

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

Herausgeber: Schweizerischer Gemeinnütziger Frauenverein

Band: 5 (1917)

Heft: 4

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: 25.11.2024

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

Zentralblatt

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

Erscheint am 20. jedes Monats

Motto: Gib dem Dürftigen ein Almosen, du hilfst ihm halb —
Zeige ihm, wie er sich selbst helfen kann, und du hilfst ihm ganz.

Abonnementspreis: Jährl. Fr. 1.—; Nichtmitglieder: Fr. 2.—, bei Bestellung durch die Post 20 Cts. Zuschlag

Inserate: Die einspaltige Nonpareillezeile 20 Cts.

Adresse für Abonnemente und Inserate: Buchdruckerei Bächler & Co., Bern.

Adresse der Redaktion: Frau Dr. J. Merz, Depotstrasse 14, Bern.

Mitglieder des Redaktionskomitees: Frl. Berta Trüssel, Bern; Frl. Dr. Sommer, Bern;
Frau Dr. Zollinger, Zürich.

Inhalt: Hauswirtschaftlicher Unterricht in den Vereinigten Staaten. — Aus dem Zentralvorstand. — Aus den Sektionen. — Haus und Garten zur Kriegszeit. — Strumpfrohr anstatt Strumpf. — Zur Berufswahl unserer Töchter. — Aus schweizerischen Frauenkreisen. — Vom Büchertisch. — Inserate.

Hauswirtschaftlicher Unterricht in den Vereinigten Staaten.

Von A. Kunz-Bolliger, Urbana (Illinois).

Als sich die Tore der Universitäten den Frauen öffneten, erkannte der praktische Amerikaner sofort, dass damit auch die Gelegenheit für eine spezielle, dem Wesen der Frau angepasste Ausbildung geschaffen werden musste. Der Amerikaner sah klar ein, wie nützlich und gut eine allgemeine, wissenschaftliche Ausbildung der Frau sei; aber er erkannte noch etwas anderes, nämlich die Notwendigkeit gründlicher hauswirtschaftlicher Kenntnisse der Frauen. Er mag da ungefähr folgendermassen gedacht haben: es ist schön und gut für gewisse Frauen, wenn sie sich rein wissenschaftlichen Studien widmen, noch besser und schöner ist es, wenn sie sich mit Sprach- und Literaturstudien usw. abgeben; aber am schönsten und wertvollsten ist es, wenn sie bei alledem nicht vergessen, dass sie letzten Endes Hüterinnen des Hauses, des Heimes sein und werden sollen. Es mögen da noch allerlei Fragen, die weniger ideal klingen mögen, mitgesprochen haben, z. B. die grosse Mägenot Amerikas, infolge welcher die meisten Männer, als Ehemänner und besonders als Väter, im Haushalt mithelfen müssen. Da mag sich manch ein Mann gesagt haben, wenn meine Frau's Haushalten gründlich gelernt hat, so werde ich's auch ein bisschen leichter kriegen. Sei dem, wie da wolle, hat Egoismus von seiten des Mannes mitgesprochen, oder etwas Höheres, Schöneres von seiten der Frau selbst, die von jeher in Erziehungsfragen Amerikas mehr mitgeraten hat als in alt Europa; soviel ist sicher, dass man die Frauen zu ihrem eigentlichen Beruf tüchtig machen will. Dazu hat man den meisten Universitäten Amerikas eine hauswirtschaftliche Abteilung angegliedert.

Die Universitäten von Illinois, Jowa und Kansas haben in dieser Beziehung Pionierarbeit getan. Mir persönlich bekannt ist nur die Universität von Illinois,

und es ist mir eine grosse Freude, meinen Schweizerfrauen etliches vom hauswirtschaftlichen Unterricht dieses Landes zu berichten.

Im Jahre 1870 wurde den Frauen der Zutritt zur Universität von Illinois gestattet (Eröffnung der Universität 1867; heute über 5000 Studenten), und es scheint, dass bald hernach Pläne für Kurse mit speziell weiblichen Interessen entworfen wurden. Anno 1874 wurde dann auch der erste hauswirtschaftliche Kurs der Universität von Illinois, wenn nicht der Welt überhaupt, eröffnet. Trotz vielen Schwierigkeiten wurde der Kurs ein paar Jahre lang erfolgreich fortgeführt, wurde dann aber, wahrscheinlich in Ermangelung geeigneter Lehrkräfte, wieder aufgegeben, um erst im Jahr 1900, mit einer Schülerinnenzahl von zwanzig, wieder ins Leben zu treten. — Allen Vorurteilen zum Trotz hat dieses schöne Werk prächtige Fortschritte gemacht; heute ist die Schülerinnenzahl auf über 1000 gestiegen, und dementsprechend sind auch die Lokalitäten der Abteilung grössere geworden. Zuerst war sie im Gebäude für Landwirtschaft untergebracht, und heute stehen den Schülerinnen prächtige Räume im neuen sog. „Womansbuilding“ zur Verfügung.

Dieses ist eines unserer schönsten Gebäude, aus roten Backsteinen im „Colonial-Stil“ ausgeführt. Neben den Räumlichkeiten für den hauswirtschaftlichen Unterricht befinden sich darin prächtige Säle für allerlei soziale Veranstaltungen und zum Studium der weiblichen Jugend (während freien Nachmittagen, Zwischenstunden usw.). Der hintere Teil des Gebäudes enthält eine grosse Turn- und Schwimmhalle für die Mädchen. Die Räume der hauswirtschaftlichen Abteilung bestehen in verschiedenen Küchen (Gas und Elektrizität), Speisesälen, Laboratorien für Untersuchungen, kleinen und grossen Lehrsälen, verschiedenen Bureaus, einer grossen Cafeteria (besonders eingerichteter LUNCHROOM), in der jeden Mittag eine Menge Studierender und Professoren essen, und nicht zu vergessen ist die lieblich eingerichtete Wohnung, in der unsere Mädchen wirtschaften lernen.

Nun zum hauswirtschaftlichen Unterricht selbst. Als Teil einer wissenschaftlichen Institution wurde vor allen Dingen ein Unterricht auf wissenschaftlicher Grundlage beruhend, angestrebt. Die Erfolge unserer Abteilung zeigen, dass sie in dieser Beziehung nicht Geringes geleistet hat. — Der Abteilung steht eine Direktorin (Head of Department) vor; sie ist ordentlicher Professor der Universität, und mit ihr arbeiten 15 Lehrerinnen, die je nachdem ausserordentliche Professoren, Instruktoren usw. sind.

Den Schülerinnen werden fünf verschiedene Kurse offeriert:

1. Studierenden, die in andern Abteilungen der Universität spezialisieren, die aber Kenntnisse der allgemeinen Prinzipien der Hauswirtschaft (*household science*) als einen Teil einer allgemeinen Erziehung wünschen;
2. solchen Studentinnen, die aus dem hauswirtschaftlichen Studium eine Spezialität machen wollen, und zwar durch ein Studium der Gegenstände des Haushaltes, in Verbindung mit denjenigen Künsten und Wissenschaften, deren Anwendungen direkt mit Hauswirtschaft in Verbindung stehen;
3. Studentinnen, welche Hauswirtschaft unterrichten wollen;
4. Studentinnen, welche ein besonderes Studium der Ernährungsfrage machen sollen;
5. Studentinnen, spezialisierend in Haushaltadministration.

Alle diese Kurse sind von vierjähriger Dauer; der Unterricht wird, je nach der Art des Kurses, in verschiedenen Abteilungen der Universität erteilt.

So besuchen die meisten Schülerinnen neben den speziellen Haushaltungsfächern folgende andere Abteilungen: Sprachen, Architektur, Botanik, Bakteriologie, Chemie, Ökonomie, Pädagogik, Philosophie, Physik, Psychologie, Physiologie, Soziologie und Zoologie. — Für jeden der fünf oben erwähnten Kurse ist es genau vorgeschrieben, was für Kurse und wie viele Stunden in den soeben genannten Abteilungen besucht werden müssen. — Nach Abschluss jedes Semesters finden Prüfungen statt, und am Ende des vierten Jahres wird den Schülerinnen, natürlich immer der Art ihrer Kurse entsprechend, ein Diplom verabreicht. Viele der Schülerinnen beenden freilich ihren vierjährigen Kurs nicht, sondern treten je nach Belieben aus, müssen dann aber auf jegliches Diplom verzichten.

Nun wollen wir vor allem einen Blick auf das werfen, was im hauswirtschaftlichen Departement selbst unterrichtet wird:

1. ein Hauptlehrfach, wie wohl in allen Haushaltungsschulen, bildet die Lebensmittelfrage. Sie wird natürlich von den verschiedensten Gesichtspunkten aus behandelt.

a) Es wird viel Gewicht auf die Auswahl und Zubereitung der Lebensmittel gelegt; die Arten werden gründlich studiert, um demnach auf eine zweckmässige Verwendung zu schliessen. Die Schülerinnen lernen die chemische Zusammensetzung der wichtigsten Lebensmittel kennen; sie werden weiter in Kenntnis gesetzt, wie sie sich gegen Wärme und Kälte verhalten usw. Um beim Einkaufen richtig auswählen zu können, müssen die Studentinnen viele Einkäufe im Beisein der Lehrerinnen selbst besorgen. — Sehr interessant kann auf diesem Gebiet das Herkommen und die Fabrikation der einzelnen Lebensmittel werden. — Um diesen Kurs besuchen zu können, müssen die Schülerinnen gewisse Vorkenntnisse von Chemie und Physik haben, sie müssen im Gymnasium (High school) bestimmte Kurse mitgemacht haben. Hand in Hand mit diesem Kurs der hauswirtschaftlichen Abteilung geht einer in der Chemie, dessen Besuch obligatorisch ist.

b) Als Fortsetzung des eben erwähnten Kurses kommt in einem andern Semester einer über die ökonomische Frage auf dem Gebiet der Lebensmittel. Hier wird grosses Gewicht auf sparsame Verwendung der Lebensmittel gelegt, und zugleich werden die Mädchen in Kenntnis gesetzt, wie man verschiedene Speisen durch Beigaben von Chemikalien aufbewahren, haltbar machen kann. — Soweit ich die Amerikaner kenne, stelle ich mir vor, dass dieser Kurs besonders notwendig und nützlich ist; denn die Verschwendung in diesem Land, ganz besonders in der Küche, ist eine ungeheure (natürlich immer mit prächtigen Ausnahmen). Man sagt darum nicht ganz mit Unrecht, dass eine europäische Familie von den Abfällen einer amerikanischen leben könne. Grund und Boden sind hier teilweise noch sehr, sehr gehaltreich und bringen nur Höchsterträge hervor, so z. B. in Illinois, und es ist wohl eine altbekannte Tatsache, dass der aus dem allzu Vollen Schöpfende gerne verschwendet. Amerika wird aber nicht in alle Ewigkeit solche Bodenkraft behalten, und darum strengen sich die Schulen an, den Sparsamkeitssinn in die Jugend zu pflanzen.

c) Eine weitere Fortsetzung des Lebensmittelkurses bildet die Frage der Handhabung der Speisen. Da wird wieder auf den Einkauf hingewiesen, indem sich die Schülerinnen klar werden müssen, wie sie mit den einmal richtig eingekauften Esswaren umgehen müssen. Es werden ihnen die Kälteeinrichtungen, Eisanlagen, von denen wohl in Amerika aus verschiedenen Gründen mehr Gebrauch gemacht wird als in Europa, erklärt. — In diesen Kurs hinein kommt auch die richtige Zusammensetzung des Speisezettels.

