

Zeitschrift: Schweizer Frauenblatt : Organ für Fraueninteressen und Frauenkultur
Herausgeber: Bund Schweizerischer Frauenvereine
Band: 29 (1947)
Heft: 30

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>

Keine Rundschau

Ein neues Kinderhilfe-Wert

Nach dem ersten Weltkrieg war Dank der Initiative einer Engländerin der noch heute intello-geantene Internationale Kinderhilfsfonds (I.K.H.F.) gegründet worden. Und jetzt wird in Genf der Verein *Internationale Batenschaff für Kriegs-malisen* gegründet. Er will, das Kind des unbekanntes Soldaten betreuen; Kinder aller Nationalitäten und Rassen sollen durch Batenschaffen das menschliche Interesse und die nötigen Mittel gesichert werden, die ihnen gleichermaßen nötig sind. Führende Persönlichkeiten der schon arbeitenden Kinderhilfsvereine haben dem neuen Batens-Wert Bate.

Zum freiwilligen Landdienst

haben sich bis Ende Juni über 3000 Jugendliche gemeldet. Mehrere 5000 Kräfte erfordert aber die Wehrpflicht während der Geneszeit ab Mitte August. Es freut sich, daß durch den Verband Schweizer Studentenvereine mehrere hundert ausländische Studenten und Studentinnen zum Helfen kommen. Es darf wohl angenommen werden, daß ihre Schweizer Kommilitonen ihnen den Aufenthalt lieb machen werden, durch das, was sie ihnen geistig und materiell zu geben haben. Soich ein Brüderhilfsfonds zwischen den Ländern Europas ist gute und nötige gegenseitige „Nachkriegshilfe“.

Mrs. Roosevelt an der Arbeit

Wir lesen in einem Zeitaritel über die UNO in der Nationalzeitung u. a.: „Der Arbeitsauschuss der

„Kommission für Menschenrechte“, von der amerikanischen Delegierten Mrs. Eleanor Roosevelt mit maßgeblicher Würde und unerschütterlicher Autorität präsidentiert, hat nützlich gearbeitet: seine Debatten sind glänzend erfolgreich mehr einem wissenschaftlichen Kongress von Philosophen und Staatsrechtlern, als einer der üblichen diplomatischen Round-Table-Konferenzen. Ein Entwurf des UNO-Sekretariats lag seiner Arbeit zugrunde, ferner fünf Entwürfe einzelner Regierungen (darunter interessanterweise feiner europäischen), ein Entwurf der amerikanischen „Federation of Labor“ und endlich die Menschenrechts-Resolutionen in den Verfassungen der wichtigsten Mitgliedsstaaten...“

Dies ist rein theoretische Arbeit. Doch Mrs. Roosevelt im praktischen Wirken als Organisatorin von Wohlfahrtsarbeit, als Politikerin und Journalistin, als Landesmutter hin-

gebend und äußerst erfolgreich war und ist. (H. H. M. Defant.)

26 000 Ehescheidungen

sind im ersten Halbjahr 1947 in England ausgesprochen worden. Vor dem ersten Weltkrieg gab es nur 1000 Ehescheidungen im Jahr (was aber kaum einen Bruchteil des heutigen Ausmaßes darstellt). Heute sind vermehrt die nach geschlossenen Kriegeszeiten und die in den Kriegsjahren verwandelten Charaktere und Lebensumstände der Anlaß zur hohen Ehescheidungs-ziffer.

Große nationale Lager in Norwegen und Dänemark und Jubiläumslager der USA-Flüchtlingsfrauen sind auf Einladung des norwegischen Flüchtlingsverbundes Anfang Juli nach Norwegen reist für Teilnahme am norwegischen Nationallager. Eine zweite Gruppe wird die Schwedische in Dänemark betreten. — Anlässlich ihres Jubiläumslagers haben die USA-Flüchtlingsfrauen, aus jedem andern Land eine Flüchtlingsfrau für einen Monat eingeladen. Eine Neuenburgerin durfte die Reise nach den USA antreten!



Unmöglich!

daß es noch Haushaltungen gibt ohne Dampfkocheopf „Securo“

Damit kochen Sie zehnmal schneller. Wir liefern ab Lager!

SCHWABENLAND & CO. AG. ZÜRICH
Näschelerstr. 44 Tel. 25 37 40

SCHAFFHAUSER WOLLE



J. Leutert
Spezialitäten in Fleisch- und Wurstwaren

Metzgerei Charcuterie
Zürich 1
Schützengasse 7
Telephon 23 47 70

Filiale Bahnhofplatz 7
Telephon 27 48 88



Frauen!

Berücksichtigt beim Einkauf unsere Inserenten

Der Inserent hilft uns die Käuferin hilft ihm

Zweifel-Obstessig ist erhältlich in den Filialen des Lebensmittelvereins Zürich, Konsumvereins Zürich, Konsum Döner, Konsum Baer-Pfister

AROMI-ZWIEBELSAFT

für jedermann unentbehrlich!

