Fritz, Fr. Luthard 2
Valdi, Lina 3
Martel
Liv.
Albert 2
Walter 2+1 Markus
Ernst, Minni 3
Selma 1
Trudy Paul 2 u. 4 Kinder
Ernst 3
Be 3.
Emelie 2
Gritli 1
Lieni 1
Elise 1
Frieda 1
Louise 1

70 zigsten

33 Personen an Gritlis Geburtstag

148 Mahne

Mitteilungen
des Delegierten für wirtschaftliche Kriegsvorsorge

Nr. **3**

Bitte aufbewahren,
es folgen
weitere Mitteilungen

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.

Liebe Landsleute!
Liebe Hausfrauen!

Reich war die Ernte an Werbesprüchen für die Haushaltvorräte; rund 45 000 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 wenige 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 verschiedene Feststellungen darauf schließen, 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.

51099

Preis-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	Ist 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 ietz nu en Vorrot hettl	Familie Bickel, Arbon
V/14	Ein 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.	René Chopard, Bern
V/19	Sei Optimist zu jeder Zeit, halt dennoch Notvorrat bereit.	Elisabeth Blank, Bern
V/20	Wem's an Notvorrat gebricht, erfaßt den Ernst der Lage nicht.	René Chopard, Bern

On peut se procurer la version française à la poste.
Si può procurarsi la versione italiana alla posta.
La glista dals versins retorumantschs premiats e dals autuors chi han survgni ün premi po gnir retratta pro l'uffizi da posta.

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

Salat ohni Oel,
Röschti ohni Fett,
Gopfrid Stutz,
wenn i ietz 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 ja nicht, Sie könnten dann noch in letzter Minute Ihre Vorratskäufe tätigen.** Die Behörden müßten unter solchen Umständen sofort eingreifen und den Verkauf für einige Zeit **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 auswechseln!

Meine beiden ersten Mitteilungen enthielten einige Angaben über die Haltbarkeit der Lebensmittel. Noch einfacher und sicherer ist es, wenn Sie jeden 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 prämiierten Werbesprüche und die Preisträger.

Mit freundlichen Grüßen

Hummler

Dr. Fritz Hummler
DELEGIERTER FÜR
WIRTSCHAFTLICHE KRIEGSVORSORGE

Bern, im April 1958

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

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 lt	trocken, kühl und dunkel, Flasche mit dunkler Papierhülle oder Kanne
Hülsenfrüchte Teigwaren Mehl, Grieß Hafer, Gerste	Je nach Bedarf	trocken, in Originalpackung, Papier- oder Stoffsäcklein, Konservengläsern } hie und da schütteln

Prämiierte Werbesprüche und Preisträger

Preis-Kat.	Slogan	Gewinner
I	Vorröt chaufe mit Verstand isch au Diensch am Vaterland.	Lisa Huber, Oberbözberg AG
Ii	Chauf au du en Vorrat y, s müend ja nöd zwee Zäntner sy.	Hanni Roffler, Hittenberg-Wald ZH
III	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 Haltbarkeit hat ihre Grenzen, drum laufend Notvorrat ergänzen!	H. Forster, Basel

Hauswirtschaftliche Beilage zu «Gas im Haushalt»

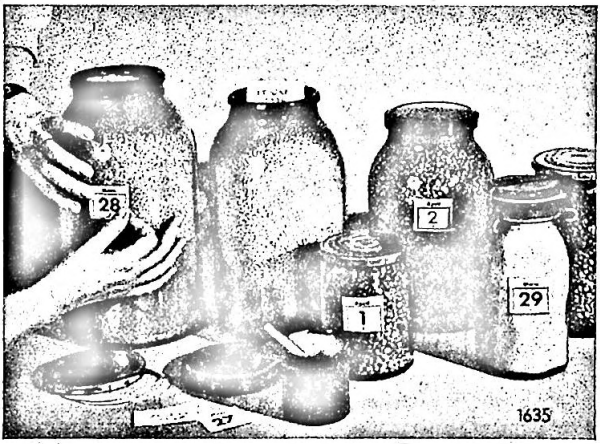
Hausfrauen! Diese Beilage gehört in Eure Rezept-Sammelmappe!

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 Einwickelpapiere entfernen und die Vorräte je nach ihrer Art in Dosen, Gläser oder Stoffbeutel verschliessen.
2. Angebrochene Vorratsgefässe nie mit frischen Lebensmitteln auffüllen.
3. Frisch eingekaufte Vorräte sofort mit dem Datum des Einkaufstages versehen. Verwendet man dazu den Abriss eines Kalenderblocks und ein wenig Klebstoff, so ist bei kleinster Mühe gute Uebersicht im Vorratsschrank geschaffen.
4. Kühl, trocken und vor Licht geschützt aufbewahren; Vorratsraum oder Vorratsschrank öfters lüften. Sauberkeit ist erstes Gebot.
5. 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	Aufbewahrungsort	Mindestdauer der Haltbarkeit
Tierische und pflanzliche Fette, Fettgemische mit und ohne Butter	in Steinguttöpfen, mit lichtundurchlässigem Papier verschlossen	3—4 Monate
Eingekochte Butter	in Steinguttöpfen, mit lichtundurchlässigem Papier verschlossen	5—6 Monate
Speiseöl	in Blechkannen oder dunkel eingehüllten Flaschen, aufrechtstehend	6 Monate
Mehl, Griess, Gerste, Mais, Sago und Haferprodukte	in reinen Stoffbeuteln auf Holzrosten gelagert oder frei aufgehängt	4 Monate
Teigwaren	vom Einwickelpapier befreit, in Kiste, Dosen oder Vorratsgläsern	4—6 Monate
Zucker	trocken in Blechdosen, Kisten, Gläsern, Säcken	1 Jahr
Reis	in Gläsern, Kisten, Säcken luftig-trocken	1 Jahr
Hülsenfrüchte (Bohnen, Erbsen, Linsen etc.)	in Gläsern, Dosen, Beuteln	fast unbegrenzt (Linsen häufig kontrollieren)
Grüner Kaffee	in luftdurchlässigen Beuteln	unbegrenzt
Eier (nur ganz frische, tadellos saubere und unbeschädigte)	in Wasserglas oder Garantol in Steinguttöpfen, mit lichtundurchlässigem Papier 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 a Stelle von Oel auch Rahm verwenden. Die ausgiebigen G müse- und Kartoffelsalate ar

