

Zeitschrift: Schweizer Frauenblatt : Organ für Fraueninteressen und Frauenkultur
Herausgeber: Bund Schweizerischer Frauenvereine
Band: 12 (1930)
Heft: 24

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

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

der Weise gleich einige Rezepte der ausgestellten Speisen ermitteln. In der Ausstellung sind so alle diese Gerichte zubereitet worden, arbeiten das Feuer der Küche mit Hochdruck und läßt sich durch die Neugierigen und Wissensdurstigen nicht lösen.

Natürlich fehlt auch der Biergarten nicht, der übrigens mit den herrlichen Bäumen hier besonders gut angepaßt ist. Auch die Feldküche wurde nicht vergessen. Bäcker und Metzger sind im Betrieb und in der Gallenanstalt herrscht reges Leben. Eine Schweiz, Glückseligkeit in der bekannten heimatlichen Art befindet sich im ernten Stof.

Wir gehen hinauf in die wissenschaftliche Abteilung, die von einer Reihe befreundeter Zürcher Ärzte in vorbildlicher Weise zur Aufklärung und Belehrung der Allgemeinheit über die Ernährungsfragen veranlaßt wurde. Die Abteilung ist interessant und instruktiv, daß sie eingehenden Studiums und spezieller Beforschung bedarf; sie beweist, den gegenwärtigen Stand der wissenschaftlichen Forschung in Ernährungsfragen zu zeigen, auf die Schäden der unrichtigen Lebensweise bei Kind und Erwachsenen hinzuweisen, über Ditt und Krantenfall aufzuklären, auch der Raub- und Abhängigkeit in Anwendungsmöglichkeit und auf breiter Basis gelassen, sowie den verschiedenen Konzentrationen. Wir leben in einer Zeit der Umwertung aller Werte; dankbar müssen wir die wissenschaftlichen Forschungen zu Nutzen ziehen und sie in der Praxis anwenden, denn die Gesundheit ist unter höchsten Gut und diese kann nur durch eine richtige Ernährungsweise erhalten werden. Gewiss hat sich die Meinung über die Bedeutung der Nahrungsmittel geändert, ohne viel nach dem Namen und wie zu fragen. Die Aufnahme der weitverbreiteten Stoffwechsel- oder Infektionskrankheiten — welche zum größten Teil auf fehlerhafte Ernährung zurückzuführen sind — hat uns aber die Augen geöffnet und sie empfänglich für heute sind für Belehrung, zeigt der malerisch geordnete dieser Spezialabteilung und auch die Ausstellung um 5 1/2 Uhr im Hofsaal der Ausstellung abhalten. Die „Menus adaptés“ — Menus der praktischen Ernährungsform — sind der Erfolg dieser wissenschaftlichen Abteilung, die in Zukunft in allen Hotels der Schweiz (die ja als erstklassiges Erholungsland auch in dieser Beziehung vorzügliche Beispiele hat) die gleiche Courant auf Wunsch zu erhalten sind. Eine Hauptrolle spielen bei dieser Menus maßvoller Kochsalzgebrauch, viel Obst und Gemüse (bei sorgfältiger Zubereitung der letzteren), Würzung der Salate mit Zitronensaft.

Speziell hinweisen möchten wir nochmals auf den Hausfrauenkongress der 12., 19., 25. und 28. Juni stattfindet (am Tage vorher für Hausfrauen und Köchleherinnen). Eine rege Beteiligung wäre erwünscht, namentlich auch für die Herstellung von Gerichten der Schweiz. Landesfachtagungen. Die Wettbewerbe finden an den genannten Tagen um 9 Uhr statt. Zeitdauer 50 Minuten einschließlich Zubereitung, Anrichten und Reinigung der Kochgefäße. Basissen, feiner Fisch und Süßholz stehen zur Verfügung, ebenso ein feiner Käse zum Anrichten. Die Beurteilung erfolgt sofort nach Ablauf der Zeit durch das Preisgericht und zwar nach folgenden Gesichtspunkten: Bereitung und Degustation, Zusammenbau nach der richtigen Methode oder Kunst und Originalität, Sauberkeit und Anrichteweise, Zustand der Arbeitsstelle nach Beendigung der Arbeit. Müdigkeit ist freigeschrieben. Preise: 1. Silbernes Gobel mit Diplom, 2. Silberne Medaille mit Diplom; 3. Bronzene Medaille mit Diplom; 4. Diplom.

