Trib, In Southard 2 Valdi, hena Markel Tun, +1 Warkers Grant, Minne Telma Trudy Paul Corner Be Comelie yritle Elise Frueda 33 Personen an Griffis Getuststag Louise. 148 Mabre

## Mitteilungen

# des Delegierten für wirtschaftliche Kriegsvorsorge

Nr. **3** 

Bitte aufbewahren, es folgen weitere Mittellungen



Liebe Landsleutel Liebe Hausfrauenl

Reich war die Ernte an Werbesprüchen für die Haushaltvorräte; rund 45000 wurden eingereicht. Auch die Vielfalt an Einfällen und Gedanken über die Notwendigkeit der Haushaltvorräte war erfreulich. Die meisten Teilnehmer haben sich offensichtlich eingehend mit dieser Frage beschäftigt.

Die Jury hatte keine leichte Aufgabe – um so mehr als nur wenlge Preise ausgesetzt werden konnten. Viele Verfasser guter Sprüche mußten daher leer ausgehen, was ich sehr bedaure.

Allen Teilnehmern danke ich sehr für ihr Interesse und ihre Mitwirkung. Sie haben sich um ein wichtiges Anliegen unseres Landes bemüht und verdient gemacht. Mein Dank gilt aber auch der Jury und all den Helfern, die bei der Registrierung und Sortierung der Sprüche mitgewirkt haben.

Ich hoffe, daß dieser Wettbewerb die Einsicht in die Notwendigkeit von Haushaltvorräten in weitere Kreise tragen wird. Vorläufig lassen leider verschledene Feststellungen daraufschließen, daß immer noch viele Familien dieser wichtigen Vorsorge nicht die nötige Aufmerksamkeit schenken.

Gelegentlich wird die Ansicht vertreten, die Kriegsvorsorge sei eine Aufgabe des Staates. Gewiß hat auch er vorzusorgen. Der Staat kann und soll aber nicht alles selber machen. Er hat übrigens zusammen mit der Wirtschaft im ganzen Land bereits so viele Vorräte angelegt, als vernünftigerweise möglich ist. Diese sind aber zu weit weg vom Kochtopf. Auch die Haushaltungen müssen daher einen Vorrat haben, um bei Nachschubstockungen oder einer notwendig werdenden Verkaufssperre nicht in Verlegenheit zu geraten.



Wo Vorrat fehlt, da muß man's büßen, wenn unverhofft die Grenzen schließen.

Verlaß Dich nicht nur auf den Staat, sorg selber für den Notvorrat.

Kat.	Slogan	Gewinner
V/2	Und ist die Wohnung noch so klein, ein Vorrat geht bestimmt hinein.	E. Borer-Roth, Birsfelden BL
V/3	Unsicher ist der Zeiten Lauf, drum fülle deinen Vorrat auf.	Schw. Maria Leisi, Meilen ZH
V/4	Wart nid lang mit Vorröt chaufe, chönsch nochher vergäbe laufe.	Emmi Kurmann, Zürich 3
V/5	Denk daran, leg Vorrat an.	E. Schilling-Frei, Rapperswil SG
V/6	Wer über Vorratshaltung murrt, verdient, daß ihm der Magen knurrt.	H. Frösch-Haller, Zürich 2
V/7	Wenn die Zufuhr ins Stocken gerät, ist's für den Vorratseinkauf zu spät.	Willi Lutz, Bern
V/8	Sein Gewehr pflegt der Soldat, die Hausfrau sorgt für Notvorrat	Dr. Walter Biedermann, Basel
V/9	Warte nicht bis Not am Mann,' leg beizeiten Vorrat an.	Werner Morf, Zürich 3/55
V/10	Der letzte Krieg hat klar bewiesen, auf Vorrat ist man angewiesen.	Walter Bühler, Biel
V/11	lst dein Notvorrat bereit? Wenn nicht, dann ist es höchste Zeit.	Dr. G. Epprecht, Muri, Bern
V/12	Schaffst du keinen Vorrat an, bist im Notfall schlimm daran.	Hans Graf-Krügel, Rapperswil SG
V/13	Salat ohni Öl, Röschti ohni Fett, Gopfrid Stutz, wenn i letz nu en Varrot hetti	Familie Bickel, Arbon
V/14	Eln regelmäßiger Ersatz des Notvorrates ist am Platz.	Walter Ruesch, Zofingen
V/15	Schaff Vorrat a vors zwölfi schloht, wenn d Yfuer ufhört isch es z spoht.	W. Künzle-Hagen, Rickenbach bei Wil SG
V/16	Schaff Notvorrat so lang es geht, vielleicht ist's morgen schon zu spät.	Alfred Dreyfuss, Zürich 51
V/17	Unsichere Zeit, Vorrat bereit.	Erika Buser-Hess, Niederdorf BL
V/18	Ohne Vorrat hast du nie für dein Essen Garantie.	Renê Chopard, Bern
V/19	Sei Optimist zu jader Zeit, halt dennoch Notvorrat bereit.	Elisabeth Blank, Bern

On peut se procurer la version française à la poste.

Wem's an Notvorrat gebricht, erfaßt den Ernst der Lage nicht.

Si può procurarsi la versione italiana alla posta.

V/20

La glista dals versins retorumantschs premiats e dals autuors chi han survgni un premi po gnir retratta pro l'uffizi da posta.

René Chopard, Bern

Wart nid lang mit Vorrat chaufe. chönsch nochher vergäbe laufe!

Salat ohni Oel. Röschti ohni Fett. Gopfrid Stutz, wenn i jetz nu en Vorrot hett!

Jedem ist's möglich in der Tat. fünf Franken im Monat für Notvorrat.

Die Haltbarkeit hat ihre Grenzen. drum laufend Notvorrat ergänzen.

Die Ereignisse von Korea, Suez und Ungarn haben gezeigt, daß wir in einer sehr unruhigen Zeit leben. Ganz plötzlich können unsere lebenswichtigen Zufuhren irgendwo in der Welt beeinträchtigt oder gar unterbunden werden. Die Gefahr ist groß. daß solche Ereignisse wie im Herbst 1956 über Nacht eine Vorratspanik auslösen und zu Massenkäufen führen, die den Handel in wenigen Stunden völlig lahm legen. Glauben Sie deshalb ia nicht. Sie könnten dann noch in letzter Minute Ihre Vorratskäufe tätigen. Die Behörden müßten unter solchen Umständen sofort eingreifen und den Verkauf für einige Zelt sperren. Darauf müssen Sie unbedingt vorbereitet sein; denn die Sperre wird unerbittlich sein. Alle Nachlässigen und Gleichgültigen, die nicht rechtzeitig vorgesorgt haben, werden sich dann wohl oder übel für ein paar Wochen mit Schmalhans an den Tisch setzen müssen.

Es gibt nur wenige Haushaltungen, die wirklich keine Vorräte anzulegen vermögen. Für diese Unbemittelten mußten die Gemeinden vorsorgen. Alle übrigen Haushaltungen sollten dagegen bei etwas gutem Willen in der Lage sein, sich im Verlaufe einiger Monate einen ausreichenden Haushaltvorrat anzulegen. wenn sie monatlich nur für einige Franken Vorräte kaufen. Und wer könnte mit gutem Gewissen sagen, daß er monatlich nicht einige Franken an unwichtigen Ausgaben einsparen könnte, um lebenswichtige Vorräte für Zeiten der Not anzuschaffen? -Aber bitte nicht nur anschaffen, sondern auch regelmäßig auswechseln1

Meine beiden ersten Mittellungen enthielten einige Angaben über die Haltbarkeit der Lebensmittel. Noch einfacher und sicherer ist es, wenn Sie leden Einkauf in den Notvorrat legen und dafür die entsprechende Menge dem Vorrat entnehmen. So werden Sie nie verdorbene Waren haben, und die Kontrolle Ihres Vorrates wird Ihnen auch keine Mühe verursachen.

Falls Sie diesen Sommer die SAFFA besuchen, sehen Sie sich dort bitte die Ratschläge zur Vorratshaltung an.

Anschließend finden Sie eine Uebersicht über Zusammensetzung und Aufbewahrung des Notvorrates sowie die prämilerten Werbesprüche und die Preisträger.

Mit freundlichen Grüßen

Hummler

Dr. Fritz Hummler

DELEGIERTER FOR WIRTSCHAFTLICHE KRIEGSVORSORGE

Bern, im April 1958



#### Zusammensetzung und Aufbewahrung des Notvorrates

Waren die gesperrt würden	Mindestvorrat pro Person für 2 Monate	Aufbewahrung
Zucker	2 kg	trocken, in Papiersack, Karton oder Konservenglas
Reis	2 kg	trocken und kühl, in Papiersack oder Stoffsäcklein
Fett	1 kg	trocken, kühl und dunkel, Originalpackung, Kessel, gut verschlossener Topf
Oel	1 ft	trocken, kühl und dunkel, Flasche mit dunkler Papierhülle oder Kanne
Hülsenfrüchte Teigwaren Mehl, Grieß Hafer, Gerste	je nach Bedarf	trocken, in Originalpackung, Papler- oder Stoffsäcklein, Konservengläsern hie und da schütteln

Notvorrat heißt hütt d Parole au für Seifi und für Chole.

#### Prämilierte Werbesprüche und Preisträger

Preis- Kat.	Slogan	Gewinner
. 1	Vorröt chaufe mit Verstand isch au Dienscht am Vaterland.	Lisa Huber, Oberbözberg AG
li -	Chauf au du en Vorrat y, s müend ja nöd zwee Zäntner sy.	Hanni Roffler, Hittenberg-Wald ZH
111	Verlaß dich nicht nur auf den Staat, sorg selber für den Notvorrat.	Dr. E. Wolfer, Davos-Platz
IV/1	Heute, morgen, jederzeit, sei dein Notvorrat bereit.	Arlette Märchy, Zollikerberg b. Zch.
IV/2	Haushaltvorrat hilft die Lücken der Versorgung überbrücken.	Peter Stern, Wettingen AG
IV/3	Wo Vorrat fehlt, da muß man's büßen, wenn unverhofft die Grenzen schließen.	H. Forster, Basel
IV/4	Besser jetzt zum Vorrat sehen, als einmal hungrig Schlange stehen.	W. Wettstein, Adliswil ZH
IV/5	Solange Krieg die Welt bedroht, bleibt Vorratshaltung ein Gebot.	Alice Haug, Zürich 9
V/1	Die Haltberkelt hat ihre Grenzen, drum laufend Notvorrat ergänzen!	H, Forster, Basel

#### Hauswirtschaftliche Beilage zu «Gas im Haushalt»

Hausfrauen! Diese Beilage gehört in Eure Rezept-Sammelmappe!

#### Unsere Vorräte und ihre Haltbarkeit

Richtig verwahrte Lebensmittel sind in der Regel weit über die angenommene Zeit haltbar. Dabei sind natürlich Temperatur des Vorratsraumes, Verpackungsart und ursprüngliche Frische der Vorräte massgebend. Um sich vor Schaden zu bewahren, beachte die Hausfrau die nachfolgenden Regeln:

1.	Neu eingekaufte Lebensmittel auf Frische
	und Trockenheit prüfen. Sofort die Ein-
	und Trockenheit prüfen. Sofort die Ein- wickelpapiere entfernen und die Vorräte je nach ihrer Art in Dosen, Gläser oder
	je nach ihrer Art in Dosen, Gläser oder
	Stoffbeutel verschliessen.

2. Angebrochene Vorratsgefässe nie mit frischen Lebensmitteln auffüllen.

 Frisch eingekauste Vorräte sosort mit dem Datum des Einkausstages versehen. Verwendet man dazu den Abriss eines Kalenderblocks und ein wenig Klebstoss, so ist bei kleinster Mühe gute Uebersicht im Vorratsschrank geschaffen.

 Kühl, trocken und vor Licht geschützt außewahren; Vorratsraum oder Vorratsschrank öfters lüften. Sauberkeit ist erstes Gebot.

 Zirka alle 14 Tage die Vorräte kontrollieren. Dosen, Gläser und Beutel schütteln, event. umgiessen, so dass die Luft Zutritt findet. (Speziell bei Hülsenfrüchten, Reis, Teigwaren und Mahlprodukten empfehlenswert.)

