

**Zeitschrift:** Schweizer Frauenblatt : Organ für Fraueninteressen und Frauenkultur  
**Herausgeber:** Bund Schweizerischer Frauenvereine  
**Band:** 25 (1943)  
**Heft:** 33

**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:** 16.03.2025

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





Elisa Gustava Heymann

Am 31. Juli hat in Zürich E. G. Heymann, die wohl zu den markantesten Gestalten der deutschen Frauenbewegung und der internationalen Frauenbewegung überhaupt gehört...

Ein ganz besonders schönes Verhältnis bestand sie mit einer andern bedeutenden Badensgenossin, Dr. jur. Anita Augsbura...

In einem Abschiedsschreiben hat sie in rührenden Worten den Freunden noch einmal das Schicksal der Freundin als Frau, im Liebergen aber sagt sie ihre Erfahrungen in den letzten, äußerlich schweren Jahren in das schöne Abschiedswort zusammen...

Für gewöhnlich sagt man: Menschen, die glücklich und reich sind, haben zahllose Freunde; aber wenn Krankheit und Tod kommt, dann bleiben die Freunde fern...

Im Herzen Zürichs das HOTEL ST. PETER ZÜRICH modern, ruhig, gepflegt beim Paradeplatz hinter Grieder GARTEN-RESTAURANT Menus: 2.50 3.30 Nachmittagskaffee

Probleme der Jungen

H. B.-S. Mann stößt in den letzten Jahren ein genaues Datum oder ein bestimmter Ausgangspunkt wäre schwer zu legen, immer wieder in den Zeitungen und auch in Vorträgen...

Jugendfrage wäre die Frage abzufragen: gibt es ein Problem der Jungen? Ich las kürzlich einen Artikel von 45 Jahren mit diesem Titel. Ich erwiderte, daß mir das Problem genannt würde...

Aus all dem geht als eindeutig klar hervor, daß sich heute diese Jungen in einem Gegensatz zu den älteren Generationen gestellt fühlen. Das wäre an sich nicht außergewöhnlich...

Man kann nun nicht als einseitig auf das Problem der Jugendlichen eingehen, sondern es muß sich um die gesamte Lage handeln. Man muß sich fragen, wie es um die Jugend bestellt ist...

Für eine solche Frage verbinden wir uns auch zum Glücklichen, das man eine Arbeit, die man machen mußte, heute man ein Scheitern, so fürchte am Ende der ganze Erfolg ist! Auch mußte ich ein Dankschreiben an biblisches Aussehen haben...

Mein Vater war Tischler und besaß keinen Acker und kein Feld, aber das vermüßte ich nicht, denn ich war überall mit dabei, schließlich in den Schützen ein und aus, trat die Schützengilde bald dort, lante die Schützen und die Heuboden und die Sonntagstagen der ganzen Gemeinde...

Falsch das ganze Jahr liefen wir herum, noch im November, wenn der Reif schon die Stoppelweiden überzieht, der Frost schon Reben auf der Straße auflaut, bis endlich die Mutter es nicht mehr aushielt...

Wir werden mit der Zeit lang bei diesem Sagen und Wasen - nur konnte es vorkommen, daß ich mit dem Kind zusammen einsteige, wenn es so still und heiß war, Wäckenbrot kam die Mutter, um nach uns zu sehen, und brachte mir auch zur Freude ein großes Glas Bier und eine kleine Schokolade...

Die Jungen lachen überlaut wichtig, und die alten Herren hören wehmütig und im Inneren verletzt zu. Damals ist mir ein für allemal die Freude an der "Berührung der Jungen" vergangen, wenn ich denken mußte, daß die Inneren mit so laut trauernden Stiefeln gegen das Riß geschwunden Alter aufkreien sollten...

Die Jungen lachen überlaut wichtig, und die alten Herren hören wehmütig und im Inneren verletzt zu. Damals ist mir ein für allemal die Freude an der "Berührung der Jungen" vergangen...