d) Sehr viel Gewicht wird auf die Frage einer richtigen, in den verschiedenen Fällen zweckmässigen Diät gelegt. Dieser Kurs wird von ganz tüchtiger Lehrerin, die ich persönlich hoch schätze, erteilt. Sie hat den Dokortitel, und neben dem Lehren arbeitet sie mit den Ärzten unserer Stadt auf dem Gebiet einer richtigen individuellen Ernährung der Säuglinge. Wie viele Mütter, die nicht imstande sind, ihre Kleinsten selbst zu stillen, habe ich schon mit Hochachtung von diesem ältern Fräulein sprechen hören! Ich glaube demnach, dass ihre Kursteilnehmerinnen besonders viel lernen werden. Es werden ihnen in diesen Stunden die Grundprinzipien einer richtigen Diät klar gemacht. Der enge Zusammenhang der Speisen zum Körper wird studiert. Welche Nahrungsmittel erhalten den Menschen gesund, wie verhalten sie sich zum Alter, Geschlecht oder zur Beschäftigung? Ganz besonders wichtig ist hier die Kleinkinderernährung und die Ernährung Kranker. — Ein grosser Teil dieses Kurses ist Laboratoriumsarbeit, und parallel zu diesem in der hauswirtschaftlichen Abteilung gegebenen Kurs, geht ein Zweigkurs in der Chemie.

e) Ein Kurs für fortgeschrittene Studentinnen ist betitelt: Lebensmittel und Ernährung. Da wird die Anwendung wissenschaftlicher Prinzipien betreffend Lebensmittel und Ernährung behandelt. Jede Teilnehmerin dieses Kurses wird ein spezielles Problem lösen, das sie, ihren besondern Interessen entsprechend, aus dem Gebiet der Chemie, Physiologie oder Bakteriologie usw. wählen kann. Dieser Kurs hat auch einen Parallelkurs in der Abteilung der Chemie, für andere in der Zoologie und für wieder anders Interessierte in der Botanik.

2. Die Wohnung und alles was damit zusammenhängt bildet eine andere Gruppe von Kursen. Da finden wir einen wichtigen Kurs, betitelt:

a) Home architecture and sanitation. Zur Besprechung gelangen in diesem Kurs die Lage und Konstruktion eines richtigen, der Gesundheit entsprechenden Hauses. Weitere Probleme bilden hier die Heizungsanlagen, die Beleuchtung, die Ventilation, die Wasserversorgung und Kanalisation. Nach genügendem Studium halten die Studentinnen in diesem Kurs Vorträge über das richtige Planen eines hygienischen Hauses. Es werden neue Häuser besucht und je nach dem zu Musterhäusern gestempelt; die Mädchen zeichnen Pläne für Häuser mit besonderer Berücksichtigung zweckentsprechender Spenglerarbeiten (in dieser Beziehung wird in diesem Land besonders viel „gepfuscht“, es ist deshalb wichtig, dass auch der Laie etwas davon verstehe). Hier darf ich wohl noch erwähnen, dass viele Privatleute, die in unserer Stadt bauen wollen, viel und gerne zum Plänemachen die Abteilungen für Architektur und Hauswirtschaft der Universität in Anspruch nehmen. Zur Anlage des Gartens geht man in die Abteilung für Gartenbau und bekommt immer guten, unentgeltlichen Rat. Mein Mann hat schon oft Gebrauch davon gemacht und sich jedes mal darüber gefreut, mit welcher Bereitwilligkeit die Leute sich einem zur Verfügung stellen. Wäre etwas Derartiges nicht nachahmenswert für Schweizerverhältnisse? (Den Leuten zur Bebauung des Gartens in ihrer Unerfahrenheit einfach eine Sachverständige zuschicken.)

b) einen Kurs zum Studium elementarer Hausdekoration. Dieser ist eine Fortsetzung von Kurs a. Durch Vorträge werden die Schülerinnen mit der Hütte von einst bekannt gemacht, und darauf aufbauend wird die ganze Entwicklungsgeschichte des heutigen Hauses durchgenommen. Besonderes Gewicht wird in diesem Kurs auf die Hausdekoration gelegt, und zwar mit eingehender Betrachtung richtiger, wohltuender Farbenzusammensetzungen. Kurz: Haus-

ausstattungen vom sanitärischen und künstlerischen Standpunkt aus! — Auch mit diesem Kurs geht ein Parallelkurs im Zeichnungsdepartement der Universität.

c) Für fortgeschrittene Studentinnen wird ein Kurs für Haushaltorganisation abgehalten. In diesem kommen die Geldangelegenheiten einer Familie zur Geltung. Es werden fundamentale Fragen über Hausführen, damit es wirklich zum Wohle der Familie geschehe, besprochen. Dieser Kurs wird teilweise in der Abteilung für Hauswirtschaft und teilweise in der für Ökonomie gegeben.

3. Eine ganz besondere Gruppe von Kursen bildet die Textilindustrie.

a) Dieser Kurs führt die Schülerinnen in die Fabrikation der Stoffe ein; beim primitiven Webstuhl beginnend, wird zum heutigen grossen Fabrik- und Maschinenbetrieb fortgeschritten. Zugleich wird den Schülerinnen Gelegenheit geboten, die Stoffe nach ihrem richtigen Wert zu beurteilen und wohltuende Farbenzusammensetzungen zu treffen.

b) Als Fortsetzung von Kurs a werden hier die Stoffe in bezug auf ihre verschiedenartige Verwendung für Kleidung und Hausgebrauch besprochen. Die Gewebe werden nach Qualität, Farbe und Zeichnung betrachtet; ebenso kommen der Kostenpunkt und der hygienische Wert der Stoffe zur Geltung.

c) Für diejenigen Schülerinnen, die die Textilindustrie ganz gründlich studieren wollen, wird ein Kurs abgehalten, der mikroskopische und chemische Untersuchungen der Gewebe unternimmt und lehrt. Dieser Kurs wird teilweise in der Abteilung der Chemie gegeben.

d) Es finden natürlich verschiedene Näh-, Stick-, Modekurse usw. statt.

4. Denjenigen Schülerinnen, die das Lehrfach ergreifen wollen, wird in ihrem vierten Studienjahr ein Kurs in Methodik offeriert. Da müssen sich die Studentinnen klar werden, welches die beste Art des Unterrichtens sei; es wird ihnen Gelegenheit gegeben, Kurse zu planen und durchzuführen. — In diesen Kurs fällt auch das Studium der geschichtlichen Entwicklung des hauswirtschaftlichen Unterrichtes.

5. Eine Reihe von Kursen ist betitelt: „Hausökonomie.“ Diese werden teilweise im Departement für Ökonomie und teilweise in dem für Hauswirtschaft abgehalten. — Es werden in diesen Kursen die verschiedensten Fragen behandelt, z. B. geschichtliche Entwicklung der Familie; beste Verwendung des Einkommens in bezug auf Familie und Staat; Frauenfrage; Dienstbotenfrage; Fragen in bezug auf Industrie, mit besonderer Berücksichtigung des Detail- und Engrosverkaufes.

Hiermit habe ich wohl die wichtigsten Kurse genannt, und, so gut es mit wenigen Worten möglich ist, ihren Charakter beschrieben.

Denjenigen Schülerinnen, die ihre vierjährige Studienzeit absolvieren, ihr Examen bestehen können und hernach eine Anstellung wünschen, wird eine solche durch die Universität zugewiesen. Eine Lehrerin der hauswirtschaftlichen Abteilung versicherte mir, dass es nur selten vorkomme, dass eine abgehende Schülerin nicht sofort eine Anstellung finden könne. Solche, die den Lehrerinnenkurs besuchten, sind bis jetzt in Stellungen an Primarschulen, Gymnasien, Seminarien, Agrikulturschulen und Universitäten. — Die Tendenz, den hauswirtschaftlichen Unterricht in die öffentlichen Schulen Amerikas einzuführen, ist sehr gross, und so scheinen die entsprechenden Lehrerinnen gute Aussichten zu haben. Die Besoldungen sind sehr verschiedene; man sagt mir, die durchschnittliche Jahresbesoldung sei 1000 Dollars (zirka 5000 Franken). Nur wenige scheinen eine kleinere Besoldung zu haben, währenddem andere auf 2000 und mehr Dollars

kommen. Austretende Schülerinnen anderer hauswirtschaftlicher Kurse finden z. B. Anstellung in Spitälern und Sanatorien, als Diätikerinnen, hauptsächlich, um die angehenden Pflegerinnen durch Unterricht in die Ernährungsfrage einzuführen.

Noch möchte ich darauf hinweisen, dass die Universität von Illinois den Haushaltungsschülerinnen Gelegenheit gibt zu doktorieren. Bis jetzt ist davon nur wenig Gebrauch gemacht worden, aber es ist dennoch interessant, zu wissen, dass etliche nach ihrem vierjährigen Kurs weiter studieren. Manche Schülerinnen unterrichten zugleich ein wenig, um sich damit ihren Unterhalt zu verdienen, und wieder andere bewerben sich um ein Stipendium (scholar- oder fellowship, die jedermann, nicht nur Bedürftige, gerne annimmt). — Viele der jungen Leute gehen für ein paar Jahre ins Lehrfach und kehren dann zurück, um weitere Studien, wie z. B. Doktorarbeit, aufzunehmen; wieder andere besuchen während verschiedenen Jahren die sog. Sommerschule, die immer von Mitte Juni bis Mitte August, hauptsächlich für Lehrer, in vielen Abteilungen der Universität (also auch in der Hauswirtschaft) abgehalten wird.

Es bleibt mir noch übrig, einer andern guten Einrichtung in unserer hauswirtschaftlichen Abteilung zu gedenken. Jedes Jahr im Januar wird dort eine sog. „School for housekeepers“ (Schule für Haushaltende) abgehalten. Der Kurs ist für die Teilnehmenden unentgeltlich und hat hauptsächlich den Zweck, die Hausfrauen aufzuklären und sie mit den neuesten Errungenschaften auf dem Gebiete der Hauswirtschaft vertraut zu machen. Dies Jahr waren's mehr als 300, die sich zum Kurs eingeschrieben hatten; darunter befanden sich viele Frauen von Professoren. Der Unterricht zerfällt in zwei Arten: Vortrag und Demonstration; eine beschränkte Zahl von Teilnehmerinnen kann während der Zeit auch einen Nähkurs mitmachen. — Ähnliche Kurse werden von der Universität aus das ganze Jahr hindurch (Wanderkurse) im ganzen Staat herum gegeben. Die neueste Errungenschaft zu diesem Zweck, um die Arbeit zu erleichtern und zu verbessern, ist ein grosser Eisenbahnwagen mit der Aufschrift „University of Illinois“. Dieser ist als Wohnung eingerichtet und enthält alles zum hauswirtschaftlichen Unterricht Nötige. Er fährt seit kurzem im Staate herum, um hauptsächlich die Farmersfrauen zu belehren.