Art der Vorratsware	Ausbewahrungsort	Mindesidaver der Haltbarkeit
Tierische und pilanzliche Fette, rettgemische mit und ohne Butter	in Steinguttöpfen, mit lichtundurchläs- sigem Papier ver- schlossen	3—4 Monate
Eingekochte Butter	in Steinguttöplen, mit lichtundurch- lässigem Papier verschlossen	56 Monate
Speiseăl	in Blechkannen oder dunkel eingehüllten Flaschen, aufrechtstehend	6 Monate
Mehl, Griess, Gerste, Mais, Sago und Haferprodukte	in reinen Stoff- beuteln auf Holz- rosten gelagert oder frei aufgehängt	4 Monate
Teigwaren	vom Einwickelpapier beireit, in Kiste, Dosen oder Vorratsgläsern	46 Monate
Zucker	trocken in Blech- dosen, Kisten, Oläsern, Säcken	1 Jahr
Rels	in Gläsern, Kisten, Säcken luftig-trocken	1 Jahr
Hülsenfrüchte (Bohnen, Erbsen, Linsen etc.)	in Oläsern, Dosen, Beuteln	lasi unbegrenzi  Linsen hävlig  kontrollieren
Orüner Kallee	in luitdurchlässigen Beuteln	unbegrenzt
Eier (nur ganz frische, tadellos saubere und unbeschädigte)	in Wasserglas oder Garantol in Stein- guttöplen, mit licht- undurchlässigem Pa- pier verschlossen	1 Jahr



## Oelknappheit in der Salatzeit

Die Hausfrau wird jetzt täglich mit Besorgtheit ihre Oelflasche betrachten. Gerade jetzt in der Hauptgemüsezeit gehört doch Salat zur gesunden Beikost des täglichen Tisches.

Salat mit wenig Oel? — Gewiss, man kann an Oel gewaltig einsparen, man kann z. B. zu frischen, grünen Salaten oder zu Tomatensalat af Stelle von Oel auch Rahm vewenden. Die ausgiebigen Gmüse- und Kartofielsalate afr

verlangen Oel, Oel, und wiederum Oel, nach dem alten Sprichwort: Nimm Essig wie ein Geizhals, Salz wie ein Weiser, aber Oel

wie ein Verschwender...!

Zur neuen Kunst der Salatzubereitung gehört heute nicht nur das Wissen um jene Dinge, die den Salat so wohlschmeckend machen, sondern auch das Einteilenkönnen des jetzt knappen Oels. An Stelle von Oel werden wir deshalb zu den Gemüsesalaten geräucherten Speck verwenden. Geräucherter, fetter Speck wird in Würfelchen geschnitten und auf nicht zu grosser Gasflamme ausgelassen. Dieses «Specköl» verwendet man zu Gemüse- oder Kartosselat. Ein Versuch wird von der Schmackhaltigkeit überzeugen.

Wer aber die täglichen 6 bis 7 Handgriffe zur Salatzubereitung in diesen arbeitsreichen Zeiten sparen will, bereitet sich selbst eine fixfertige Salatsauce zu. Hier

das Rezept!

Fixfertige, milde Salatsauce (zum Selbstanmachen). In eine Flasche mit Patentverschluss (Bierflasche) giesst man mittelst eines Trichters:

1 Teelöffel Tafelsalz

1 Teelössel seinen Zucker

1 Teelöffel milden Senf

einige Güsschen Suppenwürze

1 Weinglas Oel

1 Weinglas Essig 1/2 Weinglas Wasser

Dieses Gemisch vor Gebrauch kräftig schütteln!

Kartoffelsalat mit wenig oder ohne Oel. Frisch gekochte Kartolfeln in nicht allzudünne Scheibchen schneiden, mit Tafelsalz, etwas Senf, 1 Prise Zucker und Essig begiessen. ½ Tasse Wasser kochen, 1 Bouillonwürsel darin auslösen und die noch heisse Fleischbrühe über den Salat verteilen. Fein gehackte Zwiebel, grüne Kräuter, wie Petersilie, Schnittlauch, Majoran, Boretsch dazu mischen und den Salat mindestens ½ Stunde stehen lassen. Erst knapp vor dem Anrichten mit ganz wenig Oel begiessen. (Das halbe Quantum des sonst üblichen genügt.) An Stelle von Oel kann das oben beschriebene «Specköl» verwendet werden. Die gleiche Zubereitung gilt für Bohnensalat, Rüblisalat, Blumenkohlsalat, gekochten Selleriesalat usw. -

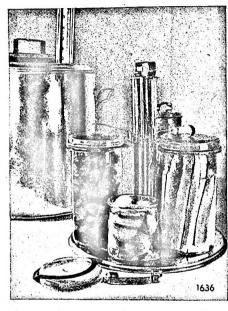
#### Das Hältbarmachen von Obst und Gemüse

Wir sind heute alle von der Notwendigkeit überzeugt, Vorräte für den kommenden

Winter anzulegen, Jetzt ist die beste Zeit dazu. Gemüse und Früchte reisen und sind preiswert zu kausen. Für ihre Konservierung gibt es verschiedene Methoden:

Das Dörren und das Sterilisieren sind bei Früchten und Gemüsen anwendbar, das Heisseinfüllen dagegen geht nur bei Früchten

Ueber die verschiedenen Versahren des Konservierens gibt ein Hestchen, «Das Einmachen», genaue und erschöpsende Anleitungen. Es ist bei den Gaswerken erhältlich, kann aber, wenn beim Gaswerk nicht



vorrätig, direkt vom Verlag, Genossenschaft Usogas, Zürich, Dreikönigstrasse 18, gegen Einsendung von 50 Rappen bezogen werden.

#### **Unser Fragekasten**

\*Gas im Haushalt\* erössnet in der Hauswirtschaftlichen Beilage einen Fragekasten. Wenn Sie irgend ein Anliegen haben, das Gas betressend, so adressieren Sie Ihre Anfrage an die Genossenschaft Usogas, Dreikönigstrasse 18, Zürich, unter dem Stichwort \*Fragekasten Gas im Haushalt\*. Die Auskunsterteilung im Fragekasten erfolgt für Sie völlig kostenlos.

#### Rezepte

Zur Hauptgemüsezeit sind neue Gemüserezepte Immer willkommen.

Tessiner Gemüsemlnestra (ausgiebige Suppe für eine ganze Mahlzeit). Für 4–6 Personen: 50–100 g Speck, i Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 30 g Fett, Salz, Pieffer, Muskat. Ca. 1 kg Gemüse der Saison wie z. B. Wirz, Kabis, Lauch, Sellerie. Rübli, Tomaten, Bohnen usw. Je eine Handvoll Reis, weisse Böhnli, Teigwaren wie Hörnli, Makkaroni etc.

Den Speck seinwürselig schneiden und zusammen mit der gehackten Zwiebel und dem Knoblauch im Fett rösten. Die zugerichteten Gemüse nicht zu klein schneiden, darin ebenfalls anrösten und mit 2—31 Wasser aussüllen. Würzen, die abends zuvor eingeweichten weissen Böhnli dazugeben und die Suppe ca. 2 Stunden bei kleiner Flamme kochen. Die zerbrochenen Teigwaren und den Reis hineinstreuen und nach weiteren 20 Min. über sein gehacktem Grünanrichten. Geriebenen Käse dazu servieren. Totale Kochzeit 2½ Stunden.

Kaufen Sie niemals einen Gas-Sparapparat! Sie sind alle unnütz, manche sogar schädlich.

Specklattich (rasch gekocht). Für 4 Personen: 4 feste Lattichköpfe, 30 g Speck, ½ Zwiebel, 30 g Fett, Salz, Pfesser.

Den Lattich der Länge nach halbieren und gut waschen. Die fein gehackte Zwiebel mit den Speckwürfelchen gelblich rösten, den abgetropften Lattich dazugeben, würzen und zugedeckt bei kleiner Flamme im eigenen Saft dünsten. Die Lattichhälften übereinandergeschlagen auf flacher Platte anrichten, mit den Speckwürfeln und dem Saft übergiessen und nach Belieben noch mit kleinen Bratwürstchen garnieren. Totale Kochzeit 30—40 Min.

Der beste Gassparer ist der moderne Gasherd, denn er braucht bis 20 Prozent weniger Gas. Krautwickel (auch aus Fleischresten herzustellen). Für 4-5 Personen: 1 grosser Kabis- oder Kohlkopf, ca. 300 g Hackfleisch oder Fleischresten, 2 Essl. Paniermehl, Salz, Pfelfer, Muskat, ½ Zwiebel, 1 Essl. gehackte Petersilie, 50 g Fett, 1 Bouillonwürfel.

Kabis- oder Kohlblätter lösen und in reichlich Salzwasser ca. 15 Minuten halbweich kochen. Abtropfen lassen und einzeln mit 1 Esslöffel Fleischfüllung belegen. Zusammengerollt in heissem Fett anbraten und nebeneinander in eine feuerfeste Platte legen. Mit dem in 1½ dzl Wasser aufgelösten Bouillonwürfel begiessen und ca 30 Min. im Backofen auf der zweituntersten Rille bei halbgrosser Flamme überbacken. Fleischfüllung: Fein gehacktes Fleisch mit Paniermehl, Gewürz, fein gehackter Petersilie und in etwas Fett gerösteter, gehackter Zwiebel gut mischen. Totale Kochzeit ¾ bis 1 Stunde.

Glauben Sie nicht, dass Sie Gas sparen, wenn Sie den Haupthahnen nicht ganz öffnen. Sie erzielen damit höchstens eine schlechte Gasausnützung.

Makkaroni au gratin (aus unseren Notvorräten). Für 4 Personen: ½—¾ Pfund Makkaroni, 1 Tasse Milch, 30 g Fett, 30 g Mehl, 50 g geriebener Käse, Salz, 1—2 Eier.

Makkaroni in reichlich Salzwasser 20-25 Min. kochen und so lange in kaltem Wasser abschrecken, bis sie sich nicht mehr klebrig anfühlen. In eine eingesettete, seuerseste Platte füllen, mit Sauce begiessen, so dass die Makkaroni ganz davon eingehüllt sind, mit geriebenem Käse bestreuen und 20 Minuten mit mittelgrosser Flamme, etwas mehr Oberhitze, im Backofen überbacken. Sauce: Das Mehl im Fett dämpsen, mit der Milch und etwas Wasser ablöschen, so dass eine nicht zu dünne Sauce entsteht. Die Hälfte des Käses darunter mengen und nach Belieben 1-2 verklopfte Eier dazu mischen, Totale Kochzeit ca. 3/4 Stunden. Hierzu passen ganz vorzüglich überbackene Tomaten mit Eifüllung,

Lebensmittel sparsam verwenden ist heute unsere Pflicht. — Lassen wir also vor allem nichts verderbeni — Im Gaskühlschrank bielben die Speisen lange frisch.

Ueberbackene Tomaten mlt Eltillung (für eilige Leute). Für 4 Personen: 8 mittelgrosse Tomaten, 4 Eier, 20 g frische Butter, 4 Essl. Milch, 1 Essl. gehackte Petersilie und Schnittlauch, Salz, Pieffer, Muskat.

Die Tomaten aushöhlen, abtropfen und mit der Oeffnung nach oben in eine eingebutterte, feuerfeste Platte stellen. Die Eier mit der Milch, dem Gewürz und den Kräutern verklopfen, die Tomaten damit füllen und die Butter in Flöckchen darüber verteilen. Nur so lange bei halbgrosser Flamme auf der zweituntersten Rille im Backofen belassen, bis die Eifüllung gestockt ist, was ca. 15 Min. braucht.

Dämpfen Sie ihre Gemüse im eigenen Satt auf kleiner Flamme, anstatt sie im Wasser abzukochen. Sie werden besser, nahrhafter und bekömmilcher, und Sie brauchen bedeutend weniger Gasi

Grüne Bohnen nach Berner Art (kochen ohne Wartung). Für 4 Personen: 1 kg grüne Bohnen, 250—300 g magerer, geräucherter Speck, 1 Zwiebel, 30 g Fett, Salz, Piesser, Muskat, 1 Sträusschen Bohnenkraut, Petersilie, Majoran und Thymian.

Die gut entfädelten Bohnen, gewaschen und abgetropft, zusammen mit dem Speck und den Aromakräutern zu der fein gehackten und im Fett gedämpften Zwiebel geben, mit 1 Tasse Wasser begiessen und gut würzen. Zugedeckt 1 bis 1½ Stunden bei kleiner Flamme kochen.

#### Neue Obst- und Gemüsekuchen-Rezepte für den Gasbackofen.

Eintacher Obstkuchentelg (sehr billig). Für 1 mittleres Kuchenblech: 250 g Mehl, 60 g Butter, 1 Essl. Schweinefett, 1 Prise Salz, 1/2 Tasse Milch und 1—2 Essl. Zucker.