AROMI-ZWIEBELSAFT

ist aus frischen Speisewiebeln hergestellt und im Gebrauch wie frische Speisewiebeln.

Warum denn noch Zwiebeln rösten?

AROMI-ZWIEBELSAFT

würst besser und schmackhafter. Kein aufdringlicher Zwiebelgeruch mehr.

Hören Sie die Urteile:

Was sagt ein Arzt, eine Autorität in Ernährungsfragen?
Herr Dr. med. Franklin Bircher:
Wir haben mit dem AROMI-Zwiebelsaft sehr gute Erfahrungen gemacht und sind überzeugt, daß dieses Produkt eine große Zukunft haben wird, ist es doch im Gebrauch wie frische Zwiebeln.

Was sagt der große Meister der Kochkunst?
Herr Ch. Michel, Zunfthaus zur Zimmerleuten, Zürich:
Dieser Zwiebelsaft gibt hauptsächlich den kalten Speisen, wie Mayonnaise, Salatsauce, Hors-d'oeuvre, Gemüse- und Kartoffelsalate, einen sehr feinen Geschmack. Dem fertig zubereiteten Risotto geben einige Tropfen Zwiebelsaft ein ausgezeichnetes Aroma. — Dieser Geschmack ist weniger aufdringlich als der Geschmack der getrockneten Rohzwiebel. Es handelt sich um ein Produkt, das in jeder Hinsicht reif ist. Dieser Zwiebelsaft wird seinen Weg finden durch seine gute Qualität und praktische Verwendungsmöglichkeit.

AROMI-Zwiebelsaft erhalten Sie in den Lebensmittelgeschäften / Für Großküchen Lieferung von Flaschen für Großverbraucher durch Aromi-Produkte-Vertrieb, Otto Fester, Wallisellenstr. 258, Zürich 50, Tel. 46 54 78

Wäsche nach Gewicht

das einfachste für die Hausfrau. Schonendste Behandlung bei billigster Berechnung. Tadellose Ausrüstung ihrer Wäsche

Waschanstalt M. Trottmann, Winterthur
Wiesenstr. 3, Tel. 2 16 52, Abt. Badgasse 2 16 42

Daheim Bern

Alkoholfrei geführtes Haus. Gute Küche
Preiswerte Mahlzeiten. Freundl. Hotelzimmer. Sitzungszimmer. Tel. 2 49 29



„Guets Brot“

„Feini Guetzli“

Seefeldstraße 119 Tel. 24 77 80
Seefeldstraße 212 Tel. 24 87 44
Förchstraße 37 Tel. 32 09 75
Zollikon, Dufourplatz Tel. 24 96 49
Tea-Room Bahnhofplatz 1 Tel. 23 12 72

Wenn Sie einen schönen Pullover stricken wollen, dann kommen Sie zu

Mariame
Rennweg 19 - Telefon 23 92 84

Wir beraten Sie sorgfältig und unverbindlich



Der heimliche Teerbaum
Marktgasse 19
Gipfelstube
W. KETTERER, SOHN
ZÜRICH

Verkaufs-Läden

Freitag, 25. Juli 1947

MIGROS

«Die Zeitung in der Zeitung»

Laufen, Lausanne, Liestal, Locarno, Lugano, Luzern, Meilen, Moutier, Neuchâtel, Neuhausen, Olten, Porrentruy, Rorschach, Schaffhausen, Sissach, Solothurn, St. Gallen, Thalwil, Thun, Tramelan, Uster, Wädenswil, Wettingen, Wil, Winterthur, Wohlen, Zolingen, Zug, Zürich (24 Stadtfilialen)

Preis und Lohn

Immer noch herrscht das gegen die Konsumenten gerichtete brutale System der staatlichen Verteilung von etwa 13 Prozent des Importes von notwendigen Lebensmitteln aus den USA, Südamerika usw. durch die Dollarpolitik des Bundes zugunsten der Schwereindustrie in der Exportindustrie.

Eben wurden Kohlen, Heizöl usw. durch eine schwere Bundesabgabe verteuert — die Zollbelastung wird mit allen Schikanen heraufgetrieben.

„Wir müssen einen Mangel haben“ — das scheint so ziemlich überall die Devise zu sein, damit man recht viel für alles verlangen, recht schöne Geschäfte machen, recht leichte und fette Gewinne einstreichen kann.

Unsere Vorschläge zur Verbilligung des Importes wurden verächtlich und mit wesentlich unwahren Argumenten zurückgewiesen.

Jetzt wird die Rechnung präsentiert

— und mit Recht präsentiert: höhere Teuerungszahlen und höhere Löhne! Man erwarte jetzt nicht von unserer Seite, dass wir auf der Lohnseite bremsen helfen. Die unselbständige Erwerbenden sollen teilhaben an der Hochkonjunktur, die künstlich geschaffen wurde. Der Arbeiter und Angestellte hätte sich wohl befinden bei der gegenteiligen Politik: möglichste Tieferhaltung der Preise. Jetzt aber kann ihnen nur geholfen werden durch höhere Löhne.