Möchte diese kleine Arbeit meine Schweizerfrauen davon überzeugen, dass der hauswirtschaftliche Unterricht, der in der Schweiz vom Frauenverein so tapfer eingeführt wurde, als absolute Notwendigkeit eine grosse Zukunft hat. Ich weiss, wie sehr daran gearbeitet wird, dass der Staat die Sache an die Hand nehmen möchte; ich wünsche denen, die dafür arbeiten, weitem Mut und tapferes Ausharren. Ihre Mühe wird einst belohnt werden, und die Früchte werden denen von Amerika gleichen.

Aus dem Zentralvorstand.

1. Die diesjährige Generalversammlung unseres Vereins wird am 18. und 19. Juni in Baden stattfinden.
2. Für die Schweizerwoche sind wieder folgende Sektionsbeiträge eingegangen: Chur Fr. 20, Rapperswil Fr. 20, Schaffhausen Fr. 20.
3. Die drei Instruktionkurse für Referentinnen, die unter grosser Beteiligung in Bern, Lausanne und Zürich stattfanden, können nur dann gute Früchte

tragen, wenn unsere Sektionspräsidentinnen in allen Sektionen Vorträge über die wirtschaftliche Lage unseres Landes, Aufklärung über Bebauung des Gartens und zweckmässiges Haushalten abhalten lassen. Referentinnen stehen genügend zur Verfügung. Zur Vermittlung von Vorträgen wende man sich an Frl. Eberhard, Freiestrasse Zürich, oder an das Präsidium in Bern.

Im Namen des Zentralvorstandes,
Die Präsidentin: **Berta Trüssel.**

Aus den Sektionen.

Bern. † Unsere Sektion betrauert den Hinscheid ihres verdienstvollen Vorstandsmitgliedes, *Frl. Eugénie Gaudard*, die am 4. April einem langen, mit bewunderungswürdiger Geduld ertragenen Leiden erlegen ist. — Mit vorbildlicher Gewissenhaftigkeit, mit Sachkenntnis und Hingabe verwaltete Frl. Gaudard während Jahrzehnten das mühevollere Ehrenamt der Vereinskassierin. Besonders schwierig gestaltete sich ihre Arbeit in der Bauperiode der Haushaltungsschule 1902—1904, aber auch da erwies sie sich stets auf der Höhe ihrer Aufgabe. Sie hinterlässt im Vorstand eine tiefe Lücke. Ein ehrenvolles Andenken bleibt ihr gesichert!

Solothurn. † Ein schwerer Verlust hat unsere Sektion wiederum betroffen, durch den Tod unserer langjährigen und verdienten Präsidentin *Frau Professor Gisi-Frölicher*. Seit einiger Zeit schon in banger Sorge um die Gesundheit der lieben Verstorbenen, ahnte man doch nicht, dass so bald der Tod sie aus unserer Mitte, aus ihrem unermüdlichen und treuen Arbeiten und Wirken holen werde. Nie versagte die Dahingeschiedene ihre Hilfe und ihre Mitarbeit, wenn es galt, sich in den Dienst der Mitmenschen zu stellen, und ihr herzliches Mitgefühl für jede menschliche Not liess sie auch in schwierigen Fällen den richtigen Weg finden. Als Mitbegründerin der solothurnischen Kinderkrippe, lag ihr diese ganz besonders am Herzen; es wird ihr Name stets eng verbunden bleiben mit der Geschichte unserer Krippe. Wir alle, die wir mit Frau Professor Gisi arbeiteten, sie hochschätzten und liebten werden ihrer in Dankbarkeit und Verehrung gedenken.

L.-B.

Aarau. *Tätigkeitsbericht vom 1. Oktober 1915 bis 31. Dezember 1916.* Unsrer Generalversammlung fand am 26. Februar 1917 statt. Es wurde den Versammelten Rechenschaft abgelegt über die Arbeit des Vorstandes.

Ausser den monatlich abgehaltenen Sitzungen haben sich die Spezialkommissionen zu einer grossen Anzahl weiterer Sitzungen zusammengefunden. Die Monate Oktober und November des Jahres 1915 standen im Zeichen der Nationalen Frauenspende. Eine viergliedrige Kommission wurde gleichzeitig zum kantonalen Komitee ernannt und bildete für den Kanton Aargau die Zentralstelle. Es war uns eine Genugtuung, dass unsere Frauen sich so freudig zu dem Werke stellten und dass eine schöne Summe Zeugnis von der Opferwilligkeit der Aargauerinnen ablegte. Auf Anregung eines Offiziers machten wir zur selben Zeit zweihundert Schuhsäcke für eine Aarauerkompagnie.

Im Anfang des Jahres 1916 wurde ein Flickkurs mit zwanzig Teilnehmerinnen unter zwei Lehrerinnen eröffnet. Derselbe fand sechs Wochen lang je an zwei Abenden der Woche statt. Ferner haben wir im selben Jahre zwei Bügelkurse

mit je 16—18 Schülerinnen abgehalten, die je an 12 halben Tagen in die Kunst des Bügelns eingeweiht wurden. Für die Flick- und die Bügelkurse wurden uns in verdankenswerter Weise Räume im kantonalen Gewerbemuseum zur Verfügung gestellt.

Dem Drange der Zeit folgend, haben wir zum ersten Male einen Gemüsebaukurs veranstaltet, zu dem sich 24 Teilnehmerinnen einstellten. Die Kosten dieses Kurses wurden uns vom landwirtschaftlichen Verein des Kanton Aargau gedeckt.

Unser Hauptwerk ist die Gründung eines Brockenhauses. Schon seit Jahren stand dies auf unsrem Programm, wir freuen uns, dass es jetzt verwirklicht worden ist. Der neue Zweig unseres Vereins wurde am 1. März 1916 eröffnet und arbeitete von Anfang an so gut, dass auf 1. Januar 1917 die Summe von Fr. 1000 aus der Brockenhauskasse an gemeinnützige Anstalten verschenkt werden konnte. In beiden verflossenen Wintern konnten aus geschenkten Tuch- und Teppichresten beinahe 200 Finken und Pantoffeln für Wehrmänner hergestellt werden. Dadurch erhielten einige bedürftige Näherinnen lohnende Arbeit. Einen andern willkommenen Verdienst konnten wir mehreren Frauen verschaffen durch Flickarbeit von 800 Militärhandschuhen.

Im *Töchterheim* waren wir infolge der zunehmenden Teuerung auch dies Jahr gezwungen, eine erhebliche Erhöhung des Pensionsgeldes eintreten zu lassen. Unsere Anstalt beherbergt 16 Töchter, die das Lehrerinnenseminar, die Handelsschule oder das Gymnasium besuchen; andere junge Mädchen, auch Schülerinnen des Gewerbemuseums, stellen sich zum Mittagstische ein. Die Töchter finden hier schöne heizbare Zimmer, einen guten Tisch und mütterliche Verpflegung. Die Anstalt ist staatlich subventioniert und der staatliche Inspektor, der vierteljährlich einmal seinen Besuch macht, stellt immer die günstigsten Zeugnisse aus.

In der Kommission für „*Kinder- und Frauenschutz*“ ist unser Verein durch zwei Frauen vertreten. In der für die Kriegsdauer bestehenden *Städtischen Notstandskommission* entfaltet eines unserer Vorstandsmitglieder eine weitgehende Tätigkeit. Ihr zur Seite steht die Verteilungskommission, welche die Aufgabe hat, die der Notstandskommission geschenkten Kleidungsstücke an Bedürftige zu geben.

Über die *Krankenspeisung* ist mitzuteilen, dass in der Zeit unseres Berichts 1456 Mittagessen, 443 Liter Milch und 30 Eier, von Ärzten und Hebammen verschrieben, verabfolgt wurden. Daran anschliessend haben wir uns mehr und mehr zur Aufgabe gemacht, armen Wöchnerinnen durch Besorgung einer Pflegerin die nötige Erholung zu verschaffen.

Für die *Dienstbotenprämierung* haben sich 1915 zehn Familien gemeldet, und es konnten 7 Diplome, 1 Anhänger und eine Uhr verabfolgt werden. Auf Weihnachten 1916 meldeten sich 7 Familien, und es wurden abgegeben sechs Diplome und 1 Brosche. Durch die Neue helvetische Gesellschaft aufgefordert, haben wir auf letzte Weihnacht 158 Exemplare „Schwyzerhüsli“ kommen lassen. Es war dies ein Sonderheft für Berufswahl, mit dem wir den 158 Kindern, die Ostern aus den hiesigen Stadtschulen treten, Anregung geben wollten. Im Verband *Soldatenwohl* ist unsre Sektion durch eines unserer Vorstandsmitglieder vertreten. An die Generalversammlung in Chur sandte unser Verein eine Delegierte und 6 Mitglieder.

Die *Frauenliga* zum Kampf gegen die Tuberkulose ist aus unsrem Verein hervorgegangen; da sie einen eigenen Jahresbericht herausgibt, soll nur erwähnt werden, dass sie in unsrem Bezirk etwa 2500 Mitglieder zählt. Ihre segensreiche Tätigkeit wollte man nicht mehr missen, ist doch durch sie schon mancher Kranke den Seinen wiedergegeben und dadurch viel Leid verhütet worden.

Leider müssen wir den Rücktritt von Frau *Hemmeler-Stahl* beklagen, die über 30 Jahre, seit Gründung des Vereins, im Vorstand war. Sie versah viele Jahre das Amt der Aktuarin, und der Verein hat ihr unendlich viel gute Anregungen und Wegleitungen zu verdanken.

Hergiswil. *Jahresbericht pro 1916.* Grosse Dinge haben wir nicht zu berichten, doch war auch dieses Jahr wie alle bisherigen, ruhiger, zweckmässiger Arbeit gewidmet.

Die Mädchenfortbildungsschule wurde von 26 Schülerinnen besucht und im ganzen ist fleissig und gut gearbeitet worden. Wer unsere frühern Verhältnisse bezüglich Ausbildung der weiblichen Jugend in den Handarbeiten kennt, weiss den hohen Wert der Schule für unsere Gemeinde zu würdigen, und erfreulicherweise wird dem Unternehmen Jahr für Jahr mehr Verständnis entgegengebracht.

Der schweren Zeit angemessen haben wir im Herbst unter tüchtiger Leitung einen Sterilisierkurs abgehalten.

Aus der Brockenstube konnten auf Weihnachten 52 Pakete mit 300 Stück neuen und ältern Kleidungsstücken an dürftige Familien abgegeben werden.

Zur Unterstützung in verschiedenen Krankheitsfällen, für Wöchnerinnenunterstützung und speziell auch zur Unterstützung einiger alter, alleinstehender Leute wurden aus der Kasse 208 Fr. verausgabt.

Sehr dankbar haben wir den bewilligten Zuschuss aus der Zentralkasse entgegengenommen, es war in unsern kleinen und oft schwierigen Verhältnissen eine schöne Aufmunterung.

Bei der am 21. Januar 1917 im Hotel Rössli abgehaltenen Generalversammlung sind die werten Mitglieder sehr zahlreich erschienen und nahmen mit Befriedigung von der Tätigkeit des Vereins im verflossenen Jahr Kenntnis. Die lieben Töchter erfreuten uns mit schönen theatralischen und gesanglichen Darbietungen, und ein von Frau Z'graggen selbst verfasstes und vorgetragenes Gedicht versetzte die Versammlung in weihevollen Stimmung.

