

Zeitschrift: Schweizer Frauenblatt : Organ für Fraueninteressen und Frauenkultur
Herausgeber: Bund Schweizerischer Frauenvereine
Band: 36 (1954)
Heft: 27

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: 29.03.2025

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

An der 37. Delegiertenversammlung des Schweizerischen Frauen-Alpen-Clubs vom 19./20. Juni in Pontresina...

Resolution

gefasst: Die Mitglieder des Schweiz. Frauen-Alpen-Clubs sind tief beunruhigt durch die massenhafte Erstellung von Seilbahnen...

Die rein materialistische Ausbeutung unserer Heimat durch einige wenige Nutzniesser ruft in unserem Volk eine stets wachsende Opposition...

Es steht zu befürchten, dass die Massenbeförderung von Eintags-Touristen immer mehr zu einer Abwanderung und zum Fernbleiben der Dauergäste...

Eine frühere, begeisterte Leichtathletin und Wettkämpferin, Frau Grazioli, Oberwinterthur, ist auf Grund ihrer eigenen Erfahrungen...

In der nicht sehr ausgiebig benutzten Diskussion sprechen sich Rednerinnen und Redner gegen einen Wettkampf in Grossveranstaltungen aus...

Schweiz. Verband diplomierter Schwestern für Wochen-, Säuglings- und Kinderpflege

Delegiertenversammlung vom 22. Mai in St. Gallen

Wird auch die Arbeit der Schwestern immer noch in der Stille getan, so werden sie doch mehr und mehr ins Wirtschaftsleben hineinbezogen...

auch für diese Kreise grösser sein könnte als der momentane Nutzen.

Die Mitglieder des Schweizerischen Frauen-Alpen-Clubs sind auch der Ansicht, dass die vielen Transportmittel und Bequemlichkeiten der geistigen und körperlichen Erleichterung...

Eine Uebersicht von Transportmitteln in den Bergen dürfte auch die Rentabilität jedes einzelnen mehr und mehr in Frage stellen...

Angesichts dieser schwerwiegenden Gründe ist es nach unserer Auffassung ein dringendes Erfordernis, dass unsere oberste Landesbehörde...

Schweizerischer Frauen-Alpen-Club i. A. der 37. Delegierten-Versammlung in Pontresina f. d. Central-Comité

Die Präsidentin: Die Vizepräsidentin: gez. F. Baumann gez. Emmy Schmid

auskennen und es so verwalten, dass es zu einem Segen für die alten Tage der Schwestern wird.

Die Präsidentin, Frau Dr. Zimmermann, die auch zwei Vertreterinnen der Sektion St. Gallen des Schweiz. Verbandes dipl. Schwestern für Krankenpflege...

Die Leiterinnen der verschiedenen Schulen zur Ausbildung von Wochen- und Säuglingspflegerinnen trafen sich in Herzensbuchesse zur gegenseitigen Aussprache...

Immer mehr setzte sich in den letzten Jahren die Erkenntnis durch, wie wichtig es ist, die Mütter über die Pflege des Säuglings zu unterrichten...

Die Präsidentin, die unsere Organisation auch in der Kommission für Krankenpflege des Roten Kreuzes vertritt, stellt am Schluss ihres Berichtes fest, dass sich die bisherigen Anstrengungen...

braucht. Da fragte mich vor Monaten ein junger Bauer am Rat. Hier gehe es ihm nicht besonders gut, deshalb wolle er ins Ausland...

«Da haben Sie ja wirklich gute Erfolge zu verzeichnen», sagte ich anerkennend. «Man kann Sie um Ihre Menschenkenntnis nur beneiden.»

Dabei dachte ich an manche Versager, die ich zu verzeichnen habe, und an die Mahnung meines Mannes: Sei nicht so vertrauensselig!

«Ja, so ist es», sagte ich laut und denke mühtig: Ob Colette, verzählt mir, dass ich es dir verargte, eine Zeitung das Schreiben Deiner schönen Bücher...

«Und gerecht muss man auch sein», fährt sie fort, «das ist wichtig. Aber ich weiss immer, wer in einer Streitfrage der Schuldige ist...»

«Trotzdem bedeutet es doch einen grossen materiellen Ausfall für Sie, wenn Sie sich jetzt auf vier Wochen von Ihrer Tätigkeit zurückziehen...»

ist. Nachdem die Kassierin die Rechnung abgelegt hatte und auch die weiteren Traktanden erledigt waren, lud die Sektion St. Gallen die Delegierten und Gäste zu einem festlichen zVieri in den schönen Räumen des Hospizes Johannes Kessler ein.

