

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Gemeinnütziger Frauenverein

**Band:** 50 (1962)

**Heft:** 7

**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**

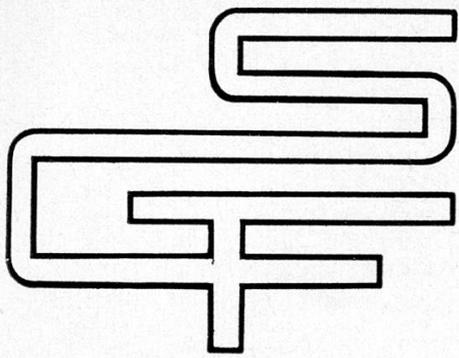
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **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.](#)

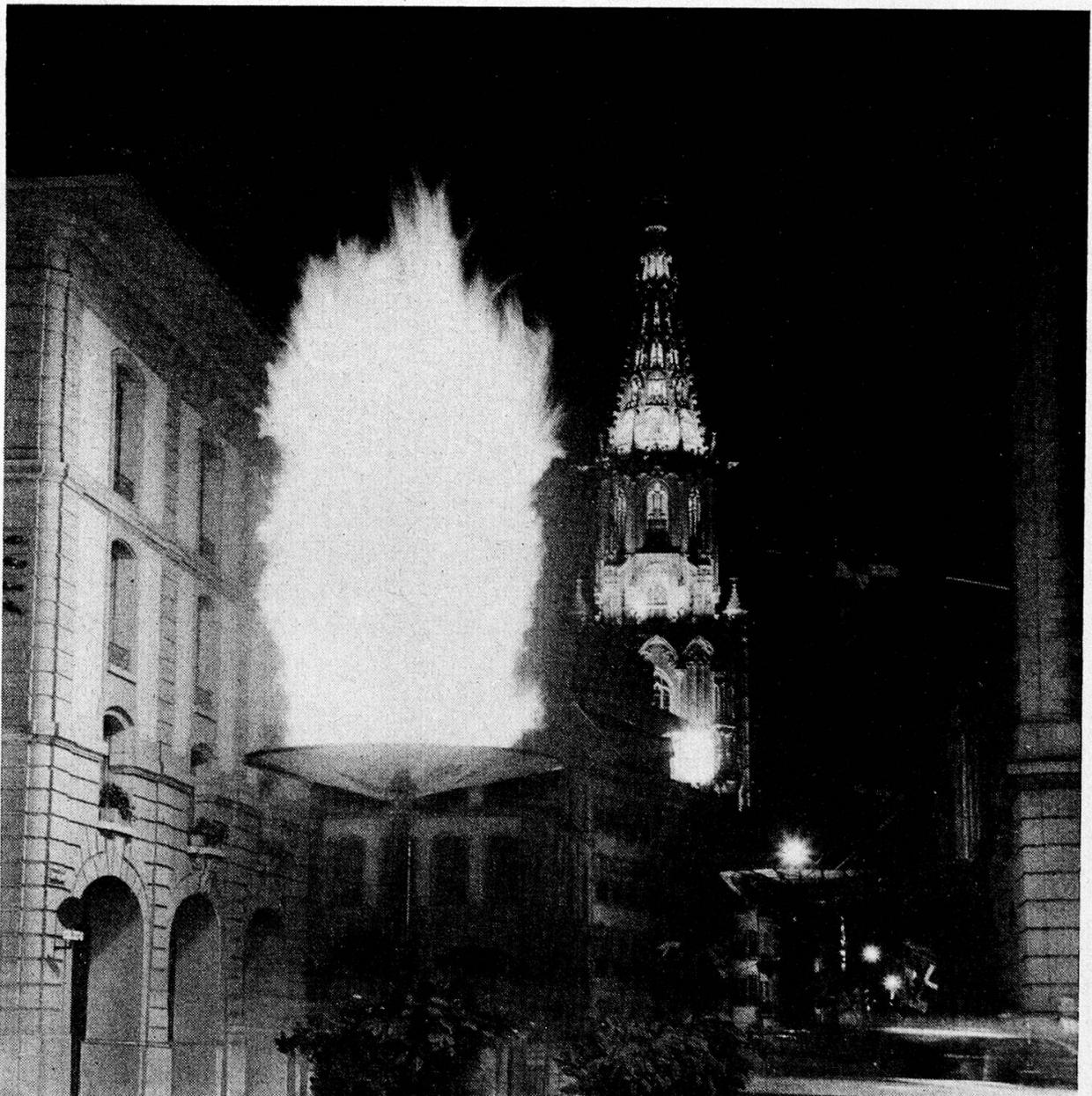
**Download PDF:** 25.11.2024

**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



1. August in der Bundesstadt

(Photo W. Nydegger)

Bern, 20. Juli 1962 50. Jahrgang Nr. 7



## Hotel-Restaurant EDEN-ELISABETH

GUNTEN, Thunersee (033) 7 35 12

Für Hochzeiten, Ausflug und Erholung. Sehr milde Lage am See. Aussichtsterrasse, Liegewiese. Gepflegte Küche. Auf Wunsch Diät. Für Erholungsbedürftige empfehlen wir speziell unsere beliebten Stärkungen ohne Preisaufschlag. Pension ab Fr. 17.—

Mit höflicher Empfehlung

Familie **R. Zimmermann**, Küchenchef

# Weißbürger

...die Quelle mit der großen Auswahl  
...das geschätzte Tafelwasser



**100% reiner Kaffee-Extrakt  
mit dem vollen natürlichen Aroma  
48-g-Dose nur 2.90 mit Rabatt**

in jedem **USEGO** Geschäft

## Aufklärung tut not!

Zwei hilfreiche Bücher:

für Knaben:

### **Dr. Herman N. Bundesen Vom Knaben zum Mann**

Ein Arzt berät die männliche Jugend. Mit 3 Abbildungen. 3. Auflage. Glasierter Einband **Fr. 9.80**

für Mädchen:

### **Dr. med. Edith Kent Vom Mädchen zur Frau**

Eine Ärztin berät die jungen Mädchen. Mit 8 Federzeichnungen im Text. Glasierter Einband **Fr. 9.80**

Durch jede Buchhandlung.

Wo nicht erhältlich, schreiben an:

### **Albert Müller Verlag**

Postfach 27, Abt. 3, Rüschlikon-Zürich

*Der Zentralvorstand bittet*

um Berücksichtigung der Inserenten unseres Zentralblattes. Ein gelegentlicher Hinweis bei Einkauf oder Wahl eines Ferienortes leistet uns, und damit unserer gemeinnützigen Aufgabe, große Dienste. Wir danken zum voraus für diese uns wertvolle Mithilfe.

Redaktion:

Frau M. Humbert, Gunten, Telefon (033) 734 09  
(Manuskripte an diese Adresse)

Frau Dr. H. Krneta-Hagenbach, Hallwylstr. 40,  
Bern, Telefon (031) 279 69

Abonnemente, Inserate und Druck:  
Büchler + Co AG, Seftigenstraße 310,  
Wabern-Bern, Telefon (031) 54 11 11  
Postscheck III 286

Jahresabonnement: Mitglieder Fr. 3.80;  
Nichtmitglieder Fr. 4.80

Die Zeitschrift erscheint monatlich. Nachdruck  
des Inhaltes unter Quellenangabe gestattet

Postscheck des Schweizerischen Gemeinnützigen  
Frauenvereins Va 174 Solothurn

Postscheck der Adoptivkinder-Versorgung  
VIII 24 270 Zürich

Aus dem Inhalt:

Der Tag der Besinnung . . . . .	145
Protokoll der 74. Jahresversammlung .	146
Jahresbericht der Schweiz. Brautstiftung	149
Jahresbericht der Diplomierungskommission . . . . .	149
Der Wunsch der «Sonnenhalde» . . . . .	150
Ferien in Irland (Schluß) . . . . .	151
Späte Kirschen . . . . .	154
Dr. med. Martha Friedl-Meyer † . . . . .	155
Ferienkurs der Heimatwerkschule . . . . .	155
Butter im Examen . . . . .	156
Das Schneiden der Schlingrosen . . . . .	158
Wann ist der Vitaminbedarf am größten? .	159

## Der Tag der Besinnung

Ist unser Bundesfeiertag nicht dem Tag vergleichbar, da der Bauer Rückblick hält auf die eingebrachte Ernte? Da er vielleicht, je nach Ortsgebrauch und Größe seines Betriebes, diese Zeit mit einem Erntefest abschließt. Und ist solch ein Erntefest nicht recht eigentlich ein Erntedankfest? Ernten ist ja immer mit Rückblick verbunden, und auf Getanes und Erreichtes rückblicken dürfen, wird meistens ja mit Danken verbunden. Auf das Ernten folgt bald einmal das Vorbereiten des Bodens für die Aufnahme der neuen Saat, die wiederum gehegt und gepflegt sein will und deren Frucht von neuem einzubringen und zu verwerten ist.

