

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

Herausgeber: Schweizerischer Gemeinnütziger Frauenverein

Band: 51 (1963)

Heft: 10

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

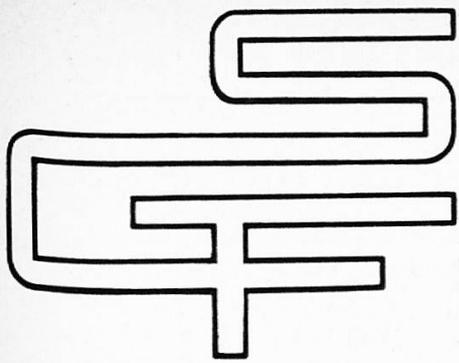
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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



Traubenlese in der Oktobersonne

Photo Gertrude Febr, Territet

Bern, 20. Oktober 1963

51. Jahrgang Nr. 10



zum Abwaschen und Reinigen

Pril spült, reinigt, trocknet glanzklar. Nichts geht über Pril.

Besonders günstig für Grossverbraucher:
2 kg Trommel (für 5000 l), 10 kg Sack

Henkel + Cie. AG, Pratteln
Grossverbrauch Tel. (061) 81 63 31

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

Lassen Sie Ihre alten gestrickten

Wollsachen in Lagen kardieren

zu Füllmaterial für Steppdecken, Matratzen, Kissen usw.

Auskunft und Preis durch die Fabrik

Alexander Kohler, S.A., Vevey

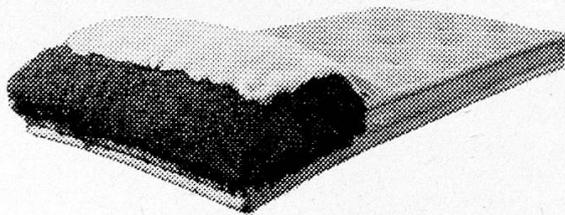
Telephon (021) 51 97 20

GUTSCHEIN Fr. 2.—

Bei Einsendung dieses Gutscheines erhalten Sie eine Flasche zu 180 ccm Biokraft-Kräuterhaarwasser, garantiert ohne Alkohol, zum Preise von nur Fr. 5.— statt Fr. 7.—. Adresse und Gutschein genügt für Bestellung an: Biokraft-Versand, Hüslimatt 7, Oberwil BL.

Name:

Adresse:



Wem seine Gesundheit lieb ist, der schläft auf Rosshaar!

Die gute Rosshaarmatratze ist die Grundlage für einen gesunden Schlaf und schützt vor Rheuma.

Verlangen Sie im Fachgeschäft Rosshaar der

PFERDEHAARSPINNEREI ROTH & CIE., WANGEN a.d.A.

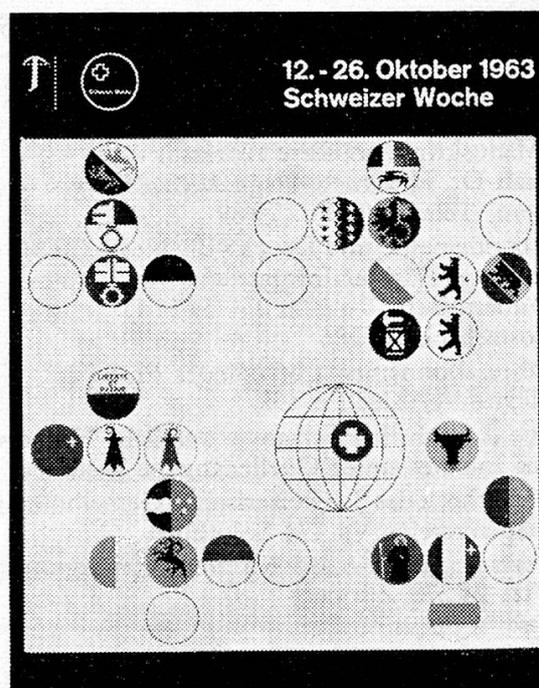
Gegründet 1748

Redaktion	Aus dem Inhalt:	
Frau M. Humbert, Gunten, Telefon (033) 734 09 (Manuskripte an diese Adresse)	Das Leben geht weiter	193
Frau Dr. H. Krneta-Hagenbach, Hallwylstr. 40, Bern, Telefon (031) 279 69	Schweizer-Woche-Fahrt	194
Abonnemente und Druck: Böhler + Co AG	Aus verschiedenen sozialen Arbeits- gebieten	199
Inserate: Böhler-Inseratregie	Bericht der Schweizerischen Brautstif- tung	200
Wabern-Bern, Telefon 031 54 11 11	Bericht der Diplomierungskommission	201
Postscheck III 286	Wenn sich die Blätter färben	202
Jahresabonnement: Mitglieder Fr. 3.80; Nichtmitglieder Fr. 4.80	Sie hungern	203
Die Zeitschrift erscheint monatlich. Nachdruck des Inhaltes unter Quellenangabe gestattet	Vermietung von Ferienwohnungen .	203
Postscheck des Schweizerischen Gemeinnützigen Frauenvereins Va 174 Solothurn	Zum Rücktritt von Ida Herren	204
Postscheck der Adoptivkinder-Versorgung VIII 24 270 Zürich	Die Gründung des ersten schweiz. Haushaltungslehrerinnenseminars ...	205
	Liebes Brautpaar, wer hat recht? ...	207
	Freude mit Zimmerpflanzen	208
	Buchbesprechungen von M. H.	213

Das Leben geht weiter – aber für viele ist es anders geworden

Zu all den kirchlichen Bettagsmandaten, Aufrufen zu Besinnung und Verzicht auf allzu festliches Essen mit dem Hinweis, das Ersparte hungernden Völkern zuzuhalten, ist in diesem Frühherbst jenes aufrüttelnde Geschehen vom Morgen des 4. Septembers hinzugekommen, das mehr als alle noch so angebrachten gesprochenen und geschriebenen Worte die Gedanken von menschlichem Tun und Planen abgewendet hat. Ein grosses Erschrecken ist über uns gekommen, das uns doch wohl aus einer angewohnten Sicherheit, in die uns Verschontbleiben so gern hineinwiegt, plötzlich, um nicht zu sagen brutal, aufgeweckt hat. Der Bettag 1963 lag sichtlich unter dem Druck des schweren Leides, das das Unglück von Dürrenäsch über unzählige Menschen gebracht hat, und so wird es auch noch zu andern Zeiten sein, wenn unsere Gedanken sich wieder einmal vom Alltag zu Besinnung abwenden. Es folgen bald einmal die Tage, da wir besonders der Vorangegangenen gedenken; es geht dann auf Weihnachten zu, dem Fest des Lichterglanzes, jener Zeit, da die, denen Leid widerfahren ist, ganz besonders unserer bedürfen. Wohl nicht nur dieser Daten wegen werden wir in Gedanken noch lange verbunden bleiben mit jenen Betroffenen, werden wir uns bewusst bleiben, dass das, was sich an jenem Tag auf uns gelegt hat, nicht einfach abgeworfen, sondern mit ihnen weiter getragen wird. Gerade weil wir diesmal nicht wie bei einer Katastrophe mit eher materiellen Folgen durch eine Geldspende reagieren konnten, bleibt unsere innere Verbundenheit mit diesem Schweren nachhaltiger. Der gute Wille auch eines persönlichen Einsatzes leidet naturgemäss durch die zeitliche Distanz, besonders dann, wenn er gar nicht zum Einsatz kam. Die Bewährung wird diesmal nicht zuletzt auch darin bestehen, dass Mittragen und Hilfeleistung auch dann weiterbestehen, wenn die Schlagzeilen der Zeitungen und die Bildreportagen sich längst wieder anderem Geschehen zugewendet haben.

M. H.



Um es gleich vorwegzunehmen: diesmal galt die Pressefahrt der Nahrungsmittelbranche, so dass auch die paar mitfahrenden Frauen nicht im Schatten ihres technischen Nichtwissens und begleitet von der Reue, in der Schule so vieles verpasst zu haben, sich der interessanten und vorzüglich organisierten Fahrt mit frohem Sinn für das Aufnehmen neuer Eindrücke hingeben durften.

Ein erster Besuch galt der *Hafermühle Lützelflüh* im Emmental. Dieses Unternehmen steht seit vier Generationen im Besitz der Gründerfamilie; aus einer alten Kundmühle, die den Bauern ihr Getreide mahlte und zusätzlich Hafer zu Haferkernen und Hafermehl verarbeitete, wurde ein moderner Betrieb, dessen Vielseitigkeit beeindruckend ist. Wenn es heisst, dass in früheren Zeiten vor allem die Spitäler Grossabnehmer waren, so geht das noch in die Brei- und Mueszeit zurück, während heute wohl ein grosser Teil der von der Spitalküche benötigten Haferprodukte im Bircher muesli serviert wird. Schon Ende des letzten Jahrhunderts wurden nach amerikanischem Vorbild Haferflocken mit kürzerer Kochzeit hergestellt, zu einer Zeit, als es noch galt, die Maschinen selber – und das oft mit grossem Verlust – auszuprobieren und Verbesserungen daran anzubringen. Vor dreissig Jahren kamen neu die gepufften Produkte dazu. Wir möchten einen Moment lang bei ihrer Herstellung verweilen: Wer hat nicht schon selber Popcorn in der Pfanne zubereitet und sich dabei an den explodierenden Körnern amüsiert? Nun, wenn wir an den Schall zurückdenken, der in der Hafermühle Lützelflüh entsteht, wenn die in eine Vorderladerkanone eingeschlossenen und einem Überdruck von etwa 15 Atmosphären ausgesetzten Zellwände der Haferkerne zum Bersten gebracht werden – durch plötzliches Öffnen muss der Druck in einen 16 m langen Raum entweichen –, dann scheint uns das Lärmverhältnis hier und dort etwa im Verhältnis vom Auto zum Düsenflugzeug.

Aus 100 kg Rohhafer werden durchschnittlich 60% Kerne, 25% Spreuer, 10% Haferflaum und 5% Darrverlust gewonnen. Uns interessiert vor allem, wie ausser

den bereits erwähnten Hafernüssli – sie haben sich durch ihre explosive und wahrhaftig nachhallende Art in den Vordergrund geschoben –, auch die andern uns so vertrauten Produkte entstehen: Hafergrütze entsteht, indem auf Trommelgrützeschneidern das Korn in drei bis vier Würfel geschnitten wird, worauf das Produkt automatisch gereinigt und sortiert wird. Aus Haferkernen oder -grütze werden Flocken hergestellt, indem in Dämpfkolonnen der Kern soweit geweicht wird, dass er beim daran anschliessenden Auswalzen als Flocke anfällt. Dann gilt es nur noch, den zugesetzten Dampf wieder zu entziehen. Erfreulicherweise sind Rapidflöckli nun auch in Kleinstpackungen für eine Suppenportion erhältlich. In ununterbrochenem Herstellungsverfahren werden innert 24 Stunden 40 bis 50 t Rohhafer verarbeitet, Packautomate können in einer Arbeitsstunde 1400 Pakete Haferflocken oder 700 Corn-Flakes- und sogar 2000 Hafernusspäckli füllen.

