das kann und darf nicht dem Lernpensum der Allgemeinbildung in die Schuhe geschoben werden. Wo eine gute Allgemeinbildung fehlt, wird dies später im Leben als schmerzliches, bitteres Manko gebucht werden müssen. Ist der Unterricht lebendig, fesselnd und freudig, dann geht auch der Schüler willig und interessiert mit, und hat nicht die Empfindung einer Belastung.

Wie sehr waren wir beeindruckt von Professor Dr. Karl Schmidts Festrede, die er als Rektor an der Jahrhundertfeier der Eidgen. Techn. Hochschule gehalten hat! Sehr entschieden vertrat er den Standpunkt, dass eine gute Allgemeinbildung nicht nur wünschenswert, sondern unerlässlich ist, wenn unser Volksniveau nicht absinken soll, wenn die Schweiz sich als ebenbürtig im Verkehr mit den andern Ländern behaupten will in Handel, Technik und Wissenschaften. *Emilie Briguet-Lasius*

Eine Pionierin der schweizerischen Wirtshausreform

Fräulein Marie Hirzel, zum 80. Geburtstag am 14. Juni 1961

Seit fünf Jahren lebt diese auf ein reich ausgefülltes Leben zurück- und noch auf lebenswert schöne Jahre in die Zukunft schauende Zürcherin im Ruhestand. Gewiss versteht sie diese Zeit auf ihre Art nun wirklich zu geniessen, davon konnten wir uns im Frühling dieses Jahres, als wir anlässlich der Hausräuiche des nach 50jährigem Bestehen grosszügig umgebauten alkoholfreien Restaurants Volkshaus mit ihr am selben Tische sassen, überzeugen. Helt er zählte die erstaunlich jung und beweglich gebliebene Jubilarin, wie sie ihre Zeit beglückend nutze, sie schreibe Briefe, sie lese, sie mache Besuche, sie besuche Kurse der Volkshochschule, höre sich Vorträge an, sie reise. Und spürbar strahlte Fräulein Marie Hirzel dieses so verdiente Glück der hohen Jahrzehnte aus. Sie fand sich ja im rege besuchten Volkshaus am Helvetiaplatz so recht an einem der vielen Tatorte ihrer mit viel Verständnis und Men-

Früh hat Fräulein Hirzel die Notwendigkeit erkannt, im Küchenbetrieb Verbesserungen einzuführen. In fortschrittlicher Weise hat sie in den alkoholfreien Betrieben mit den täglich zu Tausenden zu verpflegenden Gästen, dem zahlreichen Personal, die Zubereitung der Rohkost aufgenommen, wofür ihr Unzählige zu Dank verpflichtet sind. Ihr sind grossangelegte Traubenaktionen zuzuschreiben, und auf ihre Initiative hin bestehen an der Zürcher Universität, an der ETH und an der Gewerbeschule die von Studenten und Schülern so geschätzten Buffets.

Manche Leitenden einer Gemeindestube oder eines alkoholfreien Betriebs hat Gewinn davon getragen, durch die von Fräulein Hirzel aus beste ausgehauete Vorsteherinnenschaft des Zürcher Frauenvereins für alkoholfreie Wirtschaften zu gehen und nun einen sie beglückenden Posten ausfüllen zu können.

Schon anlässlich der ersten, 1928 durchgeführten Saffa in Bern richtete Fräulein Marie Hirzel dort das «Alkoholfreie» ein. An der Landi 1939 in Zürich erhielt wiederum das alkoholfreie Restaurant unter dieser kundigen Leitung regen Besuch. Die Saffa 1958 wiederum sah sie dort, wo sie ihr Herz hingehört — einfach so gewissermassen in das ihr so wohlvertraute Gebiet des Wirkens lebenswürdig ein-springend zu Besuch erschien. Wir alle erinnern uns noch gut, wie trefflich die Verpflegung des Saffa-1958-Alkoholfreien war, wie Tausende von Gästen, darunter viele ihre Anerkennung zollende Ausländer, diese Gaststätte immer wieder besuchten.

In einem Vortrag, den Fräulein Marie Hirzel 1957 an der Delegiertenversammlung der Zürcher Frauenzentrale hielt und den wir im Frauenblatt abdrucken durften, erzählte sie u.a.:

«In die erste Zeit meiner Tätigkeit fiel die epochemachende Umstellung der Ernährungsweise durch Dr. Bircher-Benner. Die neuen Grundsätze fanden auch in unsern Betrieben viele Anhänger. Das «Birchermüesli», die Rohsalate, die neue Art der Gemüse-zubereitung wurden auch bei uns bahnbrechend. Neben den Fleischessen wurden Essen ohne Fleisch zusammengestellt und ausgerechnet. Kräfteversagen aller Art wurden verbannt. Es gab viel zu tun, bis diese Neuerungen richtig eingeführt waren. Zuerst stiess man auf Widerstand beim Küchenpersonal, denn manche Einteilung musste umorganisiert werden, aber die Freude der Gäste über die Möglichkeit, sich neuzeitlich verpflegen zu können, war anderseits ein Ansporn, durchzuhalten. Wir gehörten zu den ersten Gaststätten, in denen frische Beeren und Äpfel als Dessert versetzt wurden.