In unserm Staatsleben dürfen wir an diesem Tag, da der Hochsommer den Höhepunkt überschritten hat, füglich auch solchen Rückblick halten. Auch in den öffentlichen Fragen geht es darum, den Boden vorzubereiten, Gedanken und Wünsche, die hier Postulate und Motionen genannt werden mögen, wie Samen auszusäen, durch Gesetzesvorbereitung zu hegen, in parlamentarischen Beratungen und Abstimmungen einzubringen.

Aber auch hier kann es gelegentlich zu einer mageren oder gar keiner Ernte kommen. Vielleicht war die Arbeit in der falschen Richtung gegangen, die Zeit noch nicht gekommen oder das, was als neues Gesetz in greifbarer Nähe schien, zurückgelegt oder verworfen worden. Dann heißt es auch hier, warten können und, wenn der Augenblick gekommen ist, von neuem wieder von vorn anfangen. Boden, Maschinen, Saatgut und Arbeitseinsatz sind eben auch hier nicht alles. Nicht umsonst steht über unserer Bundesverfassung eingangs das Wort:

Im Namen Gottes des Allmächtigen!

In seinem Namen sollen aber nicht nur unsere Verfassung als Grundgesetz, sondern auch alle jene Pflichten und Rechte, die sie uns zuerkennt, angewendet werden. In Dankbarkeit auch für unser Zusammenleben im behüteten Vaterland.

*M.H.*

# Protokoll der Verhandlungen der 74. Jahresversammlung

15./16. Mai 1962 in Bern

Der Einladung zur Teilnahme an der Jahresversammlung in Bern haben mehr als 600 Frauen Folge geleistet. Die Zentralpräsidentin, Frau M. Humbert, Gunten, freute sich, die so zahlreich erschienenen Delegierten und Gäste im Großen Casinosaal zu begrüßen. Leider ist die Präsidentin der Sektion Bern, Frau G. Hadorn, erkrankt. Frau Humbert wünscht ihr im Namen aller Anwesenden recht gute Genesung.

Frau Fürsprech Jäggi überbringt als Vizepräsidentin die Grüße der Gastsektion und heißt alle Anwesenden herzlich willkommen.

Das im «Zentralblatt» vom Juni 1961 veröffentlichte *Protokoll* der Jahresversammlung 1961 wird genehmigt und verdankt.

Frau Schild, Grenchen, Quästorin der Zentralkasse und der verschiedenen Fonds, erläutert kurz die Rechnung der Zentralkasse. Im «Zentralblatt» vom März dieses Jahres sind Rechnungsauszüge von Werken des Vereins: Adoptivkinderversorgung, Aktion Bergbevölkerung, Brautstiftung, Diplomierung langjähriger Hausangestellter, «Zentralblatt» erschienen. Die Rechnung der Gartenbauschule Niederlenz wird erst am Ende des Schuljahres abgeschlossen. Die *Rechnungen* werden einstimmig gutgeheißen, und die Zentralpräsidentin dankt den Rechnungsführerinnen herzlich.

Die *Beiträge*, wie sie jährlich zu Lasten der Zentralkasse entrichtet werden:

Gartenbauschule Niederlenz .....	1500.—
Adoptivkinderversorgung .....	1000.—
Schweizerische Pflegerinnenschule .....	500.—
Stiftung Ferienheim «Mutter und Kind» ....	500.—
Durchgangsheim für Pflegekinder, Frutigen ..	100.—
Pestalozzi-Heim Neuhof, Birr .....	100.—
Flüchtlingsheim Pelikan, Weesen .....	100.—

finden die Zustimmung der Anwesenden. Mit Rücksicht auf den seit Jahren unveränderten Jahresbeitrag von 30 Rp. pro Mitglied müssen auch die ordentlichen Beiträge gleichbleiben.

Der *Jahresbericht* der Zentralpräsidentin ist ein Rückblick auf ein vollbefruchtetes Vereinsjahr. Der Bericht wird im Wortlaut im «Zentralblatt» und im Generalbericht erscheinen. Der Jahresbericht wird einstimmig genehmigt und von Frau Bütler herzlich verdankt.

## Wahlen

Die Mitglieder der Krankenpflegekommission der Schweizerischen Pflegerinnenschule in Zürich sind durch die Jahresversammlung des Schweizerischen Gemeinnützigen Frauenvereins zu wählen. Neu in diese Kommission sind vorgeschlagen:

Frau Dr. jur. Claudia Wenger-Schrafl, Zürich

Frau Elisabeth Kind-Störchlin, Zürich

Fräulein Dr. phil. Elisabeth Rorschach, Zürich

und von den Delegierten einstimmig gewählt.

*Anträge, Mitteilungen und Verschiedenes.* Anträge sind innert der in den Statuten festgelegten Frist keine eingegangen.

Kurz vor der Jahresversammlung hat sich der Frauenverein

### *Erlenbach im Simmental*

entschlossen, dem Schweizerischen Gemeinnützigen Frauenverein als *Sektion* beizutreten. Die Anwesenden begrüßen diese neue Sektion mit Akklamation.

Das Flüchtlingsheim Pelikan in Weesen und die «Sonnenhalde» in Waldstatt sind auch dieses Jahr nach Wünschen gefragt worden, die von den Gemeinnützigen erfüllt werden könnten. Der «Pelikan», mitten im Umbau begriffen, wird sich später äußern. Die «Sonnenhalde» wünscht Besteck einer besondern Marke und Wäsche. Die Wünsche des «Pelikans» und die Details für Besteck und Wäsche für die «Sonnenhalde» werden im «Zentralblatt» veröffentlicht.

Im diesjährigen April-«Zentralblatt» wies die Zentralpräsidentin in «Unsere Verbindungen zum Schwesternberuf» auf den am 5./6. Oktober 1962 in Zürich stattfindenden Basar der Veska-Stiftung hin. Der Schweizerische Gemeinnützige Frauenverein ist im Patronatskomitee vertreten. Die Sektion Zürich wird den genannten Basar durch einen Schürzenstand und das Buffet unterstützen, und Frau Großmann, Präsidentin der Sektion Zürich, bittet die Gemeinnützigen aller Sektionen um ihre Mithilfe. Sie bittet um Schürzen jeder Art, auch Stoff für Schürzen wird angenommen, und alles kann an Veska, Haushaltungsschule, Zürich 32, Zeltweg 21 a, gesandt werden. Auch kleine Säcklein sind willkommen; sie werden dann gefüllt mit geschenkten Kosmetikartikeln. Fertige Größe: ein Viertelbriefbogen.

### *Nach Schluß der Verhandlungen*

fahren die Gemeinnützigen in 17 Cars der PTT zu verschiedenen Alterssiedlungen (Holligen, Zähringer, Egelmoos) der Sektion Bern, worüber Frau Fürsprech Hadorn an der Jahresversammlung in Montreux 1961 sehr eindrücklich gesprochen hatte. Infolge der großen Beteiligung kann jede Siedlung nur von einem Drittel der Teilnehmerinnen besichtigt werden. Angeregt und den Unternehmungsgeist der Berner Frauen bewundernd, entsteigen die Gemeinnützigen den gelben Cars. Sicher befaßten sich auf der Rückfahrt viele Frauen mit Planen solcher Alterssiedlungen. Solche Aufgaben, wie sie die Berner Frauen vorbildlich gelöst haben, sind nur da möglich, wo tatkräftige Frauen auf die großzügige Unterstützung der Behörden rechnen können.