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 Kartoffelsalat. Ein Versuch wird von der Schmackhaftigkeit 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 Teelöffel feinen Zucker
1 Teelöffel milden Senf
einige Güsschen Suppenwürze
1 Weinglas Oel
1 Weinglas Essig
½ Weinglas Wasser

Dieses Gemisch vor Gebrauch kräftig schütteln!

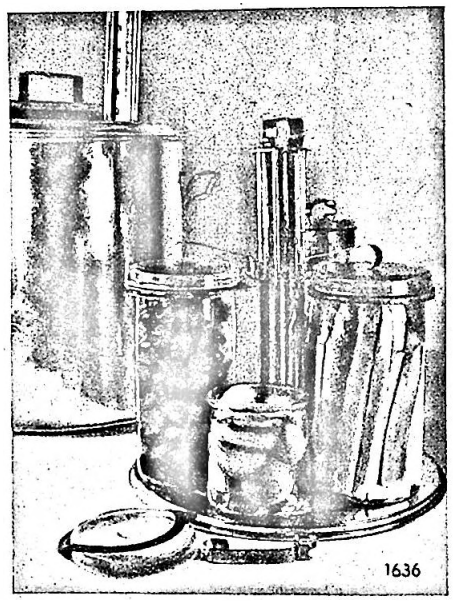
Kartoffelsalat mit wenig oder ohne Oel. Frisch gekochte Kartoffeln in nicht allzudünne Scheibchen schneiden, mit Tafelsalz, etwas Senf, 1 Prise Zucker und Essig begiessen. ½ Tasse Wasser kochen, 1 Bouillonwürfel darin auflösen und die noch heisse Fleischbrühe über den Salat verteilen. Fein gehackte Zwiebel, 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 Haltbarmachen 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 reifen und sind preiswert zu kaufen. 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 Verfahren des Konservierens gibt ein Heftchen, «Das Einmachen», genaue und erschöpfende 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» eröffnet in der Hauswirtschaftlichen Beilage einen Fragekasten. Wenn Sie irgend ein Anliegen haben, das Gas betreffend, so adressieren Sie Ihre Anfrage an die Genossenschaft Usogas, Dreikönigstrasse 18, Zürich, unter dem Stichwort «Fragekasten Gas im Haushalt». Die Auskunfterteilung im Fragekasten erfolgt für Sie völlig kostenlos.

Rezepte

Zur Hauptgemüsezeit sind neue Gemüserezepte immer willkommen.

Tessiner Gemüseminestra (ausgiebige Suppe für eine ganze Mahlzeit). Für 4—6 Personen: 50—100 g Speck, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 30 g Fett, Salz, Pfeffer, 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 feinwürfelig 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—3 l Wasser auffüllen. 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 fein gehacktem Grün anrichten. 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, Pfeffer.

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, Pfeffer, 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 eingefettete, feuerfeste 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 dämpfen, 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. ¾ Stunden. Hierzu passen ganz vorzüglich überbackene Tomaten mit Eifüllung.

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

Ueberbackene Tomaten mit Eifüllung (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, Pfeffer, 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 Saft auf kleiner Flamme, anstatt sie im Wasser abzukochen. Sie werden besser, nahrhafter und bekömmlicher, und Sie brauchen bedeutend weniger Gas!

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, Pfeffer, 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 1¼ Stunden bei kleiner Flamme kochen.

Neue Obst- und Gemüsekuchen-Rezepte für den Gasbackofen.

Einfacher Obstkuchenteig (sehr billig). Für 1 mittleres Kuchenblech: 250 g Mehl, 60 g Butter, 1 Essl. Schweinefett, 1 Prise Salz, ¼ Tasse Milch und 1—2 Essl. Zucker.

Mehl, Butter und Schweinefett 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 klein, sobald es kocht. Das spart Gas!

Geriebener Obstkuchenteig (sehr mürbe). Für 1 grosses Kuchenblech: 300 g Mehl, 100 g Butter, 50 g Schweinefett, 1½ dl 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.

Apfelkuchen 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 Konfitüre. Obstkuchenteig.

Ein eingefettetes Kuchenblech mit ausgewalltem Obstkuchenteig belegen. Diesen Kuchenboden mit den geriebenen Nüssen, die mit dem Zucker und einem auf feiner Raffel geriebenen Apfel vermengt sind, bestreichen. Die Aepfel 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 Backofen herausziehen, die Aepfel mit der Konfitüre überziehen und den Kuchen nochmals ca. 15 Min. backen. Totale Backzeit 35—40 Min.