Die Hospes dankt den Frauen

Es war dem Komitee der Internationalen Kochkunstausstellung an der Hospes ein ganz besonderes Anliegen, die hauswirtschaftlichen Institutionen und die Einzel-Hausfrauen, die durch die Jury mit der Goldmedaille ausgezeichnet werden...

Die Leiterinnen der verschiedenen Schulen zur Ausbildung von Wochen- und Säuglingspflegerinnen trafen sich in Herzensbuchesse zur gegenseitigen Aussprache über allerlei Schulfragen.

Lob der Frau am Steuer

(Korr.) Von Experten wird immer wieder bestätigt, dass die Frauen vorsichtiger fahren als Männer, und dass sie sich auf Grund ihres natürlichen Einfühlungsvermögens und ihrer Rücksichtnahme...

Gott fragt nicht nach unserem guten Gewissen, denn die meisten Gewissen sind irrende Gewissen, er fragt auch nicht danach, ob wir recht haben...

Wochen von Ihrer Tätigkeit zurückziehen, um bei mir den Haushalt zu führen. «Das ist es mir wert.» Diese Schmeichelei begleitet sie wieder mit ihrem gewinnenden Lächeln.

«Aber Maria hat nicht nur praktischen Sinn, sondern auch ihre Ideale, wie ich hören muss.» «Ja, man verdient wenig, wenn man Psychologin ist», fährt sie fort.

«Und gerecht muss man auch sein», fährt sie fort, «das ist wichtig. Aber ich weiss immer, wer in einer Streitfrage der Schuldige ist. Diese Gabe hat mir die Natur gegeben. Die meisten Menschen sind ungerecht, das heisst, sie sehen nur die Schuld des anderen, nie die eigene...»

Politisches und anderes

Die letzte Sesssionswoche

Im Nationalrat kam es zu einer grossen Debatte über die Rheinaa-Initiative. Der Rat beschloss, die Initiative dem Volk mit dem Antrag auf Verwerfung zur Abstimmung vorzulegen.

Churchill in Washington

In Washington fanden während vier Tagen die Besprechungen zwischen Präsident Eisenhower und Sir Winston Churchill statt. Die Ausserminister Eden und Dulles wohnten der Konferenz bei.

Die Zusammenkunft Tschu En-lais mit Mendès-France

Der chinesische und der französische Ministerpräsident trafen sich am vergangenen Mittwoch in Bern, um die Lage in Indochina zu besprechen.

Fiasko der Londoner Abrüstungsbesprechungen

Die in London mit der Sowjetunion geführten Abrüstungsbesprechungen, sind erfolglos zu Ende gegangen. Der Zusammenbruch der Konferenz ist auf Meinungsverschiedenheiten über die zeitliche Festlegung eines Verbotes der Verwendung...

Rücktritt von Präsident Arbenz

Präsident Arbenz von Guatemala ist überraschend von seinem Posten zurückgetreten. Er übergab die Leitung der Regierung dem Oberkommandierenden der Armee, Oberst Diaz.

Die Beschlagnahme eines russischen Tankers

In der Nähe der Insel Formosa wurde ein russischer Petrotanker von nationalchinesischen Kriegsschiffen beschlagnahmt.

Amerikanischer Druck auf Frankreich und Italien

Die ausserpolitische Kommission des amerikanischen Repräsentantenhauses beschloss, die Gewährung von Militärhilfen an Frankreich und Italien im neuen Finanzjahr zu untersagen...

Militärische Waffenstillstandsverhandlungen in Indochina

In einem kleinen Dorf, 40 Kilometer nördlich von Hanoi, haben die in Genf vereinbarten militärischen Verhandlungen zwischen dem französischen und dem vietminh-Kommando begonnen.

Die Ehrung Tina Truog-Sabuz

Die Bündner Schriftstellerin Tina Truog-Sabuz hat von der Gemeinde Lavin das Ehrenbürgerrecht erhalten.

Die schweizerische Intervention in Washington

Auf Instruktionen des Bundesrates hat der schweizerische Gesandte in Washington, Minister Bruggmann, die zuständigen amerikanischen Stellen und insbesondere auch Staatssekretär Dulles...

Parlamentarische Fernsehgruppe konstituiert

In Bern konstituierte sich eine parlamentarische Gruppe für prinzipielle Fragen des schweizerischen Fernsehens. Sie stellt sich die Aufgabe die Herstellung einer gesunden und klareren Basis des schweizerischen Fernsehens in finanzieller-kultureller und organisatorischer Hinsicht.