Im festlich geschmückten Großen Casinosaal versammeln sich Vertreter der Behörde, des Radios, der Presse, Abgeordnete befreundeter Organisationen und die Delegierten aus der ganzen Schweiz zum gemeinsamen Nachtessen. Anschließend sprechen Herr Großrat M. von Wattenwyl im Namen der Behörde und Herr Pfarrer Böni namens der Schweizerischen Gemeinnützigen Gesellschaft. Beide Redner würdigen die Arbeit der gemeinnützig tätigen Frauen. Die gediegene Abendunterhaltung wird eingeleitet durch Liedervorträge von Katharina Brun, Sopran, am Flügel begleitet von Janka Brun. Lieder von Franz Schubert, Johannes Brahms und Robert Schumann erfreuen die Zuhörerinnen. Die Künstlerinnen wissen durch ihre mit viel Einfühlungsvermögen vorgetragenen Darbietungen die Herzen zu fesseln, und warmer Beifall läßt sie den Dank der Gemeinnützigen erkennen. Im zweiten Teil des Programms singen, tanzen und sprechen Mitglieder der Bernischen Vereinigung für Tracht und Heimat.



## Jahresbericht 1961 der Schweizerischen Brautstiftung

Wenn zu Ende des Jahres von ehemaligen Bräuten vereinzelte Neujahrskärtchen ins Haus schneien, so spürt man aus ihren Zeilen so recht, wie viel Freude wir mit unseren praktischen Gaben bereiten können. Wie glücklich schätzt sich nun eine junge Frau in Safen, daß sie mit den schmucken elektrischen Pfannen und einem Duromatic-Topf die Mahlzeiten bereiten und ihre Wäsche mit dem praktischen Reglereisen bügeln kann. Dies war nebst zwei schönen Wolldecken das Aussteuer-geschenk unserer Stiftung. Zehn Bräuten aus verschiedenen Kantonen der deutschsprachigen Schweiz konnten wir wiederum mit Wäsche- oder Küchenartikeln große Freude bereiten. Es hatte darunter auch Töchter in gesetzterem Alter, die, da sie für ihre Eltern und die Ausbildung der jüngeren Geschwister zuerst besorgt waren, keine großen Ersparnisse für sich auf die Seite legen konnten. Solch selbstlosen Töchtern den Schritt in die Ehe zu erleichtern, ist der Zweck der Brautstiftung. Im vergangenen Jahr 1961 legten wir für die verschiedenen Gaben Fr. 2172.90 aus. Es war für unsere Institution ein recht erfreuliches Jahr. Gleich zu Beginn durften wir zwei Vermächtnisse entgegennehmen, von Frau Christine Tschudi-Freuler, Schwanden, Fr. 1000.— und von Frau Rosette Lutz-Mosimann, Heiden, Fr. 200.—. Als Weihnachtsgabe empfangen wir Fr. 100.— von den beiden Churerinnen, die im vergangenen Jahr, nachdem sie von der Freude, die wir manch bedürftiger, selbstloser Braut machen dürfen, gehört und anlässlich einer Adventsfeier für uns gesammelt hatten. Als Kranzenthhebungsspenden ging ebenfalls ein recht ansehnlicher Betrag ein. So erreichten die Einzahlungen die schöne Summe von Fr. 1510.—. Die Zinsen der Wertschriften und die Verrechnungssteuer per 1959/60 betragen Fr. 2087.65. Nebst Fr. 2172.90 für die Aussteuern hatten wir Spesen für Stempel- und Depotgebühren von Fr. 55.—. Die Abrechnung schließt mit einem Überschuß von Fr. 1369.75 ab. Wir beenden den Bericht mit dem warmen Dank an alle Geber und Freunde unserer Stiftung und mit der Hoffnung, daß die Sympathien, deren wir uns erfreuen durften, uns auch weiterhin erhalten bleiben mögen.

*E. F.-H.*

## Diplomierungskommission des SGF

*Jahresbericht 1961/62*

Bei einem ersten Vergleich mit dem letztjährigen Bericht über die Diplomierung treuer Hausangestellten fällt sofort ins Auge, daß ein merklicher Rückgang der Anmeldungen zu konstatieren ist. Dieser Rückgang von rund 60 Anmeldungen ist nicht nur auf die Erscheinung des Mangels an Angestellten zurückzuführen, sondern auch auf den Umstand, daß es Sektionen gibt, die die Diplomierung nur alle zwei Jahre durchführen. Wir dürfen uns also doch freuen, daß dieses Jahr wieder 700 Auszeichnungen zur Anmeldung kamen. Die größte Differenz ist bei den Diplomen für fünf Jahre und bei den Ehrengaben festzustellen, während sich die anderen Auszeichnungen so ziemlich im Rahmen des letztjährigen Umsatzes bewegten und die Ehrendiplome für 25 Jahre genau die gleiche Anzahl von 60 erreichten.

Wir freuen uns ferner darüber, daß die Diplomierungskommission ihrerseits

54 Angestellten, die 30 bis 60 Jahre lang der gleichen Familie treue Dienste leisteten, zusätzlich eine Ehrengabe verabreichen durfte. Einige fast lebenslängliche Dienstverhältnisse gereichen Angestellten wie Arbeitgebern zur Ehre.

Auch dieses Jahr waren wieder zwei Drittel der Diplomierten in der Schweiz heimatberechtigt, während sich Deutschland und Italien mit je 62 Anmeldungen die Waage halten. Dazu kommen noch 55 Österreicherinnen, 2 Ungarinnen und je eine Angestellte aus Belgien, Frankreich, Liechtenstein und der Tschechoslowakei.

Vom Dezember bis Ende Januar und anfangs Februar fanden an verschiedenen Orten spezielle Veranstaltungen statt, zu denen die Diplomierten eingeladen wurden. Bei diesen Gelegenheiten fehlt es nie an anerkennenden Worten seitens der Veranstalter für die geleistete treue Arbeit, die während langer Jahre in Familien, Anstalten und Krankenhäusern geleistet wird. Die Tagespresse verfehlte manchenorts ihrerseits nicht, solche Veranstaltungen zu erwähnen, was einer weiteren Anerkennung in der Öffentlichkeit gleichkommt.

Meinen Mitarbeiterinnen gebührt mein herzlichster Dank. Sie haben alle wieder viel Kleinarbeit geleistet, bis alle Anmeldungen auf ihre Richtigkeit geprüft waren und bis alle Auszeichnungen an Ort und Stelle waren.

In Solothurn hat Frau L. Emch-Amstutz Fräulein Ziegler – die entlastet zu werden wünschte und der auch an dieser Stelle der beste Dank für ihre langjährige Mitarbeit ausgesprochen sei – abgelöst und ist bereits mit der Arbeit recht gut vertraut.

Mit meinem nochmaligen Dank an alle Mitarbeiterinnen verbinde ich den Wunsch, es möge uns beschieden sein, diese Arbeit auch 1962/63 im gewohnten Rahmen weiterführen zu können. E. H.-F.

## Der Wunsch der «Sonnenhalde»

An der Jahresversammlung in Bern wurde in Aussicht gestellt, daß der Wunsch des Mütter- und Kindererholungsheims Sonnenhalde in Waldstatt diesmal im «Zentralblatt» bekanntgegeben würde. Es ist ja zu einer von der «Sonnenhalde» hochgeschätzten Tradition geworden, daß hier und dort eine Sektion diesem Werk einen Wunsch erfüllt.

Diesmal sind *zweierlei* Sachen besonders erwünscht: *Besteck*, Marke Christoffle, versilbert, Baguette 5101, und zwar Kaffeelöffel, Dessertmesser, große Messer, große Gabeln und große Löffel. Es ist wohl am zweckmäßigsten, daß ein Frauenverein, wenn er im Prinzip entschlossen ist, einem Besteckwunsch nachzukommen, sich bei einem Lieferanten erkundigt, um dann zu beschließen, was etwa ins vorgesehene Geschenkbudget für die «Sonnenhalde» hineinmag. Fräulein Heer, Vorsteherin in der «Sonnenhalde», Waldstatt, wird auf Anfrage hin gern mitteilen, was von andern Sektionen bereits übernommen worden ist.

Einfacher ist es mit dem andern Wunsch: Barchentwindeln, mit MK rot gezeichnet.

Freudiges Schenken und frohes Entgegennehmen für einen minder begünstigten Mitmenschen – ist uns das nicht besonders lieb? M. H.

