

Zeitschrift: Schweizer Frauenblatt : Organ für Fraueninteressen und Frauenkultur
Herausgeber: Bund Schweizerischer Frauenvereine
Band: 23 (1941)
Heft: 34

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: 30.03.2025

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

Mit Recht konnte Direktor Glogg (Büsch) in seiner Zischrede abschließend sagen, daß der Brauwalderkurs zu jenen Versammlungen gehört, die nicht bloß Ergebnisse, sondern Erlebnisse aufweisen, die keine Resolutionen fällen, sondern lieber gleich als Ausströmungen gehen und die dadurch zu kulturell wertvollen Bestrebungen werden.

gut aufgeschaut, verästelt. Dann gibt man die Büschelchen hinein und kocht sie, bis sie glasig aussehen und weich sind. Man best die Büschelchen mit der Schaumfelle heraus, füllt sie in einen Steinguttopf. Der Saft wird nach 15 Minuten eingekocht über die Büschel gegossen, der Topf nach dem Erkalten mit Pergamentpapier ausgekleidet.

Ammerfisch: Das Gewürz wird nach Geschmack kürzer oder längere Zeit mitgekocht und dann entfernt. Das Kompott ist den ganzen Winter haltbar; die jeweilige Portion wird in der Kompottschüssel mit etwas lauem Wasser vermischt vor dem Servieren.

Buchetti sterilisiert.

1 junge Buchetti in 1/2 Zentimeter dicke Scheiben schneiden, in die gefettete Pfanne geben und mit etwas Salz belegen. G. u. H.: Man kocht 1 Bouillonnierwürfel in 2 Liter Wasser auf, rührt ein Mehlteiglein von 1 Eiweiß Mehl und etwas Milch dazu und kocht es auf. Man gibt nach 1 Ei, 3 Eiweiß Röhre und etwas Muskatnuss hinein und verteilt den Saft über die Buchetti. Sie werden im Ofen in mittlerer Hitze aufgesaugen während 30 Minuten.

Sterilisierte Buchetti.

1 ausgewaschene Buchetti wird gewaschen, halbiert, das Kernhaus entfernt, die Frucht in fingerlange Stengel geschnitten und wenig gelassen. Man schneidet die Stengel in Sterilisierte und sterilisiert sie 40 Minuten im Wasserbad. Die sterilisierten Buchetti verwendet man zum Salatieren mit einem Salat oder mit einer Tomatensauce, über welche man etwas Käse und Brotkrumen streut.

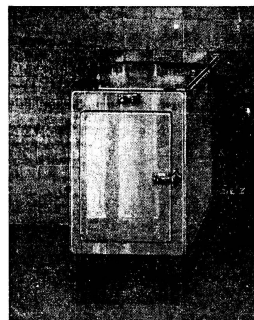
Redaktion.

Allgemeiner Teil: E. Bloch (abw.), Vertreterin: Frau R. Kaiser-Braun, Rebeinistr. 61, Zürich 6, Tel. 659 37.

Wochenblatt: Helene David, Vertreterin, Fr. Dr. Keller, Zürich 10, Nordstr. 128.

Beilagen: Anna Strass-Duber, Zürich, Rebein-berastr. 142, Telefon 8 12 08.

SCHAFFHAUSER WOLLE



STÖCKLI & ERB KUSNACHT-ZCH.
TELEPHON 91 05 31

Sparen

Kampf dem Verderb
das Gebot der Zeit!

Hausfrauen!

Neueste vollautomatische
Elektro-Kühlschränke
la Schweißfabrikat

50 % billiger

als die bisherigen, fremden Fabrikate, helfen Ihnen sparen und die Speisen vor dem Verderb zu schützen.

Attest der Prüfungsanstalt S.E.V. Vorteilhaftester Betrieb, keine Unterhaltung, keine Wartung.

Lieferbar auf Bestellung jeder beliebigen Größe und Ausstattung.

Verlangen Sie Offerte oder unverb. Besuch!

Walliser Aprikosen

Brutto 5 kg 10 kg 20 kg
1. Auswahl Fr. 6.80 13.- 25.-
2. Auswahl Fr. 6.- 11.50 22.-
3. Auswahl Fr. 5.- 9.50 18.-
Franko, Dondain, Charrat
1702-85

Inserate

für offene Stellen u.

für Stellensuchende

haben guten Erfolg

im

Schweizer Frauenblatt



Seit Jahren anerkannt und beliebt
weil vorteilhaft in Preis und Qualität

St. Beatenberg Firnelicht

Berner Oberland, 2000 m. ü. M.
Pension-Erholungsheim
Ruhig und sonnig inmitten Wiesen und Wald, schattiger Garten mit Liegewiesen. Sorgfältige vegetarische Küche, Rohkost, aus wünsch Fleisch und jede Diät. Pension ab Fr. 8.25.
A. Sturmleib & Th. Secretan, Tel. 4904.