Eidgenössische Sängerfest in St. Gallen

In St. Gallen hat vergangenes Freitag das Eidgenössische Sängerfest mit der Fahnenübergabe begonnen. Am Sonntag überbrachte Bundespräsident Rutabetti die Grüsse des Bundesrates.

Abgeschlossen, Dienstag, 29. Juni 1954.

Mehr Lebenskraft! OVOMALTINE stärkt auch Sie!

Ernst! SPEZIAL-HAFERFLOCKLI sind etwas ganz Feines, schnell gekochte und wunderbar in Geschmack und Güte. Pakete à 250 und 500 g.

Geld sparen können, wenn er meinem Rat gleich gefolgt wäre. «Kommen viele Leute zu Ihnen?» «Nun, über Arbeitslosigkeit kann ich mich nicht beklagen. Ist einer zufrieden, so sagt er das den anderen...»

«Ja, so ist es», sagte ich laut und denke mühtig: Ob Colette, verzählt mir, dass ich es dir verargte, eine Zeitung das Schreiben Deiner schönen Bücher...

gen: «Das hast du verschuldet, das s musst du büssen.» Dadurch habe ich schon viel in Unordnung Geratenes einrenken und viel Unheil verhüten können.

SOMMER – Zeit der Blumen und Düfte, der Beeren und frühen Früchte

Blaabi Beeri ...

«Blaabi Beeri!...», rufe ich erfreut; denn die Frau mit den erlesen schönen Früchten, die übers dunkle Fleisch einen zarten silbrigen Duft hauch tragen, ist wieder auf dem Wochenmarkt in der Stadt erschienen. «Blaabi Beeri, frisch, schüüü, vu hinde vüre!», sagt sie lachend; denn sie hat ihre Kessel und Kratten auf den Höhen des Glarner Hinterlandes gefüllt, und ich brauche nur ein Hämpfchen der Heidelbeeren zum Munde zu führen, so werde ich zurückgenommen in jenes unvergessliche Kinderland. Die Mutter packt den Rucksack. Wir brechen am frühen Morgen auf. Mir gühnd i d'Beeri. Steile, stotzige Wege hinan, durch sommerliche Wiesen, über die Alp, ins Staudengebiet, wo die «guten Plätze» sind, nicht weit vom Sagensee unter der hoch aufragenden Felsenwand.

Blaabi Beeri! War es schon mit der Mutter ein grosses Erlebnis für das kleine Mädchen, einen ganzen Tag lang emsig hausfraulich Krättlein an Krättlein zu füllen, dazwischen Tee zu kochen und den mitgenommenen Imbiss zu verzehren, abends müde und glücklich mit der süssen, duftenden Ernte heimzukehren, so war es dies, wenn der Vater sagte, dass wir «i d'Beeri» gehen würden, in einem ganz besondern Masse. Wir stiegen höhenwärts, wenn noch der Morgenstern am Himmel stand. Mit seiner schönen Stimme sang der Vater «Wie schön leucht' uns der Morgenstern!». Es prägten sich Himmel und Stern und Lied und singende Gestalt dem Kindergemüt für alle Zeiten ein. Später, am See, unter der Firstwand, sang der Vater wieder: «O mein Heimatland, o mein Vaterland...», und aus der ragenden Wand, der stummen, tönte es noch einmal: «...land... trland... lieb ich dich... ich...». Im Alprag, im Kuhlglöckchen zwischen Silberdisteln und Eisenhut, erzählte der Vater dem Kinde die erregende Geschichte von der Göttin Diana, die ihre jüngste Nymphe, welche vorwitzig stets das letzte Wort haben will, aus Unmut über diese Eigenwilligkeit in den Felsen bann, damit sie als Echo auf immer und ewig letztes Wort zu rufen habe. Kein einziges Krättli hatten wir beide gefüllt, aber die chnüttschblaaben Beermüllerei, ja, die sah man uns an, und dann... wie war der Tag mit dem Stägern im Geröll bis hinauf zu den Rafausen und den goldenfarbenen Florblümchen, mit der Begegnung mit Hirten und Sennen reich gewesen!