Prüfung und Bewährung

Strengegeheul hebt an und schreit uns ans friedlichen Schale. Deutlich kommt uns zum Bewußtsein, daß unser idiosyncratisches Friedenssinne den Kriegskrieg nicht mehr rührt...

Man will uns scheinen, als ob sie bis anhin viel zu unbedünnt und zu unbesorgt dahingelebt, oft ist es so, daß die Erziehung zu sozialen Denken und zur wahren Arbeitsfreudigkeit Läden aufweist...

Wohlfühlen wir Aeltern um eure Nae, um eure Jünglinge und Zukunftsansprüche und begreifen sie. Wir wollen aus unserer eigenen Jügendzeit um das Drängen nach vornwärts. Euch scheinen im Moment die Tore verschlossen, der Raum zu klein...

BÄHNHOFFBÜFFETZÜRICH Versammlungsort für die Jugend, Unterrichts- und Fortbildungszentrum

wie wir auf die Jugend legen, zu rechtfertigen. Das Erste und Wichtigste aber ist für den Moment Arbeitsgemeinschaft, Bewandlung in der Prägung.

Berichtungs-Anzeiger

Schweiz, Verband Frauenhilfe: Die Generalversammlung findet Dienstag den 31. August und Mittwoch den 1. September 1945 in Bern statt. Zürich: Kantonalen Leitungsbeirat für Mädchen...

Redaktion: Allgemeiner Teil: Herr U. Block Ferienabwende, Baseltstättische Mädchen, Frau U. D. S. Grün, Postleitet: Anna Berson-Euler, Zürich, Freundens-berufstraße 142, Telefon 81208. Berlin: Genossenschaftlicher Schweizer Frauenrat: Präsidentin: Dr. med. h. c. Else Hilb-Spüler, Altkönigs...

Selbst-Einmachen von zarten Bohnen

Für frischen Bohnen-Salat ist klug, abgesehen von dem sie schmecken fein, pikant und sind mild.

Aeschbach Kräuter Essig Rezept: Liter 1.50. Zarte Bohnen in siedendem Salzwasser halbweichkochen, abtropfen und unter ausgedrücktem Tuch erkalten lassen...

Für die heißen Tage eine kalte Platte von Persil. Selbständige Waschmittel.

Es gibt nichts Bessers als Persil. PD 416 h

Wohnwasser kochende, durfte danach in das Schüsselchen langen und sich einen Kreuzer heraushehlen. Oft war auch ein Erwahner da, der das Geld aussteichte...

In unsem Dorf war es Brauch, daß im Sommer die Aemterhelfer über die Berge in das reiche Schwandenland kamen, wo sie sich während der Ernteszeit bei den Bauern verewerten, Kind und Vieh hüteten...

Wie verlanste die Aemterwirth zum Aemterhelfer. Unter dem Dornbaum schickte ich mich mit dem Säugling, ich mußte seinen Schlaf bewachen, die Aemterin von ihm scheiden und ihm etwas vorbringen, wenn er erwachte.

Nach das ganze Jahr liefen wir herum, noch im November, wenn der Reif schon die Stoppelweiden überzieht, der Frost schon Reben auf der Straße auflaut, bis endlich die Mutter es nicht mehr aushielt...

Wir werden mit der Zeit lang bei diesem Sagen und Wasen - nur konnte es vorkommen, daß ich mit dem Kind zusammen einsteige, wenn es so still und heiß war...

Bücher Aus großer Vergangenheit. In diesen zukunftsangenen, zukunftsträchtigen Tagen, da man erregt vorwärtspeht, vorwärtszuseht, erreicht uns, wie zu geheimer Stärkung und Verbürgung, eine Reihe unvergänglichster Werte...

Man will uns scheinen, als ob sie bis anhin viel zu unbedünnt und zu unbesorgt dahingelebt, oft ist es so, daß die Erziehung zu sozialen Denken und zur wahren Arbeitsfreudigkeit Läden aufweist...

Wohlfühlen wir Aeltern um eure Nae, um eure Jünglinge und Zukunftsansprüche und begreifen sie. Wir wollen aus unserer eigenen Jügendzeit um das Drängen nach vornwärts. Euch scheinen im Moment die Tore verschlossen...