Ausführliche Mitteilungen und Anmeldebogen sind zu beziehen durch das Sekretariat der Zifa, Abteilung Hausfrauenküche.

Frieda Hugenberg.

Arbeitsmarktlage für Frauen im Monat Mai 1930.

Stadt Zürich: Aus der Statistik des Frauenarbeitsamtes von Stadt und Kanton Zürich geht hervor, daß am Stichtag, 31. Mai, 232 Stellenuchende (Vormonat 232) angemeldet waren. Die Stellenangebote betragen am Stichtag 206 (Vormonat 206).

Die Arbeitsmarktlage im Berichtsmonat war im allgemeinen günstig, mit Ausnahme der Berufszweige Bureau, Verkauf und Industrie. Für kurzfristige Arbeitsmöglichkeiten in den verschiedenen Geschäften, auch Haushalt und Hotel, stehen geübte Kräfte nach wie vor zur Verfügung.

Die Waß- und Pubabteilung führte 936 Aufträge aus.

Kanton Zürich: Aus dem Stichtagsrapport, 31. Mai, ergibt sich, daß 16 weniger Stellenuchende als im Vormonat, d. h. 107 weniger waren. Offene Stellen wurden 149 gefüllt. Der Vermittlung von Hotelpersonal ist in Anbetracht der beginnenden Saison vermehrt Aufmerksamkeit geschenkt worden. Das Melletat war befriedigend.

Frauenarbeitsamt von Stadt u. Kanton Zürich.

Von Kurten:

12. Ferienkurs für Fraueninteressen veranstaltet vom Schweizer Verband für Frauenstimmrecht, in Weesen (Wallenfer) vom 7.—12. Juni 1930.

Zum zwölften Mal ladet der Schweizerische Verband für Frauenstimmrecht die Frauen und Töchter

des Landes zur Teilnahme an einem Ferienkurs in Weesen. Ziel und Zweck ist, in gemeinsamer Arbeit sich über die gegenwärtige Lage der Fraueninteressen und die Probleme des Frauenlebens zu unterrichten. Der bisherige Erfolg dieser Sommerwoche der Schweizer Frauen, ihr gerechtes Bewußtsein aus allen Teilen des Landes hat ihre Tätigkeit und Wirksamkeit zur Beweise.

Aus dem Programm erwidern wir neben den üblichen praktischen Vorträgen die interessanten Vorträge, so wird z. B. Dr. Alfred Carrard aus Zürich über die „Psychologie in ihren praktischen Anwendungen“ sprechen, Prof. Dr. J. Speiser von Basel über das „Problem der Nationalität der verheirateten Frau“, Frau Dr. Leuch, Valanne, über die „Frauenpolitik im deutschen Reich“, Frau Dr. Leuch, Valanne, über die „Wirtschaftliche Berücksichtigung der Frau“ und Frau Dr. Leuch, Valanne, über die „Arbeit der internationalen Frauenverbände“. Öffentliche Abendvorträge in Weesen und Umgebung schließen sich wie gewohnt an die Tagesarbeit an.

Neben der Arbeit wird der Kurs auch dieses Jahr ein sehr angenehmes und gesundes Leben für Erholung und Ruhe lassen. Bei dem gemeinsamen Leben und unter den Kursteilnehmerinnen aus West und Ost des Landes persönliche Beziehungen, die für eine jede einzelne eine wertvolle Bereicherung ihres Lebens bedeuten. — Für Programme und jede weitere wünschbare Auskunft wende man sich an Frau Jungfer, Einleitend in Weesen (St. Bern).

Nähere Angaben sind auch erhältlich bei den Präsidentinnen sämtlicher Sektionen des Schweiz. Frauenstimmrechtsverbandes.