Woher kommt das Rohmaterial, wohin gehen die Produkte? Der Rohhafer stammt vor allem aus Kanada, den Vereinigten Staaten und Argentinien und wird über Rotterdam oder Antwerpen bis nach Basel verschifft. Wenn die Grenzen normal geöffnet sind, so kommt Schweizer Rohhafer nicht zur Verarbeitung, und zwar vor allem wegen des zu grossen Feuchtigkeitsgehaltes. Zwei Drittel der Haferflocken gehen in die Landwirtschaft, ein Drittel dient der menschlichen Ernährung. Zum Schutz der Landwirtschaft werden die Importe mit Preiszuschlägen belastet, die sie den ausländischen Produkten gegenüber konkurrenzunfähig machen, so dass ein Export des Fertigproduktes nicht in Frage kommt. In der grossen Fabrikationsanlage muss auch immer ein Pflichtlager von 3750 t gehalten werden. Der stark automatische Betrieb gestattet es, im dreischichtigen Arbeitsbetrieb mit nur 80 Personen auszukommen, die zu einem grossen Teil aus Familien stammen, die mit der Firma schon durch Generationen verbunden sind. Die ausländischen Arbeitnehmer lassen sich an den Fingern einer Hand zählen! Die Pensionskasse, an die der Arbeitgeber höhere Beiträge abgeliefert als der Arbeitnehmer, trägt neben einem fühlbar aufgelockerten Arbeitsklima, mit zur Beständigkeit des Arbeitsverhältnisses bei. Gern erliegen wir der Versuchung, die Rezepte der ausgezeichneten und ausgiebigen Hafergüetzi weiterzugeben:

Nr. 1 *Schottische Haferbiskuits*

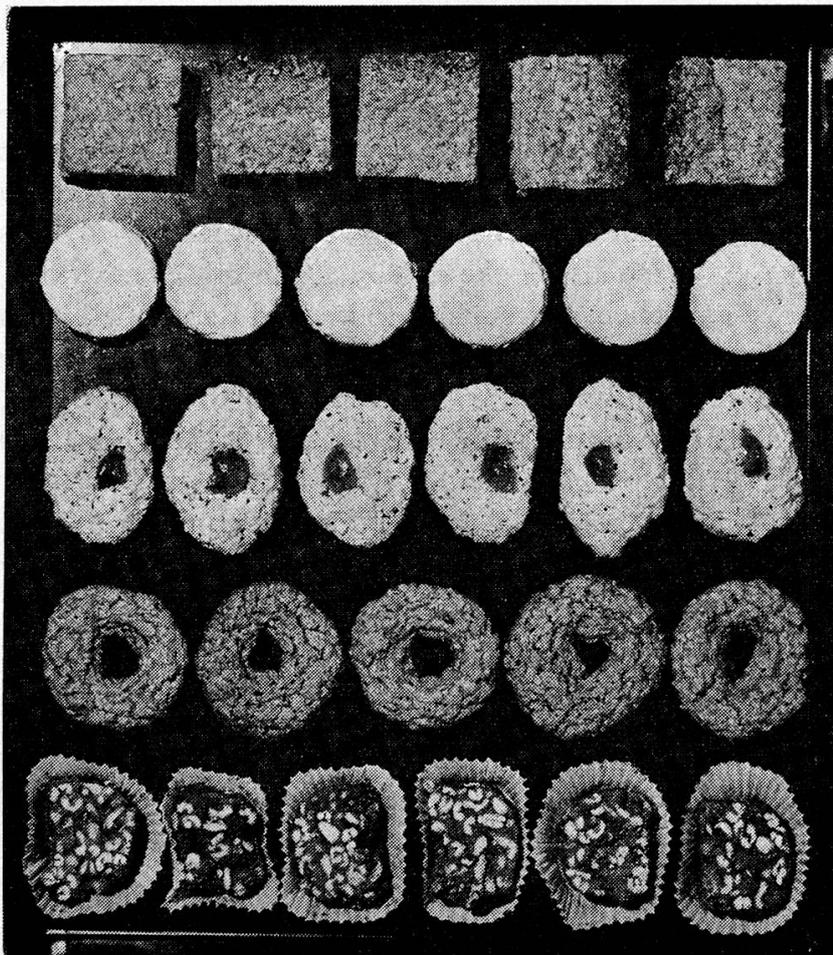
200 g Butter
 100 g Rohzucker
 1–2 Löffel Zucker
 1 Prise Salz
 200 g Mehl
 140 g *Kentaur*-Rapidflöckli

Aus Mehl, Zucker, Butter und Salz einen Reibteig zubereiten und die Haferflocken beigegeben. Den Teig in einem eckigen Blech schön regelmässig flachdrücken und bei mittlerer Hitze backen und in Quadrate schneiden.

Nr. 2 *Kentaur-Teepätzchen*
 (ganz ausgezeichnet)

150 g Butter
 2 Eier
 150 g Zucker
 200 g Mehl
 1 Kaffeelöffeli Backpulver
 100 g *Kentaur*-Rapidflöckli

Mit sämtlichen Zutaten einen gerührten Teig herstellen, 2–3 Stunden an die Kühle stellen. Dann wird der Teig dünn ausgewallt und runde Plätzchen ausgestochen. Bei eher schwacher Hitze gelbbraun backen. Je zwei Plätzchen mit Aprikosen- oder anderer Konfitüre zusammenkleben, mit Puderzucker bestäuben.



Nr. 3 *Rapidflöckli-Höckli*

100 g Butter
 100 g Zucker
 1 Ei
 200 g *Kentaur-Rapidflöckli*

Einen gerührten Teig herstellen und mit zwei Löffeli kleine Häufchen auf ein Blech geben. Mit einer kandierten roten Kirsche garnieren und bei Mittelhitze hellbraun backen.

Dies ist ein sehr einfaches Rezept, und die Höckli sind einladend und schmecken ausgezeichnet.

Nr. 4 *Schokoladeringli*

100 g Butter
 200 g Zucker
 2 Eier
 3 Löffel Schokoladepulver
 1 Kaffeelöffeli Kakao
 5 Löffel geriebene Haselnüsse
 2 Löffel Rahm
 150 g Mehl
 100 g *Kentaur-Rapidflöckli*
 1 Kaffeelöffel Backpulver

Mit sämtlichen Zutaten einen gerührten Teig herstellen, der nicht zu dünn sein sollte. Den Teig in einen Spritzsack füllen und kleine Ringe auf geöltes Pergamentpapier spritzen. Bei Mittelhitze backen.

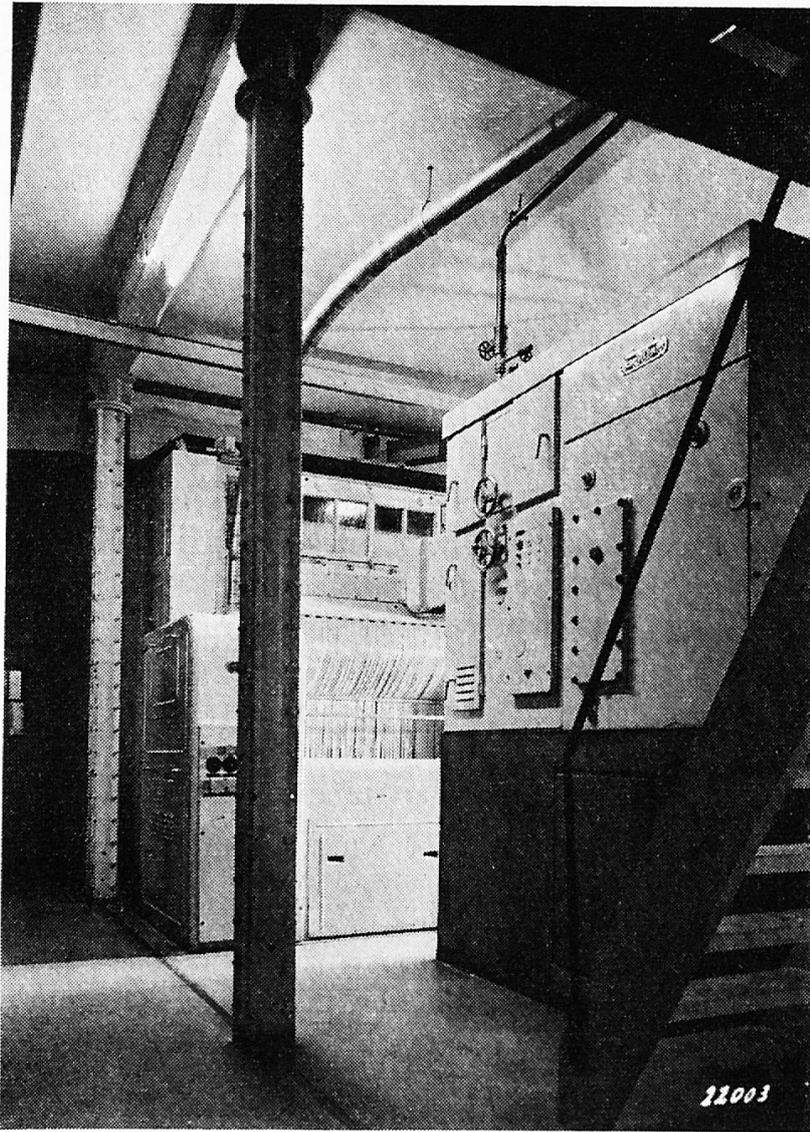
Nr. 5 *Hafernüsslikonfekt*

- 200 g Nussa
- 2 Eigelb
- 200 g Puderzucker
- 125 g Schokoladepulver
- 2 Löffel starken Kaffee
- 1 Tasse *Kentaur*-Hafernüssli

Das Nussa schaumig schlagen, Eigelb, Zucker, Schokoladepulver und Kaffee dazurühren und die Hafernüssli darunterziehen. Die Masse in einem Pergamentpapier zu Stangen rollen und an die Kühle stellen. Wenn die Masse hart geworden ist, in kleine Rondellen schneiden und in Papierförmli legen.

Dass die *Scolari-Teigwaren* nicht aus Italien importiert werden – trotz ihrem Namen und dem bekannten Bild vom spaghettissenden Italiener –, sondern in Derendingen hergestellt werden, und dass diese Fabrik schon 110 Jahre besteht – hervorgegangen aus der Nudelnherstellung des Bäckers Gerolami Scolari in Faido –, war uns ganz offengestanden auch nicht bekannt gewesen. Als vor dreissig Jahren die nunmehr maschinell betriebene Fabrik einem Brand zum Opfer fiel, veranlasste die Überlegung, dass im Tessin mehrere Teigwarenfabriken bestanden, während das Absatzgebiet nicht sehr gross war, die Besitzer, nach Derendingen umzusiedeln. Firma und Marke blieben trotz dem Übergang in andere Hände weiter bestehen, kriegsbedingte Einschränkungen erlaubte es ihr aber erst nach Kriegsende, sich voll zu entfalten. In einem vollautomatischen Dreischichtenbetrieb – der zur Herstellung verwendete Griess wird bei der pneumatischen Zufuhr durch Luftsoğ transportiert – wird die Ware nie von menschlicher Hand berührt. Den jährlich etwa 3000 t Teigwaren begegnen wir in den verschiedensten Formen: der Langware, wie Spaghetti und Maccaroni, der Kurzware in Form von Hörnli, Schnäggli, Müscheli usw. Die Langware wird durch einen sinnreich konstruierten Behängeapparat automatisch auf Stäbe zum Trocknen aufgehängt. Nachher wird sie geschnitten und in einen Tunnel-trockner befördert, den sie in drei Etagen während etwa 25 Stunden bei 40 bis 50 Grad Wärme durchläuft. Kurzware dagegen läuft auf Schuppenbändern durch einen Vor- und Endtrockner.