Aber nicht nur in die Wirtschaftsführung erhielt ich neue Einblicke, nein, auch in das politische Leben von Zürich wurde ich hineingezogen. Das grosse alkoholfreie Restaurant im Volkshaus Helvetiaplatz, Zürich 4, wurde uns zur Pacht angetragen. Die Volkshausstiftung hatte Mühe, die notwendigen Darlehen zur Fertigstellung des Hauses von den Bankinstituten zu erhalten. Der Mietzins des Restaurants sollte den Zins der Bank-Darlehen garantieren. Die Banken schlugen unsern Verein zur Wirtschaftsführung vor. Das war eine Ehre, die wir hochschätzten. Wir stifteten an die Kosten der Einrichtung des Restaurants 10 000 Franken und bezahlten für verschiedene Mobilarrestationen noch 27 000 Franken. Bei der Einweihung sass ich zum erstenmal mit einem grossen Kreis von Sozialdemokraten zusammen und hörte von ihren Zielen sprechen. Ich sah in eine neue Welt hinein, mein Horizont weitete sich.

Im ersten Weltkrieg 1914—1918 wurde mir plötzlich die oberste Wirtschaftsführung über unsere Betriebe anvertraut, nachdem ich mir in der Leitung der Landi 1914 den «Leutnantsgrad», es war Frau Professor Orelli damals nannte, erworben hatte; denn für uns alle stand im Jahre 1914 der Militärdienst in vorderster Reihe. Von einem Tag zum andern wurde ich Hauptmann mit einer Fülle von neuen Aufgaben. Die Schwierigkeiten in der Beschaffung der Lebensmittel waren enorm, auch unsere Behörden waren nicht vorbereitet auf diesen Weltkrieg. Es ging drunter und drüber. Die Rationierung der Lebensmittel wurde erst 1917 eingeführt. Die Fleischpreise, überhaupt alle Preise, stiegen und stiegen, und immer von neuem standen wir vor einer neuen Anpassung unser Verkaufspreise. Als kleines Beispiel die folgende: Frühling 1914: Ankaufspreis von weissen Böhnli 35 Rappen per Kilo; Frühling

Politik – eine auch für Frauen faszinierende Aufgabe

Eine Stadträtin stellt sich vor: Lucette Favre-Rognon aus Neuenburg, früher Krankenschwester, jetzt verheiratet, Mutter eines kleinen Jungen von vier Jahren, seit 8 Monaten Mitglied des Stadtrates (Legislative) von Neuenburg, seit dem 7. Mai auch noch Kantonsrätin. Schlicht, ernst spricht sie von ihrer Arbeit im Stadtrat: Eine Motion, in der sie die Einrichtung von Schülerhorten verlangt hat; eine andere, die die Erhöhung der Zusatzrenten für Betagte bezweckt. Frau Favre berichtet auch über die Motion ihrer Kollegin Raymonde Schweizer im Kantonsrat: Erstellung neuer Pensionsheime für junge Leute, die von auswärtigen, und zwar nicht nur für Burschen, sondern auch für junge Mädchen. Frau Favre ist jung, voll heiligen Eifers, sie ist überzeugt, dass die Frauen als Behördemitglieder einen wichtigen sozialen Beitrag leisten.

Frau Groux, waadländische Gemeinderätin, hatte nach ihren eigenen Worten die Chance, schon als junges Mädchen staatsbürgerlichen Unterricht zu erhalten. Vielleicht darum die Leichtgläubigkeit, die Frau Groux mit der sie über ihre Mitarbeit im Gemeinderat von Grandson spricht. Auch sie zeigt, dass Politik vom Menschen aus geht und immer wieder zum Menschen hinführt.

«Die Demokratie ist kein Geschenk, sie ist eine Aufgabe. Wie soll ein Staatsbürger in der Schweiz seine anspruchsvollen Aufgaben erfüllen können, wenn er nicht einen gründlichen staatsbürgerlichen Unterricht erhalten hat?», so fragte Prof. Dr. Karl Schib aus Schaffhausen. Knaben und Mädchen sollen diesen Unterricht gemeinsam besuchen. So stossen sie ganz ungezungen und selbstverständlich auf die Frage des Frauenstimmrechts. Ein junger Mann, der in der Schule aktuelle politische Probleme mit Mädchen sachlich diskutiert, kann im Ernst den Frauen die Fähigkeit für die politische Mitarbeit nicht mehr absprechen.