Rheinfelden. Unser Verein hielt am 15. Februar 1917 seine Generalversammlung ab. Mit grossem Bedauern vernahmen unsere Mitglieder, dass unsere liebe Vizepräsidentin, Frau Ambühl, uns verlassen wird. Sie gehörte dem Vorstande während 21 Jahren an und hat sich durch ihre treue Arbeit unsere Liebe und Achtung in hohem Masse erworben. Frau Ambühl wird zum Ehrenmitglied unseres Vereins ernannt, und unsere besten Wünsche begleiten sie nach ihrem neuen Wohnort Baden.

Von unserer Arbeit wollen wir Ihnen heute nichts erzählen. Sie ist ja die gleiche wie allerorten. Unser Verein sorgt für Kranke und Wöchnerinnen und beschafft Schuhe und andere Kleidungsstücke. Die Notstandskommission oder vielmehr die Gemeinde verteilt Kartoffeln, Holz, Milch und Brot. Dass die Ausgaben in die Tausende gehen, ist begreiflich. Täglich werden ferner über 300 Liter Suppe unentgeltlich abgegeben. Reichlich die Hälfte davon wird von Ausländern verspeist, wie denn auch von 200 Gutscheinen für Milch und Brot 104 auf

Ausländer kommen. Wir werden hie und da einmal getadelt dafür, dass wir soviel an die Fremden wenden, aber wir lassen uns nicht irre machen. Es kann ja auch unsern Kindern geschehen, dass sie arm und allein in fremdem Lande auf die Hilfe fremder Menschen angewiesen sind; mögen sie dann ebensoviel Liebe erfahren, wie wir sie jetzt den Fremden erweisen. Natürlich gehen unser aller Wünsche dahin, dass doch endlich die guten Geister wieder Meister werden möchten in der Welt und dass bald, recht bald für die gequälten Völker um uns her und für uns alle die Friedensglocken läuten möchten.

Davos-Platz. Jahresberichte zu schreiben, wenn die Arbeit sich alljährlich in gleichlaufenden Bahnen bewegt, ist keine ganz leichte Sache — man fürchtet, durch Wiederholung das Interesse abzustumpfen. Da jedoch der Bericht zu den Pflichten der Gemeinnützigen gehört, muss er gegeben werden.

In 12 ordentlichen Sitzungen, beziehungsweise Nähnachmittagen, 3 Haupt- und 2 Vorstandssitzungen erledigte unser Verein seine Geschäfte. Das Programm, nach dem gearbeitet wurde, heisst: „Arbeitsnachmittage, Gemeindegewerkschaftsleitung, Schulaufsicht des Handarbeitsunterrichtes und des Kindergartens, nebst Leitung der Töchterfortbildungsschule“, zum Schluss: Weihnachtsbescherung der Militärpatienten im Sanatorium Bernina und der 50 unbemittelten Familien.

Das erste Unternehmen im neuen Vereinsjahr ausser dem gewohnten Rahmen war Beendigung der seit Kriegsausbruch sistierten Lotterie zugunsten unserer Kasse. Ferner gründeten wir als neuen Zweig eine Rotkreuz-Bienengesellschaft mit eigenen Statuten, in denen die jährlichen Leistungen der Mitglieder während der Dauer der schweizerischen Grenzbesetzung festgelegt werden. Es haben sich 180 Mitglieder eingeschrieben, so dass wir freigebig Socken und Hemden verteilen konnten. Ein zweites Neuland war die Einrichtung einer Suppenküche, die während drei Monaten ihren Segen täglich ausströmte, seit Mitte Februar aber nur mehr an *drei* Wochentagen offen gehalten wird, da der Verbrauch stark zurückgegangen und die Kosten unverhältnismässig gross sind. Es wurde uns von der hiesigen Behörde eine Subvention von Fr. 500 an die Unkosten der Suppenküche bewilligt.

Ferner bestimmten wir die Zinsen unseres sogenannten „Lotteriefonds“ zur Kur in Rheinfeldern für unbemittelte Kinder. Auch wurde der Beschluss gefasst, künftig monatlich zweimal zusammenzukommen zur Näharbeit, statt einmal wie bisher. Daneben betätigen sich all unsere Frauen und Töchter in aufopfernder Weise an der Fürsorge für die Internierten. An unserer Jahresversammlung sprach Fräulein Cl. Honegger aus Zürich in schlichten, warmen Worten über den Frauenweltbund.

Es war die Sektion *Davos-Platz*, von der die Anregung und Hauptarbeit der Weihnachtsbescherung für die Militärpatienten in Bernina ausgegangen ist.

Huttwil. Am 6. März fand unter dem Vorsitz von Frau Scheidegger-Grädel die diesjährige Hauptversammlung unserer Sektion statt. Das wichtigste Traktandum bildete die Demission unserer sehr verehrten Präsidentin. Leider gelang es uns nicht, Frau Scheidegger-Grädel nochmals zu gewinnen. Seit fast 30 Jahren (seit der Gründung) hat sie unserem Verein als Präsidentin vorgestanden. Mit unermüdlichem Eifer, sehr grossem Geschick und überaus feinem Takt hat sie ihr Amt ausgeübt, so dass es sehr schwer sein wird, in ihre Fussstapfen zu treten. Um Frau Scheidegger ein Zeichen unserer Anerkennung und unseres Dankes zu geben, wurde sie mit grosser Begeisterung zur Ehrenpräsi-

dentin ernannt. Frau Wildi-Tuchschnid, unsere frühere Kassierin, die während 13 Jahren mit hingebender Liebe ihre Pflicht erfüllte wurde zum Ehrenmitglied ernannt.

Neu als Präsidentin wurde Frau Wyder-Wagner, die bisherige Vizepräsidentin, gewählt. Als Vizepräsidentin beliebte Frau Grädel-Scheidegger, als Kassierin wurde bestätigt die bisherige, Frau Leuenberger-Ammon. Bis jetzt hatten sich die Präsidentin und die Kassierin in die Pflichten einer Sekretärin geteilt, nun wurde eine solche gewählt in der Person von Frau Althaus-Horand.

Trotz der schweren Zeiten hat unsere Sektion ihren Wirkungskreis im letzten Jahr bedeutend vergrössert.

Ein siebengliedriger Ausschuss brachte es unter der tatkräftigen Mithilfe der Gemeindebehörden zustande, dass Ende November 1916 eine flott eingerichtete Suppenanstalt eröffnet werden konnte. Bereits 7200 Liter kräftiger Suppe wurden diesen Winter an notarme Familien gratis abgegeben, zirka 5500 Liter wurden für die Speisung armer Schulkinder gekocht, weitere 9500—10,000 Liter wurden zu dem sehr billigen Preise von 15 Rp. per Liter an Private verabfolgt.

Eine andere, viergliedrige Spezialkommission führte zwei fünfmonatliche Flickkurse durch. Pro Woche wurde je ein Abend von 8—10 Uhr dafür verwendet. Beide Kurse erfreuten sich eines sehr zahlreichen Besuches von Töchtern wie von Frauen, im Alter bis zu 45 Jahren. Unter sehr sachkundiger Leitung haben die Teilnehmerinnen recht Tüchtiges geleistet. Vor allem wurden ältere, schadhafte Kleider wieder in tragbaren Stand gesetzt, aber auch neue Knaben- und Mannshemden, Schürzen, Knaben- und Mädchenkleider, sogar einige einfache Blusen gearbeitet. Wir hoffen bestimmt, dass diese beiden Kurse ihren Zweck voll und ganz erreicht haben.

Letzten Sommer wurden eine ganze Anzahl Mädchen der obersten Primar- und Sekundarklasse im Gemüsebau unterrichtet. Der Ertrag dieses Schülergarten wurde der Suppenanstalt überwiesen. Für kommenden Sommer werden wir die Grösse des Gartens verdoppeln, um so zur Verbesserung unserer wirtschaftlichen Lage in vermehrtem Masse beitragen zu können.

Letzte Weihnachten konnte wie bisher 180 Personen die Festfreude durch eine Gabe erhöht werden. Es kamen Strümpfe, Hemden, Leintücher, Unterröcke, Nastücher, Stoffe und auch Lebensmittel zur Verteilung.

Bedürftigen Wöchnerinnen wurde wie immer zu ihrer Genesung kräftige Suppe verabfolgt. Es konnten 18 Frauen, je 15 Tage lang, von dieser zweckmässigen Einrichtung Gebrauch machen.

Zur Dienstbotenprämierung ging diesmal nur eine Anmeldung ein; eine Magd erhielt das Diplom.

Unsere Jahresausgaben betragen im ganzen Fr. 1025.

Durch die sehr hohen Preise für Stoffe und Wolle war es nicht abzuwenden, dass die Jahresrechnung mit einem ziemlichen Defizit abschliesst.

Zum Schlusse möchte ich noch mitteilen, dass an der am 31. März stattgefundenen Einwohnergemeindeversammlung die Errichtung einer Mädchenfortbildungsschule beschlossen und der nötige Kredit bewilligt wurde. Ein hierfür gewähltes Komitee wird energisch an die Arbeit gehen, so dass mit dem Unterricht recht bald begonnen werden kann.

L. A.-H.

Samaden. *Jahresbericht pro 1916.* Die 10. Jahresversammlung unserer Sektion am 12. Februar d. J. hatte die üblichen Traktanden: Jahresbericht,

Jahresrechnung, dann einen Rückblick auf die zehnjährige Tätigkeit des Vereins, und am Schluss die Wahlen.

Die Vereinsgeschäfte wurden in sechs Vorstandssitzungen und drei Monatsversammlungen erledigt. An der 28. Jahresversammlung des Schweizerischen gemeinnützigen Frauenvereins in Chur nahmen 16 unserer Mitglieder teil. Die verschiedenen Kommissionen, d. h. Armenpflege, Arbeitsschule, Sparkasse, Vergnügungskomitee, Rotkreuzbienen arbeiteten im gewohnten Rahmen. Die Kleinkinderschule erhielt nach einem Provisorium die schon früher vorgesehene neue Kindergärtnerin, Frl. Frieda Stoffel, die nun mit viel Liebe und Verständnis ihres Amtes waltet. Im Mai und Juni fanden drei Kurse zur Selbstanfertigung von Pantoffeln und Hausschuhen statt, dann ein Nähkurs. Die beiden Kochkurse, je sechs Wochen für Realschülerinnen und Erwachsene, nahmen unter der Leitung von Frl. M. Zimmermann aus Bern einen ganz besonders erfreulichen Verlauf. Zwei treue Dienstboten wurden mit dem Diplom bedacht. Der Kassabericht schliesst mit einem Passivsaldo von Fr. 1045.21 ab. Die Vorstandswahlen, statutengemäss durch Scrutinium vorgenommen, hatten nach Ablehnung der bisherigen Mitglieder: Frau Gensler, Frau Pfr. Michel, Frau Fanconi-Moggi, das folgende Ergebnis: Frl. Mengia Perini (bish.), Frau Anna Perini (bish.), Frl. Deta v. Albertini (bish.), Frau A. Tester-Moggi (bish.), Frau A. Klainguti-Nicolay (bish.), Frau J. Frizzoni-Fischer (neu), Frau Cl. Klaingutti-Courtin (neu), Frau Dr. Fasciati (neu), Frau Dr. Ruppner (neu). Stellvertreterinnen: Frau E. Schaffner, Frau A. Töndury-Tester, Frau U. Scartazzini. — In bewegten Worten dankte ein Vorstandsmitglied der abtretenden Präsidentin, Frau Gensler, für ihre zehnjährige unentwegte, überaus segensreiche Tätigkeit im Verein. Wir schliessen uns diesen wohlverdienten Dankesworten an, zugleich mit einem herzlichen, vertrauensvollen Willkommensgruss unserer neuen Präsidentin, Fräulein Mengia Perini! J.

