

Zeitschrift: Schweizer Frauenblatt : Organ für Fraueninteressen und Frauenkultur
Herausgeber: Bund Schweizerischer Frauenvereine
Band: 19 (1937)
Heft: 41

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>

Steinfels-Produkte das Beste für alle Wäsche.

wie Unfälle im Haushalt entstehen können; im Klappstabilen einer Klappstabilenbehandlung klagen zugleich Orchesterklänge und die Sopranante einer Diva, auch erkannt man über Klaviere, deren Tasten berührbar, die also unschuldvoll quasi eine Art Redens darstellten; und schließlich lagerte man in den Erfrischungsräumen, wo Küchlein-herband und Küchleinübermüt ein fastnachartig nährreiches Gemimmel von Figuren an die Wände zauberte. Das Kaffeetüchlein — ist es nicht eher eine Bar mit Kaffeetassen? — nun immerhin, man kommt zum wohlverdienten Eysen und kann sich bei den Klängen einer Jazzmelodie seine hausfraulichen Ausstellungensgedanken machen.

Was hiemit geschehen ist. —
Frau Barbara Buchsaue.

Eßt Meißel!

Die große Lösung für diesen Herbst. Die praktische Ernte wird jetzt eingebracht. Wir hoffen, daß die Preise so gehalten werden, daß der Bauer nicht zu kurz komme, aber allen Hausfrauen die Möglichkeit gegeben sei, in großen Mengen Meißel zu kaufen.

Meißel sind gesunde Nahrung!
Meißel lassen sich mannigfaltig verwenden!
Meißel, die nicht verkauft werden können, können der Brennerei anheim fallen.

Der Familie und der Volkswirtschaft ist gedient, wenn die Hausfrau viel Obst anschafft. Die Propagandazentrale für die Erzeugung des schweizerischen Obst- und Rebbaus schreibt uns:

Wir rufen die bringende Bitte an alle, unverzüglich die nötigen Vorbereitungen zu treffen, um zu helfen und bitten, auch Freunde und Nachbarn dazu einzuladen. Das hinterste Maß und die letzte Maßgabe sollten diesen Herbst mit Obst gefüllt werden. Die Konterbengläser müssen ausgekocht werden, von denen viele leer herumliegen. Diese sind nicht mehr teuer, soll sie jemanden scheuen, der sie nicht kaufen kann. Frauenvereine werden gerne die Vermittlung übernehmen. Es werden Wertungen für diese verbleibenden Obstfässer. Wer nicht Weidlich weiß, melde sich bei der kantonalen Obstbauverwaltung. Man räume und reinige die Keller und mache auf dem Erdboden Platz bereit, um vorübergehend Meißel lagern zu können. Sie werden dieses Jahr billig sein.

Wichtig ist auch, daß möglichst viele Familien etwas Obst können. Man kann das im Herbst und auf jeder Zentralabgabe, sobald man helfen muß. Aus Sozialer macht man billige Rahmen und spart etwas Gese darüber. Wenn man dünne Schmiege macht, trocken sie richtig. Die austretende Feuchtigkeit ist nicht schädlich, solange man nicht große Mengen dort, an den meisten Orten ist die Luft trocken zu trocken. Wenn jede Familie zwei Körbe Meißel zu diesem Zweck aufkauft, so werden wir auch damit gewaltige Obstmengen vor dem Brennfaulen retten.

45 Rezepte für Apfelspeisen

vom Hausfrauenverein Zürich zusammengestellt und ausprobiert, verfährt die Propagandazentrale für Obstbau (Zürich, Schillerstr. 43). Wir geben als Anregung hier eines der Rezepte bekannt:

Apfel in Sulze

6-8 Äpfel, 1/2 Zitrone, 150 Gramm Zucker, 3 Blatt Gelatine, nach Belieben fertigerter Früchte oder Zitrus.