Mehl, Butter und Schweinesett in weiter Teigschüssel mit den Händen verreiben, die andern Zutaten in die Mitte geben und rasch einen geschmeidigen Teig kneten.

Ihr Gasherd Ist keine Dampfmaschine! Wenn es stark dampft, brennt die Flamme zu gross. Stellen Sie sofort kieln, sobald es kocht. Das spart Gasi Gerlebener Obtskuchentelg (sehr mürbe). Für 1 grosses Kuchenblech: 300 g Mehl, 100 g Butter, 50 g Schweinefett, 1½ dzl kaltes Wasser, 1 Teel. Salz.

Das Mehl im Kranz auf ein Teigbrett geben, das Salz im Wasser auflösen und zusammen mit Butter und Fett in die Mehlmitte giessen. Diese Zutaten vermischen, immer mehr Mehl dazumengen und möglichst rasch zu weichem, geschmeidigem Teig kneten. Sofort ein rundes Laibchen formen, dieses mittelst eines Messers mit einem Kreuzschnitt versehen und eine Weile zugedeckt ruhen lassen.

Aptelkuchen mit Nüssen (einmal etwas anderes). Zu 1 Kuchen: 1 kg gleichmässig grosse Aepfel, 80 g geriebene Nüsse oder Haselnüsse, 2 Esslöffel Zucker, 2—3 Esslöffel Konsitüre. Obstkuchenteig.

Ein eingesettetes Kuchenblech mit ausgewalltem Obstkuchenteig belegen. Diesen Kuchenboden mit den geriebenen Nüssen, die mit dem Zucker und einem auf feiner Raffel geriebenen Apsel vermengt sind, bestreichen. Die Aepsel schälen, in Hälften oder Schnitze teilen und den bestrichenen Kuchenboden damit dicht bedecken. Den Kuchen auf der untersten Rille 20 Min. mit gut halbgrosser Flamme, stärkere Unterhitze, backen, dann aus dem Backosen herausziehen, die Aepsel mit der Konsitüre überziehen und den Kuchen nochmals ca. 15 Min. backen. Totale Backzeit 35—40 Min.

Kielne, schmale Plännchen sind unvortellhaft, well viel Wärme «daneben» geht. ---- Es ist aber schade für alles, was daneben geht!

Tomatenwähe (viel zu wenig bekannt). Zu 1 Kuchen: 1 Pfund Tomaten, 30 g Paniermehl, 30 g geriebener Käse oder 1 Dösli Sardellenfilets. Gesalzener Wähenteig.

Ein eingesettetes Kuchenblech mit ausgewalltem Teig belegen und mit Paniermehl bestreuen. Die Tomaten ungeschält querüber in ½ cm dicke Scheiben schneiden und den Kuchenboden staffelartig damit bedecken (wie Obstkuchen). Entweder mit geriehenem Käse bestreuen oder mit einem Gitter von Sardellenfilets bedecken. Bei guter Hitze ca. 30 Min. auf der untersten Rille bei gut halbgrosser Flamme und etwas mehr Unterhitze backen. Kann als Mittag- oder Abendessen, auch als Vorspeise zu Tisch gereicht werden.

Wirtschaftsgeschichtliche Skizzen

# Die Solothurner Weinschiffe

Burger Sees zu sagen, wenn einer dem guten See gab es in Nidau einen längern Halt. Hief Wein zu reichlich zugesprochen Leiten werden. Nach der Weiterjahrt uber Halt. Hief Wein zu reichlich zugesprochen Leiten werden. Nach der Weiterjahrt uber Halt. Hief Wein zu reichlich zugesprochen hat und mit war das bernische Zollamt, und eine Zug-Achvankenden Schritten seiner heimischen brücke versperrte zudem die Weiterfahrt. Klause zusteuert, ker ist für Solothurn gela- Zwar waren die Solothurner Jahrhunderte Jahrhunderte dens. Eine Redensart aus längst entschwun- hindurch hier zollfrei, sie mussten aber doch denen Tanon aus der Zeis aus die 1 dens. Eine Redensart aus längst entschwun- hindurch hier zollfrei, sie mussien den die Laufe vereinigte, kam eine weitere bernische denen Tagen, aus der Zeit, wo die Solothurner stets die Schiffe durchsuchen lassen, den Zollstätte De denen Tagen, aus der Zeit, wo die Solothurner stets die Schiffe durchsuchen lassen, den Zollstätte, Büren. Auch hier genossen die Solifreiheit galt nur für Güter, die jür den Zollstätte, Büren. Auch hier genossen die Solifreiheit galt nur für Güter, die jür den Zollstätte, Büren. Auch hier genossen die Solifreiheit galt nur für Güter, die jür den Zollstätte, Büren. Auch hier genossen die Solifreiheit galt nur für Güter, die jür den Zollstätte, Büren. Auch hier genossen die Solifreiheit galt nur für Güter, die jür den Zollstätte, Büren. Auch hier genossen die Solifreiheit galt nur für Güter, die jür den Zollstätte, Büren. Auch hier genossen die Solifreiheit galt nur für Güter, die jür den Zollstätte, Büren. Hause führten und wo das Bild der mit Fässern beladenen Kähne in Neuenburg noch ein täglicher Anblick gewesen sein mag.

Wer weiss heute noch etwas von der einst blühenden Schiffahrt auf unsern Schweizer Flüssen? Die historische Hirsebreifahrt der Zürcher nach Strassburg ist ein in der Erinnerung gebliebener Einzelfall. Was aber wissen wir noch vom einst alltäglichen Schiffsverkehr auf Limmat, Reuss und Aare? Vor allem die Aare hat bis und mit der Helvetik eine grosse Rolle im Schweizer Warenverkehr gespielt. Und nicht etwa nur flussabwärts! Im Schweisse ihres Angesichtes zogen die Schlepper au/ schmalen, oft abgebröckelten Uferwegen gehend, die schwer beladenen Kähne die Aare aufwärts. Auf ruhigeren Strecken, besonders oberhalb Solothurn, konnten, wenn eine scharfe Bise wehte, Segel gesetzt werden, und die Schiffe fuhren mit geschwellten Segeln dem Bieler See zu.

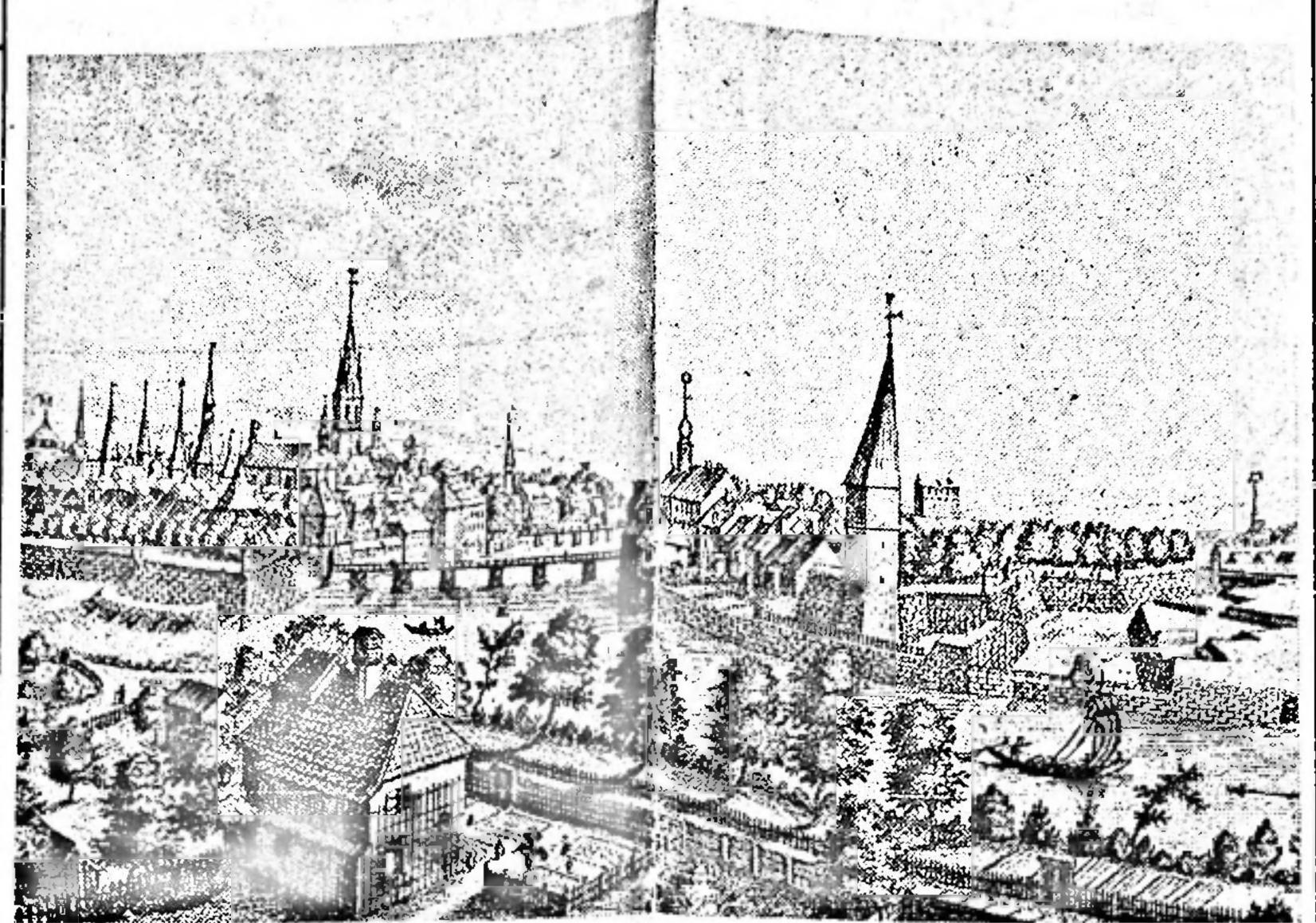
Die Schiffahrt war keineswegs frei im freien Schweizerlande. Sie durfte einzig von den Mitgliedern der Schifferzunft ausgeübt werden, und es war Gegenstand ständiger Verhandlung zwischen den Regierungen der einzelnen Kan-19,6 Lenay denen Städte, wie weit die Schiffer durch fremdes Gebiet fahren und wie schwer sie Claden durften.

m.2.84 Von allen Frachtgütern — und es wurden mussten eraseliert», das heisst erleichtert und war. So wurde um 1516 vereinbart:

417 alex

forlig

ell est chargé pour Soleure», pflegt man hin | an Seilen über die seichten Stellen gezoge und spieder on den sonniere VII und wieder an den sonnigen Ufern des Neuen- werden. Nach der Weiterfahrt über den Hief



Solothurn: Segellastkahn auf der Fahrt flussaufwärts Reproduktion aus David Herrlibergs Topographie der Eidgnoßschaft" (1758)

recht verschiedenartige Ladungen den Fluss eigenen Gebrauch der Stadtbürger bestimmt lothurner in der Regel Zollfreiheit. Hier

hinab- und hinauftrausportiert — nahm der waren, nicht aber für Sendungen an Hinter-wurde offenbar die Kontrolle weniger streng Wein eine besondere Stellung ein, und er sässe oder gar Fremde. Das muss oft eine gehandhabt, heisst es doch in der erwähnten spielt in den alten Verhandlungsprotokollen schwierige «Verläsete» gegeben haben, und es Vereinbarung in bezug auf Büren: «Wenn sie auch eine besondere Rolle. Anno 1626 kostete kam nicht selten zu Meinungsverschiedenhei-des Nachts durchfahren und die Erläuterung der Transport eines Fasses Wein von Yverdon ten, die auf diplomatischem Wege zwischen nicht geschehen, so soll das dafür bei der eder Yferten, wie der Ort damals in der deut- den souveränen Staaten geschlichtet werden Rückfahrt nachgeholt werden». Als Entgelt schen Schweiz genannt wurde, 16 Batzen, mussten Zeitweise mussten die Fässer für die Jür die Zollfreiheit, die die Solothurner in wozu noch ein manchmal ziemlich reichlicher Fahrt durch bernisches Gebiet plombiert wer- Büren zweigt, auf den Solonhurner markten gen Rebberge im Neuenburgischen. Sie wissen Frank für die Schiffsmannschaft kinzukam: den zeitweise musste gar ein Alijsener auf ermachtigt, auf den Solonhurner markten oden einen zwein Tropfen auch heute noch Ueber den Neuenburger See hatten die Wein- dem Schiffe mitgenommen werden. Für das sonst in der Stadt ein Mass Salz, zwei bis vier schätzen. Der Wein kommt keute aber schiffe, wenn nicht gerade ein heftiger Ioran Ocffnen der Brücke durften die Zöllner eine Sensen, ein oder zwei Stäbe Eisen oder andern Wegen zu ihnen und kein die Wellen aufwühlte, leichte Fahrt. Die Zihl Gebühr erheben, die in den Verträgen zwi- anderes für den Hausgebrauch zu kaufen, ohne ladenes Schiff verlässt mehr den Hafen von aber hatte oft zu wenig Wasser und die Kähne schen Bern und Solothurn festgelegt worden Zoll zu entrichten (die Schmicde dagegen sol. Neuenburg oder Yverdon «chargé pour Solen verzollen).

mumu Archiv Museum Muttenz

Was die Fertigung des Weins anbetrifft, Von Büren ging die Fahrt ohne weitere Berichtet.