Haus und Garten zur Kriegszeit.

Hauswirtschaftliche Ratschläge:* Die wirtschaftliche Lage unseres Landes zwingt die Frau, sich den durch den Krieg geschaffenen Verhältnissen anzupassen. Es wird der Frau schwer fallen, den Kostenvoranschlag ihres Haushaltes mit den heutigen Preisen in Einklang zu bringen, ohne dabei Gefahr zu laufen, dass ihre Familie entweder unterernährt ist, oder dass sie gezwungen wird, Erspartes aufzubrauchen oder Schulden zu machen. Mehr denn je muss heute darauf gesehen werden,

dass man für sein Geld möglichst viele Nährwerte erhält, also einkauft, wenn die Sachen am billigsten sind,

durch die Art der Zubereitung keine Nährwerte verloren gehen, und die Zubereitung sich möglichst einfach und billig gestalte.

Von einer rationellen Nahrung verlangen wir im allgemeinen, *dass* sie *vollwertig* sei (sie muss Eiweiss, Stärke und Fett enthalten), sie *ausreichend* sei (sie muss die Nährstoffe in der nötigen Menge enthalten),

* Aus dem vom Schweiz. Volkswirtschaftsdepartement herausgegebenen Schriftchen: „Die Hebung der pflanzlichen und tierischen Kleinproduktion und deren Verwertung im Dienste der Lebensmittelversorgung des Landes.“ (Siehe Büchertisch!)

sie *preiswert* sei und in den Grenzen des Einkommens liege, sie *abwechslungsreich* sei (sie darf nicht durch Einförmigkeit Widerwillen erregen).

Billige Speisen erhält nur derjenige, welcher sparsam mit der Feuerung umgeht. Der *Selbstkocher* bildet deshalb heute für jede Familie eine *absolute Notwendigkeit*, weil das Brennmaterial nicht nur sehr teuer, sondern auch schwer erhältlich ist. Viele Gerichte, z. B. Siedfleisch sind im Selbstkocher zubereitet schmackhafter. Da pflanzliches Eiweiss billiger zu stehen kommt als tierisches, und Hülsenfrüchte zirka 23 % Eiweiss enthalten, muss heuer danach getrachtet werden, möglichst viel Erbsen und Bohnen anzupflanzen. Unser ganzes Bestreben muss überhaupt dahin gehen, die Produktion unserer Gärten soviel als möglich zu vermehren, damit wir nicht nur im Sommer, sondern auch im kommenden Winter ausreichend mit Gemüse versorgt sind.

Land- und Stadtfrauen müssen sich die Hand bieten, um den unnötigen Zwischenhandel auszuschalten. Der Zeitpunkt, wo irgend eine Gemüseart reichlich vorhanden ist, muss zum Konservieren benutzt werden.

Wie konservieren wir unsere Nahrungsmittel?

Das idealste Verfahren, bei dem das Nahrungsmittel selbst am wenigsten verändert wird, ist das *Sterilisieren*. Doch die Gläser sind teuer, und das Brennmaterial ist rar und ebenfalls teuer. Für Beeren- und Fruchtsäfte, die man in gewöhnlichen Flaschen sterilisieren kann und die eine kurze Kochzeit verlangen, ist das Sterilisieren auch unter den heutigen Verhältnissen noch empfehlenswert. Bei Gemüse, die eine lange Kochzeit verlangen, kommt das Sterilisieren bei den hohen Gas- und Kohlenpreisen zu teuer zu stehen. Gewisse, in heutiger Zeit nicht zu unterschätzende Vorteile kommen dem Konservierungsverfahren von Fr. Lehner in Zürich zu. Beim Verfahren nach Fr. Lehner können alle Gefässe, auch solche mit defektem Rande verwendet werden. Das Gefäss wird eingefüllt wie ein Weckglas. Darüber klebt man zwei, in rohe, kalte Milch getauchte Seidenpapiere und überdeckt dieselben mit zwei trockenen Pergamentpapieren. Zwei Packpapiere, die $\frac{1}{2}$ Stunde in kaltem Wasser gelegen haben, bestreicht man mit einem Mehleiglein (ein Löffel voll Mehl mit etwas Wasser angerührt) und klebt eines nach dem andern fest über die Öffnung der Gefässe. Wenn der Verschluss ganz trocken ist, darf man sterilisieren. Eingefüllte *Steinguttöpfe* sterilisiere man zwanzig Minuten länger als Weckgläser.

Noch vorteilhafter ist im allgemeinen das Dörren. Das *Dörren* von Gemüse muss rasch geschehen, ohne Anwendung von Temperaturen über 70°. Mit Ausnahme der Gewürze und Teekräuter sind alle Gemüse vor dem Dörren zu dämpfen. Ein Vorkochen in Wasser ist nicht empfehlenswert. Vor allem sollen Gemüseabfälle, wie solche täglich in der Hausküche sich ergeben, oder Gemüse, das nicht in frischem Zustande verwertet werden kann, wie Erbsen, die rasch gelb und hart zu werden beginnen, Karotten, die aufspringen, Blumenkohl, bei dem sich die Blumen öffnen, Sommerkohl, bei dem die Köpfe aufspringen und zu faulen beginnen, gedörret werden. Gedörret kann werden im Bratofen auf Drahtgittern, auf dem Estrich und auf dem Fenstergesimse. Dazu eignen sich alle Gemüse, Blätter, Knollen und Wurzeln. Man dörret dann, wann ein Gemüse billig ist und dörret den ganzen Sommer durch. Klein geschnittenes Gemüse verwendet man zu Suppen, grössere Stücke und Blätter zu Eintopfgerichten. Getrocknete Gemüse, am Vorabend eingeweicht, im Fett gedämpft, das Einweichwasser beigegeben, durch Beigabe von Reis, Kartoffeln, oder Teigwaren mit der

nötigen Stärke versehen, im Selbstkocher weichgekocht und über geriebenem Magerkäse angerichtet, bilden eine schmackhafte Suppe. In genügender Quantität genossen ist dies ein vollwertiges Gericht, für alt und jung bekömmlich und preiswert. Grüne Bohnen sind schon seit Grossmutter's Zeiten gedörnt worden und geben, mit einem Stück Speck gekocht, ein herrliches Essen. *Alles Essbare, das nicht gleich frisch verwendet wird, muss diesen Sommer konserviert werden.* Die Beeren des Waldes, Erdbeeren, Brombeeren und Hollunderbeeren muss man sammeln, sterilisieren, einkochen oder trocknen. Das Einsammeln sollte von der Lehrerschaft organisiert werden, wie dies in einzelnen Gegenden mit den Heilpflanzen schon geschieht. Auch das Dörren von Obst kann den Hausfrauen nicht genug empfohlen werden. Dörrobst ist fast so nahrhaft wie Brot.

Nichts darf an Nährwert verlieren oder zugrunde gehen. Wenn die Kartoffeln anfangen zu keimen, so verlieren sie an Nährwert. Durch Dörren bleibt derselbe erhalten. Rösti aus getrockneten Kartoffeln galt früher als Leckerbissen. Äpfel, die sich nicht halten, kocht man im Selbstkocher mit oder ohne Schale weich, treibt sie durch ein Sieb und sterilisiert sie eine Viertelstunde in Flaschen. Dieses Apfelmus ist eine herrliche Beigabe zu Kartoffeln, Reis oder Makkaroni.

Aromatische Kräuter, die die Stadtfrau auch in Töpfen ziehen kann, sind gedörnt im Winter eine köstliche Würze. Getrocknete Linden- oder Hollunderblüten, Brombeer- und Erdbeerblätter ersetzen den ausländischen Schwarztee.

Das Sammeln von wildwachsenden Pflanzen, wie von Nüsslisalat, Löwenzahn, jungen Nesseln, wilden Hopfen und Rapunzeln wäre auch für die Stadtjugend eine gesunde Beschäftigung in den Frühlingsferien.

* * *

Der Gemüsegarten im Monat Mai. Bei normalen Witterungsverhältnissen kann man im Monat Mai alles ins freie Land pflanzen. Man sät nach und nach Kraut, Blumenkohl, Salat, Wirsing, damit die Gemüsepflanzschule versorgt ist, mit welchen alle Lücken ausgefüllt, alle widrigen Zufälle ausgeglichen werden sollen. Überall führt man Zwischenpflanzungen aus, um die Ernte zu vermehren; es wird gehackt, gejätet und bei trockenem Wetter begossen. Alles was beim Hacken und Jäten abfällt, wird zur Düngerbereitung verwertet. Die Herstellung von festem und flüssigem Dünger darf niemals stille stehen. Man sät in verschiedenen Perioden: Karotten, Rüben, Kohl, Erbsen, Bohnen, Bierrettich, Kohlraben, Lattich, so dass für die Gemüsepflanzschule reichliches Material vorhanden ist, und pflanzt davon zwischen die Gemüse, die bald geerntet werden, oder ersetzt diese dadurch. Man legt die Samen von Sommer- und Winterrettigen, letztere jedoch nicht vor Ende Mai, da sie sonst holzig werden. (Aus „Leitsätze für den Unterricht im Gemüsebau“ von Frau Müller im Rost). Im Schriftchen des Volkswirtschaftsdepartements* wird empfohlen, möglichst viel *Dauergemüse für den Winter* zu ziehen. Es sind dies ausser den Kohlarten Wurzelgemüse, wie Pfälzerrüben, Karotten, Randen, Sellerie und Bodenkohlraben. Von den Kohlraben liefert die blaue „Goliath“ bis 2 kg schwere Knollen, die den ganzen Winter tadellos aufbewahrt werden können.

* Siehe Note hiavor.

Strumpfrohr anstatt Strumpf.

Eine zeitgemässe Anregung von *M. R.*, Bern.

Grosse Ersparnis in Wolle und Baumwolle könnte dadurch erzielt werden, dass anstatt Strümpfen nur Strumpfrohre getragen würden. Wenn damit nur die Ersparnis bezweckt und die Gesundheit darunter leiden würde, so dürfte es allerdings weder empfohlen noch durchgeführt werden; aber dies ist durchaus nicht der Fall, im Gegenteil. Es ist für den Fuss entschieden hygienischer, nur vom Schuh bekleidet und von keinem Strumpf eingeengt zu sein. Die Blutzirkulation und Ausdünstung sind im blossen Schuh natürlich freier, und dies wird namentlich von solchen, die an kalten Füessen oder leichtem Fußschweiss leiden, direkt angenehm empfunden. Ich habe früher unter beiden gelitten und habe beides verloren, seit ich nur noch Strumpfrohre trage. Ich habe es im Frühling angefangen und mir vorgestellt, ich werde im Herbst ganz gerne wieder Strümpfe tragen; aber ich wartete umsonst auf die kalten Füesse und trage die Strumpfrohre ununterbrochen seit zwei Jahren. Allerdings bekomme ich im Winter, draussen im Schnee, kalte Füesse (ich trage keine Ueberschuhe); aber sobald ich in einen warmen Raum trete, werden die Füesse sofort warm, was ja auch theoretisch leicht zu verstehen ist; die warme Luft erwärmt den Fuss rascher, wenn er nur im Schuh steckt, als wenn der Strumpf auch noch erwärmt werden muss, weil der Fuss nur durch eine Schicht von ihr getrennt ist, und weil sie auch von oben leichten Zutritt zum Fuss hat. Sind die Füesse bei schlechtem Weg nass geworden, so trocknen sie natürlich sehr viel schneller im blossen Schuh, als wenn zuerst der nasse Strumpf trocknen soll, was er ja meist am Fuss und im Schuh nicht tut. Viele wenden ein, auf diese Weise habe man immer schmutzige Füesse, und ich habe auch darin das Gegenteil erfahren. Der Strumpf, namentlich der schwarze oder überhaupt dunkle, macht den Fuss schmutzig, nicht der Schuh. Im Sommer empfinde ich es angenehm, weniger an den Fußsohlen zu schwitzen und dadurch also weder dem Schuh noch dem Fuss zu schaden.