Der Formenreichtum lässt uns etwas perplex: Jede Form bedarf natürlich einer besonderen Maschine, was die Kapitalinvestitionen erhöht. Ist es wirklich die Hausfrau, und nur die Hausfrau, die hier die Hauptverantwortliche ist? Sind wir wirklich alle der Auffassung, dass wir dieser steten Abwechslung bedürfen, um Teigwaren als gern gesehene Tischerscheinung anbieten zu können? Wie schnell hätte man doch wohl in unserer schnellebigen Zeit die eine oder andere Form, die nicht mehr auf dem Markt erscheint, vergessen! Ist es nicht nur ein Ausfluss des Nichtmiteinanderredens, wenn der Teigwarenfabrikant sich seufzend darein zu fügen hat, dass halt immer noch «gewickelte Fideli» anzubieten sind, wenn sie auch einer speziellen Maschine bedürfen, um gewickelt zu werden, trotzdem sie nach dem Kochen als Suppeneinlagen genau gleich aussehen wie gewöhnliche, direkt an der Presse geschnittene Fideli? Auch mit der arbeitverschlingenden Schnurverpackung der Spaghetti soll es sich so verhalten. Die rote Schnur soll immer noch gleichermassen als Leitschnur beim Spaghettieinkauf dienen! Seien wir wenigstens froh, dass Teigwaren nicht noch in modegetönten und deshalb der Veränderung stark unterliegenden Farben in den Handel kommen! Auch bei den Teigwaren sind die Rohstoffe durch Abgaben zugunsten der Landwirtschaft belastet. Das Fertigprodukt aber kann frei



Spaghetti werden in der Teigwarenfabrik Scolari AG, Derendingen, von der Bühler-Pressenweg automatisch behängt, und können vom angeschlossenen Tunnelrockner nach 24 Std. fertig zur Verpackung bereit abgenommen werden. Leistung einer Gruppe 6000 bis 7000 kg pro Tag.

von diesen Belastungen eingeführt werden. Aus dem Süden werden Teigwaren eingeführt, deren Ausfuhr aus dem Herstellungsland subventioniert wird. Grosskonsumenten sind zweifellos unsere Gastarbeiter, die sich aber zu einem überwiegenden Teil an die für sie heimischen Produkte halten, die zweifellos preisgünstiger sind. Die Teigwarenindustrie steht so, gesamtschweizerisch gesehen, vor nicht zu unterschätzenden Problemen. Der Sinn der Schweizer Woche, ohne engstirnige Überlegungen Schweizer Ware und ausländische zu vergleichen, sich auch die Fabrikationsbedingungen vor Augen zu halten, ist auch heute noch zeitgemäss. Der Konsument ist eine Macht, und das verpflichtet. Die Pressefahrt der Schweizer Woche ist nicht nur anregend und lehrt viel Neues, sie zwingt auch zum Nachdenken und Erfassen von Zusammenhängen, die man sonst leicht übersieht. Lebendiger Anschauungsunterricht ist auch ausserhalb der Schule eindrücklicher als nur durch Lesen Erreichbares.

M. Humbert

Aus verschiedenen sozialen Arbeitsgebieten

Wir freuen uns immer wieder bei den Buchbesprechungen, auf das *Schweizerische Jugendschriftenwerk* hinzuweisen, das die so wichtige Erkenntnis in die Tat umsetzt, nicht nur zu verbieten, sondern nicht Empfehlenswertes durch Besseres zu ersetzen. Aus dem Jahresbericht 1962 entnehmen wir mit Genugtuung, dass im letzten Jahr erstmals über eine Million SJW-Hefte verkauft wurden, die, von Hand zu Hand weitergegeben, eine grosse Leserschaft erreicht haben. Nicht nur erreicht, sondern auch beglückt, denn die Hefte sind inhaltlich und in ihrer Gestaltung immer bemerkenswert gut dem Lesealter angepasst. Tausende von freiwilligen Mitarbeitern helfen diesen Samen ausstreuen. Im letzten Jahr sind 40 Neuerscheinungen und 30 Nachdrucke herausgekommen, und zwar sind alle vier Landessprachen vertreten. Durchsicht der Manuskripte, Gestaltung und Überwachung der Ausführung sind eine verantwortungsvolle, aber dankbare Aufgabe im Sinne eines praktischen Jugendschutzes. Mit den Betreuern des SJW freuen wir uns noch nachträglich, dass das Bundesfeierkomitee diesem Werk den Betrag von 150000 Fr. überwiesen hat, denn die Tiefhaltung des Verkaufspreises spielt eine grosse Rolle.

Pro Juventute hat in der Doppelnummer Juli/August seiner Zeitschrift wieder einmal das Thema «Mutter und Kind» in den Mittelpunkt gestellt. Geborgenheit, ausserhäusliche mütterliche Tätigkeit, aber auch Hilfe für die Mutter, damit sie ihren vielseitigen Beanspruchungen gerecht werden kann, sind nur einige der aufgegriffenen Themata. Die Wegleitung an die Mitarbeiter der Stiftung, wie sie diese Aufgaben verwirklichen können, geht auch unsere Frauenvereine an, die so oft Initiantinnen und Trägerinnen dieser wichtigen Anliegen sind.

Unicef ist der eingebürgerte Kurzname für das Kinderhilfswerk der Vereinten Nationen. Ursprünglich ging es um das Wohl der Kinder in kriegsverwüsteten europäischen Ländern, heute stehen die Entwicklungsländer im Vordergrund. Von den über 1000 Millionen Kindern der Erde leben drei Viertel bedrängt in unterentwickelten Gebieten. Krankheit, Hunger, Unwissenheit und andere soziale Not gilt es zu mindern. Seit Jahren können wir durch *Bestellung der beliebten Unicef-Karten* mithelfen. Wir verweisen auf den Prospekt, der dieser Nummer beiliegt. Die Kartenschachteln mit den hübschen Unicef-Karten eignen sich auch sehr gut zum Weiterschicken.

Die Schweizer Auslandhilfe war im vergangenen Jahr in 15 Ländern tätig. Die zur Verfügung stehenden 3,5 Millionen Franken zielen vor allem auf Erhöhung des landwirtschaftlichen Ertrages, Schulung, Wiedereingliederung, Wiederaufbau und medizinische Hilfe. Heks, Caritas, Arbeiterhilfswerk, Hilfswerk für aussereuropäische Gebiete, das Schweizerische Rote Kreuz und jüdische Hilfswerke finden sich unter dieser Dachorganisation zu koordinierter Hilfstätigkeit zusammen, die nicht nur Geldmittel, sondern vor allem auch persönlichen Einsatz tüchtiger Fachleute benötigt.

Dem Jahresbericht des kantonalbernischen Hilfsvereins für Geisteskranke dürfen wir entnehmen, dass die eminent wichtige Arbeit der Aufklärung und ambulanten Behandlung – was eine frühzeitige Erfassung erheblich erleichtert – in steigendem Masse fortgesetzt wird. Diese Fürsorge- und Beratungsstellen sind aus dem Kreis der Institutionen der offenen Fürsorge nicht mehr wegzudenken. Nicht nur der zu Betreuende,

auch der Fürsorger selber ist oft darauf angewiesen, sich beraten zu lassen, damit er nicht einen unrichtigen Weg einschlägt. Wie kaum ein anderer Beratungszweig eignet sich diese Tätigkeit zum erspriesslichen Hand-in-Hand-Arbeiten. Wichtig ist die völlige Trennung der Sprechstunden für Erwachsene und für Schulpflichtige. Beiträge an Versorgungskosten, besonders im Mittelstand, können infolge der oft lange andauernden Behandlungszeit und der erhöhten Pflorgetaxen immer noch notwendig sein und vor Unterstützungsbedürftigkeit bewahren. *M. H.*

Bericht der Schweizerischen Brautstiftung

Ende April ist in St. Gallen die Gründerin der Schweizerischen Brautstiftung, Frau Dr. Imboden-Kaiser, nach einem reich erfüllten Leben im Alter von 85 Jahren gestorben. Schon als junge Ärztin bahnbrechend in der Säuglingspflege, war es ihr sehr daran gelegen, den zukünftigen jungen Müttern bei der Gründung ihres Ehestandes zu helfen. Sie wollte den vielen Töchtern aus bescheidenen Verhältnissen, die, kaum der Schule entlassen, in den Fabriken arbeiteten und den Verdienst zu Hause abgeben mussten, beistehen. So legte Frau Dr. Imboden Ende 1925 mit Fr. 800.—, dem Honorar von Vorträgen, den Grundstock für die Schweizerische Brautstiftung. Der Fonds sollte durch Spenden geäufnet werden. Schon zu jener Zeit wurden die Töchter anlässlich ihrer Verlobung sehr oft mit Blumen und Pflanzen überschüttet. Die Idee war nun, anstatt Blumen zu schenken, das Geld hierfür der neu gegründeten Stiftung zu überweisen. Hierauf sandte die Verwalterin derselben dem jungen Brautpaar, je nach eingegangenem Betrag, hübsch mit einem Bändchen zusammengeheftet, ein oder mehrere sinnvolle Gedichte. In den ersten Jahren fand diese gute Idee grossen Anklang. Aus verschiedenen Teilen der Schweiz gingen kleine und grosse Beiträge ein. Die Gedichtbändchen, die später durch eine neuzeitliche Gratulationskarte ersetzt wurden, schienen bei den Empfängerinnen und den Spendern grossen Anklang zu finden. Mit den Jahren versiegte aber diese Einnahmenquelle, und heute gehört es fast zur Seltenheit, wenn wir mit unserer Karte einer Braut zur Verlobung gratulieren dürfen. Der Grund hierfür ist vielleicht, weil zu diesem Anlass oft schon praktische Gegenstände geschenkt werden. Wenn auch der Aufstieg unserer Stiftung nicht so rasch und glanzvoll erfolgte, wie unsere stets optimistische Initiantin erhofft und gewünscht hatte, vergrösserte sich doch allmählich das Kapital. Wir hatten zudem im Laufe der Jahre kleinere und grössere Vermächtnisse erhalten, und nebst Verlobungsspenden gingen auch Beiträge anlässlich anderer freudiger Ereignisse ein. In letzter Zeit wird unserer Kasse sogar hin und wieder als Kranzablösung ein Betrag überwiesen. Das Stiftungsvermögen beträgt per Ende Dezember 1962 Fr. 52255.90.

In diesen vielen Jahren konnten wir mancher Braut aus den Zinsen – denn nur diese dürfen laut Statuten zum Ankauf der Aussteuern verwendet werden – grosse Freude mit unsern praktischen Gaben bereiten. Im vergangenen Jahre schenkten wir sieben Bräuten eine währschafte Wäscheaussteuer. Wie dankbar sind jeweils diese Töchter über die molligen Wolldecken, die warmen Barchenttücher und die prak-

tischen Deckbett- und Kissenanzüge! Nachdem sich im Laufe der Zeit unter andern auch Bräute aus verschiedenen Tälern Graubündens gemeldet hatten, erreichten uns dieses Jahr zwei Gesuche aus dem Lötchen- und Vispertal; beide von Töchtern kleiner, armer Bergbauern, die ohne Entschädigung zu Hause mithalfen und deshalb nichts für sich auf die Seite legen konnten. Diesen die Truhe mit solider Wäsche zu füllen, machte uns besondere Freude.

Unsere Ausgaben: Für die Aussteuern Fr. 1679.40, Stempelgebühren für Obligationen Fr. 79.80, Depot- und Postscheckgebühren Fr. 31.25. Ferner überwiesen wir dem St.-Galler Säuglings- und Kinderspital, zum Andenken an die Initiantin unserer Stiftung, Fr. 20.—. Total Ausgaben Fr. 1810.45.

Bei den Einnahmen sticht das Jubiläumsgeschenk des «Zentralblattes» mit Fr. 2000.— besonders hervor. Wir möchten auch an dieser Stelle dem Zentralvorstand für die hochherzige Gabe nochmals bestens danken. Nebst kleinern Beiträgen von zusammen Fr. 275.— erhielten wir noch ein Vermächtnis von Fr. 200.—. Zinsen der Obligationen, des Bankbüchleins und Verrechnungssteuer betragen Fr. 1607.75. Total Einnahmen: Fr. 4082.75, Einnahmenüberschuss: Fr. 2272.30.