Kleine, schmale Pfännchen sind unvorteilhaft, weil 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 eingefettetes 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 geriebenem 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.

mumu Archiv Museum Muttenz

Wirtschaftsgeschichtliche Skizzen

Die Solothurner Weinschiffe

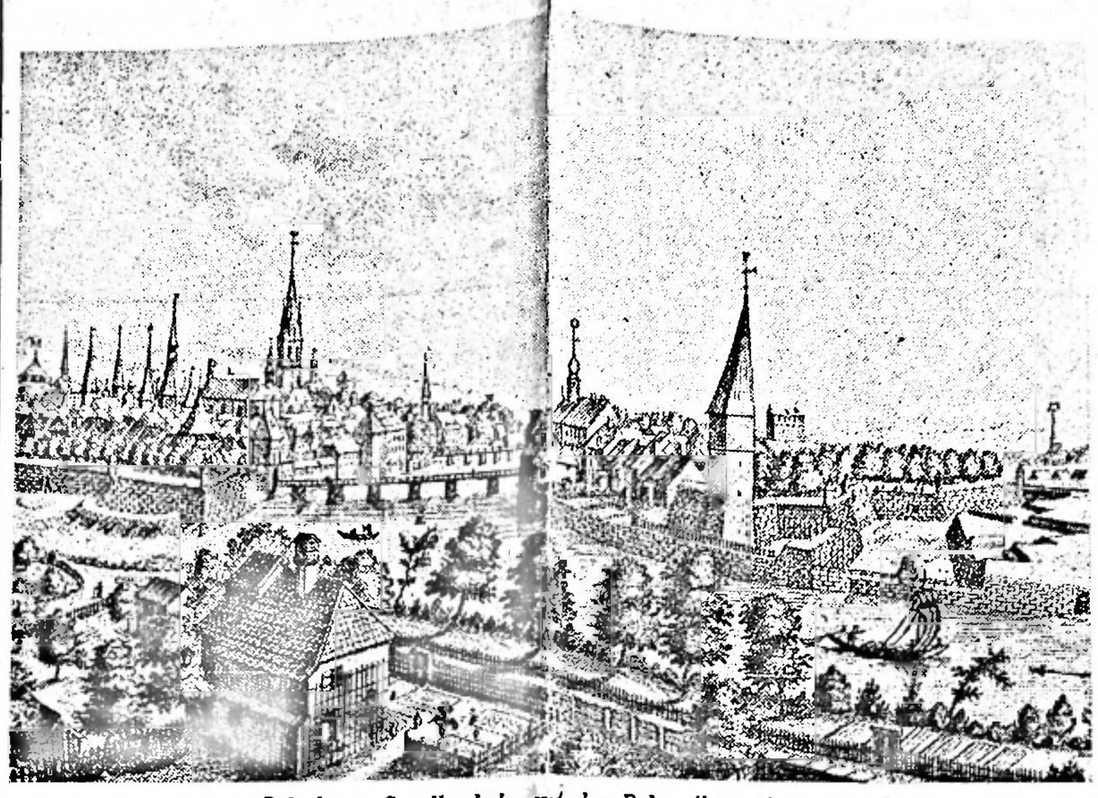
«Il est chargé pour Soleure», pflegt man hin und wieder an den sonnigen Ufern des Neuenburger Sees zu sagen, wenn einer dem guten Wein zu reichlich zugesprochen hat und mit schwankenden Schritten seiner heimischen Klause zusteuert, «er ist für Solothurn geladen». Eine Redensart aus längst entschwundenen Tagen, aus der Zeit, wo die Solothurner ihren «Neuenburger» noch zu Schiff nach 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 auf 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 Kantone und zwischen den Zünften der verschiedenen Städte, wie weit die Schiffer durch fremdes Gebiet fahren und wie schwer sie laden durften.

Von allen Frachtgütern — und es wurden recht verschiedenartige Ladungen den Fluss hinab- und hinauftransportiert — nahm der Wein eine besondere Stellung ein, und er spielt in den alten Verhandlungsprotokollen auch eine besondere Rolle. Anno 1626 kostete der Transport eines Fasses Wein von Yverdon oder Yferten, wie der Ort damals in der deutschen Schweiz genannt wurde, 16 Batzen, wozu noch ein manchmal ziemlich reichlicher Trunk für die Schiffsmannschaft hinzukam.

Ueber den Neuenburger See hatten die Weinschiffe, wenn nicht gerade ein heftiger Joran die Wellen aufwühlte, leichte Fahrt. Die Zihl aber hatte oft zu wenig Wasser und die Kähne mussten «raseliert», das heisst erleichtert und an Seilen über die seichten Stellen gezogen werden. Nach der Weiterfahrt über den Bieler See gab es in Nidau einen längern Halt. Hier war das bernische Zollamt, und eine Zugbrücke versperrte zudem die Weiterfahrt. Zwar waren die Solothurner Jahrhunderte hindurch hier zollfrei, sie mussten aber doch stets die Schiffe durchsuchen lassen, denn die Zollfreiheit galt nur für Güter, die für den eigenen Gebrauch der Stadtbürger bestimmt waren, nicht aber für Sendungen an Hintersässe oder gar Fremde. Das muss oft eine schwierige «Verläsete» gegeben haben, und es kam nicht selten zu Meinungsverschiedenheiten, die auf diplomatischem Wege zwischen den souveränen Staaten geschlichtet werden mussten. Zeitweise mussten die Fässer für die Fahrt durch bernisches Gebiet plombiert werden, zeitweise musste gar ein Aufseher auf dem Schiffe mitgenommen werden. Für das Oeffnen der Brücke durften die Zöllner eine Gebühr erheben, die in den Verträgen zwischen Bern und Solothurn festgelegt worden war. So wurde um 1516 vereinbart:



Solothurn: Segellastkahn auf der Fahrt flussaufwärts

Reproduktion aus David Herrlibergs „Topographie der Eidgnoßschaft" (1758)

«Was die Fertigung des Weins anbetrifft, so ist abgeredet, dass die Eingesessenen der Stadt Solothurn den Brüggknechten für ihre Mühe und Arbeit bei Oeffnen und Schliessen der Fallbrücke von einer Schiffeten Wein, d. h. von 8 Fass, gleichviel wie Vielen der Wein diene, nicht mehr als 6 Mass Wein geben sollen; wenn weniger als 8 Fass Wein geführt werden, werden 3 Mass ausgerichtet.»