Die hier skizzierten Referate wurden gehalten vor der 50. Delegierten-Versammlung des Schweizerischen Verbandes für Frauenstimmrecht, die unter dem Vorsitz von Frau Dr. Lotti Ruckstuhl, Wi SG am 3./4. Juni in Arau tagte. 150 Delegierte, davon rund 1/3 aus Kantonen mit Frauenstimmrecht, nahmen daran teil. Dass auch die politisch noch rechtlosen Deutschschweizerinnen ihre Freude haben am parlamentarischen Betrieb, zeigten die Verhandlungen der Geschäftsstimmung mit Jahresbericht, Jahresrechnung und Statutenänderung. Ein Bankett am Samstagabend, ein Ausflug nach den Schliessern Lenzburg und Hallwil diente dem persönlichen Gedankenaustausch. F. S.

1916/1917: Ankaufspreis von weissen Böhnli Fr. 5.— per Kilo. Wir wollten unsern Gästen dienen, in schwerer Zeit, und doch mussten wir uns zu Preis-erhöhungen entschliessen, um bestehen zu können. Wie oft standen wir dazumal schon um 7 Uhr morgens vor der Tür des Stadtrates, der die Lebensmittelversorgung betreute, und baten um Kartoffeln, Mehl, Milch usw. Ich sehe uns auch im ungeheuren Zug mit einem Scheck von Fr. 40 000.— nach Basel fahren, um Anteilsscheine für Kohlenlieferungen zu holen.

Wie viele überwundene Hindernisse, gelöste Aufgaben, welch ein Lebenswerk, und nun die beendend schöne Heiterkeit des Alters! Wir danken Fräulein Hirzel, die immer noch auch zu jenen gehört, welche sich zu den Zustandekommen des Zürcher Jugendhauses mühen, für all das Grosse und Gute, das sie wirkte, und wir wünschen ihr noch eine beglückende, gute Zeit wohlverdienten Lebensfreude! abends! BWK

Frauen in anderen Ländern

Disziplinierter Einsatz von Familienhelferinnen im österreichischen Bundesland Steiermark

Im Rahmen des Steirischen Mutterhilfswerkes, in dem das Land Steiermark, die Landwirtschaftskammer und die Caritas fruchtbringend zusammenarbeiten, wurden vor einem Jahr die ersten Familienhelferinnen auf den Bauernhöfen eingesetzt, deren Aufgabe es ist, die Bäuerinnen in dringenden Notfällen bei ersten Erkrankungen oder in Zeiten der Niederkunft, in Haus und Hof als Mutter und Hausfrau zu vertreten. Dass mit diesem sozialen Hilfswerk einem tatsächlichen Bedürfnis entsprochen wurde, bewies die grosse Nachfrage nach diesen Helferinnen, deren Zahl sich bald als ungenügend zeigte. In einem zweimonatigen Kurs wurden die Mädchen für den verantwortungsvollen Beruf ausgebildet, und heute stehen nunmehr in der Steiermark 45 Familienhelferinnen für die Bäuerinnen im Einsatz.

Die Berichte dieser Mädchen bieten nur zu häufig ein erschütterndes Bild von Armut, Not und Elend in diesen Bauernhöfen. Es fehlt vielfach an allem und jedem. Wenn dazu noch Krankheiten kommen, die Kinder sich selbst überlassen sind und dem Mangel die Arbeit und die Sorgen über den Kopf wachsen, ist die Aufgabe der Helferinnen wahrhaft nicht leicht. Sie können zwar keine Wunder wirken, aber mit fleissigen Händen, gesundem Sinn, warmem Herz und viel Geduld Notzeiten überbrücken, manches wieder in Ordnung bringen und zum Besseren wenden. Die Dankbarkeit der Mütter und die Anhänglichkeit der Kinder sind ihr schönster Lohn, wenn sie nach Wochen oder Monaten wieder weiter wandern müssen, weil anderswo längst ein dringender Einsatz auf sie wartet. S. Hess



schlechte durchsetzten praktischen und sozialen Wirkens. Dass dem so war, bezeugten die bei jener Feier anwesenden Herren a. Stadtrat J. Peter, Präsident der Volkshausstiftung, wie Finanzvorstand Stadtrat A. Maurer, mit ihren auch an die Adresse von Fräulein Marie Hirzel gerichteten Worten der Anerkennung und des Dankes. Und wenn sich nicht nur diese allen Ansprüchen modernen Betriebs und hygienischer Mahlzeitenbereiung gerecht werdende Stätte alkoholfreier Gastlichkeit, sondern auch noch viele andere auf dem Gebiete der Stadt Zürich und um diese herum der Erfüllung ihres verdankenswerten Zwecks, ihrer immerwährenden grossen Beliebtheit erfreuen, so hat die am 14. Juni 80 Jahre zählende Fräulein Hirzel ein schönes Stück Verdienst daran.