Blaabi Beeri! Mir gühnd uf d'Schuelreis! I ds

Tierfehd! Ja, gad? Wowoll... Und... etwa mit dem Zug? Bewahre! Das kleine Dorf besass damals sein Haltestellen noch nicht. Camions zur Massenbeförderung von Ausflüglern wurden noch nicht konstruiert. Also schirrte der Fuehrme Chubli seine Pferde ins Gefährt, einer Art Planwagen, nur, dass ihn statt Stoff Tannenzweige deckten, und in der Arbeitsschule bastelten die Mädchen Rosen aus weissem und rotem Crêpepapier, um die als Stiel ein Draht gewickelt wurde. Diese Rosen wurden ins Tannengrün gesteckt, und schon konnte sich die Schar auf die grosse Reise freuen. Die Mädchen in weissen, gestreiften, gefalteten Röcken, die Haare, unter erduldeten Torturen gekräuselt, oben mit grosser Masche überm Wirbel festgehalten, offen im Rücken... Die Buben trugen komische Hüte aus Stroh. Stolz und Reichtum aller aber war die Botanisierbüchse, in welche die Mutter Brot und Käse, ein Röllli Wurst, in einem Fläschlein ein wenig Sirup, gepackt hatte. Und dann ging's los — wer erinnert sich noch? Mit Singen («Wo Berge sich erheben...», «Nun, ade, du mein lieb Heimatland...») und Mundorgelspiel hinein ins Tal!

Sie locken wieder auf den Ständen der Märkte, die farbigen, lockeren Beeren, die prallen Früchte mit der flaumigen Haut... einen Duft von Sonne und Wärme ausströmend. Und immer wieder, wenn ich diesen Segen aufgehäuft erblicke, werden Bilder in mir wach, Bilder aus der Kindheit und aus der Jugendzeit. Denn Früchte am Baum und am Strauch, am Boden nahe wachsend, in Wald, Moor und Garten haben mich stets magisch angezogen.

Ich sehe mich in Italien, wie ich als kleines Kind, das noch kaum auf den Beinchen stehen konnte, grossäugig den Mägden zuschaute, wie sie die blauen und die weissen Trauben mit nackten Füssen zerstampften. Meine Mutter erbat sich immer ein paar Krüge von dem süssen Saft zu Weinfiltrieren und zu Sirup, damit nicht alles zu Wein werde. Dort im Süden stand auch vor dem Hause der breitästige Maulbeerbaum mit den süssen, weissgoldenen Maulbeeren, die ebenfalls eine ausgezeichnete Marmelade ergaben.

Jahre später in der Schweiz — in unserer ge-

Blaabi Beeri! Der Tanzbär... Eines Abends kam ein Mann, der einen Tanzbär an Stock und Kette mit sich führte, ins Dorf. Auf des Mannes Schulter sass, mit lächerlichem Wams und blödsinnigem Hüttlein angetan, ein entzückendes Aeffchen, grosse bittende Augen im hilflos winzigen Gesichtchen. Die Frau, die den Mann begleitete, trug in einem Käfig einen Papagei. Er rief etwas. «Er redet ja!», entsetzten sich die Leute. Ein älteres Fräulein, das französisch konnte, lachte fröhlich. «Was sagt er?», fragte ich sie. «Comme je vous aime, ma belle!», «Wie lieb' ich dich, meine Schöne!», «Wie lieb' ich dich, meine Schöne!», — Ein Vogel, bläulich, mit krummem Schnabel, konnte so etwas Wundervolles sagen? Der Bärenreiter und seine Gefährtin übernachteten im Dorf-gasthaus, Bär, Aeffchen, und vielleicht — wir wussten es nicht, niemand wusste es — auch der blaue Papagei, im angebaute Stall. Lange klang diese erste Berührung mit der Welt des Fremden, Farbigen, Merkwürdigen als Erlebnis im Kinde nach...

Aber, ich muss weiter, zu lange verweilt ich schon bei der Hinterländer Beerenfrau auf dem Markt in der Stadt und im Duft und der herben Süsse der ersten Heidelbeeren in einer vergangenem und doch nie ganz versunkenen Zeit. B. K.

Früchtezeit

räumigen Küche — rührte die Mutter — eine weisse Schürze umgebunden — in bauchigen Töpfen, in denen der Rosaschaum stieg und quoll. Mit einer silbernen Kelle schöpfte sie ihn ab. Ich durfte ihn vom Teller schlecken, diesen Schaum, unter dem von reiner Fruchtsaft zähe floss.