Von Büchern.

Ein Gedächtnisbild für Helene Lange. Soeben erscheint das Jubiläum der „Frau“, dieser wertvollen von Helene Lange im Jahre 1898 gegründeten und leitenden bis zu ihrem Tode ununterbrochen von ihr geleiteten führenden Zeitschrift, die den bewußtseinsreichen Frauen der Frauenbewegung so unendlich viel gegeben hat, als Helene Lange's Gedächtnisbild in schwarzgerändertem Umschlag. Es bringt verjüngte Bilder der großen Frau, ein Jugendbildnis, ein Bild zu Beginn der Kampfbahn, dann die Bilder aus den letzten Jahren vor Beginn ihrer Krankheit, worunter ein ganz vorzügliches, das den feinen geistigen Kopf in seinem ganzen lebendigen Unmittelbar zeigt. Gezeichnet



Ferien-Kochkurse in Engelberg, 1000 m über Meer vom 1. Juli bis 1. Aug. u. vom 5. Aug. bis 5. Sept.

Idealer Kuraufenthalt mit nützlicher Beschäftigung für Frauen und Töchter, Lehrerinnen, Studentinnen etc. Nach- und Sonntags frei. Es werden auch Pensionärinnen angenommen. Mäßige Preise. — Prospekte durch Frä. Lina Wyrsch, Kochlehrerin Stans.

Wozu benötigen Sie Ihre Ferien?

Haben Sie daran gedacht, ihrem ermüdeten Geist und Körper durch eine Kur neue Spannkraft und Leistungsfähigkeit zu verleihen? Dann verlangen Sie kostenlos unser reich illustriertes Prospekt E 8.



Zürich: Ausstellungsstr. 104 (Telephon U 17.48)
 Basel: Sternengasse 4 (Telephon Saff. 7792) Reinacherstrasse 67 (Teleph. Saff. 7061)
 Bern: Zeughausgasse 20 (Telephon BOLL. 7451) Spitalackerstrasse 59.

ist das letzte Bild: Helene Lange auf ihrem letzten Lager, als Tot.

Das Bild enthält weiter die Anfragen und Würdigungen bei der Begräbnisfeier, viele schöne und tiefe Worte, die Helene Lange in den Tod nachgerufen wurden, Worte, die von unendlicher Liebe und Verehrung, von Dankbarkeit und Glück um den Besitz eines solchen Lebens zeugten, in denen aber auch das Gelübnis der Treue entfallen ist, diese Zeugnisse nicht verfallend zu lassen, sondern sie auszuwirken und weiterzugeben als ein unergänzbare Gut, als „ein Neues, das Gott erwählt hat“, wie es in den Worten des Geistlichen so wunderbar ausgedrückt ist.

Es folgen Auszüge aus der Anzahl von Beileidschreiben, von den vielen Frauenverbänden des In- und Auslandes, von Einzelpersonlichkeiten, die alle das eine und einzige ausprechen: Verehrung für die große Frau und Kämpferin, die einen Markstein in der Geschichte bilden wird.

Alle, denen Helene Lange irgend etwas bedeutet hat, und bei welcher von uns, die wir in der Frauenbewegung leben, wäre das nicht der Fall, möchten wir auf dieses Gedächtnisbild der „Frau“ aufmerksam machen. Es ist wie ein Stück Lebensgeschichte, die diesem großen Leben, das wir damit in Händen haben.

Veranstaltungen

Basel: Dienstag, 17. Juni, 20 Uhr, in der Frauenunion: Reinigung für Frauenstimmrecht Basel und Umgebung.

Die Frauenstimmrechtlerinnen in Sitten. Vortrag von Frä. Ja. Cr. Berger.

Bor. der internationalen Tagungen in Budapest, Prag und Wien.

Vorträge von Frä. E. Zellweger, Frau Vog. Rogon und Frau Fredenbacher u. a.