Ich trage aber die Schuhe immer mit einer Einlagsohle, am besten fand ich bis jetzt die waschbare Lofasohle, die ich durch die Nacht an freier Luft trockne und von Zeit zu Zeit wasche.

Wenn ich den Fuss vom Strumpfrohr trenne, nehme ich bei gestrickten Strümpfen die Maschen auf und masche auf die gewöhnliche Art (nicht fest) ab, bei gewobenen schneide ich den Fuss ab und nähe den Rand mit dem Flanellstich nach innen nieder. (Da man keine gewobene Strumpfrohre kaufen kann, trage ich den gewobenen Strumpf im Haus mit Pantoffeln, bis der Fuss so schadhaft ist, dass man ihn nicht mehr flicken kann.) An das Rohr nähe ich ein waschbares, graues Band (nicht Elastik), das unter dem Fuss durchgeht, an beiden Seiten an, so dass es aussieht, wie ein Ueberstrumpf.

Allerdings — und jetzt kommt endlich der grosse Nachteil, den ich nicht verhehle — man kann keine Halbschuhe tragen. Das war mir anfangs auch recht zuwider und hat meinen Versuch mit dem Strumpfrohr etwas verzögert; aber ich habe mich an die hohen Schuhe gewöhnt in Anbetracht der vielen Vorteile ökonomischer und hygienischer Natur. Was übrigens die erstern anbelangt, so ist es natürlich nicht nur das Material, das gespart wird, sondern auch die grosse Arbeit des Flickens und Anstrickens. Und nicht nur das; mancher Strumpf wird weggeworfen, weil das schadhafte Rohr das Anstricken nicht mehr

lohnt; trägt man aber nur das Rohr, so wird es noch geflickt, weil es wenig Zeit und Material braucht.

Ich versuche es schon lange, bei meinen Bekannten dem Strumpfrohr das Wort zu reden, und wer es versucht, bestätigt meine guten Erfahrungen und macht weiter bei Bekannten Propaganda dafür. Aber das geht zu langsam für eine namentlich für unsere teure Zeit so vorteilhafte Sache, und darum möchte ich ein grosses Publikum damit bekannt machen. Jetzt kommt ja die warme Jahreszeit, wo jedermann, gross und klein, den Versuch machen kann, ohne Furcht vor gesundheitlicher Schädigung.

Zur Berufswahl unserer Töchter.

Die Vorsteherinnenschule des Zürcher Frauenvereins für alkoholfreie Wirtschaften hat seit 1908, wo sie die erste Schülerin aufnahm, 45 Kandidatinnen das Fähigkeitszeugnis erteilt. Eine nicht geringe Anzahl derselben fand beim Zürcher Frauenverein selbst, teils als Vorsteherinnen, teils als Gehilfinnen, gut bezahlte Stellen, andere wurden nach auswärts berufen oder sie gingen zu weiteren sozialen Arbeitsgebieten über, wo ihnen die bei uns erworbenen Kenntnisse wieder zugute kamen.

Immer wieder laufen dem Zürcher Frauenverein von Vereinen, die alkoholfreie Wirtschaften eröffnen möchten, Anfragen ein, die der grossen Sorge Ausdruck geben, ob wohl auch die richtige Vorsteherin für die Führung eines alkoholfreien Betriebes zu bekommen sei. Gewiss ist diese Sorge nicht unbegründet und wird in dem Bewusstsein, dass die Initianten sich auf ein Gebiet hinauswagen, in dem sie selbst Neulinge sind, die weder eine Schulung noch Erfahrung hinter sich haben, doppelt schwer empfunden. Speziell diese Frauenkreise möchten wir heute darauf aufmerksam machen, dass die Vorsteherinnenschule des Zürcher Frauenvereins auch für sie da ist und dass sie mit Freuden auch Mitglieder von Vereinen aufnimmt, die das Bedürfnis empfinden, sich in dieser Richtung auszubilden, um der Stellung und der Aufgabe, die sie übernehmen wollen, besser zu genügen. So interessiert es vielleicht zu vernehmen, dass sich letzten Winter an dem Vorsteherinnenkurse des Zürcher Frauenvereins vier jüngere Damen beteiligten und die Prüfung mit Erfolg bestanden, die nicht direkt auf Vorsteherinnenstellen reflektieren. Voraussichtlich werden sie der Sache in noch wirksamerer Weise dienen. Sie beabsichtigen nämlich, ihre in der Vorsteherinnenschule erworbenen Kenntnisse Vereinen, die sich die Wirtshausreform zum Ziele setzen, in ihren Heimatkantonen zur Verfügung zu stellen, eventuell werden sie selbst die Gründung solcher Vereine veranlassen.

Die längere praktische Beteiligung in allen Abteilungen des alkoholfreien Wirtschaftsbetriebes bietet den Schülerinnen einen vollen Einblick in die Organisation des Zürcher Frauenvereins und damit zugleich eine Fülle von Anregungen, die noch vermehrt werden durch den Umstand, dass sie auch Zutritt haben zu allen für die Angestellten eingeführten belehrenden und sittlich fördernden Veranstaltungen.

Speziell für die Vorsteherinnenschule wurde letzten Winter ein neu ausgearbeiteter Unterrichtsplan eingeführt. Die vorgesehenen Unterrichtsstunden, die zum Teil durch besonders hierfür bestellte Fachlehrer oder -lehrerinnen

während des Winters zwei- bis dreimal wöchentlich erteilt werden, umfassen folgenden Lehrstoff:

1. Die Entstehung und das Wesen des Alkohols. Sterilisieren. Verschiedene Obstverwertung.
2. Die Wirkung des Alkohols auf Körper und Geist. Die Trinksitten. Die Enthaltensamkeitsbewegung.
3. Das Reformgasthaus und seine Aufgabe. Der neue Frauenberuf.
4. Gesundheitspflege.
5. Nahrungsmittellehre. Die Nährstoffe und die Preiswürdigkeit der Nahrungsmittel. Richtige Zusammenstellung der Mahlzeiten. Fleischlose Kost usw.
6. Einkauf der Lebensmittel und anderer Bedarfsartikel.
7. Buchhaltung mit Einführung in die Grundsätze des Rechnungswesens der alkoholfreien Wirtschaft. Inventaraufnahmen usw.
8. Statistische und Rentabilitätsberechnungen. Vereinsbetrieb.
9. Die Einschulung der Angestellten.
10. Die Einrichtung der alkoholfreien Häuser und Restaurants.

Weil die praktische Einführung in das zu beherrschende Arbeitsgebiet doch immer als Hauptziel der Schule betrachtet werden muss und zudem zwei Probemonate für die endgültige Aufnahme vorgesehen sind, enthielt man sich bis jetzt aller erschwerenden Bestimmungen bezüglich Festsetzung eines bestimmten Termines für den Eintritt in die Schule. Auch die Prüfungen wurden, den gegebenen Verhältnissen entsprechend, zu verschiedenen Zeitpunkten nach jähriger oder halbjähriger Lehrzeit, in einigen Fällen, wo die Kandidatin eine Berufung erhielt und leidlich vorbereitet war, sogar vorher schon abgehalten. Indessen stellte sich doch heraus, dass für die richtige Ausgestaltung der Schule ein gemeinsamer Beginn der Unterrichtsstunden, beziehungsweise die gemeinsame Durchführung eines Unterrichtsplanes in Halbjahreskursen Bedürfnis sei. Für den Beginn der eigentlichen Vorsteherinnenschule soll darum künftig der erste Oktober obligatorisch vorgeschrieben sein. Zur Vervollständigung der praktischen Einschulung genügt in der Regel trotz der verlangten Vorkenntnisse in Küche und Hauswesen das Winterhalbjahr nicht. Es wird nun den Schülerinnen freigestellt sein, ein Praktikum schon im Laufe des dem Lehrkurs vorangehenden Frühjahrs oder Sommers zu beginnen oder dasselbe nach Schluss des Lehrkurses im Frühling weiter fortzusetzen. Der Schulvorstand muss sich auf jeden Fall vorbehalten, die Erteilung des Fähigkeitszeugnisses von einem genügend langen Praktikum abhängig zu machen. Es muss hier überhaupt darauf hingewiesen werden, dass die Notwendigkeit einer längeren Lehrzeit und praktischen Übung vielfach noch zu wenig verstanden wird. Oft stellt sich erst nach längerer Übungszeit heraus, ob die Kandidatin, die für die Stellung der Vorsteherin unerlässliche gute Gesundheit und genügende Widerstandskraft besitze. Es genügt auch nicht, wie oft angenommen wird, dass die Schülerin die vielen kleinen Arbeiten der Betriebe richtig auszuführen verstehe, dass sie die Speisen gewandt herausgeben und etwas Backwerk herstellen könne, einmal einen Kochkurs genommen habe und sich einige Bureaukenntnisse aneigne usw. Durch längeres Ausharren in verschiedenen, zum Teil nicht unschwierigen Dienststellungen, durch Übung in Geduld und Selbstbeherrschung soll sie sich über den Wert ihrer Persönlichkeit ausweisen. Man muss auch erfahren können, ob sie ein gewisses Organisationstalent, den richtigen Takt im Umgang mit Gästen und Angestellten

und Liebe zum Werke bzw. genug soziales Empfinden besitze, das sie zur rechten Hingabe befähigt.

Um recht vielen Töchtern und Frauen den Besuch der Vorsteherinnenschule zu ermöglichen und viele Mitarbeiterinnen für das schöne Werk der Wirtshausreform zu gewinnen, verlangt der Zürcher Frauenverein für den Besuch seiner Schule nicht nur kein Lehrgeld, sondern es erhält die Kandidatin auch Kost, Logis und freie Wäsche. Bewerberinnen, die auf Verdienst angewiesen sind, können Stipendien erhalten unter der Bedingung, dass sie den Kurs in befriedigender Weise zu Ende führen, oder es kann bei guten Dienstleistungen einer Schülerin nach Schluss der Lehrzeit eine Gratifikation verabreicht werden. Im Winterhalbjahr, wo die Lehrkurse die Arbeitszeit verkürzen und überhaupt viele Kosten verursachen, auch während der zwei Probemonate, fallen solche Gratifikationen von vornherein weg.

Es werden interne und externe Schülerinnen aufgenommen. Die etwas verschiedenen Bestimmungen für beide Arten von Aufnahmen sind aus Verordnungen ersichtlich, die bei der Anmeldung verabfolgt werden.

Als untere Altersgrenze für den Eintritt in die Vorsteherinnenschule wurde das 25. Jahr angenommen. Jüngere Mädchen werden kaum für das verantwortungsvolle Amt die notwendige Autorität besitzen oder sie begeben sich selbst in eine für ihre Jugend zu ausgesetzte Stellung.