Und versteckten wir uns beim Spiel im Garten nicht mit Vorliebe hinter den Stachelbeerbüschen und Johannisbeersträuchern, hier eine unreife Stachelbeere, dort ein Bisselchen tieferer Johannisbeeren heimlich naschend, wohl wissend, dass sie zu Einnachzwecken gehütet wurden. Rauschhaft waren auch die Ferientage im Toggenburg, wo an den sonnigen Hängen die Brombeeren reiften und dunkelten, zu denen uns der Senn — gutmütig schmunzelnd — die frische Nidel in braunen Kacheli reichte. Auch da haben wir körbervoll heimgeschickt... zum Einkochen.

Besonders erinnere ich mich der gesegneten Saison der Traubenernte daheim. Da hingen sie klein, blau und süss in der Laube... die einzelnen Be-



Mitteilung an die Hausfrauen!

Infolge der kühlen Frühlingswitterung ist bei der diesjährigen Kirschernte mit einer Verschiebung von zirka 2 Wochen zu rechnen. Wir bitten Sie, indessen keine teuren **Importkirschen** zu kaufen, sondern auf die kraftvollen und aromatischen **Fricktaler Tafelkirschen** zu warten, deren Haupternte Mitte Juli einsetzt. Ihre Bestellungen für ersteinste oder Tafelkirschen geben Sie vorteilhaft schon jetzt, durch die in den Genossenschafts- und Privatläden aufliegenden Bestellformulare in Auftrag, oder direkt an: V.O.L.G. Winterthur, Tel. (052) 922 11; V.O.L.G. Verkaufsbüro Zürich, Tel. (051) 26 46 70; oder V.O.L.G. Verkaufsbüro Basel, Tel. (061) 24 81 14.

ren waren so winzig, der Geschmack so konzentriert, dass sie sich nicht zum Roh-Essen eigneten. Als wir in jener Zeit einmal einige Tage verreist waren, schreckten beim Heimkommen im Garten eine Schar Vögel auf... Rebblätler und Flügel rauschten. Die Amself, die Spatzen und die Meisen hatten — von uns gestört — fluchtartig ihr Schlaraffenland verlassen und bei näherem Hinschauen war nicht eine Traube mehr zu sehen, traurig hingen die leeren «Kamden» an den Zweigen. Wir spannten die kommenden Jahre über die reifenden Früchte der einen Laubenhülte Mutters Braut-schleier, an der andern Hälfte durften sich unsere gefiederten Lieben götlich tun. «Man muss ihnen auch etwas lassen...» meinte die grossmütige Mutter. Mein Bruder stand in den Badehosen in der Küche, die Traubenbündel mit Stumpf und Stiel in der Handpresse zerquetschend. Er behauptete, dass das grüne Holz dem Eingemachten den

Nicht nur Beeren und Früchte ...

*** Nicht nur Beeren und Früchte sind während der sommerlich warmen Zeit beliebt, wenn wir leichte, erfrischende Kost schätzen. Da gibt es zum Beispiel auch die in drei verschiedenen Aromen (Vanille, Chocolat und Caramel) erhältlichlichen beliebten **HELVETIA-Dessert-Crème-Pulver**, welche bekanntlich keine Gelatine, sondern hochwertiges Agar-Agar enthält, für feine Rahmsaucen und festliche Desserts. Besonders, wo sich Kinder zu Tische setzen, sind im Sommer die Mütter froh, wenn sie schnell eine schmackhafte kühlende Süssspeise herstellen können, die jenen nur den Nachteil hat, nach «noch viel mehr zu schmecken», das heisst, dass sie rübs und sübs beinahe mit dem Schälchen aufgegessen wird. Zu diesem Zwecke wiederum bringt die nun schon an die 50 Jahre bestehende Firma A. Sennhauser AG, Nahrungsmittelfabrik Helvetia, Zürich, ihr in 8 Aromen bekanntes **HELVETIA-Crème-Pudding-Pulver** in den Handel. Caramel-Köpfli, Erdbeer- und Vanillecrème, Crème Nougat, der beliebte Regenbogenpudding und weitere ähnliche leckere Sommer-Desserts lassen sich nach Befolgung der in der Nahrungsmittelfabrik am Stadtrand von Zürich selbst gründlich erprobten Rezepte, wie sie jenen den Packungen beiliegen, — mit Leichtigkeit zubereiten.