Wo die Zihl, durch deren Bett heute die Aare fliesst, sich mit der Aare in ihrem früheren Laufe vereinigte, kam eine weitere bernische Zollstätte, Büren. Auch hier genossen die Solothurner in der Regel Zollfreiheit. Hier wurde offenbar die Kontrolle weniger streng gehandhabt, heisst es doch in der erwähnten Vereinbarung in bezug auf Büren: «Wenn sie des Nachts durchfahren und die Erläuterung nicht geschehen, so soll das dafür bei der Rückfahrt nachgeholt werden». Als Entgelt für die Zollfreiheit, die die Solothurner in Büren genossen, [illegible] die Bürger von Büren ermächtigt, auf den Solothurner Märkten oder sonst in der Stadt ein Mass Salz, zwei bis vier Sensen, ein oder zwei Stäbe Eisen oder anderes für den Hausgebrauch zu kaufen, ohne Zoll zu entrichten (die Schmiede dagegen sollen verzollen).

Von Büren ging die Fahrt ohne weitere Hemmnisse bis Solothurn, wo beim mächtigen Landhaus festgemacht wurde. Dieser stattliche, von der Aare umspülte Bau steht heute noch, wenn er auch nicht mehr als Zoll- und Lagerhaus für die Schiffahrt dient. Hier nahmen die von Rat und Zunft bestimmten «Lader» die Waren in Empfang. Es ist bezeichnend 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 geübt 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:

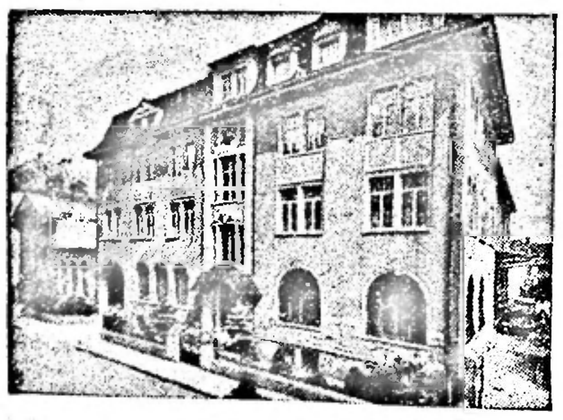
> *«Fremden, zu fertigenden Wein im Auszug zu trinken, zu vermischen und zu verschwenden, ist streng verboten. Trinken aus fremden Fässern, Abziehen des Weins durch Punten, Zapfen, eingebohrte oder eingestochene Löcher wird als Diebstahl bestraft.»*

Heute noch haben die Solothurner ihre sonnigen Rebberge im Neuenburgischen. Sie wissen einen guten Tropfen auch heute noch zu schätzen. Der Wein kommt heute aber auf andern Wegen zu ihnen und kein schwer beladenes Schiff verlässt mehr den Hafen von Neuenburg oder Yverdon «chargé pour Soleure!»

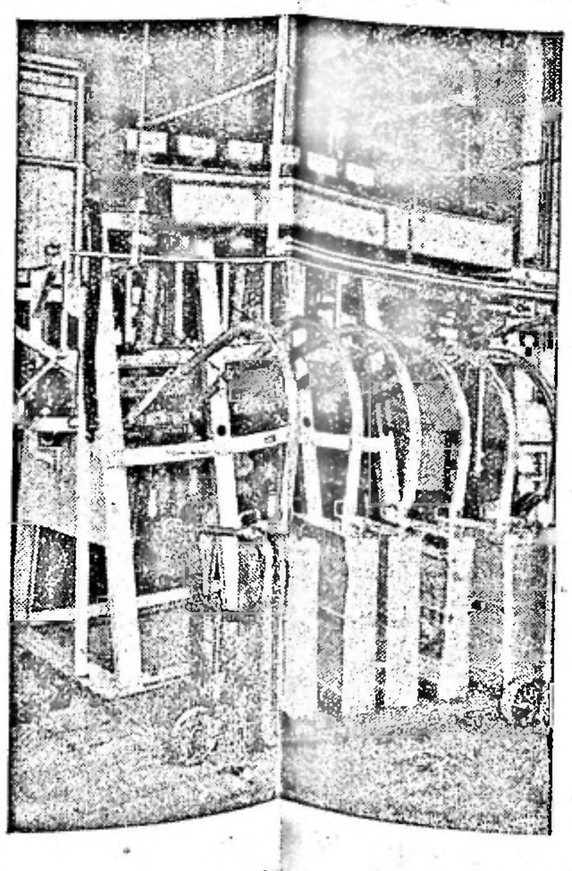
E. K. S.