Mit dem herzlichen Dank an alle unsere Freunde und Gönner schliessen wir diesen Bericht. Mögen sie uns weiterhin ihre Treue bewahren und den Sinn und Zweck der Brautstiftung auch in ihren Bekanntenkreis tragen! Es würde uns sehr freuen, wenn sie beim Gedanken an Vergabungen sich auch unserer Stiftung erinnern würden.

E.F.-H.

Bericht der Diplomierungskommission

Es ist eine erfreuliche Tatsache, melden zu können, dass die diesjährige Diplomierung sich wieder eines regen Zuspruches erfreute, waren doch nur vier Meldungen weniger als im Vorjahr. Zuerst möchte ich die 54 treuen Angestellten erwähnen (1961/62: 54), die mit einer Spezialgabe des Schweizerischen Gemeinnützigen Frauenvereins ausgezeichnet werden konnten. Von diesen 54 Angestellten wurden 30 bis 50, 61 und sogar 67 Dienstjahre gemeldet. Aus den jeweiligen Begleitbriefen der Arbeitgeber geht die Wertschätzung deutlich hervor. Wir freuen uns, dass wir auch unsererseits diese Treue mit einer bescheidenen Gabe anerkennen dürfen.

Eine ebenso grosse Genugtuung ist es, zu wissen, dass auch dieses Jahr der Anteil der schweizerischen Hausangestellten 75% ausmacht, während sich in den vierten Viertel ungefähr zu gleichen Teilen Bürger und Bürgerinnen aus Deutschland, Italien, Österreich und aus verschiedenen andern Ländern (sogar ein Marokkaner) teilen.

Die Veranstaltungen zu Ehren der treuen Hausangestellten werden fast überall durchgeführt und immer mit grossem Geschick vorbereitet und programmatisch gut gestaltet. Vereinspräsidentinnen, Pfarrer und Politiker stellen die wertvolle Arbeit der Arbeitnehmer, die ja meist im stillen verrichtet wird, ins rechte Licht. Gute Musik, Lichtbilder, Theateraufführungen und andere Darbietungen bereichern das Programm, so dass jeweils dankbare Gäste zu ihren Familien heimkehren. Die Lokal-

presse lässt es sich nicht nehmen, in ihren Spalten die Namen der diplomierten treuen Angestellten und deren Arbeitgeber zu veröffentlichen.

Für den Kanton Zürich hat sich Frau E. Müller-Egli leider gezwungen gesehen, die Arbeit in andere Hände zu legen. Ich möchte auch an dieser Stelle Frau Müller für ihre langjährige treue und grosse Mitarbeit von Herzen danken, steht doch der Kanton Zürich immer in vorderster Reihe mit den Anmeldungen. Frau M. Lüthi-Huber hat sich rasch und gut in die neue Aufgabe eingelebt, und ich möchte ihr recht herzlich danken, dass sie sich für diese Arbeit zur Verfügung gestellt hat. Im Kanton Genf wird die Diplomierung durch uns weitergeführt.

Meinen Bericht möchte ich schliessen mit dem herzlichsten Dank an alle meine Mitarbeiterinnen, die dazu beigetragen haben, dass die Arbeit reibungslos vor sich ging. Ich weiss die grosse Arbeit wohl zu schätzen und hoffe sehr, dass auch die Diplomierung 1963/64 wieder zu aller Zufriedenheit erledigt werden kann. *E.H.-F.*

Wenn sich die Blätter färben

Die feinen Nebel wallen,
es wird der Herbst wohl sein;
denn auf den Fluren allen
liegt rot und goldner Schein.

Die bunten Aestern blühen,
ja, es ist Herbsteszeit,
die letzten Rosen glühen
so feucht wie Abschiedsleid.

Und durch das Blätterrauschen
erklingt's wie trauter Sang,
ein letztes Grüsetauschen,
ein Fragen noch: «Wie lang?»

Wie lang, bis wieder Rosen
uns lebensfroh umblühen,
bis Blum' und Blümlein kosen,
wie lang geht's bis dahin?

Wenn sich die Blätter färben,
ruft leis des Windes Hauch,
so ist das doch kein Sterben,
das ist des Herbstes Brauch.

*Aus dem Gedichtband
von Brigitte Z'graggen*

Mitteilungen der Sektion Bern

Mitgliederzusammenkunft Mittwoch, 6. November 1963, 15 Uhr, Berta-Trüssel-Haus, Fischerweg 3, Bern. Frau Hauser-Troxler, Hünibach, wird anhand von Farbendias ihre Reiseerlebnisse in Südostasien, Indien, Nepal, Burma, Thailand und Ceylon schildern.

Der Verkauf der Erzeugnisse unserer Arbeitsstube Moserstrasse 12 findet am 23. und 24. Oktober, Zeughausgasse 39, statt. Wir bitten unsere Mitglieder, durch regen Besuch und Kauf, dieses soziale Werk zu unterstützen. Gaben für das Teebuffet werden dankend entgegengenommen. Der Vorstand



Sie hungern

Ein Begriff, den wir wohl kaum in seiner ganzen Tragweite erfassen können. Er ist der Inbegriff hoffnungsloser Trostlosigkeit. Wir haben den Ruf «Brot für Brüder» nicht überhört. Inzwischen haben wir aber wieder eine neue Ernte einbringen dürfen, in jeglichem Sinn, nicht nur unter das Dach der Scheune. Damit entsteht aber auch eine neue Verpflichtung zum Teilen.

Welthungerkampagne
Bern 6, Helvetiastrasse 19a
Postscheck III 6808

Vermietung von Ferienwohnungen

Die Schweizerische Gemeinnützige Gesellschaft führt seit 26 Jahren eine Ferienwohnungs-Vermittlungsstelle und gibt jährlich einen Ferienwohnungskatalog heraus.

Da die Nachfrage nach Ferienwohnungen immer mehr zunimmt, sind wir dankbar, wenn sich weitere Vermieter von Ferienwohnungen bei uns einschreiben lassen. Wir bitten aber, nur saubere und heimelige Wohnungen und Chalets zu melden, damit den Feriengästen ein angenehmer Ferienaufenthalt geboten werden kann.

Die Ferienwohnungen, auch Massenzimmer, werden gegen eine bescheidene Gebühr aufgenommen. Die Vermittlung geschieht unentgeltlich.

Ferienwohnungsvermittlung der Schweizerischen Gemeinnützigen Gesellschaft, Geschäftsstelle: Baarerstrasse 46, Zug, Telefon (042) 4 18 34.

Zum Rücktritt von Ida Herren

Wer je Einblick nehmen konnte in eines der grossen Personalrestaurants, die der Schweizer Verband Volksdienst im Auftrag privater Unternehmen und öffentlicher Verwaltungen führt, ist überrascht und beeindruckt vom reibungslosen Ablauf all dessen, was der Service erfordert, wenn Gäste in Scharen sich bei den appetitlich garnierten Buffets einfinden. Alles läuft wie am Schnürchen ohne Hast und ohne Stockung. Dass dem so ist, gründet auf sorgfältiger Planung und einer bis ins kleinste durchdachten Organisation der Betriebe hinter den Kulissen.

Diesen eminent wichtigen, vielseitigen Aufgaben hat Ida Herren, Mitglied der Geschäftsleitung und Direktorin der Abteilung Betriebsorganisation des Schweizer Verbandes Volksdienst, sich verschrieben und sie zu ihrer Lebensaufgabe gemacht. Nach nunmehr vierzigjähriger Tätigkeit tritt sie – deren Energie uns noch völlig ungebrochen erscheinen will – in den Ruhestand. Mit ihrem Rücktritt verliert der Schweizer Verband Volksdienst eine kluge, hochbegabte und über fachliches Wissen und reiche Erfahrung verfügende Persönlichkeit. Ihr praktisches Wirken hat viel dazu beigetragen, das soziale Werk als Ganzes zu fördern, die ihm in allen Landesteilen angegliederten Betriebe und Soldatenstuben – mehr als 200 sind es heute – zeitbedingten Bedürfnissen gemäss zu entwickeln und dabei die Wünsche der Auftraggeber und jene der Gäste mit einfühlendem Verständnis zu koordinieren.

Ida Herren ist in Bern aufgewachsen. Was immer sie sich an Kenntnissen während ihrer Ausbildungszeit erworben hatte, kam ihr zustatten, als sie Anfang August 1923, im Alter von 25 Jahren, in den Schweizer Verband Volksdienst-Soldatenwohl eintrat, den Else Züblin-Spiller bei Ausbruch des Ersten Weltkrieges ins Leben gerufen hatte. Wenig später, nach einer Einführungszeit und intensiver Tätigkeit in verschiedenen Volksdienstbetrieben, bewies die junge Mitarbeiterin ihre Fähigkeiten bei der Übernahme verantwortungsvoller Aufgaben. Als Leiterin wurde sie mit der Führung grosser Betriebskantinen betraut. Um ihres bemerkenswerten Organisationstalentes willen, wurde ihr der ehrenvolle Auftrag zuteil, die Kantine der Staatlichen Postsparkasse in Warschau in Betrieb zu setzen. Von Stufe zu Stufe steigend, übernahm sie später Posten als Betriebsinspektorin und Prokuristin. Vor zwei Jahren wurde sie dann zur Direktorin ernannt.

Als es nach Beginn des Zweiten Weltkrieges galt, in kurzer Zeit an die 700 Soldatenstuben auf die Beine zu stellen und eine Reihe neuer Wohlfahrtsbetriebe einzurichten, ging Ida Herren, enge Mitarbeiterin der Gründerin des Werkes, mit grösster Initiative, mit Geschick und Umsicht an die Lösung dieser Aufgabe. Nur weitsichtiges, kluges Planen und Disponieren konnten zum Ziele führen. Dies bewog Frau Dr. E. Züblin-Spiller, eine Abteilung für Betriebsorganisation unter Leitung von Ida Herren zu schaffen, deren vielgestaltiges Arbeitsprogramm von der technischen Planung der Betriebe, der Aufstellung von Raumprogrammen, der Beratung von Auftraggebern und Architekten bis zur exakten Planung des Arbeitsablaufes und zur praktischen Mithilfe bei der Betriebseröffnung reicht. Es ist aber auch an die bestehenden Betriebe zu denken. Wie könnten sie sich behaupten und mit ihren Personalnöten fertigwerden

ohne technische Neuerungen und bauliche Anpassung an veränderte Bedürfnisse? Und was alles gilt es auf dem Gebiet der Lebensmittel und der benötigten Materialien zu prüfen!

Ihr stets waches Interesse für zeitbedingte Probleme im Gastgewerbe, speziell die aus veränderten Arbeitszeiten sich ergebenden Probleme und Umstellungen, veranlassten Ida Herren zum einlässlichen Studium von Ernährungs- und Menufragen, der Vorrathaltung und des vorteilhaften Einkaufs. Eh und je erwies sich die aus erfolgreicher Arbeit scheidende Direktorin als dem Neuen, Rationellen aufgeschlossen. Manche Entscheidung von nicht geringer Bedeutung war ihr anvertraut worden. Durch ihre Referate über Betriebsführung und Gemeinschaftsverpflegung, gehalten im Kreis der Mitarbeiter und an Fachtagungen, fühlten sich die Hörer stets angesprochen, zuverlässig orientiert und bereichert.