Detectiv-Kurier

streng diskret
erstes Spezialbüro
schafft Klarheit in Vertrauens-Ehesachen, Vaterschafts-Prozessen, Beobachtungen, treffsichere Heirats- & Spez. Auskünfte
Löwenstr. 55, Bahnhof Zürich 1, Tel. 3 29 48
a. Detectiv d. Stadt Zürich & Fremdenpolizei

Wo
kauft
die
Frau
in
Zürich?



Das Magdalenenheim (Erziehungsheim) Zürich 8
Wittellikerstraße 45, Tel. 2 15 89

empfiehlt ihre

Wäscheschneiderei

(übernimmt Damen-, Herren-, Tisch- und Bettwäsche und Aussteuern)

Damenschneiderei sowie

Wäscherei und Glätterei

Metzgerei Charcuterie

J. Leutert

Zürich 1

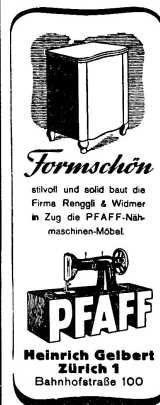
Schützengasse 7

Telephon 3 47 70

Filiale Bahnhofplatz 7

30372

Spezialitäten in Fleisch- und Wurstkonserven



Heinrich Gelbert

Zürich 1

Bahnhofstrasse 100

Frische Eier

Beste Qualitäten Größte Auswahl

Ausserste Berechnung

Eier-Lüchinger

BASEL - ZÜRICH - BERN - BUCHS

LUZERN - ST. GALLEN



Der heimelige
Teeraum
Marktgasse 18
Gipfelstube
W. Bertschi, Sohn
ZÜRICH

Ab Mitte August neu renoviert

Im Spezialgeschäft für

Bettwaren und Steppdecken

Frau E. Friederich-Jonsson, Zürich 8

Telephon 2 13 94 Mühlebachstrasse 25

werden Sie jederzeit prompt und reell bedient. Neuanfertigungen und Reparaturen von Matratzen, Steppdecken, Federzeug, Vorhänge

TORTEN UND PATISSERIE

der

BACKEREI-CONDITORE F. MORF

ROMERHOF, ZÜRICH

Telephon 2 48 40

Kolibri

Zürich Uraniastrasse 2

Größte Auswahl in

Strickmaterial

Handarbeiten in allen Techniken

Eigenes kunstgewerbliches Atelier

Strickstube J. Schurter.



Bleichenweg 11-13 - Seefeldstr. 40 - Telefon 3 49 94

Bekannt

für Qualitätsgebäck

TAPETEN, WANDSTOFFE, VORHÄNGE

Tapeten Spörri

TEL: 36.660 - ZÜRICH - FÜSSLISTRASSE 6



Metzgerei und Wursterei

Gebr. Niedermann

Zürich 1

Augustinerstrasse (Münzplatz)

Prima-Fleisch- und feine Wurstwaren

Verkaufsmagazine

Zürich in:
Wästerbur
Madretsch
Oiten
Wädenswil
Solothurn
Norgen
Thun
Oerlikon
Burgdorf
Meilen
Langenthal
Altstätten
Neuenburg
Bern
Le Chaux-de-Fonds
Luzern

MIGROS

Obst-Sorgen

Man liest, daß die kommende Obsternte auf nur 56 % eines Normalertrages geschätzt wird. Wenn auch zu hoffen ist, daß die definitiven Schätzungen günstiger ausfallen, so ist doch die Lage nicht rosig.

Am letzten Donnerstag erfuhr man, daß Italien die Ausfuhr von Kartoffeln, Pfirsichen und Pflaumen nach der Schweiz verboten hat. Es ist zu befürchten, daß auch der Export von Tiroler-Obst gesperrt wird.

Dazu kommt, daß das schweizerische Handelsabkommen eine für diesjährige Verhältnisse außerordentliche Ausfuhr von Schweizerobst und Obstprodukten vorsieht.

Wir haben die hohen Obstpreise vom Frühling an reichlich genossen:

	1935	1939	1941	Route
				teurer
Pfirsiche, Ital.	— 55	— 60	1.15	92—109%
Aprikosen, Ital.	— 55	— 90	1.50	67—173%
Erdbeeren, Ital.	— 80	— 1.	1.40	40—75%
Kirschen, Ital.	— 65	— 75	1.50	100—131%

Zum Lob des Publikums sei gesagt, daß wenig reklamiert wurde. Die Aufschläge auf den unent-

behrlichen Nahrungsmitteln drückten dort, wo das Portemonnaie klein ist, wohl noch viel mehr. Und doch ist Obst ein unentbehrliches Nahrungsmittel. Sicherlich hätte unser nördlicher Nachbar nicht so großes Gewicht auf Obsteinfuhr gelegt und würden in Italien nicht die zwei- und dreifachen Preise bezahlt, wenn nicht aus der Erkenntnis, daß uns ein gewisses Quantum Obst zur normalen Ernährung einfach unentbehrlich ist. Man macht dort wenig für den Luxus! Man denke nur an das Wort „Kanonnen statt Butter“.