Kurzreportage aus dem ACV

Das Milchgeschäft

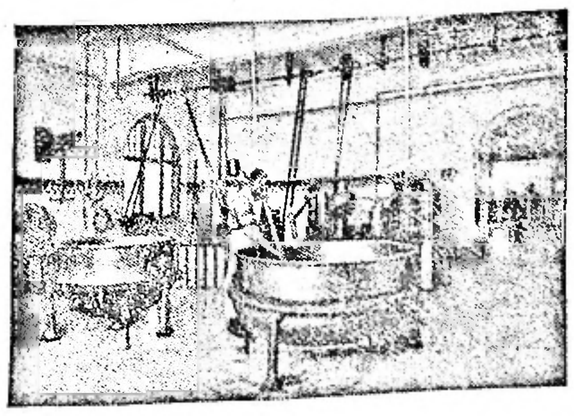


Wenn irgendwo die Prinzipien der Sauberkeit und der Reinlichkeit im Dienste der Hygiene ganz besonders beachtet werden, dann ganz sicher im Milchgeschäft unserer Genossenschaft. Bis die Milch vom Bauern zum Konsumenten gegangen ist, hat sie einen Weg der strengen Kontrolle und der peinlichen Untersuchungen 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 Mitglieder mit Butter, Käse und weiteren Produkten, die mit der Milchwirtschaft im Zusammenhange stehen. Eine spezielle Butterverarbeitungsanlage verwandelt die grossen, unför-



migen Butterstollen in die gewünschten Bälleli. In einem einzigen Arbeitsgang werden die Butterbälleli geformt und eingepackt. Keine menschliche Hand hat 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 eingehende 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 Arbeit zu leisten haben.



Froehlich Wolle

aufbewahren 1952.

Strickgarn-Fabriken **A. FROEHLICH A.G.** Wiesenthal-Dietikon

Froehlich Wolle

Fräulein
Louise Brüderlin
Masch.-Strickerei
Oberdorf 2
M u t t e n z BL

Detailverkaufspreise
Prix pour la vente au détail

Januar 1952

Nr.7/52

	per 50 gr.
Adler Rotband déc. Aigle lien rouge	1.95
Adler Blauband déc. Aigle lien bleu	2.40
RAMYLAN Grünband lien vert déc.	1.60
RAMYLAN Blauband lien bleu déc.	2.25
Finetta Strg./échev.	2.95
Knl./pel.	3.--
Grand Sport	2.50
Inverno uni u. mél.	2.75
Liseuse uni u. mél.	2.45
Merino Strg./échev.	2.85
Knl./pel.	2.90
Primavera Knl./pel.	1.75
Sedrun roh/écru	1.70
" roh gewaschen écru lavé	1.85
" cl.302-3002	2.10
Sportwolle Art. 111	1.85
Hélène 4-5-6 f.	2.85
Wollfächtli Laine à repriser	-.30
Armbrust Pullover	2.20
Bébé Décatie	2.30

	per 50 gr.
Sonnengarn 24/8f.	
Coton soleil 800-829	1.70
" Indanthren 830-850	1.85
Sonnengarn extra	2.15
Adlergarn-Schulgarn	
roh/écru 14,15,17	1.40
weiss/blanc 11	1.55
glanz/merc.104-229	1.70
Indanthren 260-269	1.95
Jaspé 981-986	1.95
Estramadura	
roh/écru matt 21	1.05
weiss/blanc " 20	1.20
glanz/merc. 410-429	1.45
Flaumergarn	
Coton pour balais	
grau/gris mat	1.--
roh/écru matt	-.85
Rohe Baumwolle/Cotons écrus	
Nr.8/4-5-7 f.	-.80
Nr.12/6-8-10-12 f.	-.90
Nr.20/4-8-10-12 f.	1.05
Nr.30/4-8-10-12 f.	1.45
Gebleicht/blanchi	
Nr.20/4-8-10-12 f.	1.15
Nr.30/4-6-8-12 f.	1.60
Bw.Fächtli/Cot.renfort	-.28

Strickgarn-Fabriken **A. FROEHLICH A. G.** Wiesenthal-Dietikon

JANUAR 1952

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

PREISLISTE WOLLGARNE Nr.7

Prix-Courant LAINES No.7

Froehlich Wolle

Gegründet 1883

			engros	détail
ADLER-Schweiss-Wollen	Laines Aigle			
Rotband/lien rouge 4 u. 5fach/fils	dekatiert SUN Strg/échev.	1 kg	27.30	1.95
Blauband/lien bleu 3,4,5fach/fils	dekatiert SUN Strg/échev.	1 kg	32.40	2.40
RAMYLAN Grünband/lien vert 4 u.5fach/fils	dekatiert Strg/échev.	1 kg	22.40	1.60
RAMYLAN Blauband/lien bleu 5fach/fils	dekatiert Strg/échev.	1 kg	29.80	2.25
FINETTA	Strg/échev.	½ 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	32.80	2.45
MERINO	Strg/échev.	1 kg	37.--	2.85
	Knl./pel.	½ kg	37.80	2.90
PRIMAVERA	Knl./pel. Cart.400 gr à 25 grs. 16 Knl.		17.80	1.75
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.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.		9.60	-.30
Spezial-Wollen ARMBRUST Pullover-Wolle	Strg/échev.	1 kg	29.50	2.20
BEBE Décatie 5fach/fils	Strg/échev.	1 kg	32.20	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.1.-- de plus par kilo
Livraison : à partir de frs.150.-- franc de port
Conditions: 2% d'escompte 30 jours