Verschiedene Gremien, so unter anderem die Eidgenössische Einkaufskommission für Lager und Heime, das Schweizerische Institut für Hauswirtschaft und die Saffa-Bürgschaftsgenossenschaft sicherten sich Ida Herrrens wertvolle Mitarbeit. Heute blickt sie auf ein bewegtes, mit Herz, Verstand und Können gemeistertes Berufsleben zurück. Dank und Anerkennung des Schweizer Verbandes Volksdienst, seiner Mitarbeiter und nicht zuletzt auch der leitenden Persönlichkeiten industrieller Betriebe und Verwaltungen, in deren Dienst der Verband die schwerwiegenden Probleme der Personalverpflegung löst, begleiten Ida Herren in den Ruhestand. *gb*

Die Gründung des ersten schweizerischen Haushaltungslehrerinnenseminars in Bern¹

Jedesmal, wenn ich Gelegenheit habe, das neue schöne Seminar an der Weltstrasse in Bern zu bewundern, wandern meine Gedanken in das Ende des letzten Jahrhunderts zurück. Ich sehe das alte, kleine Haus an der Zähringerstrasse 14 in Bern, wo die ersten Seminarkurse durchgeführt wurden. Die Ursache zur Gründung dieses Seminars war die im Mai 1891 vom Schweizerischen Gemeinnützigen Frauenverein gegründete Haushaltungsschule. Die Schule war von Anfang an gut besetzt, aber es fehlte an ausgebildeten Lehrerinnen. In der Schweiz fand man keine, man war genötigt, sie aus Deutschland zu berufen. Die Verschiedenheit der Umgangssprache, der Lebensart und der Kochweise erschwerten den Umgang mit den Mädchen sehr, so dass die Gründung eines Haushaltungslehrerinnenseminars dringende Notwendigkeit wurde.

¹ Mit freundlicher Genehmigung der Verfasserin aus dem Ehemaligenblatt der Schülerinnen des Kantonalbernischen Haushaltlehrerinnenseminars nachgedruckt. Für uns gemeinnützige Frauen ein Denkmal aus der bernischen Gründerzeit!

Der Zentralvorstand des Schweizerischen Gemeinnützigen Frauenvereins, welchem die Schule damals noch gehörte, gab die Zustimmung zu der Gründung. Die Mitglieder der Sektion Bern wurden einberufen, schreckten aber vor den Schwierigkeiten zurück, und nur dem unbegreiflichen Mut von Fräulein Trüssel und Frau Keller-Schmidlin war es zu verdanken, dass die Gründung zustande kam. Die beiden waren Präsidentin und Sekretärin der Sektion Bern. «Dem Mutigen gehört die Welt», sagten sich die beiden Frauen, und die übrigen Mitglieder machten schliesslich mit. Geld war keines vorhanden, aber ein grosser einflussreicher Helfer, Herr Dr. med. Guillaume, der als Arzt und gewesener Direktor des Gefängnisses von Neuenburg einen tiefen Einblick in die Nöte der schwachen und kranken Menschheit hatte. Er erkannte die Notwendigkeit des hauswirtschaftlichen Unterrichts für Mädchen schon lange und war dafür eingetreten. Er wusste Fräulein Trüssel derart zu begeistern, dass sie mit aller Kraft an die neue Aufgabe herantrat. «Wollen ist Können», war ihr Wahlspruch. Dies sagte sie auch später uns jungen Lehrerinnen, wenn wir vor einer neuen, oft sehr schweren Aufgabe zurückschreckten.

Herr Dr. Guillaume veranlasste den Länggassleist, ein Konsortium zu bilden, das der Schule ein passendes Haus im Quartier mieten oder kaufen sollte. Das Haus Zähringerstrasse 14 war bald gefunden. Die Haushaltungsschule war vorher in meist ganz unzuweckmässigen Wohnungen in der Stadt untergebracht. Sie zog nun im April 1896 an die Zähringerstrasse 14 und diente dem Haushaltungslehrerinnen-seminar als Musterschule.

Im August 1897 wurde nun das erste schweizerische Haushaltungslehrerinnen-seminar von der Sektion Bern des Schweizerischen Gemeinnützigen Frauenvereins gegründet. Der Verein musste für die nötigen Geldmittel sorgen. Ein Volksfest und später ein von Herrn Dr. von Greyerz für diesen Zweck verfasstes, von den Schülerinnen einstudiertes Theaterstück «E strube Morge» im alten Stadttheater aufgeführt, brachten grossen Erfolg, aber das finanzielle Ergebnis war gering. Der Bund gab dann 2000, die bernische Regierung 1000, die Gemeinde 500 und der Länggassleist 100 Fr. Der Kurs begann am 2. August 1897 mit sechs Schülerinnen und dauerte ein Jahr. Alle Schülerinnen erhielten das Patent als Haushaltungslehrerinnen und das bernische Patent als Handarbeitslehrerinnen.

Den Lehrern und Lehrerinnen am Seminar konnten am Anfang keine Besoldungen bezahlt werden. Sie unterrichteten gratis: der Direktor vom städtischen Lehrerinnenseminar, Herr Balsiger, Pädagogik; Herr Seminarlehrer Stucki Chemie und Physik; Herr Fürsprecher Schenk Gesetzeskunde; Herr Dr. med. Guillaume Nahrungsmittelkunde; Frl. Dr. med. Beyer Nahrungsmittellehre; Frl. Belart Haushaltungskunde; Frl. Bachmann, Sekundarlehrerin, Deutsch und Französisch; Fräulein Anna Küffer, Handarbeitslehrerin am städtischen Lehrerinnenseminar, Handarbeiten. Die einzige bezahlte Lehrkraft war die deutsche Vorsteherin Frl. Pizmann. Die heute fast unglaubliche Aufopferung dieser Lehrkräfte und die unermüdlichen Frauen vom Komitee, die das Ganze leiteten, wurden von der Bevölkerung bewundert, und Gaben aller Art, Geld in bar und Gegenstände zur Möblierung des Hauses, kamen reichlich.

(Fortsetzung folgt)

Liebes Brautpaar, wer hat recht?

Es ist für eine Braut ein sonderbares Gefühl, wenn sie anlässlich ihrer Hochzeit die Worte zu hören bekommt: «Das Haupt des Mannes ist Christus, das Haupt der Frau aber ist der Mann.» Dies soll zur «christlichen» Anweisung gehören. Es wird auch das Wort, das Weib sei dem Manne untertan, bei Trauungen immer noch vorgelesen. Diese Worte stammen aber nicht von Christus, sondern von Paulus, welcher ja auch sagte: «Das Weib schweige in der Gemeinde.» Er sagte auch: «Seid untertan der Obrigkeit, denn sie ist von Gott.» Der letzte Krieg aber hat die Menschheit etwas gelehrt. Christus sagte ja, Du sollst Gott mehr gehorchen als den Menschen. Ein Pfarrer schrieb auf dem Kalenderzettel vom 6. April 1963: «Wenn Paulus dem Manne die Herrschaft zuspricht, überbindet er ihm damit die ganze Verantwortung.» Der Mann werde einmal zur Rechenschaft gezogen für alles, was in Ehe und Familie gegen Gottes Willen getan und nicht getan worden sei. (Armer Mann.) Er sagt ferner: «Ihr Frauen lest Epheser 5, 25.» Ist es so schwer, einen solchen Mann über sich zu haben? Die ganze Verantwortung abladen und solche Liebe erfahren dürfen ist ein doppeltes Geschenk. Eine wie mir scheint christlichere Einstellung hat der Gelehrte Pfarrer Dr. Skriver!

Er schreibt: «Ich würde nicht über 1. Kor. 11, 3 predigen oder 11, 8 und 9. Ich prüfe alles und behalte das Gute. Ich fühle mich durch solche paulinische Worte nie gebunden als wären sie Gottes Wort. Dabei habe auch Paulus selbst schon die Erleuchtung gehabt, dass es in Christo weder Mann noch Weib gibt, damit sei er auf der Höhe Christi angelangt, der wusste, dass wir schon auf Erden als Mann oder Weib völlige ebenbürtige Kinder Gottes seien. Man soll, sagt Dr. Skriver, nicht mehr solche Schlüsse ziehen aus alttestamentlichen Mythen wie: Der Mann ist nicht vom Weibe, sondern das Weib ist vom Manne, usw. Man soll diese Bibelstellen nicht als naturwissenschaftliche Tatsachen nehmen und daraus soziologische und politische Schlüsse ziehen. Es stehe schliesslich auch geschrieben: Darum wird ein Mann Vater und Mutter verlassen – und nicht umgekehrt.»

Aus der Buchausgabe von Dr. Skriver («Die Regel der Nazaräer») entnehme ich folgende Worte: «Hilf den Frauen und uns Christen die Männerherrschaft in Staat und Kirche zu brechen. Im göttlichen Urbild des Menschen halten sich das Männliche und das Weibliche die Waage. Die christliche Ordnung der Geschlechter ist horizontal und nicht vertikal. Kampf für die Frauenrechte ist Kampf für den stärkeren Einfluss des Göttlichen in der Welt. Wir fordern absolute Gleichberechtigung und Mitverantwortung der Frau in Gesellschaft, Staat und Kirche (offenbar auch in der Ehe). Jesus war in der Verehrung und Anerkennung des gleichberechtigten Christenmenschen in der Frau viel weiter als die altmodischen Apostel. Gleichberechtigung ist göttlich. Das Weib ist nicht Besitz, sondern Schwester. Nicht Männerherrschaft, auch nicht Weiberherrschaft! Nicht Männer und Frauen, sondern den Menschen gilt es zu erzeugen und zu erziehen.»

Liebes Brautpaar, wer hat recht?

L.B.



Freude mit Zimmerpflanzen

Die deutsche Gartenbauschriftstellerin Margot Schuberth schreibt in ihrem Pflanzenbuch irgendwo: «Die Schweiz ist das blumen- und pflanzenfreudigste Land.» Ja wahrhaftig, gibt es bei uns noch eine Wohnung, in der wir keine Blumen oder Pflanzen antreffen? Wohl kaum. In Land- und Stadtwohnungen, beim Hilfsarbeiter und beim Bundesbeamten, in Kindergärten und in Altersheimen, in Spitälern und Hotels: überall schöne und kostbare Zimmerpflanzen.

Herrlich, was uns heute angeboten wird! Verschwunden sind die steifen Palmen und Zimmertannli. Der moderne Mensch wählt Philodendren, Zimmerreben, Efeu, Gummibäume und andere Pflanzen mit freien Formen, bizarren grünen oder einfachen farbigen Blättern. Er will Gewächse, die seinem Wohnstil entsprechen.

Stehen die Tropenkinder und Gäste aus andern fremden Ländern dann einmal im Wohnraum, beginnt das schwerste: die richtige Pflege. Ist das wirklich so schwer? Oft hat es den Anschein.

Der erfolgreiche Zimmergärtner hat eine gute Beobachtungsgabe und Beziehung zu den Pflanzen. Alles andere ergibt sich dann von selbst. Die nachfolgenden Hinweise und Tips kommen aus der Praxis und wollen keine festen Regeln sein, denn solche gibt es um Lebewesen keine.

Pflanzen lieben: viel Licht (Ausnahme: Farne), Luft, Wasser im richtigen Augenblick, regelmässige, dem Zustand der Pflanze angepasste Düngung, ihrer Herkunft entsprechende Wärme.

Pflanzen lieben nicht: dunkle Zimmerecken, trockene, heisse Luft, Zugluft (besonders im Winter gefährlich!), stehende Nässe, überdosierte Düngergaben, Temperaturschwankungen, öfteres Platzwechseln, plötzliche direkte Sonnenbestrahlung.

Gefässe: Ton und Eternit sind immer noch die geeignetsten Materialien. Plastik ist modern, erfordert aber ganz besondere Aufmerksamkeit beim Giessen. Das gleiche gilt bei lackierten Keramiktöpfen. Cachepots sind erlaubt, wenn der hineingestellte Topf auf einen Holzrost kommt und rings um ihn noch mindestens 2 cm Luftraum bleiben.

Giessen: Die meisten Pflanzen sterben an zu viel Wasser. Es ist besser, die Erde immer wieder antrocknen zu lassen. Viel Wasser brauchen: Pflanzen im vollen Wachstum, in kleinen Gefässen, in warmen Räumen und Blütenpflanzen. Wenig Wasser benötigen: frisch vertopfte Pflanzen, solche in kühlen und weniger hellen Räumen, alle Kakteen und Sukkulente. Wieviel giessen? Immer Topf bis zum Rand füllen. Nie in Untersätze Wasser geben.