Vergessen wir nicht die durststillenden ausgezeichneten Schwarz- und Kräutertees (Darjeeling und Ceylon Orange Pekoe, Lindenblüten, Pfefferminz, Hagebutten u. a.), die in sorgfältiger Auslese und ebensolcher Verpackung von der Firma Sennhauser zu beziehen sind! Und all die Gewürze aus den fernen Ländern: Zimmt aus Ceylon und China, Ingwer, Sternanis, Koriander, Muskatnuss, Pfeffer und Paprika, wie wir sie das ganze Jahr hindurch brauchen und dann natürlich das Standardprodukt der bewährten Herstellerin ausgezeichneten Nahrungsmittel, den **HELVETIA-Tafelsenf**, der wie flüssiger Bernstein aus den riesigen Bottichen durch die Mahl- und Pumpwerke in der neuzeitlich eingerichteten Fabrik duffend in die Töpfe, Gläser und Tuben fliesst! Zu Kalten Platten, zum Picknick-Zmittag am Strand, auf der Alp, wo immer wir zwanglos erholsame Wanderferien geniessen — ausgezeichnet! Oder auch daheim — am kochfreien Sonntag, im Gartenhäuschen, zum Hors d'oeuvres, das so nicht nur allen zum Genuss, sondern vor allem der vielbeschäftigten Hausfrau zur Freude dient, weil sie dann nicht in der warmen Küche am Kochherd stehen muss und dennoch ihren Lieben eine wohlgeschmeckende Mahlzeit (möglichst mit einem entsprechenden Dessert aus **HELVETIA-Dessert-Crème** oder **Pudding-Pulver**) aufstellen kann.

In den Lager-, Misch- und Abfüllräumen riecht es echt und gut von wertvollen Rohstoffen, die — je nachdem gekörnt, zu Flocken gewalzt, gemahlen und gesiebt — weiter verarbeitet und zubereitet werden in diesem blitzsauberen Unternehmen alten bewährten schweizerischen Namens und Rufes. Auch Vanillinzucker, Maispulver und das renommierte triebssichere Backpulver **HELVETIA** entstammen dieser Fabrik.

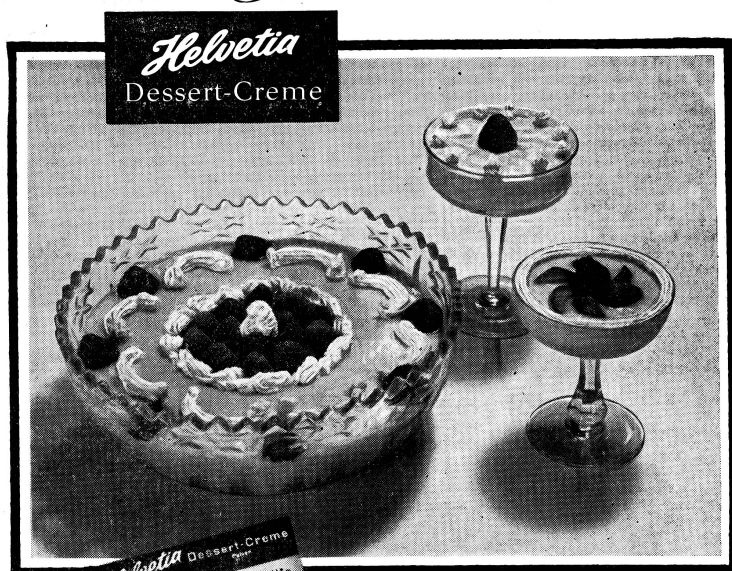
Liebe Hausfrauen, es gibt immer noch Erdbeeren, daher eine **Erdbeer-Creme**

Erdbeer-Creme

- 1 Beutel Helvetia Dessert-Creme - Pulver Vanille, 1 Liter Milch, 300-500 g Erdbeeren, etwas Zucker, etwas Kirsch oder Zitronensaft, 1-2 dl Rahm.

Zerdrücken Sie die Erdbeeren (frische oder tiefgekühlte), bestreuen Sie sie mit etwas Zucker, geben Sie nach Belieben etwas Kirsch oder Zitronensaft dazu und lassen Sie das Ganze eine Weile ziehen. In der Zwischenzeit bereiten Sie die Dessert-Creme zu und vermischen sie nach dem Erkalten mit dem Schlagrahm und den Erdbeeren. Eine **Leckerei!**

Beerenzeit... Dessertzeit!



Helvetia — das einzige Dessertcrème Pulver mit SILVA-

SCHECKS

Jetzt wo fast jeden Tag Beeren auf den Tisch kommen, ist eine sämige Helvetia-Vanillecrème — wie selbstgemacht, ohne jeglichen Fabrikationsgeschmack — mit frischen Erdbeeren eine willkommene Abwechslung und eine köstliche Erfrischung.