Strickgarn-Fabriken **A. FROEHLICH A.G.** Wiesenthal-Dietikon

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

2.Januar 1952

Froehlich Wolle

Gegründet 1883

PREISLISTE BAUMWOLLGARNE No.7/52

Prix-Courant Cotons à tricoter

			engros ohne Wust	détail mit Wust
Sonnengarn Coton Soleil	No.24/8	fach fils		
Uni	800-829	Knl.1-kg Karton	25.—	1.70
Indanthren	830-850	pel. " "	27.—	1.85
Sonnengarn Coton Soleil	EXTRA	No.30/8+10f.		
Indanthren	41-58	Knl./pel.1-kg Karton Strangen, " Pak.	31.—	2.15
No.30/6f."	41-58	échev.paq.1-kg	31.—	2.15
Adlergarn-Schulgarn Coton Aigle p.école		No.10/4f.		
matt 14,15,17,		Knl./pel.1-kg Karton	20.—	1.40
matt 11 mat		" " " "	22.—	1.55
Glanz 104-229 merc."		" " "	25.—	1.70
Indtr.260-269	"	" " " "	28.—	1.95
Jaspé 981-986	"	" " " "	28.—	1.95
Estramadura		No.10/4f.		
matt 21 mat.		Knl./pel.½ kg Pak.	16.—	1.05
matt 20 mat,		" " " "	18.—	1.20
Glanz 410-429,		" " " "	21.—	1.45
Flaumergarn Coton p.balais		No.3/5f. Strg.1-kg Pak. échv. paq.		
Blaugrau-gris/bleu		" " "	15.—	1.—
Roh matt-écru mat		" " "	13.—	-.85
Rohe Baumwolle Strangen, 1-kg Pakete Cotons écrus écheveaux, 1-kg paquet				
No. 8/4- 5- 7f.		" " "	12.—	-.80
No.12/6- 8-10-12f.		" "	13.—	-.90
No.20/4- 8-10-12f.	Ia	" "	15.—	1.05
No.30/4- 6- 8-12f.	Macco/Jumel	"	21.—	1.45
Gebleichte Baumwolle Cotons blanchis		Strg.1-kg Pak. échv.1-kg paq.		
No.20/4- 8-10-12f.	Ia	" "	17.—	1.15
No.30/4- 6- 8-12f.	Ia Ia	"	23.—	1.60
Fersengarn 2f. Karton à 20 Knäueli Cot.de renfort Carton 20 pelotes			4.—	-.28 7½ gr.

VERKAUFS- und LIEFERUNGS-BEDINGUNGEN

Konditionen: 2% Skonto 30 Tage
Lieferung : Sendungen von Fr.150.— an franko Frachtgut

Conditions de vente et de livraison

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

Strickgarn-Fabriken **A. FROEHLICH A.G.** Wiesenthal-Dietikon

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

5. Januar 1952

Froehlich Wolle

Gegründet 1883

Orientierungs-Bericht Nr. 9

Liebe Geschäftsfreunde,

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 unsinnigen 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 "verrücktesten" 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.

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 Ueberlegung .....

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 Bébéwollen
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. F R O E H L I C H A.G.

Beilagen: Preislisten

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 — siehe 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 beansprucht. «Ich bin seit sechs Jahren mit einem 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 Blankhalten 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 natürlich 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.»

Kirchenthurnen, den 22.9.59

Liebes Frl. Louise!

Vielen lieben Dank für das schöne Geschenk, das die Schwester Selma Leuenberger mit gegeben hatten. Ich kann es gut brauchen, stricke für Walterli ein paar Strumpfhosen. Es hat mir besonders gefreut von Ihnen etwas zu hören. Schwester Selma hat mir manchmal erzählt von Euch allen und von Verwandten, wenn die Säuglingsberatung hatte. Ich gehe gerne zu Ihr. Wie geht es Ihnen und den Geschwistern? haben sie sich gut Erholt im Spitz, es ist sehr schön dort. Bei uns ist alles im schuss und munter und die Kinder sind lustig und zwäg. Ich bin glücklich verheiratet, habe einen lieben guten Mann und was brauche ich noch mehr. Nächsten Monat komme ich nach Mutten, da werde ich bei Ihnen vorbei kommen, nehme den Velotöff mit, und andere alles mündlich.

Es grüsst Euch allen
Fam. Küchler-Leupin
Trudy.

König Karlstr 22 II Stuttgart Bad Cannstatt.
d. 28. Juni 1959

Liebe Luise,

Es ist sehr freundlich von Ihnen, daß Sie meines Geburtstags gedachten, ich danke Ihnen herzlich. Sie haben schon recht, daß Sie lang nichts hörten, im Dezember war's zum letzten Mal. Hoffentlich hat meine Schwägerin den Abschied & vollends die Auflösung des Haushalts jetzt überstanden. Gestern wollte sie abfliegen von Berlin & jetzt einige Tage in Kronberg bleiben. Dort wohnt ihre Schwester bei ihrer Tochter. Ende dieser Woche will sie dann hierherkommen & zwar mit dem Auto ihrer Nichte, die einen sehr guten, angenehmen Fahrer haben & Frau v. Sivers, die Schwester meiner Schwägerin, will mit hierherfahren & dann wieder mit dem Auto zurück. Das ist ein sehr guter Plan, denn da kann sie gleich sehen, wo Else für den Anfang untergebracht ist. Wir haben in meiner nächsten Nähe eine Pension gefunden, in der sie bleiben kann, bis im Heim ein Platz frei wird. Die Heime hier haben alle eine Unzahl Anmeldungen. Ich hoffe nun sehr, daß die ziemlich strenge, ablehnende Oberin gewonnen wird durch die Liebenswürdigkeit meiner Schwägerin & sich wenigstens bemüht sie bald aufzunehmen. Das Heim ist in Stuttgart & besteht aus 4 einstigen Villen, weshalb es dort auch große Zimmer gibt, deren es in neugebauten Heimen kaum gibt. Vielleicht kann man es als Nachteil betrachten, daß kein Pflegeheim dabei ist, aber alles kann man

muß ich immer wieder denken. Waters Brüder & ihre
Frauen haben immer so treu geschrieben. Jetzt sind wir
die Alten & können die Älteren nichts mehr fragen,
was mir manchmal recht fehlt. Ich wünsche
Ihnen Gesundheit & grüße Sie mit Ihrer Schwester
herzlich! Ihre Elisabet Morstatt

Mitteilungen
des Delegierten für wirtschaftliche Kriegsvorsorge

Nr. **4**

Bitte aufbewahren,
es folgen
weitere Mitteilungen

Liebe Landsleute!