Als Tochter des damaligen Zürcher Schulpräsidenten nach Marie Hirzel früh auf den Gedanken, sich — was zu jener Zeit noch gar nicht so selbstverständlich war — einem Beruf zu widmen. Sie trat als Hilfe in das von Dr. h. c. Susanna Orelli begründete «Rütti», eine alkoholfreie Kaffee-Wirtschaft an der Zähringerstrasse in Zürich, ein. Bald erkannte Fr. v. Orelli die Fähigkeiten und das sonnige und optimistische Wesen der jungen Angestellten, so dass diese so recht eigentlich die rechte Hand der Leiterin wurde. Seit 1918 präsidierte Fr. Hirzel den Zürcher Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften. Sie gehört ebenfalls dem Vorstand der Schweizerischen Stiftung zur Förderung von Gemeindestuben und Gemeindehäusern an, und selbstverständlich erinnern wir uns daran, mit welcher Begeisterung sie sich als Präsidentin des Initiativkomitees für die Verwirklichung des Zürcher Jugendhauses immerzu eingesetzt hat.

(Fortsetzung von Seite 2)

einem Geburtstagsfest lagen Blumen und Gaben bereit, die jeweils unter dem Applaus aller Anwesenden freudig in Empfang genommen wurden. Jedem einzelnen dankte Fräulein Luchsinger mit warmen, anerkennenden Worten. Gewiss erfüllt es uns mit Bewunderung, zu hören, dass fünf Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf 20, drei sogar auf 30 Dienstjahre zurückblicken können. Mit noch grösserer Freude stellt man fest, dass 56 während und 16 während 10 Jahren dem Volkseinsatz die Treue hielten. Es spricht gewiss für den Geist und das soziale Arbeitsklima, das herrscht in unserem beschriebenen Zeit, wo doch — so möchte man fast sagen — der Wechsel «Trumpf» ist, es noch immer so viele Angetriebene gibt, die in Verbundenheit zu ihrem Betrieb stehen.

Freiwillige Helfer gesucht!

Was bedeutet «Diakonischer Einsatz»?

Der Gedanke, einen Abschnitt seines Lebens — ein Jahr oder auch nur einige Monate — dem leidenden Mitmenschen zu schenken, dem Nächsten zu widmen, hat etwas Grossartiges. Seine kostbare Zeit hingeben, sich selbst einsetzen, vielleicht dafür gar eine einträgliche Berufstätigkeit verlassen: das ist auch nicht so leicht, das verdient Bewunderung. Als 1954 der damalige Leiter der Diakonissenanstalt Neuendettelsau (Deutschland), Dr. Dietzel, die jungen Menschen zu freiwilliger Hilfe — dem Diakonischen Jahr — aufforderte, da war es gewiss vorwiegend der Mangel an Pflegepersonal und Hilfskräften in Heimen und Spitälern, der diesem Ruf veranlasste. Allein von Anfang an stand fest, dass der junge Mensch in diesem Dienst seinen grössten Gewinn von solchem Dienst davontragen sollte. Je länger je mehr bedeutet es für den modernen Menschen eine innere Notwendigkeit, wenn er nicht im Materialismus versinken will, sich einmal vom Alltag loszulösen, einmal zu dienen, statt zu verdienen.

Es geschah wohl nicht von ungefähr, dass man den Vertretern der Presse die zu einer Orientierung über den «Diakonischen Einsatz» eingeladenen waren, zunächst das Heim «Bühl» für geistesschwache Kinder in Wädenswil zeigte. Nachdem der Präsident des Stiftungsrates, Hermann E. Mettler, die Gäste in herzlicher Weise begrüsst hatte, wurde vor allem aus dem Bericht der langjährigen Hausmutter, Frau Lydia Roggli, deutlich, wieviel Liebe in einem solchen Heim dem armen «Nächsten» zukommt. Mit Interesse verfolgte man die Gesandten des Kinderheims von seinen Anfängen bis heute, hörte von dem schrecklichen Brand, der 1932 grosses Kummer über die Hauseingeweide brachte, aber auch von der «Welle von Hilfsbereitschaft», die daraufhin durch die ganze Schweiz ging und die es ermöglichte, das Haus grösser und schöner wieder aufzubauen. Und doch genügen die Räume heute längst nicht mehr, und es ist für die Heimleitung bedrückend, dass alljährlich pflegebedürftige Kinder abgewiesen werden müssen.