Wo die Zihl, durch deren Bett heute die Aare fliesst, sich mit der Aare in ihrem früheren

Stad, Cheredet, dass die Eingesessenen der Hemmnisse bis Solothurn, wo beim mächtigen Stadt Solothurn den Brüggknechten für ihre Landhaus festgemacht wurde. Dieser statt-Mühe und Arbeit bei Oeffnen und Schlies- liche, von der Aare umspülte Bau steht heute sen Wein , Pullbrücke von einer Schiffeten noch, wenn er auch nicht mehr als Zoll- und Wein, d. h. von 8 Fass, gleichviel wie Vie- Lagerhaus für die Schiffahrt dient. Hier Wein diene, nicht mehr als 6 Mass nahmen die von Rat und Zunft bestimmten Wein geben sollen; wenn weniger als 8 Fass «Lader« die Waren in Emplang. Es ist be-Wein geführt werden, werden 3 Mass aust zeichnend für die Zeiten unter dem Zunftregiment, wo das gewerbliche Leben bis in alle Kleinigkeiten hinein reglementiert worden ist, dass sich die Regierung damit beschäftigen musste, ob es Sache der Lader, die der Schifferzunft angehörten, oder die der Küfer sei, den Bürgern die Weinfässer in den Keller zu bringen.

> Wie die Brückengebühr zu Nidau, so war auch, wie schon gesagt, ein Teil der Fracht in natura, das heisst, mit einem bestimmten Mass Wein zu bezahlen. Ein besonderes Fass wurde jeweils bestimmt, dem dieser vertraglich vereinbarte Trunk entnommen werden durfte. Allein es scheint, dass die Schiffer ein gar durstiges Volk gewesen sind und dass es deshalb oft nicht nur beim Erlaubten geblieben ist. Darum enthielt die Schifferordnung von Yverdon vom Jahre 1626 folgende Bestimmung:

«Diesen Schiffsleuten ist für ihren Trunk und den Abgang des Weins von Yferten gegen Murten zwei Mass vom Fass geordnet: Wenn sie nicht soviel getrunken haben oder dem Wein nicht soviel abgegangen ist, ist der Inhaber des Weins das übrige nicht schuldig, was sie aber mehr getrunken, das müssen sie nach dem dermaligen Wert ersetzen.»

«Wenn aber solcherfalls Betrug geüht würde, dass der Wein mit Wasser gefälscht würde, der oder dieselben sollen Leib und Leben verwirkt haben.»

Auch Solothurn hat seine Schiffer oft verwarnen müssen. So erliess der Solothurner Rat Anno 1580 ein strenges Mandat:

«Fremden, zu fertigenden Wein im Auszug zu trinken, zu vermischen und zu verschwenden, ist streng verboten. Trinken aus fremden Fässern, Abziehen des Weins durch Punten, Zapfen, eingebohrte oder eingestochene Löcher wird als Diebstahl bestraft.»

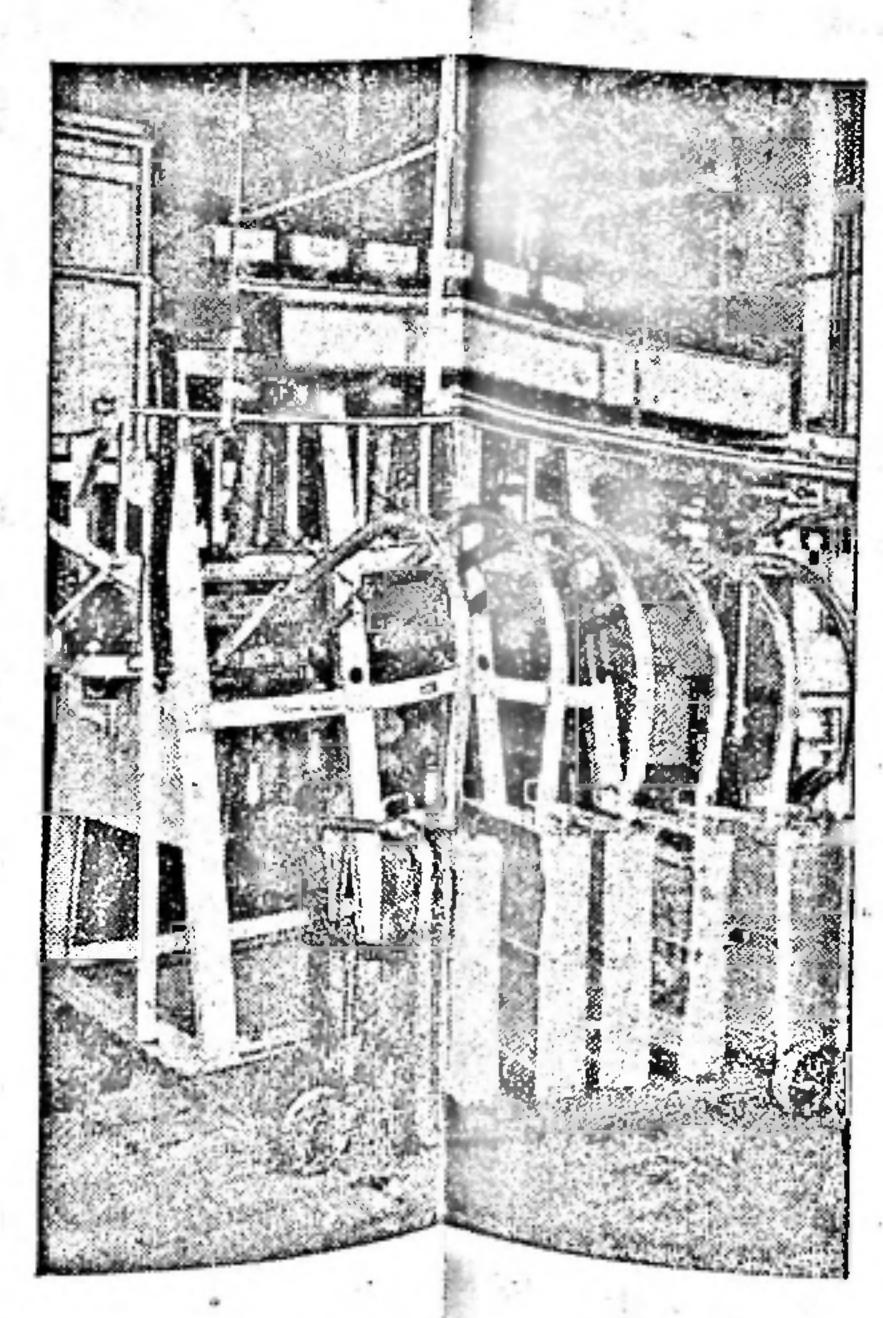
Heute noch haben die Solothurner ihre sonnileure!» E. K. S.

# Kurzreportage aus dem Acu

# Das Milchgeschäft

Wenn irgendwo die Prinzipien der Sauberkeit und der Reinlichkeit im Dienste der Hygiene ganz besonders beachtet werden, dann ganz sicher im Milchgeschäft unserer Genossenschaft. Bis die Milch vom Bauern zum Konzumenten gegangen ist, hat sie einen Weg der strengen Kontrolle und der peinlichen Untersuchungen zu gehen. Wenn die Milch im Haushalt zur Verwendung kommt, oder wenn das Schulkind seine Vorzugsmilch trinkt, dann dürfen alle wissen, dass dieses gehaltvolle und köstliche Nahrungsmittel allen Ansprüchen gegenüber Sauberkeit und Reinlichkeit genügen kann. Ein spezielles Laboratorium hat die verantwortungsvolle Aufgabe, die täglich eintreffenden Milchsendungen genau zu prüfen. Stallkontrollen, Tieruntersuchungen und andere Massnahmen helfen ebenfalls mit, die ACV-Milch in den Ruf eines untadeligen Produktes zu setzen. Neben der eigentlichen Milchvermittlung befasst sich das Milchgeschäft, das übrigens seit 1917 unter der umsichtigen Leitung von Vorsteher Anton Portmann geführt wird, auch noch mit der Belieferung der Mit-

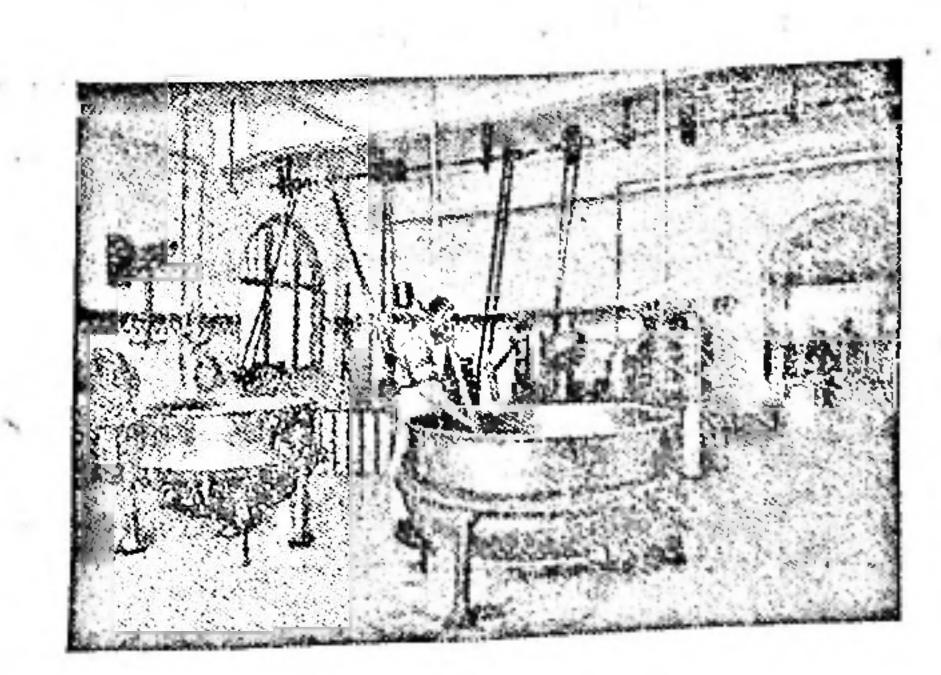
glieder mit Butter, Käse und weiteren Produkten, die mit der Milchwirtschaft im Zusammenhange stehen. Eine spezielle Butterverarbeitungsanlage verwandelt die grossen, unför-



in die gewünschten Bälleli. In einem einzigen Arbeitsgang werden die Butterbälleli geformt damit etwas zu tun und

die Grundsätze der Hygiene bleiben so gewahrt. Im Käsekeller werden die verschiedenen Käsesorten behandelt und für den Verkauf in den Läden vorbereitet. Eine eingchende Schilderung des Betriebes würde den Rahmen unserer Kurzreportage sprengen und wird einmal Gegenstand eines besonderen Aufsatzes sein. Es ist klar, dass das Milchgeschäft unter den Einwirkungen des Krieges und den dadurch erfolgten wirtschaftlichen Massnahmen sehr zu leiden hat. Sämtliche Produkte sind rationiert und kontingentiert.

Die Hausfrauen könnten die Milchversorgung ausserordentlich erleichtern, wenn sie sich die Mühe nehmen würden, ihren Milchbezug auf den ganzen Monat gleichmässig zu verteilen. Abschliessend gebührt noch ein Wort des Dankes und der Anerkennung dem gesamten Personal im Milchgeschäft, insbesondere auch den pflichtbewussten Männern vom Hausspeditionsdienst, die Sonntag und Werktag, bei Sonne und Regen, ihre verantwortungsvolle und nicht immer leichte Arbelt zu leisten haben.