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 Anerkennung unseres Volkes sowie seiner Behörden erhielt. Herr **Dr. h. c. Arnold Muggli** schrieb mir dieser Tage unter anderem folgendes:

«Seit 1946 befinden wir uns dauernd in der Gefahr, daß die weltpolitischen Gegensätze zu einem krie-

gerischen 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. Obwohl 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.

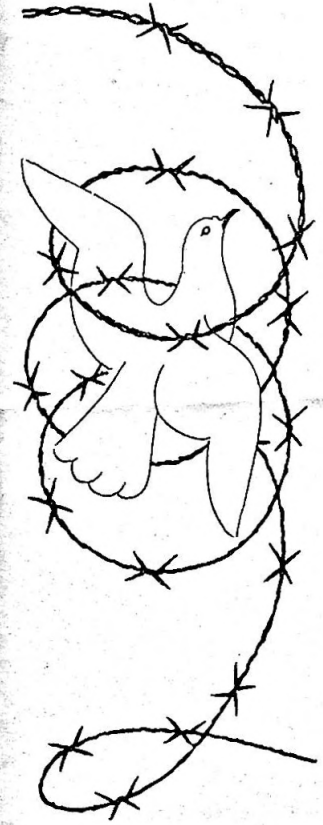
Während der Einführung einer Rationierung, d.h. während ungefähr zwei Monaten, müssen die wichtigsten Lebensmittel gesperrt bleiben. Einzig jene kleinere Gruppe von Mitbürgern, welche aus finanziellen Gründen nicht in der Lage war, die einmalige Aufwendung von Fr. 10.– bis 12.– pro Kopf für die empfohlenen 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, so lange 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
FÜR WIRTSCHAFTLICHE KRIEGSVORSORGE

Bern, im Oktober 1958

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

Grundvorrat:

	Zucker	Reis	Fett	Öl
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 Konservenglas	Papiersack Stoffsäckleln	Normalpackung Kessel gut verschlossener Fett-Topf	Flasche mit Lichtschutzhülle Kanne
Die Haltbarkeit hat ihre Grenzen	2–3 Jahre	1 Jahr für glacierten, 8–10 Monate für unglacierten	6–8 Monate	1 Jahr

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
Mehl
Hafer
Hülsenfrüchte
Griess
Mais
Rohkaffee
Waschmittel

Ratschläge

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

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

Strickgarn-Fabriken **A. FROEHLICH A.G.** Wiesenthal-Dietikon

Telephon Dietikon (051) 918 777
Postcheck VI 844 Aarau

Bergdietikon, den 31. Okt. 59 /Lo

Gegründet 1883

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. F R OE H L I C H A-G

A. Froehlich

Claytonville den 3 Nov. 59

Liebe Schwestern Brüderlin!

Die Zeit ist wieder hier wo man einander denkt: Nun wie gehts es Euch Allen, denke wies den Alten geht, kommt manches wenn man älter wird Nettie hat Rematismus, schon 7 Jahre lang, geht öfters zum Doktor, sonst gehts noch ordentlich, können nicht klagen, Gehe jetzo dem Winter zu, bis jetzt ists Wetter sehr schön genügend Regen zum pflügen, die Ernte (Mais das letzte ist unter Dach. Wünschen Euch fröhliche Weihnachten u. ein gesegnetes Neujahr mit vielen lb. Grüssen Nettie u. Albert.

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

auch viele grüß
von mir
Bette,
laßt auch wider hören

Claytonville März 5 1959

Liebe Luise Brüderlin!

Nur ein paar Zeilen aus weiter Ferne. Wie geht es Dir u. Deiner Schwester, hoffe seit gesund was wir Gott sei dank auch sind. Nun ist das Frühjahr bald hier wo man wieder ins freie hinaus kann, Garten machen etc. Hatten ein kalten u. langen Winter, hingegen wie man hört war nicht sehr kalt bei Euch sowie in Deutschland. Somit will ich schliessen Und empfangt die besten Grüsse Mathie u. Albert Kellerbels

Betrifft:
Liegenschaft Geschw. Brüderlin, Muttenz

Muttenz, 23. Mai 1960

Liebe Louise !

Nachfolgend die Eigentümer eurer Liegenschaft Oberdorf:

1444: Hans Hermann (ein ausgestorbenes altes Muttenzergeschlecht)

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

1817 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.