Die Gelatine wird in kaltes Wasser eingelegt. Die Äpfel geschält und das Kernhaus herausgenommen. Aus Schalen und Kernhaus wird mit dem Zucker und dem Saft der halben Zitrone ein dickflüssiger Sirup gekocht. Die Äpfel werden auf einem Sieb oder Drahtgitter im Dampf weich gekocht, insgefällig auf eine Glasschale gegeben und die Füllungen zwischen den Äpfeln nach Belieben mit fertigerter Früchten oder geriebenen Zitrusfrüchten ausgefüllt. Von der Gelatine wird das Wasser entfernt, diese darauf leicht erwärmt, mit dem dickflüssigen Sirup gut vermischt und über die Äpfel gegossen. Das Ganze wird einige Stunden stehen gelassen. Die Sulze soll klar sein und die Äpfel bedecken.

Von Büchern

Zwei neue Kochbücher

Auch an Kochbüchern kann man den Zeitgeist erleben, der sie prägen. Schon am äußeren Gewande, Schmuckbild und praktisch im Inhaltsverzeichnis präsentiert sich das moderne, präzisierendes mit in Gold aufgedruckten Wörtern auf dem Buchstapel, an die Einbande französischer Meister erinnernden Gewande, zeigt sich das andere.

Das erste: Im Verlag Orell Füssli, Zürich, bringt 300 erprobte Rezepte für die eilige Hausfrau und ist eine Sammlung der von Alice Egli am Radiosender schon mündlich verbreiteten Anleitungen. Ihr Wert liegt hauptsächlich auf der praktischen Seite: übersichtlich, knapp, einfach, abwechslungsreich, in möglichst kurzer Zeit herzustellen, ist eine gute Sache für die Hausfrau, die ohne Hilfe hausaltet oder zudem berufstätig ist. Bildmaterial liefert wertvollen Anhaltspunkt, richtig, da es oft den Herstellungsprozess zeigt.

Und nun das andere?

Im Verlag Eugen Sauer, Heilbronn, kommt Urgroßmutter's Kochbuch, Ausgabe aus dem Kochbuch von Frau Rat. Schloffer, heraus. Es ist ein Kuriosum, gewissermaßen ein Spiegel der gastronomischen Gebräuchen zu Urgroßmutter's Zeiten. Allerdings haben wohl nur große, reiche und galkfreie Häuser Rezepte brauchen können, wie einige unter Schlemmerbüchern gemacht, wo es z. B. heißwasserdampfbrot beginnt: Man nimmt 50 oder mehr Eier. Das Buchlein ist eher anspendend für Feinschmecker der Literatur als der Kochzeit und weniger „Kochbuch“, obwohl es die Frau Rat sicher sehr ernst genommen hat. Und über Zeit und Lust hat, zu sehen, ob alte Kochweisheit der heutigen Hausfrau etwas Neues zu sagen hat, der möge es ausschlagen. Der Herausgeber, ein Nachfahre der Frau Rat, Alexander von Bernus, hat es verstanden, die Rezepte mit Sprüchlein zu würzen, so daß wohl eine angenehme — ob auch in der heutigen Zeit des Sprachtauchen-müssen nötige? — Gabe in Händen haben.

Die neuzeitliche Selbstverforgung im Haushalt stellt so große Anforderungen an das Wissen und Können einer Hausfrau, daß sie unmöglich alles auswendig im Kopfe behalten kann. Es haben deshalb führende Männer und Frauen, Kursleiter und Verbände ein Nachschlagebüchlein geschaffen, das über alle Zweige der Selbstverforgung, d. h. der Haltbarmachung und Aufbeahrung von Gemüße, Früchten, Fleisch und Eiern nach den verschiedensten bewährten Methoden Aufschluß gibt. Ganz ausführlich ist z. B. die Konservierung in Dosen behandelt. Im letzten Kapitel sei imnachst die Meinung geäußert, daß man ein Büchlein zu weit geht im Eierdampf für den Haushalt neuen Konzeptionsart. Es ist sicher nicht ratsam, der Maschine zuliebe, die man angeschafft hat, nun ganze Schweine, ein maffe Früchte und Gemüße, Färschen und Kudenteige usw. in Büchern zu verfrachten und die alten, mindestens so gut bewährten Methoden z. B. das Dörren und Mädhren zu vernachlässigen. Gerade bei der diesjährigen sehr großen Obsternte sollte jede Hausfrau sich Vorrate an gedörreten Apfelschnitten und Wirren anlegen. Es ist deshalb gut, daß auch ein Werklein für das Dörren in diesem Büchlein zu finden ist und ein bewährter Kursleiter ein gut Wort für das gerühmte Büchlein einlegt.