Fabrikanten: **HELVETIA-Nahrungsmittelfabrik AG, Zürich**



Früchteschnitten mit ZWIEBACK HUG

Güterspelse

Dessert oder Süßspeise zum Nachessen.
8 HUG-Zwiebackschnitten, 1 kleine Platte gezeckerte Beeren oder gekochte Steinfrüchte mit Saft, ½ Liter Vanille-Creme. Den Zwieback in ca. 1½ cm grosse Stücke brechen, in grosse Glasschale oder Portionenschälchen verteilen. Die Früchte frisch, eingemacht oder Frisco darüber geben und mit der ausgekühlten Vanille-Creme übergossen. Das Dessert möglichst kurz vor dem Auftragen richten, damit der Zwieback immer noch knusperig ist. Die Süßspeise kann mit Schlagrahm und ein paar zurückbehaltenen, schönen Früchten garniert werden.

kräftigen Eigengeschmack verleihe. Nachher trieb er die Masse zum Gelée durch ein Tuch. Die Küche nachher? Wie sah sie aus? Die weissekalten Wände wiesen blaue Spritzer auf, blaue Lachen breiteten sich am Boden und blauer Saft tropfte vom Schüttstein herunter. Aber die Töpfe und Gläser waren gefüllt...

Einmachen — ja!

Und vor allem Kirschen. So antworteten 78 Prozent der befragten Hausfrauen, die für eine Marktforschung über die «entsteineten Kirschen» um ihre Stellungnahme gebeten wurden. «Warum sind gerade die entsteineten Kirschen noch nicht so eingeführt bei den Hausfrauen, wie sie es verdienen?» — so fragten sich die Eidgenössische Alkoholverwaltung und die Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft und dieser Text hat interessante Argumente zu Tage gebracht. Ein Grossteil der Frauen kannte z. B. dieses neue Angebot noch gar nicht, da die entsteineten Kirschen sozusagen nur auf Bestellung in den Geschäften erhältlich sind. Andere fanden den Preis zu hoch. Dazu ist zu sagen, dass der Weg vom Bauern bis zum Konsumenten lang ist. Wer noch nicht beim Kirschenpflücken half, weiss natürlich nicht, dass ein einzelner Pflücker im Tag höchstens 50 Kilo bei zwölfstündiger Arbeitszeit erntet. Dazu kommen Verpackungs- und Transportkosten — und dann noch die Entstehung selbst. Dafür garantieren aber diese so vorbereiteten, pfannfertigen Früchte ein schnelles und sauberes Einmachen ohne grosse

Mehrkosten. Von den Befragten, die schon entsteinete Kirschen verwendet haben, waren bis jetzt nur vier Frauen enttäuscht, alle anderen werden bestimmt dieser neuen Einmachmöglichkeit treu bleiben. — Der Wunsch einiger Konsumentinnen, kleinere Gebinde auf den Markt zu bringen, wird zur Zeit geprüft. — Und damit das Zutrauen aller Hausfrauen, die sich so oder so noch nicht von dieser grossen Hilfe überzeugen lassen wollen, gewonnen werden kann, wird alles getan, um die Qualität der Kirschen zu heben. Nur kontrollierte, einwandfreie Ware kommt in die Entsteinungsbetriebe. Und falls es noch interessiert, was für Einmachfrüchte und in welcher Reihenfolge sie die Schweizer Hausfrauen bevorzugen: Nach den Kirschen (90 Prozent), kommen die Aprikosen, Erdbeeren, Zwetschgen und Pflaumen, Himbeeren, Johannisbeeren, Quitten, Brombeeren, Pfirsiche und dann die übrigen Obstarten. Mehr und mehr Geschäfte werden in diesem Jahr die entsteineten Kirschen verkaufen, und wer ihre vielen Vorteile noch nicht kennt, sollte es dieses Jahr unbedingt mit ihnen probieren und sich selbst davon überzeugen. SPZ

Geliermittel, Cellophan und Paraffin

Wir heutigen, vielbeschäftigten Frauen werden zu unseren Konfitüren «Dawa-Gel» verwenden, ein pflanzliches Geliermittel, oder «Pec» und «Opakta», die aus leicht gelierenden, unreifen Äpfeln und Birnen gewonnen werden. Diese Zusätze, die alle nicht aus chemischen Ingredienzien bestehen, haben den Vorteil, dass die Früchte nur ganz kurz gekocht werden müssen, daher mehr Einmachgut ergeben, weil der Saft nicht verdampft. Aroma und Vitamine werden besser erhalten.