Wir überlassen die Verantwortung dafür, daß eine so große Obstaufuhr in Aussicht genommen wurde, ohne die geringste Garantie zu haben, daß uns die Einfuhr offensteht, werden, schon deshalb unseren Behörden, weil wir die „Karten“ der beiden Verhandlungspartnern nicht kennen. Das italienische Ausfuhrverbot kann offenbar als Forcemaigreure angesehen werden für ein viel geringeres Quantum als das vorgesehene. Es ist nur zu hoffen, daß wir dann vom Gegenpartner keine allzu praktisch fühlbare Antwort bekommen! Es scheint uns nicht anzugehen, daß man uns die italienischen Früchte von der Nase wagt und gleichzeitig noch einen gewaltigen Teil der eigenen Produktion begehr!

Die Migros bildet sich zwar etwas darauf ein, den Früchtekonsum durch mäßige Preise bei rechter Ware gewaltig gefördert zu haben. Damit vorzudringen wir nicht zuletzt zu einem gewissen Teil den Alkohol und förderten direkt die Volksgesundheit. Wie oft wurde uns gesagt, daß die Verschwendung groß sei, für die Ersparnisse zufolge Einkaufs bei der Migros erst recht viel von den billigen Früchten zu kaufen!

Heute müssen wir uns aber nach der Decke strecken und uns wieder an die Zeit erinnern, als eben ein schöner Pfirsich ein Luxus war, den man mit „Verstand“ genoß. Die Verkaufsstatt zeigt, daß z. B. bei hohen Kirschenpreisen nur die Hälfte oder ein Drittel gekauft wird. Es ist eben wie mit den Kohlen. Es gibt Leute, die heute nur die Hälfte brauchen und mit dieser Hälfte noch

Obst hat eine große psychologische Bedeutung. Es darf nicht sein, daß das Kind aus wenigem begütertem Haus keinen Aepfel mehr auf den Schulweg bekommt und daß Eltern und Kinder zusehen müssen, wie die Kinder der Besseren nach wie vor ihre Obstruktion in der Pause verzehren. Ob ist gerade für die heranwachsende Jugend unentbehrlich. Wir dürfen das Problem nicht unter den Franken betrachten, sondern müssen es von der menschlichen und wissenschaftlichen Seite her lösen.

Wir segnen es dem Bunde, wir segnen es den Kantonen und Gemeinden, daß sie nicht darum herkommen, diejenigen Bürger nach Einkommen und Vermögen zu definieren, denen Vorzugpreise auf dem Notwendigsten eingeräumt werden müssen!

immer noch nicht genug

warm haben, weil sie erst durch die Kriegszeit überhaupt auf den Gedanken kamen, daß man sparen kann, währenddem nebenan der kleine Verbraucher schon vorher alle Künste des Sparens übte und deshalb heute — soweit es Obst angeht — oft völlig verzichtend muß.

Wir meinen, daß die ganz großen Obstkonsumenten ohne Schaden mit der Hälfte oder einem Drittel auskommen und daß ihr Obstdbudget bei geringerem Konsum und multiplizierten Preisen ausgeglichen ist. Dort aber, wo kleines Einkommen droht, das Obst zufolge unerschwinglichen Preis ganz vom Tische zu verdrängen, müssen unverzüglich Vorkehre getroffen werden, für eine radikale Preisverbilligung. Es handelt sich nicht mehr um den „Glut“ und das Vergnügen, Obst zu essen, sondern es handelt sich darum, mit diesem Gesundheit erhaltenden und schaffenden Stoff in der Verteilung unter die Bevölkerung nach ernährungstechnischen Grundsätzen vorzugehen.

Diese aufrüttelnde Frage erschien in verschiedenen Tageszeitungen als Mahnung, daß nicht länger gewartet werden darf mit den notwendigen Vorbereitungen für die Verbilligung von Brot, Kartoffeln, Milch, Obst und Heizmaterial. Vergessen wir nicht, daß der Export von Schweizerobst zum Teil ein notwendiges Opfer der Gesamtheit darstellt und daß wir denen, die am schwersten daran tragen, helfen müssen, wahrhaft „koste es, was es wolle“.

Zum Strecken der kleinen Schwarztee-Ration:
Lindenblüten la
(90 g-Paket 50 Rp.)
Pfefferminze la
geschnitten und entstaubt
(90 g-Paket 50 Rp.)
(auch an den Wagen)

per 100 g
55 ½ Rp.