Froeblich Colle

aushewahren 1952



Strickgam Fabriken

#### A. FROEHLICH A.C.

Wiesenthal-Dienkon



Fräulein
Louise Brüderlin
Masch.-Strickerei
Oberdorf 2
Muttenz BL

#### Detailverkaufspreise Prix pour la vente au détail

Januar 1952

Froehlich Gain Nr.7/52



	per 50 gr.		per 50 gr.
Adler Rotband déc. Aigle lien rouge	1.95	Sonnengarn 24/8f. Coton soleil 800-829	1.70
Adler Blauband déc. Aigle lien bleu	2.40	" Indonthren 830-850 Sonnengarn extra	1.85 2.15
RAMYLAN Grünband lien vert déc. RAMYLAN Blauband	1.60	Adlergarn-Schulgarn roh/ecru 14,15,17 weiss/blanc 11	1.40 1.55
lien bleu déc.	2.25	glanz/merc.104-229 Indanthren 260-269	1.70 1.95
Finetta Strg./échev. Knl./pel.	2.95 3	Jaspé 981-986 Estramadura	1.95
Grand Sport Inverno uni u. mél. Liseuse uni u. mél.	2.50 2.75 2.45	roh/écru matt 21 weiss/blanc " 20 glanz/merc. 410-429	1.05 1.20 1.45
Merino Strg./échev. Knl./pel.	2.85 2.90	Flaumergarn Coton pour balais	
Primavera Knl./pel.	1.75	grau/gris mrt roh/ecru matt	1 85
Sedrum roh/écru " roh gewaschen	1.70	Rohe Baumwolle/Cotons é	_
écru lavé	1.85	Nr.8/4-5-7 f.	80
" cl.302-3002	2.10	Nr.12/6-8-10-12 f. Nr.20/4-8-10-12 f.	90 1.05
Sportwolle Art. 111 Hélène 4-5-6, f.	1.85 2.85	Nr.30/4-8-10-12 f. Gebleicht/blanchi	1.45
Wollfächtli Laine à repriser	30	Nr.20/4-8-10-12 f. Nr.30/4-6-8-12 f.	1.15 1.60
Armbrust Pullover Bébé Décatie	2.20 2.30	Ew.Fächtli/Cot.renfort	28

JANUAR 1952

Telephon Dietikon (051) 9 18 777 Postcheck VI 844 Aarau

#### PREISLISTE WOLLGARNE Nr.7

Prix-Courant LAINES No.7



Gegründet 1883

ADJER-Schweiss-Wollen	n					
### A u. 5fach/fils   Strg/échev.   1 kg   27.30   1.95   ### Blaubend/liem bleu   dekatiert SUN   3,4,5fach/fils   Strg/échev.   1 kg   32.40   2.40   #### RAMYLAN Grünband/lien vert dekatiert   4 u.5fach/fils   Strg/échev.   1 kg   22.40   1.60   #### RAMYLAN Blauband/lien bleu dekatiert   5fach/fils   Strg/échev.   1 kg   29.80   2.25   ##### Strg/échev.   1 kg   38.40   2.95   #### KN1./pel.   ½ kg   39.20   5   ### GRAND SPORT   Strg/échev.   1 kg   33.60   2.50   ### INVERNO   Strg/échev.   1 kg   35.80   2.75   ### LISEUSE   Strg/échev.   1 kg   35.80   2.75   ### LISEUSE   Strg/échev.   1 kg   37.80   2.90   ### PRIMAVERA   KN1./pel. Cart.400 gr   17.80   1.75   ### A 25 grs. 16 KN1.  ### SEDRUN roh/mentfettet Strg/échev.   1 kg   23.80   1.70   ### Toh/gewaschen   Strg/échev.   1 kg   23.80   1.70   ### Toh/gewaschen   Strg/échev.   1 kg   24.80   1.85   ### SEDRUN roh/mentfettet Strg/échev.   1 kg   27.30   2.10   ### SPORTWOLLE Art.111   4fach/fils   Strg/échev.   1 kg   25.40   1.85   ### HELENE Décatie SUN   4,5,6fach/fils   Strg/échev.   1 kg   37.80     ### WOLLTEANTICKWOLLEN   Strg/échev.   1 kg   37.80     ### WOLLTEANTICKWOLLEN   Strg/échev.   1 kg   37.80     ### WOLLTEANTICKWOLLEN   Strg/échev.   1 kg   39.40     ### WOLLTEA	e)				engros	détail
RAMYLAN Grünband/lien vert dekatiert		4 u. 5fach/fils	Strg/echev.	1 kg	27.30	1.95
### Authoritis   Strg/échev.   1 kg   22.40   1.60    ### RAMYLAN Blauband/lien bleu dekatiert   5fach/fils   Strg/échev.   1 kg   29.80   2.25    ### FINETTA   Strg/échev.   1 kg   38.40   2.95    ### Knl./pel.   ½ kg   39.20   3.—    ### GRAND SPORT   Strg/échev.   1 kg   33.60   2.50    ### INVERNO   Strg/échev.   1 kg   35.80   2.75    ### LISEUSE   Strg/échev.   1 kg   35.80   2.45    ### MERINO   Strg/échev.   1 kg   37.—   2.85    ### Knl./pel. Cart.400 gr   17.80   1.75    ### 25 grs. 16 knl.    ### SEDRUN roh/unentfettet   Strg/échev.   1 kg   23.80   1.70    ### Strg/échev.   1 kg   24.80   1.85    ### Farbig/couleur   Strg/échev.   1 kg   27.30   2.10    ### SPORTWOLLE Art.111   4fach/fils   Strg/échev.   1 kg   25.40   1.85    ### HELENE Décatie SUN   4.5,6fach/fils   Strg/échev.   1 kg   37.80   —    ### Leibchenwolle Qual.A   Nr.24/2 u.3f.   1 kg   37.80   —    ### Leibchenwolle Qual.A   Nr.24/2 u.3f.   1 kg   39.40   —    ### Wollfächtli à 5 grs   Cert. à 20 Knl/pel.   4.—  30    ### Leibchenwollen   Strg/échev.   1 kg   39.40   —    ### Wollfächtli à 5 grs   Cert. à 20 Knl/pel.   4.—  30    ### Sportwollen   Strg/échev.   1 kg   29.50   2.20    **Sportwollen   Ammenustricken   29.50   2.20    **Sportwollen   Ammenustricken   29.50   2.20    **Sportwollen   29.50   2.20    **Sportwollen   29.50   2.20    **Sportwollen   29.50   2.20    **The Rame   29.50   2.20		3,4,5fach/fils	Strg/echev.	l kg	32.40	2.40
Strack   S		RAMYLAN Grünband/lien v 4 u.5fach/fils	vert dekatiert Strg/échev.	l kg	22.40	1.60
STRY	- 7		oleu dekatiert Strg/échev.	l kg	29.80	2.25
STRY	-	FINETTA	Strg/echev. Knl./pel.	½ kg ⅓ kg		
LISEUSE Strg/échev. 1 kg 32.80 2.45  MERINO Strg/échev. 1 kg 37.— 2.85  Knl./pel. 2.5 kg 37.80 2.90  PRIMAVERA Knl./pel. Cart.400 gr 17.80 1.75  à 25 grs. 16 Knl.  SEDRUN roh/umentfettet Strg/échev. 1 kg 23.80 1.70  roh/gewaschen Strg/échev. 1 kg 24.80 1.85  farbig/couleur Strg/échev. 1 kg 27.30 2.10  SPORTWOLLE Art.111 4fach/fils  Strg/échev. 1 kg 25.40 1.85  HELENE Décatie SUN  4,5,6fach/fils Strg/échev. 1 kg 38.20 2.85  MASCHINENSTRICKWOLLEN Strg/échev.  Sportwolle Qual.A Nr.24/2 u.3f. 1 kg 37.80 —  Leibchenwolle Qual.A Nr.33/2,3,4f.  SUN dekatiert 1 kg 39.40 —  Wollfächtli à 5 grs Cart. à 20 Knl/pel. 4.—30  Laine à repriser Cart. à 50 Knl/pel. 9.6030  Spezial-Wollen  ARMBRUST Pullover-Wolle Strg/échev. 1 kg 29.50 2.20	-	GRAND SPORT			_	_
MERINO   Strg/échev.   1 kg   37   2.85   knl./pel.   ½ kg   37.80   2.90	=	INVERNO	Strg/échev.	1 kg	35.80	2.75
Rnl./pel.   ½ kg   37.80   2.90		LISEUSE		1 kg	32.80	2.45
à 25 grs. 16 Knl.  SEDRUN roh/unentfettet Strg/échev. 1 kg 23.80 1.70 roh/gewaschen Strg/échev. 1 kg 24.80 1.85 farbig/couleur Strg/échev. 1 kg 27.30 2.10  SPORTWOLLE Art.lll 4fach/fils Strg/échev. 1 kg 25.40 1.85  HELENE Décatie SUN 4,5,6fach/fils Strg/échev. 1 kg 38.20 2.85  MASCHINENSTRICKWOLLEN Strg/échev. Sportwolle Qual.A Nr.24/2 u.3f. 1 kg 37.80 — Leibchenwolle Qual.A Nr.33/2,3,4f. SUN dekatiert 1 kg 39.40 —  Wollfächtli à 5 grs Cart. à 20 Knl/pel. 4.—30 Laine à repriser Cart. à 50 Knl/pel. 9.6030  Spezial-Wollen ARMERUST Pullover-Wolle Strg/échev. 1 kg 29.50 2.20	white course	MERINO	Strg/echev. Knl./pel.	l kg ½ kg	37.— 37.80	
roh/gewaschen Strg/echev. 1 kg 24.80 1.85 farbig/couleur Strg/echev. 1 kg 27.30 2.10  SPORTWOLLE Art.111 4fach/fils Strg/echev. 1 kg 25.40 1.85  HELENE Decatie SUN 4,5,6fach/fils Strg/echev. 1 kg 38.20 2.85  MASCHINENSTRICKWOLLEN Strg/echev. 1 kg 37.80 — Leibchehwolle Qual.A Nr.24/2 u.3f. 1 kg 37.80 — Leibchehwolle Qual.A Nr.33/2,3,4f. SUN dekatiert 1 kg 39.40 — Wollfächtli à 5 grs Cart. à 20 Knl/pel. 4.—30 Laine à repriser Cart. à 50 Knl/pel. 9.6030  Spezial-Wollen ARMERUST Pullover-Wolle Strg/echev. 1 kg 29.50 2.20		PRIMAVERA			17.80	1.75
SPORTWOLLE Art.111 4fach/fils         Strg/echev.       1 kg 25.40 1.85         HELENE Décatie SUN         4,5,6fach/fils Strg/echev.         MASCHINENSTRICKWOLLEN Strg/echev.         Sportwolle Qual.A Nr.24/2 u.3f.         Leibchenwolle Qual.A Nr.33/2,3,4f.         SUN dekatiert       1 kg 39.40         Wollfächtli à 5 grs Cart. à 20 Knl/pel.       4.—30         Laine à repriser Cart. à 50 Knl/pel.       9.6030         Spezial-Wollen         ARMBRUST Pullover-Wolle Strg/echev.       1 kg 29.50 2.20		roh/gewaschen	Strg/echev.	l kg	24.80	1.85
4,5,6fach/fils Strg/echev. 1 kg 38.20 2.85  MASCHINENSTRICKWOLLEN Strg/echev. Sportwolle Qual.A Nr.24/2 u.3f. 1 kg 37.80 — Leibchenwolle Qual.A Nr.33/2,3,4f. SUN dekatiert 1 kg 39.40 —  Wollfächtli à 5 grs Cart. à 20 Knl/pel. 4.—30 Laine à repriser Cart. à 50 Knl/pel. 9.6030  Spezial-Wollen ARMERUST Pullover-Wolle Strg/echev. 1 kg 29.50 2.20	4 1 1	SPORTWOLLE Art.111	4fach/fils	l kg	25.40	1.85
Sportwolle Qual.A Nr.24/2 u.3f. 1 kg 37.80 — Leibchenwolle Qual.A Nr.33/2,3,4f.  SUN dekatiert 1 kg 39.40 —  Wollfächtli à 5 grs Cart. à 20 Knl/pel. 4.—30 Laine à repriser Cart. à 50 Knl/pel. 9.6030  Spezial-Wollen ARMBRUST Pullover-Wolle Strg/echev. 1 kg 29.50 2.20			Strg/échev.	1 kg	38.20	2.85
Wollfächtli à 5 grs Cart. à 20 Knl/pel. 4.—30 Laine à repriser Cart. à 50 Knl/pel. 9.6030  Spezial-Wollen ARMBRUST Pullover-Wolle Strg/echev. 1 kg 29.50 2.20		Sportwolle Qual.A	Nr.24/2 u.3f. Nr.33/2,3,4f.			-
Laine à repriser Cart. à 50 Knl/pel. 9.6030  Spezial-Wollen ARMBRUST Pullover-Wolle Strg/echev. 1 kg 29.50 2.20			SUN dekatiert	l kg	39.40	
ARMBRUST Pullover-Wolle Strg/echev. 1 kg 29.50 2.20						
	1	-	e Strg/échev.	1 kg	29.50	2.20
		BEBE Décatie 5fach/fil	ls Strg/échev.	_		2.30

Verkaufsbedingungen:

Bestellungen unter Originalpackung = Fr.1.-- p.kg

Zuschlag.