## Ferien in Irland

Von Gertrud Müri

(Schluß)

*Galway*

Durch grünes, fettes Weideland, wo friedliches Vieh grast, fahren wir westwärts. Das Land wirkt wie ein großer Park, dank den schönen Baumgruppen und Grünhecken. Oft ist die Straße von Bäumen begleitet. Wir kommen bei größeren und kleineren Seen vorbei, Lough (sprich «Loch»), und treffen zum erstenmal den Shannon, den «größten und längsten Fluß der Britischen Inseln». Sein Lauf ist länger als 300 km. Wir fahren durch kleine Landstädte (langgezogene keltische Straßensiedelungen), wo meist gerade Viehmarkt stattfindet. An einem flachen, stillen See ist Mittagspause. Der See hat bewegte Ufer, die ganz von niederem Gebüsch umwachsen sind. Nirgends ein Haus. Ein paar Segelboote sind am Ufer verankert, und drei badende Kinder spielen. Nach geruhsamem Mittagessen fahren wir weiter nach Westen. Die Landschaft ändert sich allmählich: die Bäume werden spärlicher, statt Grünhecken sind es hier Steinmäuerchen, und man sieht kein Großvieh mehr, nur noch Schafe, viele Schafe – weiße und schwarze und doppelfärbige; an zwei Orten wird gerade geschoren. Die frisch geschorenen Schafe sehen aus wie hochbeinige Schweinchen! Auch die großen «estates» mit ihren prächtigen Naturparks werden seltener. Wir kommen über ein Flößchen, in dem schon Ebbe und Flut sich bemerkbar machen. Auch in der Luft spürt man schon das Meer! Die Sonne hat sich hinter Wolken versteckt; es wird kühler und der Wind immer stärker. Große, schwarze Vögel (Raben?) staken steifbeinig über die kargen Weiden oder flügeln schwerfällig in geringer Höhe davon. Es regnet, als wir in der grauen Stadt am Meer einfahren, und mit Behagen läßt man sich in dem hübschen Hotelzimmer nieder und freut sich auf das Dinner im eleganten Speisesaal.

Sonntag morgen. Nach herrlichem Schlaf wache ich auf, es ist heller Sonnenschein, und große Möwen fliegen kreischend am Fenster vorbei. Ein Blick auf die Uhr: 8.30! Schnell aus dem Bett! Ich will doch noch etwas von diesem schönen Morgen profitieren! Als ich mir die Uhr ums Handgelenk lege, ist es – ein Viertel vor 6 Uhr! Ich hatte – schlaftrunken – die Uhr um 90 Grad verdreht angeschaut. Nun, um so besser! Es ist Juni, und die Tage sind hell und lang (um so mehr, als wir hier so weit im Norden sind). Der Hotelportier läßt mich kopfschüttelnd und etwas brummig zum Haus hinaus. Ich gehe durch die sonntäglich stillen Straßen. Keine Menschenseele ist zu sehen; nur einer Katze und einem Hund begegne ich. In der Morgensonne wirkt die Stadt gar nicht mehr grau. Alles ist sauber und blank, vom Meerwind gefegt. Die Häuser sind niedrig, nur die grausilberne Church of Ireland ragt darüber hinaus. Das Gittertor ist noch verriegelt und mit einer Kette verhängt. Am Stadtrand komme ich zum Fluß. Auf der Brücke bleibe ich stehen: man soll hier die Lachse flußaufwärts schwimmen sehen – ich sehe aber keine. Entlang den Vorortshäusern mit sauberen Gärten wandere ich westwärts dem Meerarm entlang. Immer noch kein Mensch! Es ist Ebbe, ich gehe auf dem glatt-weichen Sand und suche kleine Muscheln und Seeschnellen. Nach einer guten Stunde komme ich nach Salthill, einem kleinen, schmucken Badeort. Da sind nun schon einzelne Menschen

sichtbar. Aus einem Haus neben mir tritt eine jüngere Frau. Über dem Haar trägt sie ein schwarzes Schleierchen. Sie spricht mich freundlich an, und wir gehen ein paar Schritte zusammen. Dann biegt sie zur Kirche ab: "Good morning, Madam, I will say a prayer for you." Wie lieb! Ich komme mir ganz banal vor mit meinem Wunsch für einen guten Sonntag.

Galway ist die Hauptstadt der irischen Sprachbewegung: sie haben sogar eine eigene Fakultät für irische (keltische) Sprache hier. Die Straßen sind nur irisch angeschrieben, in dieser ornamentalen altfränkischen Schrift. Wenn man vor gewissen zwei Türen steht, an deren einer «fir» und an der andern «mná» steht und man nicht weiß, welche die richtige ist, kommt man sich dumm vor. Nicht einmal ein behostes oder berocktes Toggeli ist aufgemalt für «Analphabeten»!

Galway war einst (vor Cromwells Zeit) eine bedeutende Hafenstadt. Sie stand in regen Handelsbeziehungen, vor allem zu Spanien. Davon zeugen heute noch das halb verfallene «spanische Tor» und andere spanische Bauten; auch soll man unter der einheimischen Bevölkerung Leute von spanischem Typus antreffen.

In Galway erzählt man sich folgende Geschichte: Im Jahre 1493 segelte John Lynch Fitz Stephen, Bürgermeister von Galway, nach Spanien, um die Handelsbeziehungen zwischen jenem Land und seiner Heimatstadt zu verbessern. Er wurde gastfreundlich aufgenommen von einem reichen Kaufmann namens Gomez, dessen Sohn, einen hübschen jungen Spanier, er als Gast mit sich heim nach Irland nahm. Lynch hatte einen Sohn, Walter; die beiden jungen Männer wurden Freunde. Walter liebte ein junges Mädchen, Agnes, deren Vater, ein Kaufmann in Galway, perfekt Spanisch sprach und erfreut den jungen Spanier in seinem Haus willkommen hieß. Walter Lynch wurde von tödlicher Eifersucht ergriffen, und eines Tages, in der Tiefe seiner Leidenschaft, erdolchte er den Spanier und warf seine Leiche ins Meer. Walter wurde verhaftet und gestand seine Schuld. Sein Vater als Bürgermeister verurteilte ihn zum Tode. Aber kein Mann in Galway wollte den Jüngling hinrichten. Die Volksmenge wollte ihn befreien; aber bevor dies getan werden konnte, hängte Lynch seinen eigenen Sohn vor aller Augen. Danach ging Lynch in sein Haus und wurde von keinem lebenden Menschen mehr gesehen. Durch welche seltsame Bedeutungsveränderung kam der Ausdruck «Lynchjustiz» dazu, die Rache des Pöbels an einem Verbrecher zu bedeuten?

#### *Nachmittagsfabrt nach Connemara*

Ein einsamer, wilder, dünnbesiedelter Landstrich! Ernste Torfmoore mit schön geschichteten Torfbergen. Auf alten Grabstücken – sie liegen tiefer als das umgebende Land – winken die weißen Samenfähnchen des Riedgrases. Magere Weiden mit Schafen und Lämmchen. Hie und da noch ein blühender Ginsterbusch. In Irland sagt man: «Wenn der Ginster blüht, ist die Zeit der Liebe!» Aber mein Bekannter sagte lächelnd: "There are blossoms the whole year round!" – Vereinzelte Cottages mit schützenden, tief hinunterreichenden Strohdächern. Kletterrosen blühen an den weißgetünchten Hausmauern, in den kleinen, schmalen Gärtchen ein bunter Flor von Rittersporn, Mohn, Bartnelken usw. Lange Hecken von wilden Fuchsien, mit intensiv roten kleinen Blüten über und über behangen, begleiten zeitweise die Straße. Dann wieder übermannshohe, rotlila blühende Rhododendrenbüsche: gesegnet der Golfstrom, der dieser nördlichen Insel diese reiche Flora schenkt!

Hundert bis zweihundert Meter hohe kahle, grün-braune Rundhöckerhügel, dazwischen Paßsträßchen und «Loughs» mit ganz kahlen Ufern, das Wasser grau und von Windrippeln bewegt. Ein größerer See mit vielen, zum Teil bewaldeten Inseln wirkt ganz nordisch.

Zerzauste kleine Esel, bescheiden und demütig, grasen am Wegrand. "They've got their day off!" sagt unser irischer Führer. «Weil es Sonntag ist, haben sie auch frei.»