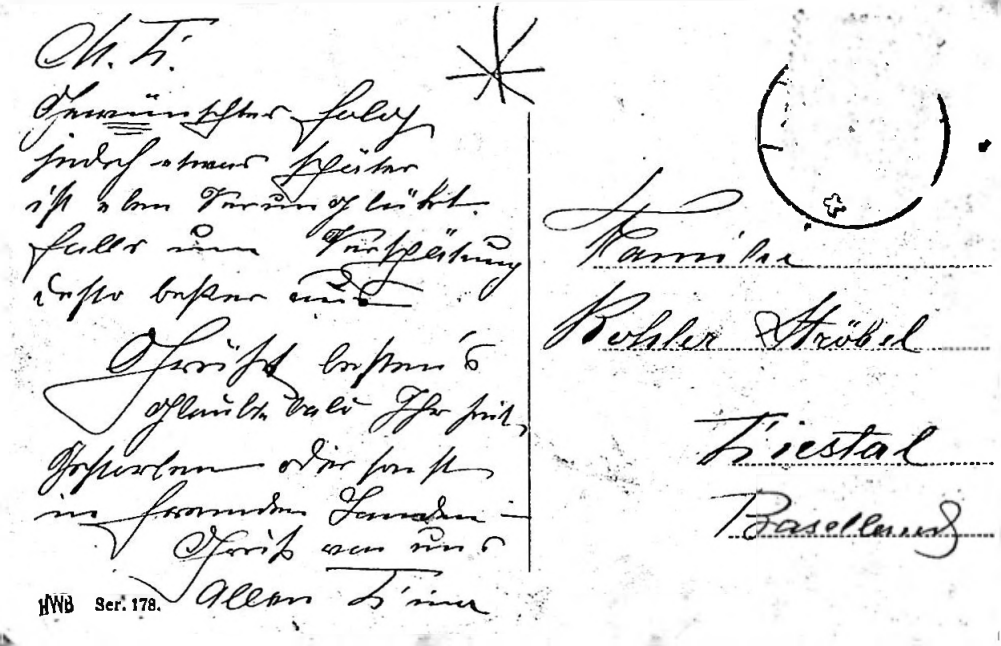
Um 1890 herum veräusserte mein Vater die Liegenschaft an Jakob Brüderlin-Straubhar, der vorher auf Obersulz gewohnt hatte.

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

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

Freundliche Grüsse

J. Eglin



M. L.

Gewünschter Fall
jedoch etwas später
ist eben Verunglückt.
Falls um Verspätung
desto besser aus

Grüßt bestens
glaubte bald Ihr seit
Gestorben oder sonst
in fremden Landen –
Grüß von uns
Allen L'ina

Familie
Bohler Ströbel
Liestal
Basellandt

HWB Ser. 178.

Amtlicher Ausweis

für den Bezug von Rationierungskarten

Kontroll-Nr. 140

Gemeinde-Stempel.

Gemeinde: .....

Haushaltungsvorstand: Brüderlin Louise 1937
Maschinenstrickerin

Adresse: Oberdorf 2
Muttenz

Bezugsbescheinigung

Jahr	Monat	Ausgabedatum	Jahr	Monat	Ausgabedatum
1946	Dezember	26. Nov. 1946	1947	Oktober	24. Sep 1947
1947	Januar	17. Dez. 1946		November	28. Okt. 1947
	Februar	28. Jan. 1947		Dezember	28. Nov. 1947
	März	28. Feb. 1947	1948	Januar	16. Dez. 1947
	April	28. März 1947		Februar	27. Jan. 1948
	Mai	28. April 1947		März	24. Feb. 1948
	Juni	27. Mai 1947		April	27. April 1948
	Juli	28. Juni 1947		Mai	27. April 1948
	August	28. Juli 1947		Juni	25. Mai 1948
	September	26. Aug. 1947		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.

46 33000 - 80

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.

Änderungen im Familienbestand, wie Geburten, Todesfälle, Zu- oder Wegzug sind der Gemeindestelle sofort anzuzeigen.
Für Wehrmänner im Dienst 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.

(14a) WÜRTTEMBERGISCHE ISOLIERPOST
20 Pf
BUNDESPOST
-7.1.
DAS LOHNENDE AUSFLUGSZIEL

An
Fr. Luise
Brüderlin

Muttenz
Basel-Land
Oberdorf 2.
Schweiz

L. Fr. Luise! Noch besten Dank für Ihre letzte Karte, die leider noch nicht beantwortet ist! Wir möchten Ihnen zum neuen Jahr unsere besten Wünsche schicken; hoffentlich können Sie es in Gesundheit und Frieden hinbringen. Durch meine Schwester habe werden Sie ja das Wichtigste aus der Familie erfahren. Mein Bruder Hermann und seine Frau sind ja ordentlich über die Operationen [illegible] kommen. Am 26. Dez. wurde auf dem Sonnenberg Verlobung gefeiert. Vielleicht gelingt es in diesem Jahr, unser Geschäft zu verpachten. Es fängt immer zu viel an meiner Frau. Sie würde Sie auch so gern einmal ~~[illegible]~~ lernen; vielleicht kommen Sie einmal wieder ins Schwabenland? Ihnen und den Ihrigen viele gute Wünsche und Grüße! Ihr Dr. F. Marstatt und Frau.

F. A. Ackermanns Kunstverlag, München
6841 Georg Brock, Wiesbaden
(Nachdruck verboten) Copyright

(Ag) Sarmenstorf, 28. Okt. 1958

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 fch verarbeiten oder Interessentinnen dafür hätten?
Da sich in meiner näheren Umgebung niemand befindet, der Baumwollgarn maschinell verarbeitet, frage ich Sie höflich an, ob Sie sich für meine ausserordentlich günstige , unverbindliche Offerte interessieren.

Baumwollgarn roh No 20 4 fch 1kg zu Fr. -. 60 je Strg

Vielleicht ist es Ihnen bekannt, dass dieses Baumwollgarn inzwischen im Preis gestiegen ist u. im Detail zu Fr,- 1. 10 verkauft wird.
Es würde mich sehr freuen, wenn Sie sich für mein Angebot interessieren u. erwarte diesebezüglich Ihre weiteren Nachrichten.

Mit Hochachtung grüsst

Beilage:
Rückantwort

F. Dürst
(Tel)

-2-