Düngen? Das ist doch selbstverständlich. Die Pflanze braucht Nahrung. Wie oft? Während der Wachstumszeit einmal jede Woche. Aber nie trockene Pflanzen düngen! Darum: am Freitag giessen, am Samstag düngen. Welche Dünger? Fleurin, Lonzin und Blomstra haben sich bewährt.

Umtopfen: Lässt sich gut selbst machen. Beste Zeit: Frühling bis Juli. Der neue Topf soll etwa 2 cm grösser sein (lichte Weite!). Erde nicht aus dem Garten holen. Der Gärtner hat für jede Pflanzenart die richtige. Vorsicht mit den «Einheitserden»! Und die sichern Hausmittel der Nachbarin?

Salatöl und Bier ergeben wunderbar glänzende Blätter. Aber sie schaden mehr, als dass sie nützen.

Eierschalenwasser hat einen sehr unangenehmen Geruch. Das ist aber auch wirklich alles.

Schmierseifenwasser gegen allerlei Schädlinge ist immer ein Wagnis. Das Resultat sind gewöhnlich ruinierte Pflanzen.

Für das «Make-up» unserer «grünen Freundinnen» gibt es ein altbekanntes, wunderbares Mittel: *Paraderil*. Die Pflanzen werden damit alle drei Wochen abgewaschen, dadurch von Staub und Schädlingen befreit, und erstrahlen wieder in neuem Glanz. Gegen plötzlich auftretende Blattläuse, Rote Spinnen und wie die unliebsamen Gäste alle heissen, verwendet man heute *Aerofleur*. Hier fällt das Herstellen von Brühe weg. Ein Fingerdruck auf das Knöpfli, und der austretende feine Nebel dringt überall hin und vernichtet die Schmarotzer. Pflanzen müssen nicht weggenommen werden. *Aerofleur* hinterlässt keine Flecken auf Tapeten, Vorhängen usw. *Wichtig:* Dose immer mindestens 30 bis 40 cm von der Pflanze entfernt betätigen. *Aerofleur* ersetzt nicht, sondern ergänzt *Paraderil*.

Zum Abschluss den Rat eines alten, weisen Gärtners, den er seinem Schüler auf die Frage nach dem Wie der Pflanzenpflege gab: «Frage die Pflanze!»

Wymonet i de Bärge

Näbel chläben i de Täler,
zäj u milchiggrau wi Harz,
rundi Höger guggen use,
d'Tanne druffe chohleschwarz.

Wulche fahre höch am Himmel,
z'plätzewys der Räge spöit,
z'oberischt am Gantrisch het es
scho ne Dreieggfläre gschneit.

Da u dört de ume gseht me
bleichi Bläui, d'Sunne zieht
strymewys i dicke Trömer
Wasser uuf im ganze Biet.

Jä-jitz isch der Summer düre,
s 'herbschtelet, u ds Loub wird gääl,
s 'bruucht e Ryf, de trybt's es ache –
läär stah Hoschtert, Hag u Ghääl.

Jitze zieht's eim nümm voruse.
Uf em Ofе duffisch Nuss.
Nienisch gfallt's eim bas deheime
weder we's chalt südlet duss!

Mit freundlicher Genehmigung
des Dichters; nachgedruckt aus:
Hans Zulliger: *Es Büscheli Matte-Meie*

SWISSA junior



Der Kauf einer Portable ist Vertrauenssache. Die **SWISSA** schreibt sauber, sie hält dank ihrer bewährten Schweizer Qualität ein Leben lang.

Verkauf durch den Fachhandel

**Aug. Birchmeier's Söhne
Murgenthal**

Erholungsheim Sonnenhalde Waldstatt

Appenzell A.-Rh.

bletet Müttern mit oder ohne Kinder sowie Töchtern Erholung zu bescheldenen Preisen. Separates Kinderhaus. Zentralheizung, fließendes Wasser. Von den schweiz. Krankenkassen anerkannt.

Geöffnet von Mitte März bis November

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

GUTSCHEIN Fr. 4.—

Bei Einsendung dieses Gutscheines erhalten Sie das vielbewährte VITA-QUELLBAD zum Preise von Fr. 17.— mit einer Körperöl-Flasche zu nur Fr. 3.50 statt Fr. 7.50. Dieses wird in Verbindung mit dem Vitaquellbad angewendet. Adresse und Gutschein genügt für Bestellung an: Biokraft-Versand, Hüslimatt 7, Oberwil BL.

Name: _____

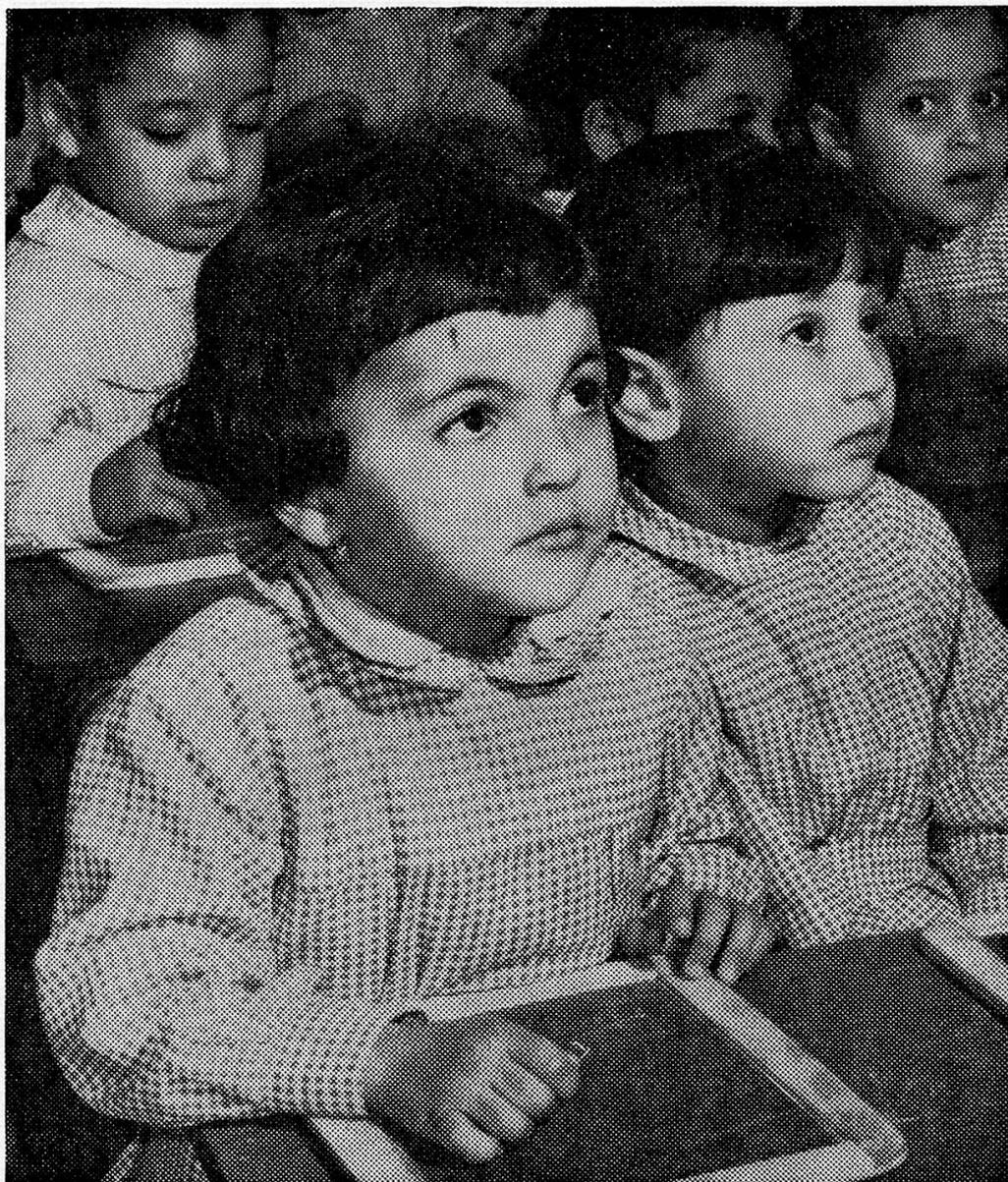
Adresse: _____

Die Alkoholfreien Gaststätten unserer Sektionen

empfehlen sich allen Mitgliedern für

Ausflüge – Zusammenkünfte – Sitzungen – Aufenthalte – Mahlzeiten

- BADEN:** Restaurant **Sonnenblick**. Wiedereröffnung November 1963
BURGDORF: Restaurant **Zähringer**, Rütchelengasse, Tel. (034) 235 64
LANGNAU i. E.: Alkoholf. Rest. z. **alten Amthaus**, Bernstr. 10, Tel. (035) 219 65
LUZERN: Alkoholf. **Hotel-Rest. Krone**. Wiedereröffnung 1. Januar 1964
Alkoholf. **Hotel-Rest. Waldstätterhof**, Zentralstr. 4, Tel. (041) 29166
RAPPERSWIL: Alkoholf. Restaurant **Volksheim**, Tel. (055) 217 98, 216 67
ROMANSHORN: Alkoholf. **Volksheim Schloss**, Schlossberg, Tel. (071) 630 27
ST. GALLEN: Alkoholf. Restaurant **Habsburg**, Burggraben 6, Tel. (071) 2220 28
SOLOTHURN: Alkoholf. **Gasthaus Hirschen**, Hauptgasse 5, Tel. (065) 228 64
STEFFISBURG: Alkoholf. **Hotel-Rest. z. Post**, Höchhausweg 4, Tel. (033) 296 16
THUN: Alkoholf. **Hotel-Rest. Bären**, Marktgasse 7, Tel. (033) 259 03
Alkoholf. **Hotel-Rest. Thunerstube**, Bälliz 54, Tel. (033) 299 52
Sommerbetriebe: Alkoholf. Restaurant **Schloss Schadau**, Tel. (033) 225 00
Alkoholf. **Strandbad-Restaurant**, Tel. (033) 237 74



Kinder in Aegypten
UNICEF liefert für Tageshorte Ausbildungsmaterial für Leiter, pädagogische Spielzeuge usw.

Schokoladeherzli-Aktion der Schweizerischen Pflegerinnenschule

Mit grösster Freude hat die Schweizerische Pflegerinnenschule, Carmenstrasse 40, Zürich 32, auf ihre Anfrage bei den Sektionen des Schweizerischen Gemeinnützigen Frauenvereins hin bis Ende September bereits eine grosse Hilfsbereitschaft erfahren. Wir danken allen Sektionen, die Bestellungen aufgegeben haben, und ganz besonders denjenigen, die sich durch spezielle Aktionen, wie Standverkauf, Heimbescherungen, Martinimarkt und anderen, Mühe geben. Weitere Bestellungen werden noch bis in den Dezember hinein mit Dank entgegengenommen. Von nun an gelangen Schachteln mit 50 Schokoladeherzli zum Versand.



Moderner Frischer Besser

«**MERKUR**» Espresso vacuum packed
der einzige Röstkaffee in Portionsbeuteln, fein gemahlen für die Filterzubereitung von ½ l herrlichen «Merkur»-Kaffee

Rote Packung café noir
Gelbe Packung café ristretto
Blaue Packung coffeinfrei

Packung à 8 Beutel **Fr. 3.60** mit
5 % Rabatt

„MERKUR“

vorzüglich + vorteilhaft

GUTSCHEIN Fr. 4.—

Bei Einsendung dieses Gutscheines erhalten Sie 1 l unseres Original-Biokraft-Fichtenbalsams zum Preise von nur Fr. 10.— statt Fr. 14.—. Unser Biokraft-Fichtenbalsam wirkt erfrischend und belebend. Adresse und Gutschein genügt für Bestellung an: Biokraft-Versand, Hüslimatt 7, Oberwil (Basel-Land).