### *Killarney*

Was ist? Was sind das für merkwürdige Geräusche? Ich sperre meine Augen auf und blicke um mich: das Hotelzimmer liegt in Morgenhelle da. Ich richte mich auf im Bett. Durch die offene Balkontüre sehe ich zwei Pfaue ihre Morgentoilette und -gymnastik machen. Sie beugen und strecken ihre schlanken, blaugrünen Hälse, machen schnelle Schrittlein vorwärts und rückwärts, indem sie ihr farbenschillerndes Federrad halb auf- und zuschnellen und kleine heisere Schreie ausstoßen. Ich gehe leise zur Türe und schließe sie: ein allzu intimer Besuch dieser der Hera heiligen Vögel würde mich in Verlegenheit bringen.

Nach dem herrlichen irischen Frühstück (cereals – den Fisch überhüpfe ich als echte Landratte –, eggs and bacon, toast and butter, Orangenmarmelade und goldbrauner, duftender Tee – nicht nur im Grand-Hotel, auch in dem kleinsten Dorf-Inn bekommt man in Irland den herrlichsten Tee!), also nach dem Frühstück wandere ich unter den hohen alten Bäumen die sanft geneigte Straße hinunter zum Eingang



Eine typisch irländische Landschaft in einem der zahlreichen Täler

(Photo: Irish Tourist Association Inc., O'Connell St., Dublin.)

der «Muckross Estate». Dieses riesige Landgut (10 000 acres) wurde der irischen Regierung von den früheren Besitzern, einer Familie in Kalifornien, als Nationalpark geschenkt. Durch ein hohes, breites Gittertor tritt man ein, bezahlt dem Wärter einen kleinen Obolus für das «ticket» und – dein ist das Paradies auf Erden! Stundenlang kann man durch diesen schönsten Naturpark wandern, ohne Menschen zu begegnen. Vor 100, 200 Jahren, oder was weiß ich, wurde hier gerodet, wurden Wege angelegt, Brücklein über den klaren Bach geschlagen, Wiesen angelegt mit ein paar Schattenbäumen für das friedlich weidende Vieh. Entlang des Baches wachsen bis 4m hohe Rhododendren. Sie blühen reich, scharlachrot bis lilarot. Feuchte Wiesen voll gelblühender Iris, roter Fingerhut mit seinen hoch gestaffelten Blüten, riesige Farne, wilde Fuchsia in Hecken, kleine, wohlriechende Orchis, Hagrosen und so fort. Das Schöne an diesem Park ist, daß er sich selbst überlassen scheint. Es wird nichts oder wenig an den Wegen gemacht, Gras wächst darauf; die wildere Natur hat den Eingriff der Menschen «neutralisiert», die wilderen Pflanzen haben zum Teil die Kulturpflanzen überwuchert.

Durch das lichte Blätterdach träufelt Sonne, Bienen summen, Vögel zwitschern, es duftet nach Harz und dürrer Fichtennadeln. Über ein kleines Fußweglein, das sich durch den Wald schlängelt, komme ich plötzlich an einen See. Bewaldete, bebuschte Ufer, nirgends ein Haus zu sehen. Draußen im See eine kleine bewaldete Insel, in ihrer Nähe zwei Ruderboote mit einem Angler darin: Inbegriff friedlicher Beschäftigung, Einladung zur Besinnlichkeit.

Drei Seen mit Inseln, Halbinseln, Klosterruine, alter Burg liegen eingebettet in Hügeln und Bergen; alles gehört zur «Muckross Estate».

KILLARNEY, ich schreibe deinen Namen mit großen Buchstaben! Wer das irdische Paradies finden möchte, hier bei KILLARNEY ist es zu finden!

## Späte Kirschen

Vielleicht sind sie schon lange nicht mehr so sehnsüchtig erwartet worden wie dieses Jahr, wo wetterbedingtes langsames Wachstum auch die andern Früchte ungewöhnlich spät zur Reife brachte. Und nun werden vielenorts die Haupternte und die Ferienzeit zusammenfallen! Der Markt wird reichlich versorgt sein in einem Augenblick, da viele Hausfrauen vom Angebot der entsteineten Kirschen keinen Gebrauch machen können, weil sie fern ihrer häuslichen Küche in den verdienten Sommerferien weilen.

Ist es so ganz und gar ausgeschlossen; daß man etwa auch füreinander einspringt? Daß man nicht nur für sich selber; sondern auch für eine ferienabwesende Hausmutter aus dem Verwandten-, Freundes- oder Nachbarschaftskreis Kirschen miteinkocht oder heiß einfüllt? Verlangen kann man das von niemandem – aber anbieten.

Hoffen wir, daß auch in unsern Gaststätten frische Kirschen möglichst oft als Nachtisch aufgestellt werden. Es ist das zudem sehr arbeitssparend.

Solidarität gegenüber der Landwirtschaft, Einstehen für möglichst brennlose Verwertung der Kirschenernte, praktische Bewährung des Gemeinschaftssinns unter uns Frauen – sie alle weisen in die gleiche Richtung, wie wir unser Teil dazu beitragen können, daß auch späte Kirschen den Anschluß nicht verpassen. *M.H.*

## Dr. med. Martha Friedl-Meyer †

Eine große und bewegte Trauergemeinde nahm am 27. Juni 1962 Abschied von Frau Dr. Martha Friedl-Meyer, ehemaliger Chefärztin der Schweizerischen Pflegerinnenschule in Zürich. Auf Ende letzten Jahres trat Frau Dr. Friedl in den verdienten Ruhestand, mußte sich aber leider schon Ende April in Spitalpflege begeben. Am 22. Juni 1962 wurde sie dann von einem schmerzvollen Leiden erlöst.

An der Trauerfeier in der mit wunderschönen Blumen geschmückten Kirche Balgrist zeichneten in feinsinniger Weise Fräulein Dr. Lüscher als Kollegin und Frau Dr. Hegglin für die Krankenpflegekommission des Schweizerischen Gemeinnützigen Frauenvereins und des Leitenden Ausschusses der Pflegerinnenschule das Lebensbild der lieben Verstorbenen.

Frau Dr. Martha Friedl-Meyer wurde als Tochter eines Russen und einer Zürcherin im Jahre 1891 in Moskau geboren. Mit zahlreichen Geschwistern verlebte sie dort eine glückliche Jugendzeit. In Moskau studierte die junge Tochter Medizin und fühlte sich schon als junge Assistentin zur Chirurgie hingezogen. Während der Revolution floh ihre Familie nach Zürich. Hier war Frau Dr. Friedl Assistentin, zugleich aber während mehrerer Semester auch wieder Studentin, da sie, um in der Schweiz Ärztin zu sein, auch das schweizerische medizinische Staatsexamen machen mußte.

Am 1. Januar 1933, nach elfjähriger Ausbildung an der Chirurgischen Universitätsklinik unter Prof. Clairmont, übernahm Frau Dr. Friedl die Leitung der Chirurgischen Abteilung der Pflegerinnenschule. Am 1. September 1945 übernahm sie auch die Pflichten der Chefärztin, und gleichzeitig wurde ihr die Führung der allgemeinen Gynäkologischen Abteilung übertragen. Sie hat die ganze Arbeitslast als eine selbstverständliche Aufgabe gemeistert und mit Weitblick ihre Dispositionen getroffen. So hatte sie auch in ruhiger Überlegung allmählich ihre Abteilungen der Führung jüngerer Kräfte übertragen und seit 1955 nur das Amt der Chefärztin innegehabt.

Frau Dr. Friedl-Meyer hat ihre ganze Arbeitskraft, ihre außergewöhnlichen ärztlichen Fähigkeiten und den unvergeßlichen Charme einer temperamentvollen Persönlichkeit während Jahrzehnten der Pflegerinnenschule zur Verfügung gestellt. Dafür sind wir ihr zu tiefem Dank verpflichtet. Ihr Andenken wird uns unvergessen bleiben.

H. H.-F.

## Neuartiger Ferienkurs der Heimatwerkschule

Da der Andrang zu den Sommerkursen immer sehr lebhaft ist, hat sich die Heimatwerkschule entschlossen, vom 30. Juli bis 11. August in ihrer Webschule einen zweiten Ferienkurs zu veranstalten. Er gliedert sich in eine Gruppe für *Handweben* und erstmals in eine solche für *Sticken*, freies Sticken und Sticken über den Faden. In beiden Gruppen können Anfängerinnen und Fortgeschrittene mitmachen. Mindestalter 15 Jahre, keine obere Altersgrenze. Baldige Anmeldung ist ratsam.