Sendungen von Fr.150.-- an franko Konditionen: 2% Skonto 30 Tage

Conditions de vente:

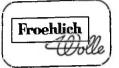
Les commandes de moins d'un paquet original =

frs.l.— de plus par kilo

Livraison: à partir de frs.150. — franc de port Conditions: 2% d'escompte 30 jours

Telephon Dietikon (051) 9 18 777 Postcheck VI 844 Aarau

2.Januar 1952



Gegründet 1883

#### PREISLISTE BAUMWOLLGARNE No.7/52

Prix-Courant Cotons à tricoter

		-
Sonnengarn No.24/8 fach Coton Soleil Fils	engros ohne Wust	mit Wust
Uni 800-829 Knl.1-kg Karton	25	1.70
Indanthren 830-850 pel. "	27	1.85
Sonnengern EXTRA No.30/8+10f.		
Indenthren 41-58 Knl./pel.l-kg Karton Strangen, "Pak.	31	2.15
No.30/6f." 41-58 echev.paq.l-kg	31	2.15
Adlergarm-Schulgarn No.10/4f.		
matt 14,15,17, Knl./pel.1-kg Karton matt 11 mat " " "	20 22	1.40 1.55
Glanz 104-229 merc." " " "	25	1.70
Indtr.260-269 " " " " " "	28	1.95
Jaspé 981-986 " " " " "	28	1.95
77.1.		
Estramadura No.10/4f.  matt 21 mat. Knl./pel. kg Pak.  matt 20 mat, """"  Glanz 410-429, """"""	16 18 21	1.05 1.20 1.45
Flaumergarn No.3/5f.Strg.l-kg Pak. Coton p.balais échv. paq. Blaugrau-gris/bleu " " " Roh matt-écru mat " " "	15 13	1 85
Rohe Baumwolle Strangen. 1-kg Pakete Cotons écrus écheveaux, 1-kg paquet No. 8/4- 5- 7f. " " " No.12/6- 8-10-12f. " " No.20/4- 8-10-12f. Ia " " No.30/4- 6- 8-12f. Macco/Jumel"	12 13 15 21	80 90 1.05 1.45
Gebleichte Baumwolle Strg.l-kg Pak. Cotons blanchis échv.l-kg paq. No.20/4-8-10-12f.Ia " No.30/4-6-8-12f.Ia Ia "	17 23	1.15 1.60
Fersengarn 2f.Karton à 20 Knäueli Cot.de renfort Carton 20 pelotes	47	28 7 <del>1</del> gr.

VERKAUFS- und LIEFERUNGS-BEDINGUNGEN

Conditions de vente et de livraison Konditionen: 2% Skonto 30 Tage

Lieferung : Sendungen von Fr.150. - an franko Frachtgut

Conditions: 2% d'escompte à 30 jours

Livraison : à partir de frs.150. -- franc de port P.V.

Telephon Dietikon (051) 9 18 777 Postcheck VI 844 Aarau

5. Januar 1952



#### Orientierungs-Bericht Nr.9

Liebe Geschäftsfreunde,

Gegründet 1883

Wahrlich wird jeder in der Strickgarn-Branche beschäftigte Detaillist, Grossist und Fabrikant froh sein, dass das Jahr 1951 mit seinen nicht voraussehbaren unerfreulichen Ereignissen zu Ende gegangen ist.

Denken wir nur an die unsimmigen Steigerungen der Rohstoffpreise, welche im I.Quartal eine noch nie dagewesene Höhe erreichten, um im 3.Quartal ebenso krass und beängstigend wieder zurück zu fallen. Jegliche normale Kalkulation wurde verunmöglicht und der gesamten Woll-Branche Dutzende von Millionen Verluste zugefügt. Alles in der Hauptsache die Folge politischer Umstände.

Solche Ueberraschungen hat der Weltmarkt schon öfters gebracht: zum Beispiel im letzten Jahrhundert, dann 1900, nach 1918. Auch schon damals gab es allenthalben die "ver-rücktesten" Auswirkungen, Verluste, Preiskriege - genau wie heute. Wer einen kühlen Kopf behält, wird über solche Klippen hinwegkommen, wie es jeweilen unsere Grossväter und Väter fertig gebracht haben.

Wie sieht die Lage in unserer Branche aus?

Die geringe Nachfrage, der in vielen Branchen flaue Geschäftsgang der letzten Monate rühren laut verschiedener Umfragen daher:

> Ein grosser Teil der Konsumenten deckte sich noch vor den starken Aufschlägen über den normalen Bedarf hinaus ein.

Der vergangene Winter 1950/51 war trotz der riesigen Schneemassen in den Bergen für das Tiefland kurz und mild.

Die höheren Preise zwangen zu vermehrtem Flicken oder gar Auftrennen und Neustricken alter Sachen.

Ein wesentlicher Teil des Einkommens muss in steigendem Masse für neuangeschaffte Autos oder Töffs und die damit verbundenen "Vergnügungen" herhalten.

Die Zeit wird aber bald kommen, wo die alten Sachen wieder ersetzt werden müssen, wo wieder gekauft wird, sofern die Preise erschwinglicher und den Löhnen angepasster sind.

Orientierungs-Bericht Nr.9

Blatt 2

5. Januar 1952

Liebe Freunde,

Das Problem Preis und Lohn hat uns in letzter Zeit stark beschäftigt.

Was nützt es Ihnen, was nützt es uns, wenn die besten Qualitäten und die schönsten Farben produziert und in Ihren Auslagen zur Schau gestellt sind, von vielen aber nicht gekauft werden können, weil der Lohn nicht reicht?

Die Veberlegung ......

deshalb nun auf geringere Sorten zu billigeren Preisen überzugehen, um die Nachfrage zu beleben und den Umsatz zu heben

..... ist falsch! Denn

geringere Qualitäten verleiden die Freude am Stricken und am Gestrickten überhaupt,

das dann durch andere Bekleidungsstücke ersetzt würde!

Die Folge wäre ein weiteres Sinken der Nachfrage! Um solchen Umstellungen der Kundschaft vorzubeugen, wollen wir heute auf den bestehenden Ihren Kunden bereits bekannten Qualitäten besonders bei den ausgesprochenen Gebrauchswollen

RAMYLAN Strumpf-, Socken- und Bebewollen ARMBRUST Pulloverwolle und SPORTWOLLE Art.111

grössere Preisreduktionen vornehmen.

Damit verfügen Sie jetzt über die Möglichkeit, auch Ihren weniger bemittelten Abnehmern Strickwollen in reinen, währschaften Sorten ohne Kunstfaser-Beimischungen anzubieten, also in Qualitäten, die sich im Tragen bewährt haben, die nach dem Waschen nicht filzen, nicht eingehen und sich daher zum HANDSTRICKEN lohnen, weil sie eben dauerhafter sind und Freude bereiten beim Verarbeiten und auch nachher!

Zugegeben - Preisreduktionen bedeuten für Sie und für uns Verluste. Diese würden sich aber im Laufe der Zeit noch viel stärker auswirken, wenn die Preise auf dem bisherigen Niveau blieben, weil dann die Kauflust zwangsläufig weiterhin abnähme.

Wir müssen also unbedingt dafür sorgen, dass handgestrickte Sachen preislich vorteilhafter bleiben, als Fertigartikel.

Bei der Festsetzung der Konsumentenpreise haben wir die für Sie bestehende maximale Marge voll berücksichtigt, damit dem selbständigen Detailhandel unter allen Umständen sein Verdienst erhalten bleibt.

So wollen wir alle, trotz materieller Einbussen, wieder dankbar das neue Jahr beginnen, denn wir haben eine unversehrte Heimat, praktisch keine Arbeitslosen und wenn wir auch nicht immer den gleichen Lohn haben, so können wir doch ohne Not leben.

Darum wünschen wir Ihnen auch für dieses Jahr Vertrauen, Zuversicht und eine glückhafte Gesundheit.

Mit freundlichen Grüssen
A. FROEHLICH A.G.

#### Zwei Briefe von Ausländern

«Wenn dich die Lästerzunge sticht / So laß dir dies zum Troste sagen Die schlechtesten Früchte sind es nicht / Woran die Wespen nagen.»

(Gottfried August Bürger.)

Es gibt merkwürdige Zufälle. Fast gleichzeitig lagen zwei Briefe auf unserem Redaktionstisch. Beide gehören zu jener Sorte, die manche unserer Leserinnen nicht sehr lieben. «Die Ausländer sollen zuerst vor ihrer eigenen Türe wischen, bevor sie uns Schweizer Frauen am Zeug herumflicken!» schimpft jeweils die eine oder andere unserer Leserinnen, wenn wir wieder einmal einen 'Ausländerbrief' veröffentlicht haben. Doch halten wir es in solchen Fällen mit esiebe oben! — der Erkenntnis des Dichters Bürger.

Eine Frage

stellt der Engländer John. «Ich bin vor kurzem in Ihr schönes Land gekommen, und nun wünschte ich, meine Frau wäre auch da. Denn daß die Schweiz nicht nur ein Paradies für Touristen, sondern sicherlich auch eines für Hausfrauen ist, ersehe ich aus folgendem Inserat, das ich aus einer zürcherischen Tageszeitung ausschnitt:

Gute Schweizer Familie, wohnhaft in der Ostschweiz, sucht

#### zuverlässiges Kinderfräulein

für zwei Buben (5 und 6jährig), das neben Köchin und Zimmermädchen als Stütze der Hausfrau im Haushalt mitwirken würde. Familienanschluß, guter Lohn. Nur taktvolle Erzieherin mit verträglichem Charakter und Erfahrung kommt in Frage. Baldiger Eintritt.

Ich frage mich nun ständig, wie eigentlich diese vier Frauen den Tag verbringen. Und wenn ich bedenke, daß meine Frau, wie die meisten Engländerinnen, vom frühen Morgen bis in die Nacht hinein von der Hausarbeit und den Kindern streng beansprucht ist, dann werde ich neidisch, weil die Schweizerinnen es soviel besser haben.»