Aus naheliegenden Gründen beeinträchtigt diese Altersgrenze die Zahl der Anmeldungen. Viele Töchter, die sonst Lust für diese soziale Arbeit hätten, müssen sich früher für einen Beruf entscheiden und können nachher nicht mehr umsatteln. Immer wieder muss man Anfragen von jüngeren Mädchen abweisen, was einem sehr leid tut. Das veranlasste den Vorstand des Zürcher Frauenvereins zu einem teilweisen Entgegenkommen. Er wird künftig versuchsweise in begrenzter Zahl auch Töchter aufnehmen, die erst das zwanzigste Altersjahr zurückgelegt haben. Für Erlangung des Vorsteherinnendiploms müsste in diesem Fall ein späterer Wiederholungskurs in Aussicht genommen werden. Aufnahmebedingungen für diese Freiwilligen wären: guter Leumund, gute Gesundheit und einige Vorkenntnisse in Haushalt und Küche und die üblichen zwei Probemonate. Die Freiwillige hat sich der Hausordnung zu fügen und jede von ihr geforderte Dienstleistung willig zu verrichten. Sie wird nach Gutfinden auch in der Küche beschäftigt, darf aber nicht den Anspruch erheben, dass man sie in die Kochkunst eigentlich einführe, weil der Betrieb nicht für Kochkurse eingerichtet ist. Dagegen hat die Freiwillige Anspruch auf Kost und Logis durch den Frauenverein, freie Wäsche, die üblichen Freitage, Freistunden, 14 Tage Ferien und ein Anrecht auf den Besuch der Lehrstunden der Vorsteherinnenschule. Sie erhält auch zwei Dienstkleider, die beim Austritt wieder abgegeben werden.

Der Eintritt kann für die Freiwillige jederzeit erfolgen, am besten geschieht er mit 1. Mai. Tritt eine Freiwillige erst auf 1. Oktober ein mit dem Wunsche, an den Lehrstunden der Vorsteherinnenschülerinnen teilzunehmen, so hat sie beim Antritt Fr. 100 zu deponieren, die ihr wieder zurückerstattet werden, wenn sie das Freiwilligenjahr zur Zufriedenheit beendet hat. Bei guten Dienstleistungen sind bescheidene Gratifikationen auch hier nach vollendetem Dienstjahr nicht ausgeschlossen. Weitere Bestimmungen sind aus den Verordnungen ersichtlich, die bei der Anmeldung überreicht werden. Durch die auf diese Weise ermöglichte praktische Betätigung in einem alkoholfreien Hause und das

dadurch geweckte Verständnis für soziale Arbeit würden diese Mädchen für ihr späteres Leben gewiss viel gewinnen, auch wenn sie, durch andere Verhältnisse gebunden, den Beruf der Vorsteherin nicht ergreifen würden.

Alle aber, denen es vergönnt sein wird, für die Arbeit in der Wirtshausreform dauernd einzutreten, und die für die Befreiung unseres Volkes aus den Fesseln der unseligen Trinksitten freudig ihre Fähigkeiten und ihre Kräfte einsetzen, werden dadurch Tausenden zum Segen werden und ihr eigenes Leben reich machen.

Aufnahmsgesuche sind zu richten an die Präsidentin des zürcherischen Frauenvereins für alkoholfreie Wirtschaften, Fräulein Marie Finsler, Wolfbachstrasse 2, Zürich 7. S. O.

Aus schweizerischen Frauenkreisen.

Umschau.

J. Mz. — Die letzten Wochen vor Ostern gestatten stets Einblick in die mannigfaltigste Frauenarbeit, da sie den Zeitpunkt bilden, wo die Vereine mit Vorliebe ihre ordentlichen Hauptversammlungen abzuhalten pflegen, wo Rechenschaft geleistet wird über die Tätigkeit des Vorjahres. Aus allen Landesgegenden fliessen uns die Sektionsberichte des Schweizerischen gemeinnützigen Frauenvereins zu. Immer ausgeprägter tragen sie den Stempel der langen Kriegszeit. Aufgaben, die anfänglich als vorübergehend angesehen wurden, stellen sich nun als bleibend dar, und neue gesellen sich da und dort dazu. Es hat sich die gemeinnützige Frauenarbeit unter dem Einfluss des Krieges vertieft und erweitert; sie richtet, wie nie zuvor, hohe Anforderungen an Vorstände und Mitglieder. Erfreulich ist es, festzustellen, dass gerade die starke Anspannung der Kräfte eine gewisse Disziplin gezeitigt hat. Unsere Frauen haben sich daran gewöhnt, anzutreten, sobald der Ruf an ihre Hilfsbereitschaft ergeht. Einen Beweis hierfür bildete der *Berner Kartoffellag* vom 4. April, der trotz einer in Eile bewerkstelligten Organisation Dank der Hilfe der gemeinnützigen Frauen ein überraschend „*schwerwiegendes*“ Resultat erzielte. An der letzten Jahresversammlung des bernischen gemeinnützigen Frauenvereins machte Frau T.-R. die Anregung, dem Mangel an Kartoffelsaatgut durch eine Sammlung von Haus zu Haus zu steuern und den Ertrag an bedürftige Kartoffelpflanzer abzugeben. Diese Idee wurde von der landwirtschaftlichen Ortskommission aufgegriffen und in Verbindung mit der Sektion Bern der Verwirklichung zugeführt. Vertreter der Lehrerschaft, Pfadfinder, die Mädchenorganisation der „Hilfsbereiten“, Schüler und Schülerinnen der städtischen Schulen schlossen sich helfend an. In der Morgenfrühe des Sammeltages zogen mehrere Hunderte von Knaben und Mädchen unter bewährter Führung durch Stadt und Aussenquartiere, alle mit dem weissen Abzeichen der Sektion Bern des Schweizerischen gemeinnützigen Frauenvereins versehen. Weniger festlich als für einen Blümchentag — mehr kartoffelmässig hausbacken — wirkte die Ausrüstung; solide Leiterwagen, Säcke und währschafte Haushaltungskörbe gaben ihr das Gepräge. In strahlendem Sonnenschein huschten die fröhlichen, jugendlichen Sammler von Haus zu Haus, treppauf und ab. Leicht begreiflich gab es nicht bei jeder Wohnungstüre etwas zu holen, denn gar viele Familien finden sich heute ohne Kartoffeln und selbst bei den glücklichen Besitzern neigen

die Bestände dem Ende zu. — Aber trotzdem füllten sich die Körbe im Nu und unter wahrem Freudengeschrei konnte bald einmal ein Leiterwagen mit gefüllten Säcken zur Zentralstelle abziehen; kehrte er zurück, so stand auch schon der Ersatzwagen zur Abfahrt bereit. — In wenigen Stunden war das ganze Stadtgebiet abgesucht. — Im Gemeindegarten, wo die Kartoffelfuhren zusammenströmten, zählte man am Schlusse des Kartoffeltages 21,505 kg Saatgut, das nun unter der Aufsicht der landwirtschaftlichen Ortskommission von mittellosen Pflanzern verwendet wird. Die originelle Veranstaltung hat seither mancherorts — so in Thun und Solothurn — Nachahmung gefunden.

Auch in den beruflichen Frauenverbänden mit ihren abgegrenzten Zielen, zeigt sich intensiveres Leben. Der Kampf ums Dasein einerseits, das Vorrücken tüchtiger Berufsfrauen auf einen verantwortungsvollen und lohnenden Posten andererseits lassen die Vorteile einer gründlichen Berufsbildung stets schärfer hervortreten und lernen auch erkennen, welche Macht im Zusammenschluss liegt. Namentlich den Anfängern gewähren die Berufsverbände Wegleitung, Stütze und Halt. Berufstätige, welche sich der Organisation fern halten, kommen heute zu kurz. Als einer der jüngsten Berufsverbände begrüßen wir den Schweizerischen Gärtnerinnenverein, der, wie es sich denken lässt, vornehmlich ehemalige Schülerinnen von *Niederlenz* unter seine Flügel scharf; daneben nimmt er aber auch anderswo diplomierte, sowie Gärtnerinnen ohne Diplom auf, die sich über eine mehrjährige Praxis ausweisen können. Möge der junge Verband unter der gärtnerischen Obhut seiner ersten Präsidentin, Frl. *A. Gabathuler*, Kilchberg, reichlich blühen und Früchte in Fülle tragen!

Als rühriger Berufsverband erweist sich die *Sektion Bern der gewerblichen und hauswirtschaftlichen Lehrerinnen*. Im Vordergrund des Interesses steht bei ihr gegenwärtig die Frage, welche Stellung die Haushaltungslehrerin in der künftigen obligatorischen Mädchenfortbildungsschule des Kantons Bern und bei einer in Aussicht stehenden Revision des Unterrichtsplanes im 9. Schuljahr der bernischen Primarschulen erhalten soll. In fortschrittlichen Kreisen wird die Auffassung vertreten, dass das letzte Schuljahr der Volksschule für die Mädchen vornehmlich in den Dienst der Hauswirtschaft zu stellen sei, in dem Sinn, dass die üblichen Schulfächer sich den Anforderungen der Hauswirtschaft anzupassen hätten. Die vorliegenden Vorschläge der bernischen Schulsynode tragen diesem Standpunkt Rechnung, befriedigen aber die Haushaltungslehrerinnen nicht ganz. Einstimmig beschlossen sie daher in ihrer letzten Hauptversammlung eine Eingabe an die Schulsynode und zugleich ein Gesuch an den gemeinnützigen Frauenverein Bern, damit er ihre Petition unterstütze. Ihr Bestreben ist darauf gerichtet, sich in der Volksschule einen festen Platz zu sichern neben Lehrerin und Arbeitslehrerin. Ein ferneres Postulat der Haushaltungslehrerinnen bildet die baldige Verstaatlichung des Haushaltungslehrerinnenseminars Bern, damit das dort erworbene Diplom staatlichen Charakter erhält. Die langjährige Präsidentin des Vereins, Frl. *J. Schmid*, Haushaltungslehrerin in Biel, trat unter warmer Verdankung der geleisteten Dienste zurück und wurde ersetzt durch Frl. *Mettler*, Haushaltungslehrerin in Burgdorf.