Wir werden mit der Zeit lang bei diesem Sagen und Wasen - nur konnte es vorkommen, daß ich mit dem Kind zusammen einsteige, wenn es so still und heiß war, Wäckenbrot kam die Mutter...

Arbeiten, denn auf Freiheit ist verzichten - „Es den Tod, denn die Ermattung; nimmermüde will ich dienen, nimmermüde will ich helfen“...

Die besonnene Auswahl der Belege beweist, wie viele von Leben und Verwehen nicht italienischer Jügend ohne entzweigende Schweregefallen in die ersten Glanzzeiten der italienischen Literatur einzutreten...

Wir flüchten uns in die Bedürfnisse Aemterhelfer, mit Geduld und Geduld hat Giuseppe Joppi im Laufe weniger Jahre ein Kulturwerk geschaffen, welches nach der erwarteten Neuausgabe des Werk um unumkehrbaren ersten Bandes („L. Contemporne“) die Bücher jedes Italienerscheitern um ein literarisches Preisversteigern werden wird.

# Bülacher Einmach-Bulletin

## Einmachen von Gemüsen

### Sterilisieren im Wasserbad

Alle Gemüse müssen sterilisiert, dürfen also nicht heiss eingefüllt werden wie die Früchte.

Wohl das bekannteste und von den Hausfrauen immer noch am häufigsten angewendete Verfahren ist das Sterilisieren im Wasserbad, sei es in einem gewöhnlichen hohen Kochtopf, Waschlafen oder in einem besonderen Sterilisierapparat. Wir wiederholen hier einige Grundregeln aus unsern Anleitungen.

1. Gemüse, die während des Wachstums gedüngt wurden, eignen sich nicht für das Sterilisieren.
2. Vorquellen der Gemüse. Alle Gemüse sind vor dem Sterilisieren je nach Sorte 5 bis 10 Minuten in leichtem Salzwasser vorzukooken oder zu dämpfen.
3. Die zu sterilisierenden Flaschen dürfen ja nicht direkt auf den Topfboden gestellt werden. Das Beste ist ein Gitterrost aus Holz, der mindestens 2 bis 3 cm vom Topfboden entfernt sein muss, sonst werden die Flaschen unten viel zu heiss und können springen. Die Sterilisierapparate sind mit einem besonderen Einsatz ausgerüstet.
4. Die Salzwasserlösung in den Flaschen soll bis zu ¼ Höhe reichen (da wo die Flaschen enger werden).
5. Kaltes Wasser in den Sterilisierapparat geben bis zu ¼ Flaschenhöhe. Wasser nun zum Sieden bringen.
6. Ist der Siedepunkt erreicht, so ist 2 Stunden bei 100 Grad Celsius zu sterilisieren, oder in zwei Malen: erster Tag 1 Stunde, folgender Tag nochmals 1 Stunde bei 100 Grad Celsius. Zweiliterflaschen sind etwas länger zu sterilisieren.

### Sterilisieren im Backofen

Vorbereitungen wie beim Sterilisieren im Wasserbad. Für das Sterilisieren im Backofen eignen sich nur die niedrigen Einmachflaschen mit 6 cm Halsweite. Flaschen mit Bierflaschenverschluss wie die Tomatenflaschen sowie Einmachflaschen mit 4 cm Halsweite dürfen für diesen Zweck nicht verwendet werden, weil deren Verschluss viel zu straff ist.

Flaschen niemals direkt auf den Backofenboden stellen, sondern auf einen Gitterrost. Dieser muss mindestens 1 cm vom Backofenboden entfernt sein. Nie weniger als 4 Flaschen auf Mal in den Backofen stellen. Die Flüssigkeit in den Flaschen muss bis zu ¼ Höhe reichen (da wo die Flaschen enger werden). Der Backofen wird nicht vorgeheizt. Nur bei Unterhitze sterilisieren.