Name:

Adresse:

Weissenburger

-Mineral und
Tafelgetränke

gesund
erfrischend
nicht kältend



GUTSCHEIN Fr. 3.—

Bei Einsendung dieses Gutscheines erhalten Sie ¼ l Biokraft-Kräuteröl zum Preise von Fr. 7.— statt Fr. 10.—. Das vielbewährte Biokraft-Kräuteröl wird nach jedem Bad und jeder Wasseranwendung gebraucht. Es ist einmalig in der Wirkung und im Preis. Ein Versuch wird auch Sie überzeugen. Adresse und Gutschein genügt für Bestellung an: Biokraft-Versand, Hüslimatt 7, Oberwil BL.

Name:

Adresse:

Tausend-Scherben-Künstler

K. F. Girtanner, Brunngasse 56, Bern

Telefon (031) 2 82 14

Atelier für zerbrochene Gegenstände (ohne Glas)

Auch Puppenreparatur



Zi bunt

Grobgewebe

für Ihre Wohnung

Aus Jute: preiswert, gewirnt
aus Leinen: garantiert licht- und kochecht
Quellennachweis

ZIHLER AG, BERN

Buchbesprechungen von M. H.

Belletristik

Carl Müller: Jeremias Gotthelf und die Ärzte (Verlag Haupt, Bern). Vor etwas mehr als drei Jahren haben wir, ausserhalb des Rahmens der Buchbesprechungen, in einem längeren Artikel versucht, das Gotthelf-Buch von Carl Müller in seinen wesentlichen Zügen aufzuzeigen. Das seit langem vergriffene Buch liegt heute in der zweiten Auflage, diesmal leinengebunden, wieder vor. Carl Müllers Kulturspiegel beschränkt sich nicht auf Gotthelfs Auseinandersetzungen mit der Medizin, der Schulmedizin und dem damals noch offenkundiger und ausgedehnter sich auswirkenden Quacksalbertum. Wir begegnen mit Gotthelf vielen seiner Zeitgenossen und stehen mit ihnen mitten in ihren sozialen und politischen Problemen. Die Intuition und Menschenkenntnis Gotthelfs, in den sich der Verfasser so ganz hineingelebt hat, sind auch ihm eigen und heben das Werk weit über den Begriff einer biographischen oder deuterischen Arbeit hinaus. Dieses Bekenntnis zu einem hohen Berufsethos ist von allgemeiner Bedeutung, über den ärztlichen Beruf hinaus. Ausgezeichnet wiedergegebene Bildtafeln bereichern das Buch von Prof. Müller. Dass es nun wieder erhältlich ist, erfüllt uns mit Freude und bedeutet neben genussreicher Lektüre einen entscheidenden Beitrag zur Gotthelf-Forschung.

Berto Zimmerwalder: Hören Sie mich, Frau Hurst? (Verlag Feuz, Bern). Wir haben das Buch mit dem Untertitel «Roman einer Hirnoperation» nach dem Lesen vorerst eine Weile weggelegt, um mit einer gewissen Distanz, «sine ira et studio», an seine Besprechung heranzugehen. Warum wohl wurde dieses Buch geschrieben? Und von wem? Es ist naheliegend, an einen Arzt zu denken, der eine erstrebte Dozententätigkeit nicht erreichen konnte. Doch hoffen wir im Interesse des Ärztestandes, es sei das nicht der Fall. Hirnoperationen sind (auch heute noch, trotz Reportagen in Illustrierten und Fernsehdarstellungen) ein sehr ernsthafter Eingriff. Es widerstrebt uns deshalb, dass dieser Rahmen ausgewählt wurde, um verbrecherisches Strebertum von Dozenten sich ausleben zu lassen. Die Schwarzweissmalerei macht auch vor den Schwestern im Operationssaal nicht Halt und wirkt auch hier gleichermaßen widerlich und entwürdigend.

Hans Zulliger: Es Büscheli Matte-Meie. Landbärndütschi Värslì (Verlag Francke, Bern). Was für einen sinnigen Strauss durfte doch die Lebensgefährtin des Dichters und Psychologen Dr. h. c. Hans Zulliger auf ihrem Geburtstagstisch finden. Mit ihr freuen sich viele der Mitbeschenkten, sicher jeder Leser, der noch Sinn für Besinnliches hat, der seinen Alltag nicht allzu unnötig beschwert. Es ist, als sei ein neuer Hebbel durch das Bernerland gewandert, nicht verniedlichend, aber vieles wieder mit dem richtigen Massstab messend. Im Matte-Meie hat es Blumen, die für uns erblüht sind, aber auch viele, die, in allen Farben schillernd, an grössere und kleine Kinder ausgeteilt werden können. Sie sind im Bernerland gewachsen, kerzengrad, weder müssen anderssprachige Anleihen als «Stäckli» dienen noch wuchert sprachliches Unkraut dazwischen. Otto von Greyerz, dessen hundertster Geburtstag dieser Tage gefeiert wurde, hätte seine helle Freude daran.

Religiöses

Otto Lauterburg: Dichtungen in der religiösen Erziehung (Verlag Buchdruckerei Müller, Gstaad). Dieser Wegweiser für Pfarrer, Lehrer und Erzieher interessiert aber noch einen viel weiteren Kreis. Was für eine lebendige Verbindung lässt sich doch zwischen Dichtung und der vielleicht gerade dem Jugendlichen, in der religiösen Erziehung Stehenden, oft als etwas abstrakt vorkommenden biblischen Welt schaffen. Im Konfirmationsalter kann die dichterische Sprache durch ihre Einprägsamkeit besonders fruchtbar ausgenutzt werden. Es kommt aber darauf an, *was* an den jungen Menschen herangebracht wird, und *wie* und *wann*. Der Verfasser der Broschüre ist nicht nur ein ausgezeichnete Literaturkenner, er weiss sein Anliegen auch als Schriftsteller weiterzugeben und seinem Text viel von der Eindringlichkeit seines einstigen religiösen Unterrichts anhaften zu lassen. Aus zahlreichen



MAGGI Golderbs mit Speck mit 10 Liebhaber-Varianten

Vergnügt und goldig lacht uns Maggi Golderbs aus dem Suppentopf entgegen ... und unvergleichlich chüschtig duftet sie nach Speck. Besonders Männer lieben statt raffiniertem Essen gelegentlich eine gute, wahrhaftige Erbsensuppe mit knusprigem Brot.

Tips von *Marianne Berger* mit gerösteten Brotwürfeln * mit gehacktem Peterli oder Schnittlauch * mit knusprig gebratenen Zwiebelringen * mit geraffeltem Käse * mit feingeschnittenem Lauch oder Tomatenwürfeln * mit Schinkenstreifchen * mit angebratenen Speckwürfeln * mit Wursträdchen oder Fleischkäsewürfeln * mit Rippli * mit Wurst oder Saucisson



besser kochen — besser leben mit **MAGGI**

63. 4. 50. 1 d

zitierten Briefen früherer Konfirmanden geht besser hervor, als wir es hier mit Worten sagen könnten, mit welchem Gewinn die Dichtung in die religiöse Erziehung hineingebaut werden kann.

Herr, lehre uns beten (Berchtold-Haller-Verlag, Bern). Hilfsbüchlein zum besondern Gebrauch im Hausstand und in der Unterweisung, nennt sich diese im Auftrag des bernischen Synodalarates von *Pfarrer Berthold Zwicky* verfasste Publikation. Auf dem Beten liegt eine wunderbare Verheissung. Dafür haben wir viele Zeugnisse. Das Beten kann aber auch verflachen und zum frommen Geschwätz werden. Darum ist es nötig, dass wir uns wie einst die Jünger Jesu belehren lassen, wie und was man beten soll. Das kleine Büchlein erfüllt diesen Dienst sehr gut. Unter klarer thematischer Gestaltung werden neben den vom Verfasser formulierten Gebeten, die sich durch ihre nüchterne Sprache auszeichnen, eine ganze Fülle schönster Gebetsworte bekannter und weniger bekannter Persönlichkeiten dargeboten. Jeder Abschnitt wird von passenden Worten aus der Heiligen Schrift umrahmt. Gebete in freier Form wechseln mit Liederversen ab. Ich könnte mir denken, dass nicht nur Pfarrer für den Unterricht, sondern auch manche Gemeindeglieder für den persönlichen Gebrauch und vor allem für die Hausandacht dankbar nach diesem Hilfsbüchlein für das Gebet greifen werden. *M.B.*

Kalender

Der Schweizerische Blindenfreundkalender und der *Kalender für Taubstummhilfe* 1964 (beide Viktoriastrasse 16 in Bern verlegt) künden bereits das Jahr 1964 an. Wer mit dem Ankauf eines dieser Kalender segensreiche Hilfsarbeit mitunterstützt, erhält zugleich einen Schlüssel in die Hand, der ihm den Kontakt mit diesen Invaliden erleichtert, was ganz besonders auch den Eingliederungsbestrebungen zugute kommt. Beide Kalender sind textlich und bildlich sorgfältig und vielseitig gestaltet. Sie seien ganz besonders auch als kleines Mitbringsel empfohlen. (Preis nur je Fr. 2.—.)

Mutter und Kind (Loepthien, Meiringen). Das neue Jahrbuch für Kinderpflege und Familienglück bringt in gedrängtem Rahmen durch die Mitwirkung vieler kompetenter Mitarbeiter aufklärende Berichte aus vielen Gebieten, wie man sie sonst an verschiedenen Quellen zusammensuchen muss. Dem Kalenderjahrbuch gelingt es immer wieder, ein hohes Niveau innezuhalten, und die Illustrationen lockern es fröhlich und künstlerisch wertvoll auf.

Der Hinkende Bot (Stämpfli, Bern), immer wieder das Jahr hindurch hervorgeholt, ruft in seiner Erinnerungstafel dem Andenken an die Dahingegangenen und erlaubt, in der Weltchronik unlängst Geschehenes noch einmal heraufzubeschwören. Der immer bemerkenswerte Beitrag «Das Bernbiet ehemals und heute» erzählt von Münchenbuchsee, dessen Geschichte, wenn sie sich auch gewissermassen vor den Toren der Stadt Bern abspielte, doch vielen unbekannt ist. Die Bilder – besonders die kolorierte Lithographie von Institut und Schloss Hofwil – helfen mit, den Kalender zu einem wertvollen Ganzen abzurunden.

Alpenbornkalender (Emmentaler Blatt AG, Langnau). Neben seinen kalendarischen und textlichen Anliegen legt die Emmentaler Brattig besonderes Gewicht auf viele photographische Aufnahmen aus der engeren Heimat. Besonders gut gelungen sind aber auch die farbigen Reproduktionen der alten Emmentaler Strickerin und des kleinen ehrfürchtig staunenden Buben, von der Malerin Frau C. Mattli gemalt. Das Bild vom Schmied Daniel Jeanrichard, der prüfend auf die zu reparierende Uhr schaut, gibt ganz den Glanz wieder, der alten Ölgemälden eigen ist.

Aus der Küche

M. Käser-Hofstetter: Die delikate Kräuterküche (Origo-Verlag, Zürich). Es ist Zeit, den Kräutergarten abzuräumen. Das hat sich wohl auch die Verfasserin des reizenden kleinen Kräuterbüchleins gesagt und uns Frauen ihren Strauss herber und zarter Kräuter hübsch zusammengebunden überreicht. Kräuter sind wie Pastellfarben: sie wollen nicht aufdringlich wirken, nicht verleiden, aber dem Kenner immer wieder in Erinnerung rufen, dass sie halt das «gewisse Etwas» bedeuten, der Gegenpol zum «pfannenfertig». Wer nicht mit

Liebe und Können kocht, kann auch nicht mit so viel Einfühlung von Kräutern reden und weiss nicht so verlockende Rezepte weiterzugeben. Von W. Freitag und E. Schaer elegant graphisch gestaltet, ist das Büchlein von der delikatsten Kräuterküche ein Mitbringsel, das zu schenken ebenso Freude bereitet, wie als Beschenkte es entgegennehmen zu dürfen. Jedes verkaufte Exemplar führt zudem dem Tibeterhaus Ennetthur 30 Rp. zu.