Donnerstag den 19. Juni, 15 Uhr, in der Pension Natura, Greifengasse 11: Hausfrauenverein Basel und Umgebung: Mitgliederberatsamung: Bericht der Konferenz über das Dienstbotenproblem von Frau Heman; Mitteilung über den Verband Schweizer Hausfrauenvereine; Bericht über die Jüte und den Hausfrauenrat in Zürich.

Redaktion.
 Allgemeiner Teil: Frau Helene David, St. Gallen, Telstr. 19, Telephon 2513.
 Spezialteil: Frau Anna Herzog-Huber, Zürich, Treudenbergstr. 142, Telephon: Höttingen 2608.

Die Schweizerische Volksbank

mit Fr. 210 Millionen Stammkapital und Reserven besorgt durch ihre über die ganze Schweiz verbreiteten 66 Niederlassungen

sämtliche vorkommende Bankgeschäfte im In- und Auslande.

Eine Küchenplage weniger

wenn Sie Ihre Fleischbrühe mit Maggi's Bouillonwürfeln herstellen. Die so gewonnene Fleischbrühe schmeckt ebensogut wie selbstbereitete gute Fleischbrühe. Deshalb: Ein Vorrat von Maggi's Bouillonwürfeln in jedes Haus!

MAGGI'S Bouillonwürfel

verdanken ihre grosse Beliebtheit ihrer überragenden Qualität!

4 Würfel 25 Rp.

Flechten

trocken oder nass, werden sofort ohne Berufung beseitigt. E. H. in Schöplisdorf schreibt: „Unterzeichneter bezeugt, dass ich durch Sie von den lästigen Flechten an welchen ich 11 Jahre gelitten habe in 8 Tagen geheilt worden bin.“ Auskunft kostenlos.

Sanitas-Vertrieb Zirndorf/Bayern

Graue Haare

erhält. Naturfarbe u. Jugendfrische ohne zu färben. Seit 20 Jahren glänzt bewährt. Näheres kostenlos.

Sanitas, Zirndorf/Bayern. Färberstr. 30

Flechten

jeder Art, auch Bartflechten, Hautausschläge, frisch und veraltet, beseitigt die vielbewährte Flechtensalbe „Myra“. Preis 4/2 Topf 3 — gr. Topf 5.— Zu beziehen durch die Apotheke FLORA, Glarus.

Bei Bestellungen befragen Sie sich auf das Schweiz. Frauenblatt

Ein frischer Luftzug

in heißer Jahreszeit freudig begrüßt, zieht häufig eine Erkältung nach sich. Nehmen Sie dann, wie immer, Aspirin-Tabletten.

ASPIRIN einzig in der Welt

Preis für die Glasröhre Fr. 2.— Nur in Apotheken.

Ecole nouvelle ménagère JONGNY sur Vevey.

Français. Toutes les branches ménagères.

Migros, die frischen Qualitäten

„Die Zeitung in der Zeitung“

Migros-Qualitäten

Wie ein roter Faden zieht es sich durch die Entwicklungsgeschichte der Migros: Das neue Bestreben, beste, sozusagen Luxusqualitäten, zu Nahrungsmitteln herzuschaffen. Wir erinnern uns nicht, ein einziges Mal von billigen Qualitäten gesprochen zu haben oder überhaupt mit dem Begriff billig hervorgetreten zu sein, ausgenommen eben mit der niedrigen Preisansetzung, die für sich selbst spricht.

Migros, die frischen Qualitäten

Dieses Motto steht grüßlich an unsern Wagen als der Firma-Name selbst: Es ist es anberuhen unser Wahrheitswort, unser fester Halt. Seitdem haben wir weniger nötig gehabt, auf die Qualität hinzuweisen, es war jedermann bekannt und für jedermann selbstverständlich, daß die Migros erste Qualitäten führte, man sprach gar nicht mehr darüber. Nachdem wir, gezwungen durch extremen Preisempfang auf dem Platz Zürich, uns in St. Gallen, Bern etc. niederließen, um zu verhindern, daß die Konkurrenz in Zürich zu billigeren Preisen belächelt würde und dafür die anderen Städte höhere Preise bezahlen mußten, — fand ein allgemeiner Feldzug gegen uns statt, der sich in den nächsten Monaten mit Gewalt auswirken wird.