Im «Bühl» finden vorwiegend noch praktisch bildungsfähige Kinder eine Heimat. Hier sollen sie häusliche Geborgenheit, deren das schwachsinigste Kind so nötig bedarf wie das gesunde, erleben. Ordnung und Sauberkeit, Anstand und rechtes Verhalten, und — soweit dies möglich ist — schulmässige Bildung werden den Kindern von fachlich ausgebildeten Lehrkräften, Kindergärtnerinnen und Erzieherinnen beigebracht. Daneben werden die manuellen Fähigkeiten entwickelt und die Anfänge für berufliches Können gelegt. Denn es gilt, darauf hinzuwirken, dass der Schwachsinigste, wenigstens teilweise, sich selbst durch das Leben bringen kann. Wie viel Mühe und Geduld dies kostet, konnte man beim Rundgang durch die neuerbaute Werkstätte in der Klasse der webenden Jugendlichen etwa ahnen. Es ist klar, dass die Mitarbeiterinnen des Heims nicht nur Fachkenntnisse, sondern einen «Fonds» an gutem Willen, an Nächstenliebe mitbringen sollten. Solche Menschen sind nicht allzu dicht gesät. Der Diakonische Einsatz hilft mit, hier eine Lücke auszufüllen.

Die Pressekonferenz im Hotel du Lac in Wädenswil wurde von Eugen Schwarzenbach, Direktor der Arbeitsgemeinschaft für den diakonischen Einsatz, geleitet. In lebendigster Weise sprach Pfarrer Dr. W. Bernoulli, Präsident des Schweizerischen Verbandes für Innere Mission und Evangelische Liebes-

Die grosse Idee, welche den Verband trägt, das Wissen darum, dass alles für die Gäste, also für die Mitmenschen geschieht, verbindet immer wieder über alle Schwierigkeiten und Kleinlichkeiten des Alltags hinweg alle Mitarbeiter zu einer festen Gemeinschaft, und Fräulein Luchsinger hofft und wünscht, es möchten sich alle weiterhin mutig für das Gute einsetzen.

Die Vorführungen eines Reisefilms der PTT und eines Filmes, der die Gefahren des Alkoholmissbrauchs aufzeigte, wie auch die Darbietungen des Balletts Masciagini vervollständigten das inhaltlich reiche Programm. Für alle Teilnehmer war gewiss auch das ausgiebige Plaudern und die gegenseitige Kontaktaufnahme wichtig, ist es doch schön, wenn die einzelnen Glieder einer grossen Gemeinschaft einander näher kennen. G. R.

tätigkeit, über die Bedeutung des Diakonischen Einsatzes für den jungen Menschen. Unsere Welt ist keine Ganzheit mehr, sondern eine «geteilte» Welt: Geburt und Tod ereignen sich nicht mehr in der Familie, Kranke und Alte werden nicht mehr daheim gepflegt. Aber Gesunde und Kranke, Alte und Jung, brauchen die gegenseitige Begegnung. Auch die Spezialisierung der Arbeit bringt es mit sich, dass man zu vielen Gebieten nur schwer Zugang findet, und so entsteht oft die Auffassung, nur Fachkräfte könnten Gutes leisten. Doch der Dienst am Menschen kann nicht auf Spezialisten abgewartet werden, und wenn Arbeit als Dienst aufgefasst wird und nicht nur um des Lohnes willen geschieht,

Brot seit Jahrtausenden

Die Geschichte des Brotes reicht nahe heran an die Anfänge der Menschheit selbst, denn man kann wohl annehmen, dass in den bewohnten Gebieten, in denen die Frühformen unserer Getreidearten heimisch waren, der Mensch sie zu seiner Ernährung benutzte. Eine Brotzubereitung nach unserer heutigen Art und Weise war diesen ersten Nutznießern des «goldenen Segens» allerdings nicht bekannt. Vermutet, dass sie die Getreidekörner mit Steinen zermalten und sie derart gebrochen mit Wasser kochten und in Form eines Breies gossen. Nach alten Funden von Mörsern und Handmühlsteinen zu schliessen, mag es aber dann gelungen sein, das Korn so fein zu zerstoßen, dass Mehl daraus entstand. Das eignete sich nun, mit Wasser vermischt, zur Zubereitung eines zähen Teiges, der in Fladenform auf heissen Steinen gebacken wurde. Das war das erste geformte Brot, hart, wenig schmackhaft und schwer verdaulich. Dann kam die grobkörnige, die für die Menschheit wohl eine der wichtigsten war: die Auflockerung des Brotgebäckes durch das Sauerteig.

Nach der Meinung der Historiker fällt dieser Verdienst einem Ägypter zu, der einen Rest seines Plandenteiges lange Zeit unbedeckt stehen gelassen hatte und ihn dann nach demaligen Gewohnheit auf einem heissen Stein buk. Er mag wohl nicht wenig erstaunt gewesen sei, als dieser Rest zu einem stättlichen Laib anschwell, der von zahlreichen Luftlöchern durchsetzt, ganz neue Eigenschaften und einen erhöhten Wohlgeschmack gegenüber seinen gerösteten Fladen hatte.