Es geht bestimmt nicht an, eine falsche Politik

Ein Kolleg über zeitgenössische Speiseöle

Speiseöl ist ein Sammelbegriff geworden. Während des Krieges wurden dem Handel alle möglichen und auch fast unmöglichen Öle zugeteilt und mussten in den Läden feilgeboten werden. Dabei waren und sind wir froh, überhaupt Öl zu haben.

Als ersklassigstes Speiseöl gilt vor allem Olivenöl, das klassische Öl. Dann kommt wohl das Erdnussöl. Früher brauchte man viel Sesamöl, das auch heute wieder in kleinen Mengen eingeführt wird. Teurer und früher sehr geschätzte Öle sind die Nussöle: Walnuss- und Haselnussöl. Dann kommt eine Kategorie geringwertige Öle, vorab das Soyabohnenöl, dann das Rapsöl (Rüböl oder huile de colza), Sonnenblumenöl und das Leinöl. Dieses wurde vor dem Krieg in der Schweiz überhaupt nicht als Speiseöl verwendet. Nur der Oelmangel und die alliierten Zuteilungen zwangen uns, dieses Öl als Speiseöl aufzuarbeiten. Es braucht raffinierte Apparaturen, um zum Beispiel aus Leinöl ein genießbares Speiseöl zu machen. Erstklassig wird es natürlich nie. Aber wie gesagt: wir waren froh

über diese Öle, die dem Nährwert nach den andern nicht nachstehen.

Der Mangel hat aber auch bei uns ganz unbekanntes Edellole auf den Markt gebracht so das chinesische Teesamenöl, das dem Olivenöl in der Analyse und im Geschmack am nächsten kommt. Ja, es ist in einer Beimischung von 25-30 Prozent im Olivenöl überhaupt analytisch nicht feststellbar.

Nat macht erfinderisch. Der Importeur musste alle Oelmärkte der Welt absuchen, um sogenanntes quotenfreies Öl zu finden, d. h. Öl, das von den Alliierten nicht kontrolliert wird und frei gekauft werden kann. Leicht sind diese Geschäfte mit China allerdings nicht. Leicht wiegt auch das Risiko nicht, welche Monate vorher zu kaufen und das Marktrisiko für bedeutende Quantitäten zu laufen.

Das ist der Grund, weshalb wir vorläufig nahezu allein Teesamenöl anbieten können.

Dass es dazu noch gelang, einen „staunend billigen Preis“ zu machen, freut uns doppelt. Man kann ohne Übertreibung sagen, die grossen Importe an Teesamenöl kommen einer Aufhebung der Rationierung gleich, denn unser Preis ist nicht höher als heute der Preis eines guten Erdnussöles stehen würde, wenn man die Verbilligung durch die Ausgleichskasse nicht rechnete.

Für eine Hausfrau, die ihre Tischgenossen verwöhnt, ist Öl eines der wichtigsten Kapitel: einen guten Salat kann man nur mit Öl machen, ob man dazu Zitronen oder Essig nimmt; eine gute Mayonnaise gibt es nur mit Öl. Gebackene Fische schmecken am besten mit Öl, und für das Backen von Fischen ziehen die Frauen das Öl selbst der Butter vor. Schenkeln sind viel weniger fettig mit Öl als mit konsistentem Fett. Nebenbei gesagt ist Öl als wichtiges Sparmittel im Gebrauch.

Im Vergleich zu Butter ist Öl zu Fr. 3.95 per Liter billig, denn Öl ist 100 Prozent Fett, Butter enthält 82 Prozent Fett.

Von allen Mühen und allem Nachdenken der Hausfrau lohnt sich die Mühe und das Nachdenken beim Kochen am meisten. Die Liebe geht durch den Magen? Ja, aber die Liebe äussert sich beim Kochen und Zubereiten der Speisen — und das wird vom

Magen dankbar registriert und irgendwie „zurückbezahlt“!

Wir haben unsere neueste Spezialität, das Teesamenöl, mit dem Namen „Amphora“ punktfrei beschriftet und Marke, die wir seit über 20 Jahren durch alle Schwierigkeiten hochgehalten haben.

Amphora punktfrei verdient das noble Kennwort Amphora

Dieser Name gewährleistet Ihnen das Beste: ein reines Speiseöl, kein Gemisch.

Fr. 3.95 per Liter

Couponfrei

Schweizerische gezuckerte Kondensmilch Dose 1.25
Amerikanische ungezuckerte Kondensmilch 410-g-Dose —.90

Neu

Pariser Gipfeli als Znüni oder Dessert
2 Stück 100 BP —.25

Speise-Oel (Teesamenöl)

Amphora, punktfrei
Flasche 932 g = 1 Liter 3.95
10,13 dl = 4.—

Kochfette

Migros-Fett Tafel 500 g 1.50
Süsfett mit 10% Butter Tafel 500 g 1.80
Kokosnuss-Fett „Coylona“ Tafel 500 g 1.30