#### **Eine Antwort**

erteilt eine mit einem Schweizer verheiratete Engländerin. Im Gegensatz zu John ist Elisabeth der Ansicht, die Schweizerinnen seien von morgens bis abends außerordentlich von ihrer Arbeit bean-

sprucht. «Ich bin seit sechs Jahren mit Schweizer Lehrer verheiratet. Schon dreimal haben wir in dieser Zeit unsern Wohnort gewechselt. Nun haben wir gute Schulverhältnisse gefunden, ebenfalls eine reizvolle Wohnung. Aber was man einfach an jedem Ort gleich antrifft, sind die putzsüchtigen Hausmeisterinnen, deren einzige Bildung scheinbar im Spänen, Wichsen und Blank-halten der Fußböden besteht. Auch diesmal habe ich es wieder so getroffen. Ich bin auch sehr für Reinlichkeit, aber was diese Damen anbetrifft, so geht doch ihr Sauberkeitssinn ins Grenzenlose. So möchte ich doch an dieser Stelle einmal fragen, wofür die Fußböden in den Wohnungen gedacht sind? Dem Namen nach sind sie für die Füße da, also zum Draufstehen und zum Hin- und Herlaufen. Daß man als anständiger Mensch vor dem Betreten eines Hauses oder einer Wohnung seine Schuhe säubert, ist selbstverständlich. Aber sobald man über die Türschwelle tritt, fängt das Dilemma an. Man hopst von einem Teppich zum andern, um ja den Glanz des blankgewichsten Parkettes nicht zu zerstören. Aber oft ist der Abstand von Teppich zu Teppich etwas weit, und dann muß man wohl oder übel den Fußboden betreten. Schließlich kann man nicht den ganzen Wohnungsboden mit Teppichen belegen. Darum rieten mir meine Hauswirtinnen, wenn sie aus irgendeinem Anlaß meine Wohnung betraten (der richtige Grund ist naturlich ihre Neugierde, ob die Fremde auch richtig putzen kann) und an einer Stelle ein kleines stumpfes Fleckchen entdeckten oder einen winzigen Kratzer sahen, doch Zeitungs- oder Packpapierbogen dorthin zu legen. Wenn ich ihren Rat nicht befolgte, war ich sofort unbeliebt. Aber für mich ist ein Raum, in dem überall Papier zum Schonen des Fußbodens liegt, kein Wohnraum mehr. So etwas sieht schäbig aus und macht einen trostlosen Eindruck. Nun möchte ich doch die Schweizer Hausfrauen bitten, in ihrem Hausgang viele Filzpantoffeln aufzustellen, damit jeder Besucher erst solch ein Paar Finken überziehen kann. Ich glaube, sie würden nicht mehr viel Besuch empfangen. Oder ich fordere die Schweizer Ingenieure auf, ein Kleinflugzeug zu konstruieren, damit man mit den Füßen gar nicht mehr den Fußboden zu berühren braucht, sondern durch das Zimmer schweben kann.»

# Liebes Int. Louisse!

Wilin histen Dank fin das schon gischink, der Su Schnister Schner Leubschir mit gegien hutten, Ich kunn is gut brunchen, stricke für Walterli em paar Strumpshorm. Es hest min besonders gefreut von Ihmen stress zu hören. Schwerter betwee hat mar memberned enjite ven Euch allen und von Vintoenraten, wen sie Saughing berating hatte who give give zu Ihm. Wir geht es Ihnen word den Geschwisten? huben Six sich gut Enholt in friez, es ist silve schon dort. Bu um ist alles im schuss und muntu und die Kinder sind histig und zweig. Ich bin glicklich verhinratet, hubr imm hillen guton Menn und was breuche ich noch mehr Nichoten Monat komme set nach Mutting, da werch who bein Ihmen werber kommen, rechme den Th'estali mit, und ander allo mindlet.

> Es grisst Euch allen Fam. Nichmer-heupin Trudy.

Riving Aurolfor 22 Millingung trans tirentheres.

rinon hrilln,

It if Jula francischer son Francis, 2/5. I'm unium Gubinstary on margine, in dirule Finn fragley. Vin Juhan John weeft, the din lung with finten, in vigneson no vist give but one Weel. Joffantley firt union Eferingavin ha affind a sollaurer vin angloficing in fruis. filt judge sibnoferiores. Gufanores santitulia uthflingen som tonolin & judge nichten Foreys in Roverbarry blotones, work major afrom Typiantonor One if war Freshow. Luch vialus ordays, will lin viris finoformationent grown buch som Tuto your disfin, din ninnen fafor mines, uny. suspinon Frefirmer Jubant Street a Vino not the Efrantian universe Efranciania, sail with finoforfulare & viri notaton with Nous Reite ginome. One of new Jufa yestown firm Been Been Vor from the yening Jufan, not the fire in languring undansynbourseld Mr. Doin firday in minnow wiften Kirtyn ninn Junion yn Innotan, in Var for bladown Freis, lett im faires nin planty for mint. I'm fring fine from when sinn myrge Bunnhingan. It foffer mintefor ofs. Vin zimmlig skranga erblafuarish bornice zya no vinne worked wind in knowing would find unimmer ofuningarin & his homing found onceing fin bould minfammafunn. It's John the in thistigenes & battagt wind 4 simplifores Willow, example as gobornson forman krien gilt. Derlengt own over no vill bloodface botomfton, of knie Aflanyafain who ift, whow wells Brie unere

winny Infor your for your gring newhor thankfully a firm of the four fully and the start of the first of the first for the first for the first of th nimes from fritt in in Justin for solal beforemone sing in willife bapusgingonwith, is wind ices browning Juntiff, Vin sunfala ling som simmer transcense, nons its link a cher Francia walefully moner. almor den units anne unit lawful anomal. Gring Grups 1/2, 1/3 lin very level get ninnen ymoriffun falment yafuft forman Arte, & gare soullnigh but vermons palniforat boxat, of gin younge Freeilin by Jefo Frank fil fina gir fabrica - hom lich wind last 195 your Egwafane First for Euroya frank source, sens for ifor war ynfafet ? agreet his griferies blalones? vint fin tin and confin troops. Doin sport at Them, fring? lind of work as from I for the fate lefers. 145. In frien Randon firs, wor within you view June dinner york! I more fitter vin fine nines labor Whithour, who fixed som underno deprenden Vibala moun ju bis proge Efurman in thursen Book bui Lister, Rus 1. Juli britt now niver union formere ince for Loud Praygrancis, vernis ils un une harono weefer Months & Juffrending ifto alient baffer wir in hoursely but eveninant Ofindalan, Vinzin yartson francis my firm fet. ern bruiling ift mont believe not vin Ministra Priser ger Bolal reporter, be curice of soaffer from boilt 81 moint fire amontal ains bolling funder doffn irons . In 166 youts by sho ppersones y specializar Miny winglat if he of the sound with wingly sinn fiche gu finden word vyeft as que stink insinder wind buffur all in Engine gurfo, when its alter from ref july h propor. I remofin kins if whater will will frim youter tourself envision of to It if nien topolished finder commente onen newsown from, Lots sie I rection windows and fries works, for in wanting hrightrok var frints frankfift. - this your morph in the bai with whene with themme frankful. I'm the more with the chart wednesday with themme frankful. I'm tensown will the other than, the way

Tunyon for Curyon ja farmar winken, about cres with if Fann out prigon, of win France fafor line synesower ift. Alien frugt un ifu, its weres alones his truit prime Enband sont finden providen vient. lint, If inhip horf ynt, its lin trinan le insgrunfung findrill arm ifor from trunta. Iren fatz if the To unit, ynter a link equipm friend & Villepren Gregue Rixin in Herdris- Herban norfus war in Fort street (Irmin withern nin hall yngrunden fort, its efec untywift. How ents nowo, wan vin yours in constitues olisban. Affet worth wind vynffrintnu in Contysar gut, hartle if dash wind fraiswelifu großen gives gubientsberg bakree. Ochan vin vin seislau, Via freifan pfrintner a usecoun irr free; swips if ever norman vantau. Destart bricker & if my forian fulnature for land symplowindow. Intestino new via altan & finance via altawae exists was foreigne, word rates emergener would full. If wainly Funn grandfrit & yvirta din mis From Engrander frozlif! . Ifon flipsbat Howofferse

## Mitteilungen

# des Delegierten für wirtschaftliche Kriegsvorsorge

Nr. 4

Bitte aufbewahren, es folgen weitere Mitteilungen





#### Liebe Landsleute I

Eine meiner großen Sorgen ist die Frage: «Wie können die Notvorräte in Haushaltungen und Betrieben im Auf und Ab der Weltpolitik durchgehalten werden?»

Ich befinde mich in einer ausgesprochen schwierigen Lage. Ich soll durch die freiwillige Mitarbeit unserer gesamten Bevölkerung etwas erreichen, was mit Hilfe staatlichen Zwanges nur mit Mühe und mit vielem administrativem Aufwand erzielt werden könnte.

Um was geht es denn eigentlich, und warum muß ich daran festhalten, daß Haushaltvorräte von jeder Familie, von jeder Einzelperson und von jedem Betrieb, die finanziell dazu in der Lage sind, angelegt und durchgehalten werden?

Über diese Frage möchte ich einmal einen Mann sprechen lassen, der im letzten Weltkrieg die Lebensmittelrationierung mit großem Geschick und deshalb auch entsprechendem Erfolg geschaffen und geleitet hat und der dafür den Dank und die Änerkennung unseres Volkes sowie seiner Behörden erhielt. Herr **Dr. h. c. Arnold Muggli** schrieb mir dieser Tage unter anderem folgendes:

«Selt 1946 befinden wir uns dauernd in der Gefahr, daß die weltpolitischen Gegensätze zu einem kriegerischen Konflikt führen können. Sollte eine solche Katastrophe eintreten, so müßte der Bundesrat im Interesse der Volksgemeinschaft die Kriegswirtschaft in Kraft setzen. Als erste Maßnahme würde zweifellos eine Sperre der wichtigsten Lebensmittel angeordnet, um Hamsterei und Run zu verhindern und so eine gerechte und soziale Verteilung der im Lande vorhandenen Vorräte zu sichern. Obwahl eine eventuelle Kriegswirtschaft vorbereitet, neue Lebensmittelkarten bereits gedruckt und an die Kantone verteilt sind, ist es nun aber völlig ausgeschlossen, eine Rationierung von einem Tag auf den andern einzuführen. Eine riesige Vorbereitungsarbeit, denken wir nur an die Erfassung aller Bezugsberechtigten - eine Aufgabe, die einer Volkszählung gleicht -, muß zuerst geleistet werden, bevor die erste Lebensmittelkarte an eine Familie oder die ersten Großbezüger-Coupons an eine Gastwirtschaft oder eine Anstalt zugeteilt werden können. Die diese Vorarbeiten durchführenden Personen müssen zudem zuerst gesucht, eingestellt und eingearbeitet werden.

Während der Einführung einer Rationierung, d.h. während ungefähr zwei Monaten, müssen die wichtigsten Lebensmittel gespert bleiben. Einzig jene kleinere Gruppe von Mitbürgern, welche aus finanziellen Gründen nicht in der Lage war, die einmalige Aufwendung von Fr. 10.— bis 12.— pro Kopf für die empfohlenen Minimal-Notvorräte aufzubringen, wird die gesperrten Lebensmittel einkaufen können. Alle andern werden während diesen beiden Monaten von ihren Vorräten – soweit sie solche besitzen – und den kontingentierten Lebensmitteln leben müssen. Damit die heute Unbelehrbaren sich in der Sperrperiode nicht auf dem Schwarzmarkt eindecken können, wird eine schon längst vorbereitete, sofort einsetzende straffe und unerbittliche Erfassung aller vorhandenen Lebensmittellager, aller Einfuhren und der Inlandproduktion durchgeführt.

Unsere Sorge besteht nun darin, daß es sich bei den Haushaltvorräten um eine – zugegebenermaßen – langweilige und ein wenig
lästige Angelegenheit handelt. Niemand will gerne an mögliche
kriegerische Ereignisse erinnert werden; die Auswechslung der vorhandenen Vorräte ist, wenn sie sich über Jahre und sogar Jahrzehnte erstreckt, eine mühsame Sache, die viel Selbstüberwindung
und Selbstdisziplin verlangt. Dazu kommt, daß die Phasen scheinbar
hoffnungsvoller Friedensaussichten das sonst so realistische Denken
des Schweizers und der Schweizerin rosig vernebeln und sie zu
Unterlassungen verleiten, die im Notfall existenzgefährdend sein
können.

Ist es wirklich unmöglich, daß sich jede Frau, jeder Mann vergegenwärtigt, daß im Notfalle der Bundesrat unerbittlich und entschlossen handeln muß, so daß die eigene Familie, die eigenen Kinder unter der sträflichen Unterlassung des Familienvaters oder der Hausmutter zu leiden haben werden.

Es kann uns nicht darum gehen, wie irgendeine Verkaufsorganisation

einen Verkaufserfolg zu erzielen, unser Ziel muß sein, jeden Einwohner unseres Landes davon zu überzeugen, daß es in seinem persönlichen Interesse liegt, jetzt, solange die Zufuhren unbehindert fließen, den Notvorrat anzulegen; ihn unabhängig von dräuenden Wolken oder Silberstreifen am politischen Horizont durchzuhalten, solange bis der Bundesrat unserer Bevölkerung mitteilen kann, daß Notvorräte durch eine überzeugende Friedensaussicht überflüssig geworden sind.

Solange dies aber nicht geschehen ist -- und ich fürchte, daß wir uns leider noch lange daraufhin gedulden müssen --, werden wir immer und immer wieder auf die unerläßliche Anlage der Notvorräte dringen müssen.»

Das ist die Ansicht eines Mannes, dessen Kompetenz in der Sache nicht bestritten werden kann.

