

**Zeitschrift:** Schweizer Frauenblatt : Organ für Fraueninteressen und Frauenkultur  
**Herausgeber:** Bund Schweizerischer Frauenvereine  
**Band:** 32 (1950)  
**Heft:** 7

**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>**







Frauen, die den Bestrebungen des Stimmrechtsvereins Verständnis entgegenbringen.

Der Arbeitsplan für das laufende Jahr sieht wiederum Orientierungen vor über Abstimmungsvorlagen. Man will sich ferner einsetzen für die vermehrte Heranziehung der Frauen in ausserparlamentarischen Kommissionen und auf kantonalen Boden einen Vorstoss wagen, damit den Frauen das Initiativ- und Referendumsrecht sowie das Stimmrecht in Sachfragen eingeräumt werde. Aufgabe der Finanzkommission soll es sein, den bestehenden kleinen Fonds für die Finanzierung einer späteren Abstimmungskampagne zu öffnen. Vorgesehen ist, eine Pressekommission

zu gründen, einen staatsbürgerlichen Schulungskurs durchzuführen und die Verbindung mit internationalen Organisationen zu pflegen. (Aus «NZZ»).

### Veranstaltungen

Zürich: Lyceumclub, Rämistrasse 26. Montag, 20. Februar, 17 Uhr. «Engadin in Farben». Berthe Rinderknecht zeigt ihre Diapositive. Eintritt für Nichtmitglieder Fr. 1.50.  
Bern: Schweiz. Lyceum-Club. Freitag, 24. Februar, 16.30 Uhr: Kammermusik-Konzert

gegeben von Yvonne Amiguet-Bauty, Geige, und Simone Hofer-Dumas, Klavier. Werke von Bach, Haydn, Bartoli, Honegger usw. Eintritt Fr. 1.—

### Radiosendungen für die Frauen

«Im Erker» heisst der Titel der Plauderstunde unter Freundinnen, die Montag, den 20. Februar, um 14.00 Uhr, zu vernehmen ist. Lilli Froberg unterweist «Mütter, die mit ihren Kindern singen wollen» Mittwoch, den 22. Februar, um 14.00 Uhr. Die zum eisernen Bestandteil des Donnerstagsprogrammes zählende Sendung «No-

tiers und probiers» wirbt am 23. Februar, um 14.00 Uhr, um Beachtung. Schliesslich spricht Freitag, den 24. Februar, um 14.00 Uhr, Dr. Verena Gesser unter dem Motto «Was mir in England auf-fiel», und hernach widmet sich Elisabeth Thommen in ihrer Plauderei ihren Hörerinnen.

### Redaktion:

Frau El. Studer-v. Goumoëns, St. Georgenstr. 68, Winterthur. Tel. (051) 2 68 69

### Verlag:

Genossenschaft «Schweizer Frauenblatt», Präsidentin: Frä. Dr. E. Nägeli, Trollstrasse 28, Winterthur

## SCHAFFHAUSER WOLLE



54.37

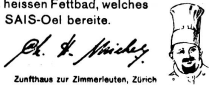


BEKANNTE  
KÜCHENCHEFS  
EMPFEHLEN!



## Käse - Beignets

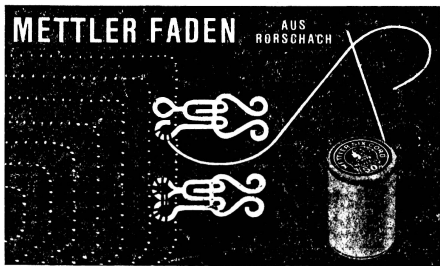
Für 4 Personen schneide ich 330 gr. Emmenthalerkäse in quadratische Scheiben, die ich mit Paprika würze und in Weisswein tauche.  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl verrühre ich mit ca. 2 Deziliter Wasser, 2 Deziliter Bier, etwas Salz und 2 Suppenlöffel SAIS-Oel zu einem Teig, den ich eine halbe Stunde ruhen lasse. Dann ziehe ich den Schnee von 2 Eiweiss darunter. Die Käse-Schnitten wälze ich in Mehl, drehe sie im Teig um und backe sie während 3-4 Minuten im heissen Fettbad, welches ich halb aus SAIS-Fett, halb aus SAIS-Oel bereite.



Zunftbaus zur Zimmerleuten, Zürich



Jede Hausfrau weiss ...  
das beste Oel und Fett ist Saïs!



METTLER FADEN AUS RORSCHACH

Unsere Hauspezialitäten:  
Schurterli, Zürcher Leckerli  
und Pralinés

Confiserie  
**SCHURTER**  
Inh. Fr. Michel-Schurter  
TEL. 32 72 87 - beim Central  
ZÜRICH

Der heimelige  
**Teeraum**  
Marktgasse 18  
**Gipfelstube**  
W. BERTSCH, SOHN  
ZÜRICH

**ORO**  
das altbewährte, feinste Kochfett  
zum KOCHEN, BRATEN, BACKEN  
Fabr.: Fied & Burkhardt A.-G., Zürich-Oerlikon

MÖRGLI  
Vergötter u. Unrahmen  
ZÜRICH SONNENSTR. 131 13107

Blühende Begonien  
schon im Mai, dann jetzt vor-  
treibend! — Extra grosse  
u. wüchsige Knollen,  
riesenblumig und gefüllt in  
8 Farben, per Stück 35 Rp.  
Riesen-Amaryllis, in  
7 Farben, per Stück Fr. 6.50.  
Riesenblumige Gladiolen,  
extra grosse und  
wüchsige Knollen, in vielen  
herri Neuhäuten, per 20 Stück  
Fr. 3.50. Gämserei MÖGLER,  
Wuppensau (Tg.).



## Die unentbehrliche Famosa-Schürze

Famosa-Schürzen sind aus reinbaumwollenem Gewebe hergestellt, das mit der Famosa-Schicht, einem dünnen, durchsichtigen Film aus Kunstharz, unlösbar verbunden wird und nachher folgende Vorteile aufweist:

1. Famosa-Schürzen sind absolut wasserdicht.
2. Sie brechen nicht, kleben nicht und sind deshalb unverwundlich dauerhaft.
3. Sie können mühelos mit warmem Seifenwasser abgewaschen oder gebürstet werden und bleiben so stets frisch und sauber.
4. Famosa-Schürzen sind ein 100prozentiges erstklassiges Schweizer Fabrikat, gesetzl. geschützt.

- a) Die handliche Klemmschürze, verschiedenfarbig kariert oder getupft Fr. 9.80 + 11.80  
b) Klemmschürze mit Oberteil, verschiedenfarbig gemustert . . . . . Fr. 11.80  
c) Klemmschürze mit Oberteil, ebenfalls verschiedenfarbig kariert, getupft oder gemustert . . . . . Fr. 12.80  
Preise exkl. Wust

Verkauf: Schürzen-Abteilung im Parterre

# Jelmoli

GRANDS MAGASINS JELMOLI S.A. ZÜRICH

**J. Leutert**  
Spezialitäten in Fleisch-  
und Wurstwaren  
Metzgerei Zürich 1  
Charcuterie  
Schützengasse 7  
Telephon 25 47 70  
Filiale Bahnhofplatz 7  
Telephon 27 48 88

Bräutchenmuck  
Schleier u. Kränze  
Wochen Blümen  
**J. FRIEDR. GUBSER**  
ZÜRICH 1 / PETERSTR. 20 / TEL. 23 60 70

*Ambrosia*  
das beliebte  
Speiseöl und Kochfett