### Gasbackofen

Die in unserer Einmachbrochüre befindlichen Sterilisier-tabellen wurden auf Grund von Versuchen mit fabrikkneuen Herden Modell 1938 und mit Vorkriegs-Gasqualität aufgestellt. Da das Kriegsgas nicht mehr den gleichen Heizwert besitzt, muss bei Gemüse die erste Sterilisierzeit (Flammengröße je nach Herdsystem) auf jeden Fall so lange dauern, bis der Siedepunkt in den Flaschen erreicht ist, was sich durch ein wiederholtes Zischen im Backofen bemerkbar macht. Erst jetzt kann die Flamme ganz abgestellt oder kleinstellt werden, je nach Herdsystem (siehe Tabelle). Denjenigen Hausfrauen, die im Unklaren sind, ob sich ihr Gasbackofen zum Sterilisieren eignet, empfehlen wir, sich darüber beim örtlichen Gaswerk zu erkundigen.

### Elektrischer Backofen

Bei Gemüse hat die erste Sterilisierzeit (nach Tabelle) ebenfalls so lange zu dauern, bis der Siedepunkt in den Flaschen erreicht ist (siehe unter «Gasbackofen»).

Um die Gummiringe zu schonen, empfehlen wir den Hausfrauen, die mit dem Sterilisieren im Backofen noch keine grosse Erfahrung haben, eher das Sterilisieren im Wasserbad.

### Aufbewahrung und Kontrolle der Konserven

Die Konserven sollen stehend in einem trockenen, dunkeln Raum mit möglichst gleichmässiger Temperatur (nicht über 15 Grad und nicht unter 0 Grad Celsius) aufbewahrt werden.

Eine sorgfältige Kontrolle der Konserven, besonders in den ersten Tagen und Wochen nach der Konservierung, ist unbedingt notwendig. Solange die Flüssigkeit in den Flaschen klar ist und keine aufsteigenden Gasbläschen sichtbar sind (Gärung), der Deckel noch gut hält, ist anzunehmen, dass die Konserven in Ordnung sind. — Vor dem Konsumieren von Gemüsekonserven ist die Salzwasserlösung wegzuschütten.

Verdorbenere Konserven sind auf alle Fälle wegzuworfen. Prinzipiell sind alle Gemüse- und Fleischkonserven vor dem Genuss kurz aufzukochen, nicht nur aufzuwärmen. Für Früchte ist das nicht notwendig.

### Helfen Sie mit, Gummi zu sparen!

Wenn heute nicht jede Hausfrau mithilft und ihren Altgummi abliefern, so ist eine ausreichende Versorgung mit Konservengummi in Frage gestellt. Unsere Wiederverkäufer sind deshalb angewiesen, Ersatzgummi nur noch gegen Rückgabe alter, unbrauchbarer Gummiringe abzugeben (oft werden Gummiringe zurückgebracht, die sich noch ganz gut weiter verwenden lassen).

### Einige Vorsichtsmassregeln

Achten Sie besonders darauf, dass unsere Ersatzteile — Glasdeckel und Gummiringe — nicht mit solchen anderer Herkunft verwechselt werden. Tatsächlich existieren im Handel Gummiringe, die in der Form den unserigen ähnlich sind, deren Dicke für unsere Flaschen jedoch ungenügend ist. Alle unsere Gummiringe haben eine Dicke von 2,2 mm. Unsere Ersatzgummiringe, die in den Läden erhältlich sind, tragen alle die Marke «Bülach».

Auf Wunsch schicken wir Ihnen gerne ein Exemplar unserer Gratisbrochüre «Neuzeitliches Einmachen von Früchten und Gemüsen». Schreiben Sie uns!

Glashütte Bülach.

Für das Sterilisieren von Fleisch haben wir eine besondere Anleitung mit Rezepten herausgegeben. Interessenten wollen diese direkt von uns verlangen.