Direkt am Ufer des Zürichsees gelegen, ist die «Mülene» mit ihrem eigenen Strandbad ein idealer Ort für Sommerkurse.

Adresse für Auskünfte und Anmeldungen: Heimatwerkschule «Mülene», Richterswil ZH, Telephon (051) 95 94 66.



Die Experten bei der Prüfung der Markenbutter

## Butter im Examen

Wir Frauen kennen den Begriff «Butter» und legen Wert darauf, sie in frischer, wohlschmeckender Qualität auf den Tisch bringen und zum Kochen verwenden zu können. Ein Spitzenprodukt in der Butterproduktion ist die Floralp-Butter, die unter der Schutzmarke des eingepprägten Enzians auf den Markt kommt und uns Gewähr bietet für ausgeglichene Qualität und lange Haltbarkeit. Wir haben in unserem Lande verteilt 20 Butterzentralen, die berechtigt sind, ihr Erzeugnis unter dieser Marke zu verkaufen. Sie haben sich freiwillig dem Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten unterstellt und werden von diesem nach strengen Grundsätzen überwacht. Die Kontrolle wird ausgeführt vom schweizerischen Markenbutterinspektor, Dr. David Stüssi, Bern, und erstreckt sich auf tech-

nische Einrichtung, Fabrikationsverfahren und Betriebsleitung. Dazu kommt die bakteriologische und chemische Prüfung der Butter durch die milchwirtschaftliche Versuchsstation Liebefeld/Bern. Darüber hinaus wird die Butter der 20 Zentralen periodisch von einer Gruppe Fachexperten einer Sinnesprüfung unterzogen und nach Punkten taxiert. Zu diesem Zwecke fordert der Markenbutterinspektor telegraphisch von den Zentralen die Entsendung von je einem 10-kg-Butterstock und Mödeli in plombierter Kiste an den Prüfungsort. Vorerst werden die Stöcke und Mödeli während dreier Wochen bei nicht sehr tiefer Temperatur gelagert und dann am vorgesehenen Tag auf die Ansprüche an Frischbutter und nach drei Monaten zum zweitenmal auf das Genügen als Kochbutter geprüft. So lassen sich eventuell entstehende Geschmacksfehler erkennen. Die Resultate jeder Taxation werden den Zentralen zugestellt, und auf Ende des Jahres erhalten die Markenbuttereien die mit großer Spannung erwartete schweizerische Rangliste. So wird untereinander ein interessanter Wettstreit um die Herstellung der feinsten und besten Butter ausgefochten.

*Zum erstenmal wurden zu einer dieser Taxationen, die diesmal im Thurgau stattfand, einige Gäste, drei Frauen der kantonalen Frauenorganisationen und Vertreter der Presse, eingeladen. Damit wird für einmal in der Öffentlichkeit bekannt, mit welcher Sorgfalt und Fachkenntnis darüber gewacht wird, ein Qualitätsprodukt auf den Markt zu bringen. Hören wir Näheres über dieses Butterexamen!*

In einem kühlen Saal, dessen Temperatur dem Prüfling «Butter» angepaßt war, versammelten sich die Experten mit ihrem Obmann und die Gäste. Die Experten, ernstblickende Männer in blendendweißen, frisch gestärkten Labormänteln, wurden durch Auslosung in drei Gruppen zu je drei Mann eingeteilt. Als gestrenge, neutrale

Examinatoren prüften sie unabhängig voneinander die aufgestellten Butterballen auf Geschmack, Geruch, Aroma, Farbe und Beschaffenheit. Die Gäste erhielten, gleich den Examinatoren, eine Punktierkarte und zwei Bogen zur Eintragung der ermittelten Resultate und besonderer Bemerkungen. Begreiflicherweise wurden aber die Prüfergebnisse der Gäste nicht in die Bewertung einbezogen.

Auf den beiden langen Tischen lachten nicht etwa die zartgelben Butterballen dem Auge gluschtig entgegen. Nein, sie waren zu je einem langen Balken Frischbutter und Lagerbutter zusammengefügt und restlos mit bräunlichem Packpapier zugedeckt. Neutral, namenlos, nur durch eine schwarze Nummer gekennzeichnet und mit kleinen Fenstern im Papier zugänglich gemacht, warteten sie auf den Entscheid, gleich einem Patienten auf dem Untersuchungstisch. Das eingesteckte Thermometer, das +12 Grad Celsius anzeigte, vervollständigte noch diesen Eindruck.

Während die Examinatoren gewissenhaft ihrer Arbeit von Nummer zu Nummer nachgingen, wurden die Gäste vom Obmann in die Gepflogenheiten sachgemäßer Degustation eingeweiht. Sie lernten vorgängig, daß unsere Zungenspitze süß, der Zungenrand sauer, die Mitte salzig und der Schlund bitter als Geschmackseindruck weiterleitet. Die Laienexperten wurden angehalten, das Buttermöckli, das aus der Tiefe des Butterstockes mit dem Bohrling heraufgeholt wurde, auf der Zunge zerfließen zu lassen, um es dann, kurz vor dem Herunterschlucken, in die bereitgestellte Sägemehlkiste auszuspucken. Vorher mußten sie die Butter des Bohrlings mit den Augen auf die Farbe, mit der Nase auf den Geruch und durch Verstreichen mit der Spachtel auf ihre Konsistenz prüfen. Die Experten hatten 26 Proben zu bewältigen, die Gäste waren dankbar, nur deren 8 kosten zu müssen, denn von Butter ohne Brot hat man bald genug, und der untrainierte Magen sträubt sich dagegen. Die Gäste fanden alle Proben, bis auf eines der Mödeli, von denen ihrer sechs am Morgen in verschiedenen Ortsgeschäften aufgekauft worden waren, gut und brauchbar, sei es zum Frischkonsum oder als Kochbutter. Aber – welche Differenzen lernten sie in diesen zwei Stunden kennen! «Süß, blumig, fein, mundig, aromatisch, harmonisch, rund, kräftig», so zeigten sich die Differenzen in der Frischbutter; mit «reinschmeckend, gehaltvoll, leer, säuerlich, leicht ältelnd», so wurden der Lagerbutter ihre Wert- oder Strafpunkte zugeteilt. Seit drei Jahren verbietet das schweizerische Lebensmittelgesetz jegliches Färben der Butter, und sei es nur mit dem harmlosen, auch in der Küche gebräuchlichen Safran. Laut Gesetz darf der Wassergehalt 14% nicht übersteigen und muß so fein verteilt sein, daß keine Tröpfchen austreten.

Nach einer kurzen Pause, während der die strapazierten Gaumen mit Schwarztee und Brot neutralisiert wurden, kam die Urteilsverkündung. Zu jeder Butterstocknummer riefen die Gruppenchefs ihre Punktzahlen, auf die sich das Dreierkollegium

---

## Mitteilungen der Sektionen

*Sektion Bern.* Wegen Ferien fällt die Mitgliederzusammenkunft im August aus. Wir machen unsere Mitglieder schon heute darauf aufmerksam, daß wir am 5. September eine Fahrt ins Greyerzerland unternehmen. Nähere Angaben werden in der Augustnummer erscheinen.

*Der Vorstand*

festgelegt hatte. Aus diesen 3 Zahlen wurde die Taxationsnote errechnet, die bei allen Proben, außer dem deutlich abfallenden Mödeli, in der Toleranzgrenze «gut» lag.

Diese guten Taxationsnoten sind nicht verwunderlich, da es sich durchweg um ein Endprodukt aus frischem, pasteurisiertem Zentrifugenrahm handelt, das mit gesunden, reinschmeckenden Milchsäurekulturen geimpft und gereift wurde. Wir Hausfrauen tun gut daran, Butter aus pasteurisiertem Rahm einzukaufen, weil dank seiner Reinheit die daraus gewonnene Butter reinschmeckender und länger haltbar ist. Unsere schweizerische Milchwirtschaft ist stets großer Kritik ausgesetzt, und es ist sehr aufschlußreich und in gewissem Sinne heilsam, zu wissen, mit welchem strengem Maßstab Milch und Milchprodukte bewertet werden, bevor sie auf den Markt kommen.