Was in der Schweiz gegessen wird und wie man es zubereitet (Kochstudio Dreikönigstrasse 7, Zürich 2). Bestimmt bringt diese Sammlung, die gebräuchliche Schweizer Rezepte auf deutsch und italienisch publiziert, der Hausfrau und italienischen Angestellten Hilfe auf dem Weg zur gegenseitigen Verständigung. Diese zeitgemässe Publikation, eine Rezeptsammlung in Mäppchenform, wird auf Verlangen unentgeltlich zugestellt.

Unsere Äpfel. Die Schweizerische Zentralstelle für Obstverwertung hat ein von mehreren Mitarbeitern aus den verschiedensten Spezialfachgebieten geschriebenes Heft über die Äpfel (Botanik, Pflege, Sortenkunde, als Nahrungsmittel) herausgegeben, das im Zeichen der Obstbaumverminderung zugunsten einer qualitativen Auswahl und im Hinblick auf eine möglichst vielseitige Verwendung im Haushalt namentlich auch in Kursen über Baumpflege und Hauswirtschaft eine wertvolle Unterlage sein dürfte.

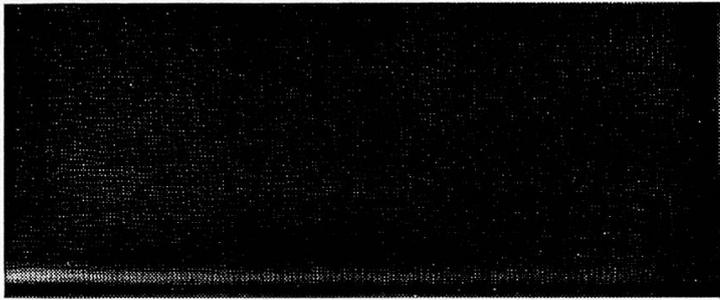
Für die Jugend

Jean George: Ein Jahr als Robinson (Albert Müller, Rüschtikon). Das aus dem Amerikanischen übersetzte abenteuerliche Buch für Buben und Mädchen lässt uns ein Jahr lang mit einem fünfzehnjährigen New-Yorker im Bergeswald zubringen, wo es der Junge durchsetzt, sich ohne andere Hilfsmittel als Axt, Taschenmesser, Stahl und Feuerstein zu behelfen, sich selber eine Unterkunft schafft und davon lebt, was Wald und Fluss ihm bieten können. Der erwachsene Leser mag sich auch die Frage des psychischen Durchhaltens stellen, den jugendlichen wird sie nicht beschweren. Da es aber ein Buch voller Naturerlebnisse ist, so werden wir ihn gern diesen Bubentraum miterleben lassen, dessen bildliche Wiedergaben auch praktische Kniffe verraten.

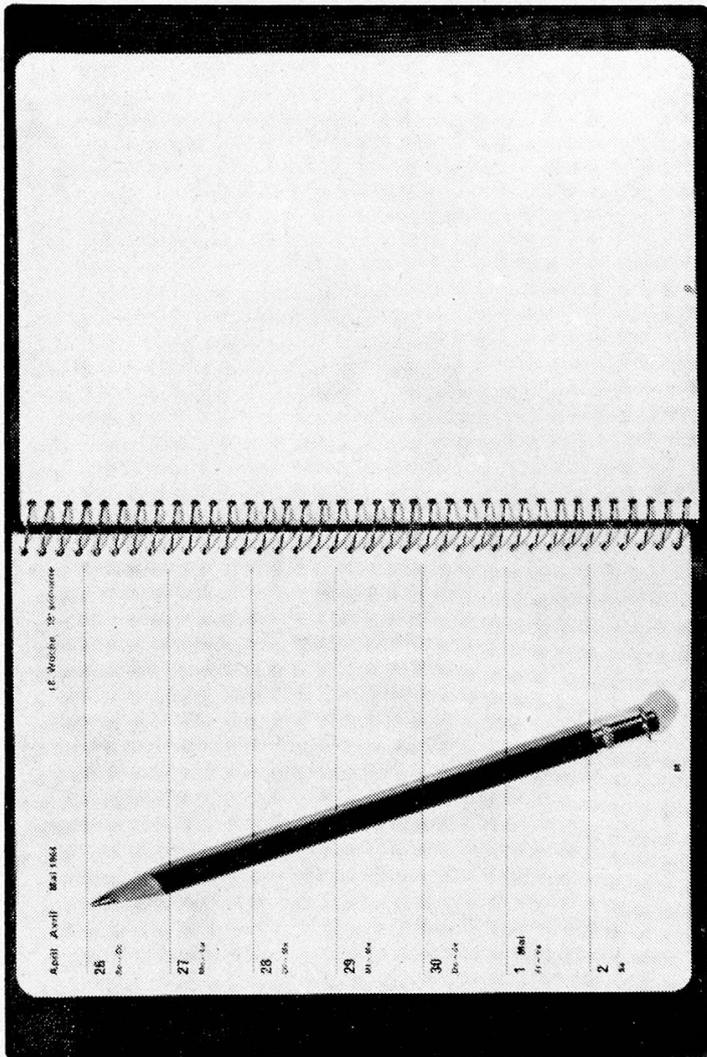
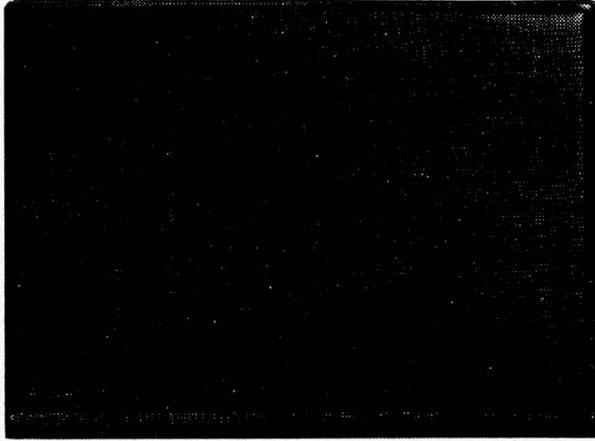
Lis Weil: Bitzli und der grosse Wolf (Schweizer-Spiegel-Verlag). Ein «liebenswertes Bilderbuch» nennt sich das Buch vom Bitzli und dem grossen Wolf. Wir möchten es lieber «liebenswert» nennen. Wir haben schon lange kein so entzückendes Kinderbuch in den Händen gehabt. Lis Weil hat die vierzig mehrfarbigen Zeichnungen gezeichnet, man hat förmlich das Gefühl, neben ihr zu stehen und zuzusehen und zuzuhören, wie sich Strich an Strich reiht und wie Wort um Wort das Geschehen begleiten, das schon aus den Bildern so deutlich zu uns spricht. Faszinierte Kinderaugen- und -ohren müssten bei der Schöpfung des Bilderbuches die Seiten aus der Verfasserin förmlich herausgesogen haben. Ein Buch, aus dem man immer und immer wieder erzählen kann, denn die vielen Einzelheiten regen zu unzähligen Fragen an, auf die phantasievoll zu antworten eine Lust sein muss. Es steckt ein grosses Können und eine unendlich intuitive Begabung in diesem Kinderbuch, das zudem eine wohltuende Erholung gegenüber den oft so grobschlächtigen karikaturhaften Bebilderungen im Kinderbuch bedeutet. Den Hund Bitzli aber muss man schon um seiner Augen willen lieb haben!

Vier neue SJW-Hefte sind erschienen

In *Giftfass* schildert Hans Zulliger das Verderben, dem ein Lohnbrenner entgegenght, bis er einsichtigerweise die fahrende Schnapsbrennerei aufgibt und Peek, der zwölfjährige Sohn, in einer unbeschwerteren Jugendzeit heranwachsen darf. Hans Bracher bringt durch *Rentierjäger in der Steinzeit* interessantes Leben in die vorgeschichtliche Fundstätte des Kesslerlochs bei Thayngen. Paul Eggenberg wendet sich in *Kirala* einem Thema zu, das nicht zuletzt durch das Näherrücken der Völker und ihrer Sorgen auch bei uns aktueller geworden ist: Er erzählt zum 10. Welttag der Leprakranken die Geschichte eines Negermädchens, dessen Mutter vom Aussatz befallen wurde, und lässt so auch junge Leser an der Aussätzigenhilfe Anteil nehmen. Betty Knobel aber schenkt im Jahr der Jahrhundertfeier des Roten Kreuzes vorab den Mädchen eine lebendige *Biographie von Florence Nightingale*.



NEU jetzt auch
Format «piccolo»



BÜCHLERS TASCHEN- KALENDER 1964

Büchlers Taschenkalender bietet mehr. Er ist **Agenda**, denn er liegt absolut flach auf dem Tisch – **Notizbuch**, mit Bleistift und vielen leeren Seiten zu Ihrer Verfügung – **Brieftasche**, denn der Umschlag aus flexiblem Plastik birgt 4 praktische Fächer.

Normalformat:

Masse: 11,5 x 15,8 cm.
Mit Umschlag aus dunkelblauem Plastik und 4 Fächern, Bleistift, Spiralheftung und allen erdenklichen Schikanen.
Preis: Fr. 5.90

Neu: Format «piccolo»:

Im Aufbau gleich wie Normalformat.
Masse: 9,6 x 13,1 cm
Preis: Fr. 4.90

Bestellschein

An Büchler-Verlag, Wabern-Bern,
Seftigenstrasse 310

Ich bestelle Ihnen

_____ Ex. Büchlers Taschenkalender
Normalformat zum Preise von Fr. 5.90

_____ Ex. Büchlers Taschenkalender
Format «piccolo» zum Preise von Fr. 4.90

Name und Vorname: _____

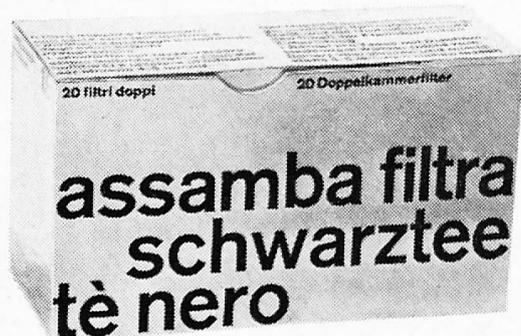
Adresse: _____

Ort und Kanton: _____

mein Tee...



assamba filtra



der ausgesuchte Schwarztee
im Doppelkammerfilter ist
vorteilhaft und ausgiebiger

1.60

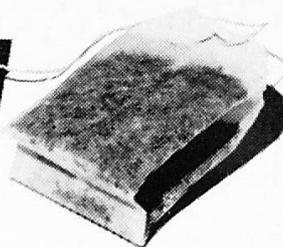
mit Rabatt

Natürlich gibt es auch...

«assamba-filtra», Hagebutten,	20 Doppelkammerfilter	1.50 mit Rabatt
«assamba-filtra», Pfefferminz,	20 Doppelkammerfilter	1.40 mit Rabatt
«assamba-filtra», Kamillen,	20 Doppelkammerfilter	1.60 mit Rabatt
«assamba-filtra», Lindenblüten,	20 Doppelkammerfilter	1.60 mit Rabatt



assamba filtra
schwarztee
tè nero
black tea



in Ihrem USEGO-Geschäft