Was die Veränderung bewirkte, war der Hefepilz, der den Teigrest durchwuchert hatte und eine Gärung hervorrief. Bei dieser verwandelt sich der Zucker des Stärkemehls in Alkohol und Kohlensäure, die sich bei der Backwärme ausdehnen und zu weichen suchen. So bilden sich zahlreiche Bläschen im Teig, lockern ihn auf und machen ihn bekömmlich. Nach einem noch heute in einem österreichischen Museum erhaltenen ägyptischen Brot, das über 5000 Jahre alt ist, und ferner aus Körnerutuden in Pyramiden, weiss man genau, dass diese ersten Brote mit Sauerteig aus Emmerweizen hergestellt wurden.

Die Backkunst hat sich im Geburtsland des Brotes rasch entwickelt, und an den Höfen der Pharaonen waren schon mehrere Personen mit der Zubereitung der Gebäcke beschäftigt. Ihre Backwaren hatten schon damals die verschiedensten Formen und waren teilweise mit Süßzügen wie Sesam, Koriander und Lotusbeeren verfeinert. Gebacken wur-

de so wird damit eine neue Einstellung zum Beruf überhaupt erreicht. Der «Diakonische Einsatz» möchte mithelfen, Schäden und Gefahren der «Geteiltheit» zu überwinden.

Dem Ruf nach freiwilligen Helfern folgten in der Schweiz, wie F. Ohngemach berichtete, 1958 und 1959 bereits 148 junge Leute und 1960 standen 87 junge Mädchen und 17 Burschen im «Einsatz». Nicht alle konnten sich für ein ganzes Jahr von ihrem Arbeitsplatz freimachen, und so betrug die Durchschnittsdauer des freiwilligen Dienstes 5 1/2 Monate. Man wundert sich nicht, dass von den Mädchen die Arbeit in Kinder- und Säuglingsheimen besonders gewünscht wird. Aber auch in verschiedenen Spitälern, in Alters- und Erholungsheimen wurden die willkommenen Helfer eingesetzt. Sie erhalten ein monatliches Taschengeld von 75 Franken, und mancherorts werden vom Dienstoff Berufsschürzen gestellt.

Zum Abschluss erzählten 20 junge Mädchen und Burschen von ihrer Arbeit und sprachen von den Eindrücken und Erkenntnissen, die sie im Zusammenleben mit Patienten und Mitarbeitern gewonnen hatten. Wohl keiner von ihnen möchte die im Krankenhaus oder im Heim verbrachte Zeit missen: hier tat sich eine andere Welt auf, hier stand mit einem Male der Mensch im Mittelpunkt alles Geschehens. Interessant war es, zu vernehmen, aus welchen Berufen die jungen Menschen stammten: da gab es Verkäuferinnen, Lehrerinnen, Kindergärtnerinnen, kaufmännische Angestellte, eine Hostess, eine Buchhändlerin, eine Postlerin und eine Tänzerin. Einem traf man einen Bauern, einen Schreiner, einen Sticker-Entwerfer, kaufmännische Angestellte, und ein junger Mann hat im Frühjahr die Matura bestanden. Sie alle scheinen glücklich zu sein, erfüllt von Freude, eine helfende Arbeit zu leisten. Wer möchte da noch behaupten, die «heutige Jugend» habe keine Ideale? —er



drückt, dem offenen Feuer zugekehrt, durchbacken wird. Zahlreich sind noch andere Brotarten und oft sind mit ihnen alle Sitten und Bräuche verbunden. Man denke nur etwa an die Gevatterbrote vom Löschental, die Hochzeitsbrote aus den Kapellen, die Fladenbrote des Orients. Dass dies so ist, beweist, dass der Weg weit und beschwerlich war, den die Menschheit von der Urform des Brotes bis zu unsern raffinierten Gebäcken gehen musste. Heute steht uns Brotgetreide in Tausenden von Spielarten zur Verfügung, so können wir vom hohen Norden bis zum Äquator, von den Tiefen bis hinauf auf 3000 Meter Höhe im Himalaja die Frucht anbauen, die als «unser täglich Brot» zum Sinnbild unserer Ernährung geworden ist. E. R.

Fett droht die Gesundheit

Auf die Erkrankung der Herzkrzgefässe gehen mehr als 50 Prozent aller Fälle von Herztot zurück. Alle Nahrungsmittel, die reich sind an gesättigten Fettsäuren, tragen zur Erhöhung dieses Gefahres bei.