S. Sch.



## Das Schneiden der Schlingrosen

Der Ordnung halber müssen wir zuerst einmal feststellen, daß es gar keine Schlingrosen gibt. Bohnen und Winden schlingen, Rosen aber *klettern* mit Hilfe der Stacheln, oder sie *ranken*. Es wird aber schwerfallen, den Ausdruck Schlingrosen zum Verschwinden bringen zu können. Unsere Rankrosen, welche uns in den vergangenen Wochen mit einem reichen Flor beschenkten, stehen heute verblüht und unschön am Weg oder am Hag. Vor allem die kleinblumigen, einmal blühenden sehen traurig aus. Vom Boden treiben neue, kräftige Triebe heraus, mit welchen wir fast nicht wissen wohin. Bei den immerblühenden, großblumigen Climbing-Sorten stehen neben den abgeblühten Blumen neue Knospen, und auch diese Pflanzen machen neue Triebe. Bei den letztern schneiden wir wie bei den Buschrosen immer nur die abgeblühten Blumen mit zwei bis drei Blättern ab, worauf sie sofort wieder neue Knospen bilden. Die neuen Bodentriebe werden sorgfältig zwischen die alten Triebe gebunden und auf keinen Fall abgeschnitten. Sie ermöglichen uns, im Herbst die ältesten Triebe durch junge zu ersetzen.

Bei den kleinblumigen, einmal blühenden Sorten können wir heute schon ganz radikal vorgehen. Eine normal wachsende, gesunde Rankrose macht viel mehr Bodentriebe, als wir meistens anbinden können. Die alten Triebe sind jetzt schon wertlos, machen viel Gesperr und sind Herde für Krankheiten und Schädlinge. Wir lösen die ganzen Rosen von ihrem Halt los und schneiden alle alten Triebe gänzlich am Boden weg. Es gibt Sorten, welche die neuen Triebe nicht ganz vom Boden her machen, sondern 10 bis 50 cm und manchmal noch höher über dem Boden, an den alten Trieben. Da müssen wir natürlich aufpassen, daß wir nicht diese wegschneiden, sondern wir schneiden den alten Trieb oberhalb des letzten neuen Triebes ab. Haben wir alles Alte entfernt, binden wir die neuen Triebe wieder an. Am Boden hat es immer noch eine ganze Menge kurzer, dünner Triebe, welche wir alle entfernen. Nach diesen Arbeiten sind unsere Rosen wieder sehr dünn, und mit einem Stäubemittel können wir sie frei von allen Krankheiten und Schädlingen halten. In den nächsten Wochen müssen wir nur noch darauf achten, daß wir die neuen Triebe, welche bis zum Herbst noch stark wachsen, immer wieder gut anbinden. H.O.,

## Wann ist der Vitaminbedarf am größten?

Da die *Kinder* im Wachstum begriffen sind, benötigen sie naturgemäß eine starke Nahrungs- und somit auch Vitaminzufuhr. Es kann aber in der heutigen raffinierten Nahrung Mangel an Wirkstoffen sein, besonders im Winter und Frühjahr, da frische Früchte und Gemüse fehlen. Dann treten Vitaminmangelkrankheiten auf, zum Beispiel die Frühlingsmüdigkeit. Es kommt aber auch vor, daß man dem Kind nicht die nötige Menge Nahrung verabreicht, die dem Wachstum entspricht. Daher hilft man vielenorts in den Schulen mit Äpfeln oder Vitamintabletten nach, und Ärzte verschreiben den Kindern Redoxon, Benerva (Vitamin C bzw. B<sub>1</sub>) und Polyvitamine. Auch Fischtran oder D-Präparate verabfolgt man für den Vitamin-D-Ersatz.

Aber auch *schwängere Frauen* verbrauchen mehr Vitamine als die übrigen Frauen und bedürfen deshalb eines Vitaminzusatzes zur Nahrung.

Daß *Schwerarbeiter* und *Sportsleute* mehr Vitamine durch die Anstrengungen verbrauchen als ruhige Bürger am Schreibtisch, ist längst bekannt, und daher benötigen auch sie vermehrte Kraftmittel- und Vitaminzufuhr. Zu dieser Kategorie von «Schwerarbeitern» kann man auch die Wäscherinnen alten Systems (ohne die modernen Waschmaschinen) zählen!

Nach dem Gesagten könnte man nun glauben, daß *ältere, ruhige Leute* nur wenig Wirkstoffe, wie Vitamine, benötigen, da sie eben keine großen Anstrengungen machen und auch nicht mehr wachsen. Sie benötigen auch kleinere Mengen Nahrung. Nun stellte aber *H.C. Sharman* fest, daß der *Vitaminbedarf im Alter erhöht ist*, was allgemein überraschte; aber im *Senium* (Alter) sind die der Wachstumsperiode eigenen intensiven Stoffwechselforgänge eben nicht mehr vorhanden. Prof. *Wilton* vermochte dann eine plausible Erklärung für diese Erscheinung zu geben. Beim Altern der Zelle sinkt das Energiepotential des Protoplasmas und Zellkerns. Eine ähnliche Erscheinung tritt auch ein bei Mangel an Vitaminen, das heißt Mangel an Vitamin C (Energieabnahme im Protoplasma), Mangel an Vitamin D (Energieabnahme im Zellkern). Demnach haben die Vitamine und andere Wirkstoffe auch die Aufgabe, die *im Alter überhandnehmende Energieabnahme der Zellen aufzubalten*. Die Folge davon ist, daß im Alter der Vitaminbedarf wieder höher wird und Vitamine zugeführt werden müssen. Da aber der Magen größere Mengen Früchte und Gemüse oder Milch nicht mehr verträgt, verschreibt der Arzt Tabletten mit den nötigen Vitaminen. Heute haben wir viel mehr alte Leute als noch vor 20 Jahren, und das Problem «Vitamine im Alter» wurde nun gründlich studiert. Vitamin C zum Beispiel hebt das «Allgemeinbefinden» der «Greise», die heute großenteils noch rüstig aussehen. Das Vitamin C wirkt nach *J. Gander* und *W. Niederberger* stark tonisierend und belebend. Es ist nach *Höjer* ein Antriebsstoff für den Zellenstoffwechsel, wie etwa das Benzin für den Motor oder, besser gesagt, wie die Zündung im Motor, welche die Explosion und damit die Freimachung der im Benzin enthaltenen Energiemengen auslöst. Behebung der C-Hypovitaminose (C-Mangel) bringt den Zellenstoffwechsel sehr rasch wieder in normale physiologische Bahnen, was vom Individuum als Wohlbefinden empfunden wird. So erklärt sich die tonisierende Wirkung des *Redoxons* (synthetische Ascorbinsäure oder Vitamin C) als Folge der Wiederherstellung normaler Funktionen im Zellenstaat. Es ist somit ein physiologisches und körpereigenes Stoff-

wechselstimulans. Daher wirkt es auch bei Kindern, schwangeren Frauen und Sportleuten leistungssteigernd und verhütet Infektionskrankheiten.

Interessant ist, zu wissen, daß der Name *Vitamin* im Jahre 1912, vor 50 Jahren erstmals von *Funk* ausgesprochen wurde (Vitae = Leben; also Vitamin = Lebensamin, da heilend wirkend).

-eu.

## Buchbesprechungen von H. F.

*John Bright: Alt-Israel in der neueren Geschichtsschreibung.* Bekanntlich herrscht weitgehend Klarheit über die Geschichte und Religionsgeschichte Israels seit dem Aufkommen der Monarchie. Unklar aber ist die Frühgeschichte Israels, das heißt die Zeit der Erzväter, des Auszugs aus Ägypten und der Eroberung. Zwar sind in den sechs ersten Büchern der Bibel hebräische Traditionen überliefert, aber in ihrer gegenwärtigen Gestalt sind sie erst Jahrhunderte nach den Ereignissen fixiert worden. Wie sollen diese Traditionen beurteilt werden, wenn zeitgenössische Dokumente fehlen und die Archäologie nur wenig Aufschluß gewährt? Mit diesen Fragen beschäftigt sich das Buch von J. Bright. Es bietet einen Überblick über die einschlägige Literatur der letzten Jahrzehnte und gibt dann eine kritische Beurteilung einiger Lösungsversuche. Für den Pfarrer und Lehrer, der sich gern einen zuverlässigen Überblick über die neusten Methoden und Ergebnisse der alttestamentlichen Forschung in bezug auf die Frühgeschichte Israels verschafft, aber die Zeit nicht hat, die großen wissenschaftlichen Werke zu studieren, wird hier Bestes geboten. (Zwingli-Verlag, Zürich.)