Zu beziehen bei der Buchdruckerei Baumann & Rueb, Zürich-Mitteln, zu Nr. 2 — plus 20 Fr. Porto.

Kinderkrankheiten

Von Prof. Dr. J. Tumor, Verlag J. F. Schöner, München-Berlin, Preis für Ausland 30 Fr.

Dieses Heft enthält auf 20 Seiten eine kurze Zusammenfassung über Allgemeinerkrankungen, Disposition, Krankheitsverlauf, Verhütung von ansteckenden Krankheiten und einige Notizen in Telegrammform über diese häufigsten ansteckenden „Kinderkrankheiten“. Reduzierte Zahlen geben charakteristische Bilder der besprochenen Krankheiten. Das Büchlein ist als Anleitung zum Unterricht gedacht.

Berichtigung

Nicht eine Vertretung des Bundesrates, sondern des Bürgerrates der Stadt Basel war an der Tagung des Bundes Schw. Frauenvereine in Basel zu begreifen!

Auch sind die Bestimmungen ein „Lobel“, d. h. eine Marke für Waren, die unter guten Arbeitsbedingungen hergestellt sind, einzuführen, erst im Gange, das Lobel selbst aber noch nicht eingeführt. (Vergl. Artikel „Hilfsbild und Ausbild“ in Nr. 40.)

Von Kurien und Tagungen

Was kommt: Zürcher Frauenbildungskurs.

Einführung in das Betrachten von Werken bildender Kunst.“ Ref. Prof. E. Stiefel, Kunstmaler.

a) Künstlerisches in Schülerzeichnungen. — b) Größt. — c) Moderne Malerei. — Drei Vorträge mit Demonstrationen und Diskussion. Beginn 25. Oktober, abends 8-9 Uhr. Kursgeb. Fr. 3.50. — Großmünsterchulhaus, 3. 4. Programme auf Verlangen durch Fr. Trudi Panzer, Frittlipasse 2, Zürich 1, und im Spörgelgäßli Wächold (ehemals Denzler), Rämistrasse 3.

Schweizerischer Fremdenverkehrs-Bund.

Delegiertenversammlung am 23. und 24. Oktober in Baden, Burgbadstr. 23. am 23. und 24. Oktober in Baden, Burgbadstr. 23. am 23. und 24. Oktober in Baden, Burgbadstr. 23. am 23. und 24. Oktober in Baden, Burgbadstr. 23. am 23. und 24. Oktober in Baden, Burgbadstr. 23.

Jahresversammlung der Internationalen Frauenliga für Frieden und Freiheit.

23. und 24. Oktober im Erlehof (Radolfstr. 9) Winterthur.

Aus den Traktanden: 23. Oktober, 15 Uhr: Jahresbericht, Jahresrechnung, Sektionsberichte, 24. Oktober, 10.15 Uhr: Der Kongreß in Lausanne und die Aufgaben, die er uns stellt. Referentin: Dr. Helene Stähelin, Zug. Der Schweizerische Zweig der IFFF, des Obligatorium des militärischen Sportunterrichts. Referentin: Marta Schüep, Frauenfeld, etc.

Wie erziehen wir unsere Jugend zum Frieden?

Referentinnen: Helene Studt, Seminarlehrerin, Bern, und M. Leime-Jehle, Koblitz.

Veranstaltungen-Anzeiger

Basel: Akademikerinnen-Vereinigung Basel, Generalversammlung, 20. Oktober, 20.15 Uhr, in der Frauenunion, Miquelstr. 2. Bild. Aus den Traktanden: Jahresbericht und Jahresrechnung; Vortrag von Dr. Ella Mahrer, Dozentin an der Universität Basel, über „Situation und Aufgabe der Frauen in der Weltanschauung“ mit Lichtbildern.

Zürich: Spermiumklub, 18. Okt., 17 Uhr, Rämistr. 26: Musikation. Mme. J. de Courailh, Lausanne, Bienne. Mitwirkende: Sela Jam (Soliste) und Erta Wolfensberger (Klavier).

Radiovorträge.