Ich bin zu meinen wiederholten Anfragen, Empfehlungen und Mahnungen verpflichtet, um alle Gutwilligen vor den nachteiligen Folgen einer Sperre zu bewahren, ich bin aber auch dazu verpflichtet, um allen Uneinsichtigen, Vergeßlichen oder Trägen die Folgen ihrer Unterlassung vor Augen zu führen und sie zu warnen, daß es im Ernstfall kein «Nachholen» gibt, das nicht unter strenger Strafe stehen wird. Sie werden deshalb verstehen, daß ich das an sich so unerfreuliche und langweilige Thema der Notvorräte in der Haushaltung immer wieder aufnehmen und behandeln muß. Helfen Sie mir, daß diese nationale Aufgabe gelöst wird, indem Sie nicht nur selbst Ihre Vorräte immer wieder ergänzen und durchhalten, sondern auch durch freundliche und überzeugende Einflußnahme auf Ihre Nachbarn, Freunde und Bekannte einwirken.

Mit freundlichen Grüßen

Hummler

Dr. Fritz Hummler

DELEGIERTER

FOR WIRTSCHAFTLICHE KRIEGSVORSORGE

Bern, Im Oktober 1958

#### Ist Dein Notvorrat bereit, wenn nicht, dann ist es höchste Zeit

Grundvorrat:	Zucker	Reis	Fett	βı
Wie viel pro Person? Mindestens:	2 kg	2 kg	1 kg	1 lt
Wie aufbewahren?	trocken	trocken, kühl	trocken, kühl dunkel	trocken, kühl dunkel
Wie verpacken?	Papiersack Karton Konserven-	Paplersack Stoffsäckieln	Normal- packung Kessel	Flasche mit Lichtschutz-
	glas		gut ver- schlossener Fett-Topf	hülle Kanne
Die Haltbarkeit hat ihre Grenzen	2-3 Jahre	1 Jahr für glacierten, 8–10 Monate	6-8 Monate	1 Jahr
		für unglacierten		

Wo lagern?

Wenn irgend möglich zu Hause oder bei Bekannten, aber niemals bei Ihrem Lieferanten, denn dort können Sie Ihre Vorräte bei einer Sperre nicht mehr beziehen.

Ergänzungsvorrat:

Nach Belieben und Bedarf:

Teigwaren Griess
Mehl Mals
Hafer Rohkaffee
Hülsenfrüchte Waschmittel

Ratschläge

Das Schweizerische Institut für Hauswirtschaft, Nelkenstraße 17, Zürich 6, hat eine Broschüre herausgegeben (Preis 30 Rp.) über Art und Welse der Vorratshaltung. Sie enthält wertvolle Ratschläge.

On peut se procurer la version française à la poste. Si può procurarsi la versione Italiana alla posta.

#### Strickgarnet abriken A. FROEHLICH A.G. Wiesenthal Dictikon

Telephon Dietikon (051) 918 777 Postcheck VI 844 Aarau



Gegründet 1883

Bergdietikon, den 31.0kt. 59 /Lo

Frau Louise Brüderlin Handarbeiten

Muttenz BL

Sehr geehrte Frau Brüderlin,

wir müssen Ihnen leider deklarieren, dass wir momentan gar keine Restenwollen haben.

Eine neue Aufmachung unserer Wollgarnen hat die Eigenschaft, dass nur noch sehr selten Restenwollen entstehen.

Wir bitten Sie also, sich zu gedulden, und uns vielleicht im Sommer nochmals anzufragen.

Wir grüssen Sie,

mit freundlicher Empfehlung

A. FROEHLICH A-G



Claytonville den 3 Nov. 59 Liebe Tehnestern Brüderlin! Christmas BLESSINGS Die Zeit ist wieder her no man antenander dentet: Mun wie gehts is Euch allow, donke mies den alten geht, kommt manches wenn man alter wird Nettic hat Rematismus, show Tahre lang, geht offers zum Docktor, sonst gehts noch ordent lich, konnen nicht klager Geho jetz & dem Winter zu bis jebet ists Wetter scho whon gonigend Regen zum pfliegen, der Ernte (mais das letzte ist unter Doch. Winschen Earch frohlishe With nachter u. unsuggesegnetes Neujohr mit vielen h. Grusson Nelter



May these wishes, so gladly sent at Christmastime --not only add to your happiness now, but bring you MANY blessings through the year.

winf winder ofwith the form

May towille Mirs 5 1959 Liebe Laise Bridgetin. Has sin just Lecten aus water Terme The geht on Dir wederner Takno Stor hoffe seit general was wir Golf sin dank auch sind . Him ist Mas Trulijahor bull hier no man wikeler ans freie himans Rann, Gerten merdun etc. Hutten ein hie Clim a langen Winter, hingeger we man host wars willt noter halt dei Euch sown in Deutscho land . Simit will ich reblies Mud empfangt che besten

Tunker haire gul pfront our most Mitself if tun for region Juin brough Lufun

Betrifft: Liegenschaft Geschw. Brüderlin, Muttenz

Muttenz, 23. Mai 1960

Liebe Louise!

Nachfolgend die Eigentümer eurer Liegenschaft Oberdorf:

1444: Hans Hermann (ein ausgestorbenes altes Muttenzerge-schlecht)

1528 und 1533 Heini Herzog (ein ausgestorbenes ehemaliges Muttenzergeschlecht)

1568 dito, Eigentümer: Heini Herzog

1601 Hans Spänhauer

1737 Ulrich Brüderlin der Bannwart und Geschworener

1775 Hans Ulrich Brüderlin, der Bannwart

B. am Scheunentorbogen die Jahrzahl 1733 V.B., d.h.
Ulrich Brüderlin wie oben bereits bemerkt.

1807 Hans Balsiger

Joh. Zeller, Ochsenwirt von Pratteln
Heinrich Pfirter
Claus (Niclaus) Schneider, der Tschöpperklaus genannt,
und Jakob Pfirter-Schneider, Tochtermann des Nicl.
Schneider (Rudijokels genannt).
Später Jakob Pfirter verehelicht mit Anna Lavater,
das ist meine Grossmutter sel. mütterlicherseits.

Obige Eigentümer: J. Zeller, Heinr. Pfirter, Claus Schneider und Jakob Pfirter waren infolge Konkurs des Hans Balsiger Eigentümer der Liegenschaft geworden.

Von denselben ging dann die Liegenschaft an den bereits genannten Jakob Pfirter-Lavater. Nach dessen im Jahr 1871 erfolgten Tode erbte seine Gattin Anna Pfirter-Lavater die Liegenschaft. Nach deren Tod, 1881, kaufte mein Vater sel., Jakob Eglin-Pfirter die Liegenschaft von der Grossmutter.

Um 1890 herum veräusserte mein Vater die Liegenschaft an Jakob Brüderlin-Straubhar, der vorher auf Obersulz gewohnt hatte.

B. Die Liegenschaft, d.h. deren Eigentümer, hatte, seit uraltersher, <u>alljährlich</u> an das Kloster Olsberg, bis zur Ablösung der Bodenzinse, um 1800, 8 Sester Dinkel-Korn abzuliefern und an die St. Arbogastskirche Muttenzeinen kleinen Sester Dinkel alljährlich.

Dies einige historische Notizen, die ich aus alten Urkunden zusammengetragen habe.

Freundliche Grüsse

J. Eglin



John Form fulls and France of with farmile anger bopon and John Stribel Therift booking & oflands bali The fint Liestal Johnsolm of in for for I from Janden -1 Basolland HWB Ser. 178. allen & men



#### **Amtlicher Ausweis**

#### Kontroll-Nr.

für den Bezug von Rationierungskarten

140

Gemeinde:			Gemeinde-Stempel,
Haushaltungsvorstand	Brüderlin Louise	1037	
Tiddonarangavoratana,	Maschinenstrickerin		
Adresse:	Oberdorf 2	*	

				Muttenz	
Bezug	sbescheinigun	g	100		
Jahr	Monat	Ausgabedatum	Jahr	Monat	Ausgabedatum
1946	Dezember	2 6. Nov. 1946	1947	Oktober	24. Sep. 1947.
1947	Januar	1 7. Dez. 1946		November	23.0kt 1017
	Februar	2 a Jan 1947	1	Dezember	ES INDV.
	März	60, Feb. 1947	1948	Januar	16, 1974 1997
	April	Z 0. W 1572 TS 97		Februar	27. Jan. 1948
	Mai -	EZ April 1947		März	24 fab. 193
	Juni	8.7.Mei 1/47		April	27, April 1948
	Juli			Mai	27, Avril 1939
	August		1,110	Juni	25. Mai 194 <sub>5</sub>
	September	2 6 Aug 1947	4.74	Juli	29 Juni 1948

Dieser Ausweis ist zum Bezuge der Rationierungskarten jeweils mitzubringen.
Verlorene oder beschädigte Ausweise werden gegen eine Gebühr von Fr. 1.— ersetzt.

#### Zur Beachtung!

Dieses Couvert dient als Bezugsausweis. Es ist sorgfältig aufzubewahren und beim Bezug der Rationierungskarten vorzuweisen. Für jeden Haushalt wird nur ein Couvert als Bezugsausweis ausgestellt.

Rationierungskarten dürfen nur für die im Haushalt verpflegten Personen bezogen werden.

Unberechtigter Bezug von Rationierungskarten oder Missbrauch derselben ist strafbar.

Anderungen im Familienbestand, wie Geburten, Todesfälle, Zu- oder Wegzug sind der Gemeindestelle sofort anzuzeigen.

Für Wehrmänner im Dieust darf nur die halbe Lebensmittelkarte bezogen werden. Entlassene Wehrmänner haben bei der Bezugsberechtigung der 2. halben Lebensmittelkarte das Dienstbüchlein vorzuweisen.

Abhanden gekommene, verloren gegangene oder verfallene Rationierungskarten-Ausweise werden nicht ersetzt. Beim Empfang sind die Rationierungskarten-Ausweise zu prüfen und allfällige Reklamationen am Schalter sofort anzubringen. Spätere Reklamationen können nicht mehr berücksichtigt werden.

Der Verlust von Rationierungskarten ist auf der Gemeindestelle unverzüglich zu melden; ebenso sind aufgefundene Rationierungskarten auf der Gemeindestelle sofort abzugeben. Die Rationierungskarten müssen auf den von der Gemeindestelle vorgeschriebenen Termin bezogen werden. Bei verspätetem Bezug ist eine Gebühr von 50 Rappen zu entrichten.

Bezugsberechtigte von Zusatzkarten haben das Formular Z2 vorzuweisen.

Die Rationierungsausweise sind jeweils vom 1. des Ausgabemonats bis zum 6. des folgenden Monats gültig, ausgenommen die Milchcoupons, die nur vom 1. bis letzten des Monats Gültigkeit haben.

Inbezug auf die Bezugsberechtigung der Lebensmittel-Zusatzkarten verweisen wir auf die im Schalterraum aufgehängte Bezugsberechtigungsliste.

Huttenz Basel-Land L. Ling Briderlin L. D. Line fo! Nort brifan Inut for How Jacky in lainer und night bankto Ant of ! This Mereffe blicken; forfrublif krum tin al to for for If affer book rember to ja del Hiftight att Lawille whefour. Main bracher forman in the Francis frank for substitution of his Frank frank Valobring gafainst Vinknift galings on for different Jofe in Soft of the Single of the Single interior of the said Wind of a men for for . If N. 7. Woodfull and on

Fräulein

L. Brüderlin Masch. Strickerei

Muttenz Bl

Durch Herrn Froehlich in Wiesenthal habe ich erfahren, dass Sie eine Masch. Strickerei betreiben.

Daher möchte ich Sie höflich anfragen, ob sie auch noch noch Baumwollstrickgarn roh No 20 4 fchverarbeiten oder Jnteressentinnen dafür hätten?

Da sich in meiner näheren Umgebung niemand berindet, der Baumwollgarn maschinell verarbeitet, frage ich sie höflich an, ob Sie sich für meine ausserordentlich gündtige, unverbindliche Offerte interessieren.

Baumwollgarn roh No 20 4 fch 1kg zu Fr. -. 60 je Strg Vielleicht ist es Jhnen bekannt, dass diese Baumwollgarn inzwischen im Preis gestiegen ist u. im Detail zu Fr,- 1. 10 verkauft wird.

Es würde mich sehr freuen, wenn sie sich zur mein Angebot interessieren u. erwarte diesebezüglich Jhre weiteren Nachrichten.

t. Durst

Mit Hochachtung grüsst

Boilage: Richantwork

-72