Darüber orientiert eine ausführliche Darstellung im Juni-Heft der Zeitschrift «Das Beste aus Reader's Digest». Cholesterin, eine wachsartige Substanz, die zur Bildung der Gehirnzellen nötig ist, wird in der Leber des Menschen produziert. Man weiss, dass es der Hauptbestandteil der Gallenseife ist. Man weiss ausserdem, dass es bei der Produktion der Nebennierenhormone eine Rolle spielt, und man glaubt, dass ihm eine wichtige Funktion beim Fettspeicherung im gesamten Kreislauf zukommt. Dieser merkwürdige Stoff hat die Neigung, sich an der Innenwand der Arterien festzusetzen.

Es ist nicht leicht, seinen Cholesterinspiegel niedrig zu halten. Der einzig sichere Weg ist eine energische Beschränkung der Fettzufuhr, vor allem der Zufuhr an gesättigtem Fett. Noch gibt es keine Diät, mit der das bereits in den Arterien abgelagerte Cholesterin abgebaut werden könnte. Ziel jeder Diät kann es daher nur sein, die Ablagerungen nicht zu gross werden zu lassen, dass sie die Blutzufuhr zum Herzmuskel beeinträchtigen.

Der Verfasser gibt mancherlei Ratschläge für die Beurteilung von Nahrungsmitteln und für die Aufstellung eines vernünftigen Speisezettels.

Wie mache ich Erdbeeren ein?

Klein und gross freuen sich riesig auf die feinen Erdbeeren, die schon wieder auf dem Markt und bald auch in Gärten zu finden sind.

Was nicht frisch konsumiert wird, kann praktisch nur für die Zubereitung von Konfitüre verwendet werden. Heisseingefüllte oder sterilisierte Erdbeeren werden unansehnlich und sind deshalb nicht zu empfehlen.

Beim Konservieren von Erdbeerkonfitüre kommt es sehr auf die Anwendung von zweckmässigen Einmachgefässen an. Die gewöhnlichen Konfitürengläser genügen, wie die Erfahrung zeigt, in der Regel nicht, da besonders die Erdbeerkonfitüre entweder austrocknet, in Gärung übergeht oder grau wird. Die Hausfrau wählt deshalb für diese heikle Konfitüre am besten eine hermetisch verschliessende Gefässe (Die Billerbachflasche oder das neue Universalglas sind dafür besonders geeignet).

In die gut vorgewärmten, im heissen Wasser stehenden Flaschen oder Gläser fülle ich die Konfitüre bis auf 1 cm unterhalb des Flaschenrandes ein, fülle mit kochendem Wasser auf und verschliese sofort. Dadurch, dass der Deckel etwas in die Flasche hineintrifft, wird die noch vorhandene Luft verdrängt, d. h. das Wasser überläuft ein wenig und ich habe einen absolut luftdichten Verschluss (Heisseinfüllmethode).

Zucker nehme ich nach meinem Geschmack. Dank des guten Verschlusses lässt sich diese Konfitüre auch mit nur 500 Gramm Zucker auf 1 kg Früchte aufbewahren.

Radlosendungen

vom 11. bis 17. Juni 1961

Montag, 12. Juni, 14.00 Uhr d'Wuche dure. E. Frau macht sich ihr Gedanke. — Dienstag, 14.00 Die Begnügung. Kinder aus dem Tibet finden ein neues Heim. — Mittwoch, 14.00 Mittertunde. Donnerstag, 14.00 Kinderstunde und Schulsack in den USA. — Freitag, 14.00 Vom Küttiger Frauelli zur Direktorin. — Samstag, 7.30 «Der Samstag hat zum Sonntag geseit»...

Aus dem Fernsehprogramm

Sonntag, 11. Juni: 10.00 Hochamt übertragen aus der katholischen Kirche St.-Marcel in Delémont. Die Predigt hält Pfarrer Joseph Fleury, Domherr. Es singt der Cäcilienchor unter der Leitung von Jean-Louis Petignat. An der Orgel: Vikar Gardin Germain. Kommentar: Pfarrer Josef Gemperle, Gossau SG. 17.10 L'Ura Engiadinaisa. Mensch und Zeit im Engadiner Hochtal. 17.25 «Wie der Fisch im Wasser...» Der Biologe Hans Traber orientiert über Fragen des Gewässerschutzes, die Naturreue und Angler besonders interessieren. (Wiederholung) 18.00 Von Woche zu Woche. Unsere politische Diskussion. — Mittwoch, 14. Juni 20.15 Session im Bundeshaus. (Dr. Ernst Morgeli.) — Donnerstag, 15. Juni 17.30—18.30 Kinder- und Jugendstunde. Jugendnachrichten aus aller Welt. Kinderbücher gestern und heute. — Samstag, 17. Juni 17.00—18.00 Das Magazin der Frau, präsentiert von Laure Wyses. 20.15 Das Wort zum Sonntag spricht für die reformierte Kirche Pfarrer Paul Manz, Rothenfluh.