18. Okt., 19.55 Uhr: Der Gerichtssaal in Zürich und sein (Fortsetzung).

19. Okt., 16.15 Uhr: Rationelle Obstverarbeitung im Haushalt.

20. Okt., 16 Uhr: Vorbeugung gegen Erkrankung von Tieren beim Rinde (Vortrag erliegt).

21. Okt., 18.30 Uhr: Freundschaft und Geselligkeit.

19.20 Uhr: Beschließung und Beschäftigung (Vortrag erliegt).

23. Okt., 19.40 Uhr: Die Schweizerische Winterhilfe (Orientierung).

18 Uhr: Hygiene im Winter.

Redaktion.

Allgemeiner Teil: Emmi Bloch, Rämistr. 5, Dimmatstr. 25, Telefon 32.203.

Keultellen: Anna Berger-Suter, Rämistr., Frauenberghaus 142, Telefon 22.608.

Wochenchronik: Helene David, St. Gallen.

1'000 Fr. für 50 Worte

Anlässlich des 35jährigen Jubiläums der Nago, Olten, wird eine originelle Preisfrage gestellt, für deren beste Antworten an Weihnachten Fr. 20.000.— verteilt werden, davon ein 1000-Fr.-Barpreis für die beste Antwort; ferner kleinere Barpreise und ca. 25.000 grosse und kleinere Warenpreise. Dies ist kein gewöhnlicher Wettbewerb, bei dem die meisten leer ausgehen. — Jedes einheimische Lebensmittelgeschäft, das Banago, Nago-maltor und die Nago-Schokoladen verkauft, verabfolgt Ihnen gerne die farbigen Beteiligungsbogen. Erkundigen Sie sich noch heute in Ihrem Speisereisgeschäft!

LUZERN
Hotel Waldstätterhof
beim Bahnhof
Hotel Krone
am Weimarkt

Alkoholfreie Häuser des gemeinnützigen Frauenvereins der Stadt Luzern. P1150-Lz

Meyer-Buck
Schiffhände-Kirchgasse
Zürich 1

Porzellan
Kristall
Kunstkeramik

5592

In Basel an P.568-2 Q
nur berufstätige Frau
ist die Leitung eines gepflegten, gut-eingeführten
Apartmenthouse
mittlerer Größe per 1. Januar 1938 zu vergeben.

Auskunft Advokatur- u. Notariatsbüro
Aeschenvorstadt 25, I.

Schweizer Woche
23. Okt. - 6. Nov. 1937
Südt. einheimisches Kaufhaus

Pyrowurst
Qualitätsvergleich überzeuge!

Ruft-Salami

OTTO RUFF / ZÜRICH
WURST- UND CONSERVEN-FABRIK

Das Plauderstündchen
im heimeligen Teeraum

4437
GIPFELSTUBE
Marktgasse 18 Zürich

KAFFEE zubereiten muß verstanden sein.
Sie erhalten alles, vom Filterpapier bis zur Kaffeemaschine, in bester, preiswerter Schweizer-Qualität bei

SCHWABENLAND & CO. A.G.
ZÜRICH

St. Peterstr. 17

Da geht ja Frau Sigg in ihrem neuen Wintermantel. Der ist doch nicht neu, den hat sie umfarben lassen. Das mache ich immer so. Ich lasse alle Kleider und Mäntel von uns allen regelmäßig chemisch reinigen. Wo? Bei Terlinden, wo sonst?

TERLINDEN
Küsnacht-Zürich
Die größte Färberei u. Chem. Reinigungs-Anstalt d. Schweiz

Bücherfreunden
empfiehlt: Marie Schwarzmantel, Buch- u. Antiquar-Besitzer, Schützenmattstr. 1, I. St., P.1646 G

ORO
das altbewährte, feinste Kochfett

als hochwertigsten und vorteilhaftesten Ersatz für eingedampfte Tafelbutter P243Z

Fabr. Flad & Burkhardt A.-B. Zürich-Berikon, Telefon 66.445

Orientteppiche
Der gute Perser aus dem Spezialhaus

Hostettler
Lager Münzgässlein 3
Telephon 23.305
Kein Laden, dafür sehr vorteilhafte Preise

Katarrh?
Sonsilla
hemmt Entzündung und Infektion.
Originalflaschen à Fr. 2.25 u. 3.50. Erhältlich in Apotheken