Da schien es uns so recht an der Zeit zu sein, wieder einmal über die Qualität zu schreiben und einen kleinen Kursus der Warenkunde in täglichen, leichtverständlichen Rationen herauszugeben, wie wir das etwa früher schon taten zum Nutzen der Konsumenten, die ja sonst selten genug hinter die Kulisse blicken dürfen. Seit einigen Tagen erscheint eine Serie solcher Warenkunde-Inserte, und wird nächste Woche zu Ende geführt. Wir empfehlen sie Ihren

Aufmerksamkeit. Die verständnisvolle Hausfrau wird uns glauben, daß es nicht gerade leicht ist, so recht mitten im Krieg, wo wir uns auf drei Seiten zugleich wehren müssen, noch Öl, Kaffee, Tee etc., mit gezackter Zunge, geschärftem Gammern und empfindsamer Nase wäherische Linie und herschwankend, bis die richtige Nuance getroffen, zu degustieren. Während dem der wirtschaftliche Kampf wie jede andere Anspannung, Zähne und Ausdauer erfordert, bedingt das Degustieren: die reinste Gemütsruhe, ein Korn Schlemmergeist und ein Quantum Gnießertum, nur dann kann man das wählen, was dem Konsumenten ebensolche Eindrücke wieder vermittelt! Und doch ist das die Hauptsache, denn wahr ist das ehrliche, französische Sprichwort: „Nommage-moi un autre plaisir qui revient tous les jours trois fois“ (Nennet mir ein anderes Vergnügen, das sich täglich dreimal einstellt, — wie das Essen).

Es vergeht keine Woche, ohne daß wir irgendeinen Artikel auf neue Basis stellen, um dem Ideal des Wohlgeschmackes noch näher zu kommen. Nur durch ein Bestreben wird jene Tendenz noch überboten, durch den festen Willen, die innere Bekömmlichkeit durch Studium der Rohstoffe und Fabrikationsprozesse noch zu fördern. In dieser Richtung stellt die Inbetriebnahme unserer Kokosfettfabrik in Meilen einen wesentlichen Fortschritt dar: Damit hoffen wir unter Zugrundelegung des besten Ecylenons aus frischen Kokosnüssen mit geringsten Eingriffen in das gute Naturprodukt in geschmacklicher wie in gesundheitlicher Hinsicht wiederum einen gehörigen Fortschritt im Interesse des Konsumenten realisiert zu haben. Unser „Palmfett“ stellt zweifellos ein vollkommenes Kokosnussfett dar, das den bekannten Marken überlegen ist.

Meilener Süßfett

Das butterreichste, bekannte Delikatess-Kochfett. Seit vorgestern haben wir eine eigene, großangelegte Fett-Veredelungsanlage in unserer Fabrik in Meilen in Betrieb. Die Basis der bekanntesten Kochfette mit Butter ist das Kokosnussöl. Wir importieren es direkt von Ceylon. Dort, sozusagen unter den Palmen selbst, aus frischen Nüssen gewonnenes Öl, — es ist das teuerste und reinste Produkt, das wir zu Kokosfett verarbeiten. Meistens wird erheblich säurehaltige, im dämpfigen Schiffsraum nach Europa transportierte „Coproah“ geschickt mit Butter (mit scharfen Chemikalien zu Speiseöl aufgearbeitet. Wer unser Süßfett kauft, hat die Gewißheit, daß von Anfang bis zu Ende beste Rohstoffe und bewährte Methoden mit geringsten Eingriffen in die Natur der Produkte zur Anwendung kommen. Unser „Süßfett“ ist viel nachgeahmt, es unterscheidet sich von allen Nachahmungen dadurch, daß es körnig wie eingosentete Butter ist, nicht schmierig, wie die Nachahmung ist und nicht gell schäumt wie jenes.

Es ist ein Vertrauensartikel, kaufen Sie ihn direkt beim Hersteller.

Das echte „Süßfett“ noch weiter vervollkommen, mit dem höchsten Buttergehalt.