*Kurt Lüthi: Gott und das Böse.* Ein junger Theologe, Pfarrer in Biel, von dem auch als akademischem Lehrer viel zu erwarten ist, legt hier seine Habilitationsschrift vor. Er zeigt, wie Schelling und Karl Barth das Böse darstellen, geht dann den alt- und neutestamentlichen Aussagen zum Thema in sehr umfassender, kluger und überzeugender Weise nach und bietet zum Schluß eine eigene Neufassung der Lehre vom Bösen. Da Dr. Lüthi stark von Karl Barth beeinflusst ist und doch eigene Wege geht, ist seine Darstellung als Versuch eines bedeutenden Schülers, neben dem Lehrer selbständig und anders zu lehren, theologisch und auch menschlich höchst anregend. Lüthi bestreitet jede Möglichkeit einer Unvollkommenheit in Gott und sieht das Böse als isolierte, nackt erlebte Gotteseigenschaft, die als solche unter der Maske der Göttlichkeit böse wird und böse erscheint. (Zwingli-Verlag, Zürich.)

*Georg Fohrer: Das Buch Jesaja, zweiter Band.* Der Wiener Professor legt hier die Kapitel 24 bis 39 des Jesaja-Buches aus, ohne wissenschaftliche Literaturangaben, aber die wissenschaftliche Literatur ist umfassend berücksichtigt, und alle exegetischen Hilfsmittel werden angewandt. In der Auslegung geht Fohrer zum Teil eigene, interessante Wege. (Zwingli-Verlag, Zürich.)

*Charles Brütsch: Die frohe Botschaft vom Weltende.* Im nächsten Jahr soll in Basel ein gesamtschweizerischer evangelischer Kirchentag durchgeführt werden, und auf den Herbst 1962 erscheint das Vorbereitungsheft mit Winken für die Bibelarbeit, die dort geleistet werden soll. Kirchentag und Bibelarbeit beschäftigen sich mit Fragen unserer Zukunft. Wäre es da nicht sinnvoll, wenn im nächsten Winter in vielen Gemeinden die Bibelabende unter dieses Thema gestellt und also eine rechte Vorbereitung gewagt würde? Als prächtige Hilfe erscheint da das vierzigseitige Heft des Pfarrers an der Französischen Kirche in Bern, Dr. Ch. Brütsch. Er bietet, mit Anmerkungen versehen, die vier Vorträge, die er im Mai 1961 über Radio Bern gehalten hat. Die Vorträge sind theologisch wohlfundiert und bis in die kleinsten Einzelheiten überdacht, zugleich aber, nicht zuletzt durch die Beiziehung literarischer Werke, auch für Nichttheologen anregend und bewegend. (Zwingli-Verlag, Zürich.)



### Der Weg zu neuen Kaffeefreuden

3 Sorten «**MERKUR**»-Espresso,  
vakuum packed, bleibt röstfrisch

**Rote Packung** café noir

**Gelbe Packung** caffè ristretto

**Blaue Packung** coffeinfrei

Packung à 8 Beutel Fr. 3.60 mit  
5% Rabatt

# „MERKUR“

Kaffeespezialgeschäft

## Erholungsheim Sonnenhalde Waldstatt

Appenzell A.-Rh.

bietet Müttern mit oder ohne Kinder sowie  
Töchtern Erholung zu bescheidenen Preisen.  
Separates Kinderhaus. Zentralheizung, fließen-  
des Wasser. Von den schweiz. Krankenkassen  
anerkannt.

Geöffnet von Mitte März bis November

**Nähere Auskunft erteilt gerne die  
Heimleitung** Telephon (071) 52053

Fröhliches

Picknick

mit

Zweifel  
**Pomy-Chips**



# Die Meisten benötigen

eine Nahrungsergänzung, da die Zivili-  
sationskost an Vitalstoffen arm ist. Die  
neuen PIONIER-Reiskeime vermögen  
viele Mängel auszugleichen, enthalten  
sie doch u. a. **Vitamin E, Vitamin B<sub>1</sub>,**  
24,70 % hochwertiges **Keimöl** sowie  
8,26 % **Mineralstoffe.**

PIONIER-Reiskeime sind sehr delikat.  
Sie können sie allein essen oder mit  
Milch, Joghurt, Früchten, Birchermüesli,  
Suppe usw. Machen Sie sich's zur Ge-  
wohnheit: **Täglich 3 gehäufte Eßlöffel**  
PIONIER-Reiskeime – Ihr Körper wird  
dafür dankbar sein!

250-g-Paket Fr. 1.50 m. R., in Reform-  
und Diätgeschäften.

## PIONIER-Reiskeime



## Hotel Hirschen Sursee

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

Gönnen auch Sie sich  
eine heilende Badekur  
im gepflegten

**Solbad Schützen  
Rheinfelden**

Tel. (061) 87 50 04





## Beschwingt und froh

durch die kritischen Tage. 15—20 Horvi-Tropfen helfen sicher bei Schmerzen und Krämpfen.

HORVI-Tropfen beseitigen rasch die Begleiterscheinungen der Menstruation, beheben die Schmerzen, lösen die Krämpfe, verschaffen Entspannung und Wohlbefinden, geben Ihnen Sicherheit in Beruf, Gesellschaft und Familie. Verlangen Sie HORVI-Tropfen in Apotheken und Drogerien. Tropfflacon für 6 Monate Fr. 3.80.

Ganz vorzüglich  
schmeckt

## NEUROCA

Getreide- und Fruchtkaffee

Ein Teelöffel «NEUROCA» in die Tasse, heißes Wasser darüber, und ein aromatisches und gesundes Kaffee-Getränk ist fertig. «NEUROCA» regt nicht auf und ist auch für die Kinder zu empfehlen. Ergibt herrliche Mokka-Frappés und Mokka-Cremen

Büchse zu 30 Tassen Fr. 1.30

Büchse zu 80 Tassen Fr. 3.—

Büchse zu 160 Tassen Fr. 5.50

Bezugsquellennachweis:



**Phag-Nährmittel, Gland**

## Die Alkoholfreien Gaststätten unserer Sektionen

empfehlen sich allen Mitgliedern für

### Ausflüge - Zusammenkünfte - Sitzungen - Aufenthalte - Mahlzeiten

- BADEN:** Restaurant **Sonnenblick**, Haselstraße 6, Tel. (056) 2 73 79
- BURGDORF:** Restaurant **Zähringer**, Rütchelengasse, Tel. (034) 2 35 64
- LANGNAU i. E.:** Alkoholf. Rest. z. alten **Amthaus**, Bernstr. 10, Tel. (035) 2 1965
- LUZERN:** Alkoholf. **Hotel-Rest. Krone**, Weinmarkt 12, Tel. (041) 2 00 45  
Alkoholf. **Hotel-Rest. Waldstätterhof**, Zentralstr. 4, Tel. (041) 29166
- RAPPERSWIL:** Alkoholf. **Restaurant Volksheim**, Tel. (055) 2 17 98, 2 16 67
- ROMANSHORN:** Alkoholf. **Volksheim «Schloß»**, Schloßberg, Tel. (071) 6 30 27
- ST. GALLEN:** Alkoholf. **Restaurant Habsburg**, Burggraben 6, Tel. (071) 22 20 28
- SOLOTHURN:** Alkoholf. **Gasthaus Hirschen**, Hauptgasse 5, Tel. (065) 2 28 64
- STEFFISBURG:** Alkoholf. **Hotel-Rest. z. Post**, Höchhausweg 4, Tel. (033) 2 96 16
- THUN:** Alkoholf. **Hotel-Rest. Bären**, Marktgasse 7, Tel. (033) 2 59 03  
Alkoholf. **Hotel-Rest. Thunerstube**, Bälliz 54, Tel. (033) 2 99 52
- Sommerbetriebe: Alkoholf. **Restaurant Schloß Schadau**, Tel. (033) 2 25 00  
Alkoholf. **Strandbad-Restaurant**, Tel. (033) 2 37 74