## SCHAFFHAUSER WOLLE



### Statt Bienen- honig



Trauben-Kunsthonig ist ein Produkt der gärungelesenen Verwertung der Traubenernte 1942. Dieses honigsüße Nahrungsmittel eignet sich sowohl als Brotaufstrich wie zum Süßen von Speisen. Es ist sehr ausgiebig im Gebrauch. An Nährwert übertrifft es sogar den Bienenhonig. Lassen Sie sich diese zusätzliche Zuckernahrung nicht entgehen!

### Trauben-Kunsthonig

Dose zu 500 g Fr. 2.55 Dose zu 1 kg Fr. 4.60

Gegen den speziellen Coupon der August-L.-K., sowie gegen Zuckercoupons.

Wir bitten unsere Kunden, uns die 1 kg-Aluminiumdose mit dem Deckel zurückzubringen. Sie erhalten eine Vergütung von 5 Rp.

# MIGROS



**Salfina**  
Salat-Sauce

„Salfina“ die gebrauchsfertige Salat-Sauce für alle Salate ist eine VZM-Spezialität. Sie enthält über 20 hochwertige Gewürze und Pflanzenprodukte, ist ausgiebig und bekömmlich. Ohne Öl und Fett, marktfrei. Preis pro Flasche Fr. 1.80 (exkl. WUST) zuzüglich 50 Rp. Flaschen-depot. Salfina-Salat-Sauce ist in allen guten Lebensmittelgeschäften erhältlich, wo nicht, Bezugsquellennachweis durch

**VEREINIGTE ZÜRCHER MOLKEREIEN**  
Zürich 4 | Feldstrasse 42 | Tel. 3.17.10

**Genf Hôtel des Familles**  
Christliches Hospiz, vts-2-via Bahnhof  
Heimelige Zimmer mit allem Komfort von Fr. 4.50  
Mit voller oder halber Pension von Fr. 8.-10.-

Von Zeit zu Zeit  
braucht's halt immer wieder mal eine gründliche „innere Lüftung“: diese besorgt gesundheitsfördernd das pikant-pickelnde, Magen und Kopf klarmachende

**Weißbunger** MINERAL- UND KURWASSER  
gesund - erfrischend, nie-kaltend

**Porzellan, Bestecke und Glas**  
Das Haus mit der Großstadt-Auswahl zu bescheidenen Land-Preisen

**Hansfah**  
GLASHALLE 1875 RAPPERSWIL

**LUZERN**  
**Hotel Waldstätterhof**  
beim Bahnhof  
**Hotel Krone**  
am Weinmarkt  
Alkoholfreie Häuser. Stiftung des Sektion Stadt Luzern des Schweiz. gemeinnütz. Frauenvereins.

**Wäsche nach Gewicht**  
das einfachste für die Hausfrau. Schönendste Behandlung bei billigster Berechnung. Tadellose Ausrüstung Ihrer Wäsche  
**Waschanstalt M. Trottmann, Winterthur**  
Wiesenstr. 3, Tel. 2.16.52, Ablage Badgasse 2.16.42

**ORO**  
das altbewährte, feinste Kochfett  
zum KOCHEN, BRATEN, BACKEN  
Fabr.: Fied & Berthard A.-G. Brieb-Dorlikon

**Wo kauft die Frau in Zürich?**

**Alle Küchengeräte** nur von **SCHWABENLAND & CIE AG.**  
Näscherstr. 44 Zürich 1

**J. Leutert**  
Spezialitäten in Fleisch- und Wurstkonserven  
Metzgerei Charcuterie  
Zürich 1  
Schützengasse 7  
Telephon 347 70  
Filiale Bahnhofplatz 7

**Therma**  
Regler-Bügeleisen mit Universalgriff  
schont Ihre Wäsche  
Erhältlich bei Elektr. Werken und Fachgeschäften.

**B**  
Der heimelige **Teerraum**  
Marktgasse 18  
**Büffelstube**  
W. BEATSCHE, SOHN  
ZÜRICH

**inzerieren bringt Gewinn**

**Metzgerei und Wursterei**  
**Gebr. Niedermann**  
Zürich 1  
Augustinergasse (Münzplatz)  
Prima Fleisch- u. feineWurstwaren