Die im Zentralblatt angekündigten *Instruktionskurse für Referentinnen*, welche das schweiz. Volkswirtschaftsdepartement unter Mitwirkung des schweiz. gemeinnützigen Frauenvereins veranstaltete, haben in Lausanne, Zürich und Bern bei starkem Zuspruch einen befriedigenden Verlauf genommen. In gedrängter Form wurde den Teilnehmerinnen von tüchtigen Fachmännern und -frauen eine

Fülle von Stoff geboten. Die treffliche Wegleitung, welche sie überdies in Form einer Broschüre mitnehmen durften, wird ihnen bei ihren Vorträgen gute Dienste leisten. (Siehe Büchertisch.) Der Bernerkurs zählte zirka 120 Teilnehmerinnen aus den Kantonen Bern, Luzern, Solothurn, Aargau, Basel, Freiburg, Waadt, Zürich. In der lebhaften Diskussion, die nach den Vorträgen einsetzte, wurde besonders der Frage eines Zusammenwirkens von städtischen und ländlichen Frauenkreisen im Hinblick auf die Verwertung der Gemüseproduktion und der Produkte der Kleintierzucht Aufmerksamkeit zugewendet. Man erhielt den Eindruck, dass Bestrebungen für Anbahnung eines direkten Verkehrs von Konsumentinnen und Produzentinnen zu Stadt und Land Verständnis finden würden. Es ist zu hoffen, dass die Idee auf Bernerboden bald in Tat umgesetzt wird. Dem schweizerischen Volkswirtschaftsdepartement gebührt Dank dafür, dass es die Frauen zur Aufklärungsarbeit unter dem Volke herangezogen. Die Referentinnen haben bereits da und dort mit ihren Vorträgen begonnen. In Zürich ist ihnen in den *hauswirtschaftlichen Beratungsstellen* der Zürcher-Frauenzentrale eine praktische Hilfe erstanden. Diese Beratungsstellen bilden angesichts der täglich zunehmenden Komplikationen in der Lebenshaltung eine so ungemein zeitgemässe Einrichtung, dass sie wohl in Kürze auch anderswo auftauchen werden! Zum Schluss sei noch eines neuen Rechtes gedacht, das den Baselstädterinnen kürzlich zugefallen ist. In der letzten Session, am 29. März, beschloss der Basler Grosse Rat anlässlich der ersten Lesung der Revision der Bestimmungen über die gewerblichen Schiedsgerichte mit 61 gegen 30 Stimmen, den Frauen das Stimmrecht für die gewerblichen Schiedsgerichte zu erteilen.

Vom Büchertisch.

Die Hebung der pflanzlichen und tierischen Kleinproduktion und deren Verwertung im Dienste der Lebensmittelversorgung des Landes. *Herausgegeben vom Schweiz. Volkswirtschaftsdepartement.* Bezugsquelle: Buchdruckerei Blaser und Tschanz in Bern. Preis: Einzelne Exemplare 15 Rp. das Stück; über 20 Exemplare 10 Rp. das Stück. Versandt gegen Nachnahme oder Einsendung des Betrages nebst Porto.

Dieses kleine, vom Schweiz. Volkswirtschaftsdepartement unter Mitwirkung des Schweiz. gemeinnützigen Frauenvereins und einer Fachkommission herausgegebene Schriftchen ist zur Belehrung des Schweizervolkes, besonders der Frauen und Kleinproduzenten bestimmt. Es zeichnet sich durch eine einfache, populäre Schreibweise aus und kann darum allen Volkskreisen aufs beste dienen. In gedrängter Form bietet es eine Fülle von Anregungen und Aufklärung über zeitgemässe Vorkehren auf den Gebieten der Garten- und Hauswirtschaft und der Nutztierhaltung. Die einzelnen Abschnitte handeln von der wirtschaftlichen Lage der Schweiz zur Kriegszeit und der Bedeutung der hauswirtschaftlichen Arbeit der Frau für die Volkswirtschaft, von der Düngung kleiner Gemüsegärten unter Berücksichtigung der gegenwärtigen Verhältnisse, von der Bepflanzung des Gemüsegartens im Kriegsjahr 1917 (mit einem Bepflanzungsplan), von der Hauswirtschaft zur Kriegszeit, von der Nutztierhaltung ausserhalb des bäuerlichen Betriebes (Schweine-, Ziegen-, Schafe-, Geflügel- und Kaninchenhaltung, Bienenzucht). Möchte

das Schriftchen Eingang in jedem Haushalt zu Stadt und Land finden und da seinen Zweck erfüllen! Den Sektionen des Schweizerischen gemeinnützigen Frauenvereins sei es zur Verbreitung warm empfohlen!
J. Mz.

INSERATE

+ Blutarme! Nervogen +

sollten Sie anwenden bei Blutarmut, zur Auffrischung und Reinigung des Blutes. Wissenschaftlich und praktisch erprobt, durch massenhafte Zeugnisse. Ueberraschende Erfolge bei Kindern, speziell heranwachsender Jugend, jungen Frauen und Männern, bis ins Greisenalter. Angezeigt bei Nervenschwäche, nach Blutverlusten, körperlicher und geistiger Ueberanstrengung, Bleichsucht.

Kopfschmerzen aller Art. **Nervogen** ist von sehr angenehmem Geschmack. Fr. 3.— die Flasche. 181

Achten Sie genau auf den Namen **NERVOGEN**. Nur dies garantiert obige Erfolge. Verkauf durch die Apotheken, wo nicht zu haben, direkt durch die Apotheker **Siegfried** in Ebnat-Kappel (St. Gallen) oder **L. Siegfried** in Zürich, Clausiusstrasse 39.

„Ich kann ohne Nervogen nicht leben“, so schreibt uns einer unserer bekanntesten Schriftsteller der Gegenwart.

„Nervogen wirkt Wunder“, so schreibt eine Lehrerin. Ich habe schon unzählige Medikamente schlucken müssen, aber keines hatte so auffallend gute Wirkung wie Nervogen.

Nervogen ist ein ausgezeichnetes Heilmittel, wir haben es erfahren an unserem Kinde und können mit gutem Gewissen sagen, dass es andere Mittel übertrifft. So schreibt man uns tagtäglich. Original-Zeugnisse jedem Kunden zur Verfügung.

Ein Arzt schreibt: Ein Patient unserer Klinik, sehr blutarm, dessen Magen gar nichts mehr vertragen konnte, erhielt **Nervogen**, er erholte sich auffallend rasch. (10449 S.)

Ihr berühmtes **Nervogen** hat mir sehr gut getan, erbitte noch 4 Flaschen.

Die 7 von Ihnen bezogenen Flaschen **Nervogen** brachten eine geradezu ideale Wirkung. Die **Kopfschmerzen** sind spurlos verschwunden, die **Magenbeschwerden** haben völlig aufgehört. Trotz 17stündiger Arbeitszeit nahm ich in diesen Wochen 7 Kilo zu. Vor allem aber heilte mich **Nervogen** von einem nervenzerrüttenden Leiden, wo jede frühere Behandlung versagte. Es ist auch kein Rückfall eingetreten. Mit glückerfülltem Herzen spreche ich Ihnen meinen verbindlichsten Dank aus, usw. Wollen Sie mir wieder zwei Flaschen **Nervogen** zusenden.
S., 14. März 1917. Fr. K.

Erholungsheim
Stäfa :: am ::
Zürichsee
Pensionspreis Fr. 5.
Prospekte durch die Eigentümerin 180
Schwester Elsa Teleky.

Rechtschreibbüchlein
für
schweizerische Volksschulen
Herausgegeben von
Carl Führer, Lehrer in St. Gallen
1. Auflage innert 2 Wochen
vergriffen!
I. Heft: Unterstufe, 2.—4. Schuljahr, Einzelpreis 30 Cts.
II. Heft: Oberstufe, 5.—9. Schuljahr, Einzelpreis 45 Cts.
Partienweise billiger.
Verlag der Buchdruckerei
Büchler & Co., Bern.

'Dodo' Zitronen- u. Orangensaftzucker
(ges. geschützt) gibt in Wasser gelöst eine
erfrischende, naturreine Limonade
Unentbehrlich für Familie, Reise, Sport, Militär.
Überall erhältlich oder durch die Alleinfabrikanten **Gebr. Leuenberger, Bern**
JH 3059 B 56

Reeses Backwunder
macht Kuchen
grösser
lockerer
verdaulicher
Prakt. Gratis-Rezepte

Spezialgeschäft für
Corsets 180
O. HÜGENTOBLER
BERN 36 b Spitalgasse 36 b
(v. Werdt-Passage)
Abonnemente auf das 'Zentralblatt' nimmt entgegen die Buchdruckerei **Büchler & Co., Bern.**

Drucksachen
für den Geschäfts- und Privatverkehr liefert in kürzester Frist und sauberer Ausführung
:: Buchdruckerei ::
Büchler & Co.,
Marienstr. 8 Bern Kirchenfeld

Dr. Krayenbühls Nervenheilanstalt „Friedheim“

Zihlschlacht (Schweiz), Eisenbahnstation Amriswil, für
Nerven- und Gemütskranke, Entwöhnungskuren
(Alkohol, Morphium, Kokain usw.) Gegr. 1891. Sorgfältige Pflege
Hausarzt: Dr. Wannier. 170 Chefarzt: Dr. Krayenbühl.

Privat-Frauenklinik Sursee Kt. Luzern

werden stets Frauen zur Entbindung aufgenommen. Sorgfältige Pflege.
Prospekte zu Diensten.

155

Dr. med. Anna Bucher.

Körperlich und geistig Zurückgebliebene

finden in der sehr gesund gelegenen 154

Privat-Erziehungsanstalt Friedheim

in **Weinfelden**, Schweiz, (gegründet 1892) fachgemässe, sorgfältige Behandlung nach den neuesten Grundsätzen der Heilpädagogik. Vielseitige praktische Ausbildung. Gartenbau. Prospekte durch den Vorsteher **E. Hasenfratz.**

Illustrierte schweizerische

Schülerzeitung

Der Kinderfreund

im Auftrag des Schweiz. Lehrervereins herausgegeben von der Schweiz. Jugendschriftenkommission. — Redaktion: **Conr. Uhler, Dozwil (Thurg.)**.
Empfohlen von über 300 Zeitungen.

Abonnementspreis jährlich franko per Post nur Fr. 1.50, halbjährlich 75 Cts.

1 kompletter, hübsch gebundener Jahrgang Fr. 2. —
1 kompletter Jahrgang in Prachteinband Fr. 2.50.

Frühere Jahrgänge komplett gebunden, hübscher, illustrierter Band von 192 Seiten nur Fr. 1.30, Prachtband nur Fr. 1.80.

Bei Bestellung von 1 Abonnement und 1 letzten oder frühern Jahrgang zus. 50 Cts. Rabatt
Sammeldecke, hübsch ausgestattet, solid, mit Elastik versehen, zum Aufbewahren des jeweiligen laufenden Jahrgangs, nur 30 Cts.

Zu beziehen durch die
Buchdruckerei Bächler & Co., Bern.

Gehr. Aekermann, Tuchfabrikation, Entlebuch

Man achte genau auf diese Adresse 105

senden auf Verlangen bereitwilligst Muster von schönen ganz- und halbwoollenen Stoffen für solide Frauen- und Männerkleider.

Bei Einsendung von Wollsachen

billige Fabrikationspreise

Versende

an jede Dame meine sehr beliebten

Monatsbinden

aus weichstem Material, per Dtzd. à Fr. 8.50, ein gutschitzender, weicher Gurt à Fr. 1.20, unter Nachnahme. **Frau Affolter, Romanshorn, Hubhofgasse.** 183

Damentaschen

Brieftaschen 175

Portemonnaies

Zigarrenetuis

Schul-, Schreib- und Musikmappen

Schultaschen

empfiehlt das Spezialgeschäft

K. v. Hoven

Kramgasse 45 BERN

5% Rabattmarken

Seethaler

Confituren

sind der Stolz des
Hauses und der
höchste Genuss des
Feinschmeckers.

Conservenfabrik
Seethal A.G. in
Seon. (Aargau)

BOBF



Verlangen Sie in den einschlägigen Geschäften
Ihres Platzes überall ausdrücklich

SEETHALER
Confituren und Conserven

um sicher zu sein, das Beste zu erhalten. —

28

Schweizerische Landesausstellung in Bern

Grosser Ausstellungspreis
(Höchste Auszeichnung)