Redaktion: Frau B. Wehrli-Knobel, Birmsensdorferstrasse 428 Zürich 55. Tel. (051) 35 30 05 wenn keine Antwort (051) 26 81 51 Verlag: Genossenschaft «Schweizer Frauenblatt», Präsidentin: Dr. Olga Stämpfli, Gönhardhof, Aarau

Die Frauenzentrale Baselland vor neuen Aufgaben

Die Frauenzentrale hat die ihr angeschlossenen Frauenvereine und -verbände aus den 74 Gemeinden des Kantons am 25. Mai nach Liestal eingeladen und neue Aufgaben und Pläne orientiert. Der gegenseitige enge Kontakt ist eine wichtige Voraussetzung für das erspriessliche Schaffen zum Wohle der Allgemeinheit.

Vom 3.—10. Juni werden die Baseltätigen Frauen wieder den «Tag der Frauenwerke» kantonal durchführen. Der Verkauf von Taschentüchern, Waschlappen und Rahmtafel wird entweder von Haus zu Haus oder mit Verkaufständen erfolgen. Jeder Gemeinde ist das freigestellt. Erfreulich ist die diesjährige Beteiligung. Sie übertrifft alle Bisherige und dürfte einen maximalen Erlös garantieren. Die breite Öffentlichkeit kennt die segensreiche Tätigkeit der Frauenzentrale, welche nur durch diese finanzielle Unterstützung möglich ist.

Dr. jur. A. Eckert-Meier, Reinach, orientierte die Versammlung über die geplante Revision des Bundesgesetzes betreffend die berufliche Ausbildung. Verschiedene Detailfragen, besonders Jugendliche betreffend, fanden grosses Interesse und wurden diskutiert. Es wurden angeregt, dass die ärztliche Kontrolle, wie sie den Schülern zuteil wird, auch auf die Lehrlinge ausgedehnt werden sollte.

Zur Diskussion stand im weiteren eine Eingabe des Frauenvereins Lausen betreffend die Errichtung eines kantonalen Altersheimes sowie die Schaffung einer Erholungsstätte für spitaltätige Frauen. Die Notwendigkeit, Altersheime zu schaffen, ist unbestritten, doch dürfte dies den Rahmen des Tätigkeits der Frauenzentrale sprengen. Solche Projekte fallen eher in den Aufgabenbereich des Kantons oder der Gemeinden. Bereits haben sich auch etliche Gemeinden sowie eine politische Partei mit dem Ausbau der Altershilfe befasst. Die Frauenzentrale wird die ihr gegebenen Möglichkeiten nutzen und alle diesbezüglichen Bestrebungen unterstützen. Zum Thema «Die heutige Weltlage» sprach Frau Dr. M. Hentzi, Zürich. In knappem Urzessnen zeigte sie die politischen, wirtschaftlichen und militärischen Aspekte, schilderte das Ringen zwischen der totalitären und der freiheitlichen Welt. H.C.

Evangelisches Kindergärtnerinnen-Seminar
Zürich 6 Röteliestrasse 40
Telephon 26 65 05
Neuer Zweijahreskurs 1962-1964
möglicht frühzeitige Erkundigungen empfehlenswert bei der Seminarleiterin Frau R. Chombon-Zaelein, wo auch Prospekte erhältlich.

Ferien und Kurse im Glarnerland
Das evangelisch-abstinente Heim vom Blauen Kreuz in Filzbach (ob dem Weissen) empfiehlt sich als Ferienheim für Einzelgäste und Familien und als Heimstätte für «Mittwochen- und Wochenendausstellungen. Einem bis Dreierzimmer, grosser Tagungsraum, ruhige Lage, schöne Spazier- und Tourenmöglichkeiten. Pensionspreise: Fr. 8.— bis 10.50. Gruppenrabatt bei Veranstaltungen mit über 10 Teilnehmern. Prospekt und Anmeldungen an: Hausleiter, Ferienheim «Alten», Filzbach St. Telefon (089) 3 13 42

Sind nervöse Frauen glücklich?
Nein! Sie fallen sich selbst und ihrer Umgebung zur Last.
Nehmen Sie FRAUENGOLD, und Sie werden bald eine andere Art der gereizten Nerven werden beruhigt, sie sind nicht mehr so nervös, aufgeregter, abgesspannt und ärgerlich. Sie fühlen sich wieder frischer, munter und ausgeglichener. Tieler Schmelz und erholende Nachtschlaf stellen sich ein. FRAUENGOLD-Flaschen zu Fr. 4.25, 11.45, 21.50 in den Apotheken und Drogerien.
Frauengold

Diese Marke bürgt für das gute
und preiswerte Speisefett
Schweizer-Perle
SPISEFETTFABRIK SCHWEIZER-PERLE & ZÜRICH