Auch das Verschliessen der gefüllten Töpfe und Gläser wird uns leicht gemacht. Das Cellophan kommt bereits rund geschnitten in den Handel, auch können wir die eingekochten Früchte mit flüssigem Paraffin bedecken (bis über den Glasrand), das — erkaltet — fest ist und luftdicht abschliesst.

Und noch einige Ratschläge für solche, die es noch nicht wissen sollten:
Die Früchte — besonders wenn sie nicht ganz reif sind — in eine tiefe Schüssel (Porzellan oder

Steingut) legen, lagenweise mit feinem Zucker bestreuen und über Nacht stehen lassen.
Möglichst schönes Obst nehmen.

Bei Gelée dürfen die Beeren nicht überreif sein. Gläser und Töpfe vor Gebrauch heiss auswaschen (eventuell mit Sodawasser) und gut trocknen. Wenn nötig auch ausschweifen.

Einige Tropfen Zitronensaft, — den kochenden Früchten beigelegt — geben einen kräftigeren Geschmack.

Wenn möglich keine allzu grosse Menge aufs Mal einkochen (nicht mehr als 1½ kg).

Oft vermählen sich zwei Obstsorten — zusammen eingekocht — besonders gut, wie: Griotten und Himbeeren, Rhabarber und Orangen oder Rhabarber mit Erdbeeren usw. Clémentine

Wichtige Ratschläge für die einwandfreie Zubereitung von Konfitüren und PEC

Reihenfolge: Immer erst Früchte — dann PEC — und erst dann Zucker (nie Zucker vor PEC)!

Beachten Sie: Nur vollständig ausgereifte Früchte ergeben erstklassige Konfitüre.

Fruchtmengen und Zucker genau nach Rezept abwägen.

Immer auf grosser Hitze kochen.
Die Kochzeit (Gelées 30 Sekunden — Konfitüren 60 Sekunden) mit der Uhr genau kontrollieren.

Konfitüren: Nach dem Kochen vom Feuer nehmen und noch 5 Minuten weiterkühlen.
Heiss in Gläser füllen und sofort verschliessen.

Gelées: Nach dem Kochen vom Feuer nehmen, sofort in Gläser füllen und heiss verschliessen. Jedem PEC-Beutel sind ca. 20 erprobte Originalrezepte beigegeben. Nachstehend einen kurzen Auszug daraus:

Erdbeer-Konfitüre: 1250 g reife Erdbeeren sorgfältig waschen und entstielen, grosse Früchte halbieren, Hievon genau 1100 g abwägen und im Kochtopf den Inhalt von 1 Beutel PEC ganz langsam hineinstreuen und gut vermischen. Früchte mit PEC während dauerndem Rühren zu wallendem Kochen bringen, genau 1250 g Zucker langsam zugeben und wieder aufkochen. Vom Moment an, da die Konfitüre trotz kräftigem Rühren nicht mehr zurückfällt, genau 1 Minute kochen lassen. Den Topf vom Feuer nehmen und noch 5 Minuten weiterkühlen, dann abschäumen und sofort ganz heiss in die auf einem feuchten Tuch stehenden (und vorher gründlich gereinigten und ausgetrockneten) Gläser abfüllen und sofort heiss verschliessen.

Himbeer-Gelée: 1500 g reife Beeren sorgfältig von Stielen und Blättchen befreien und vollständig zerdrücken. Den Furchtbrei in ein Tuch packen und kräftig ausdrücken. Vom Saft genau 800 g abwägen und im Kochtopf den Inhalt von 1 Beutel PEC langsam hineinstreuen und gut vermischen. Unter dauerndem Rühren zu wallendem Kochen bringen, genau 800 g Zucker hinzufügen und das Ganze wieder aufkochen. Vom Moment an, da es trotz kräftigem Rühren nicht mehr zurückfällt, genau 30 Sekunden kochen lassen. Den Topf vom Feuer nehmen, abschäumen und sofort ganz heiss in die Gläser füllen und heiss verschliessen.

Von Nüssen und Genüssen

Nüsse, seien es nun Baumnüsse, Haselnüsse, Mandeln oder in den Tropen gar Kokosnüsse, fallen uns jedes Jahr in den Schoß, gleichsam als wollte uns der Schöpfer sagen: «Nimm und iss».

Leider wird der hohe gesundheitliche Wert der Nüsse noch vielfach verkannt, sind sie doch die wertvollsten Eiweiss- und vor allem auch Fettspeicher. Letztere finden wir in den bekannten vegetabilen Kokosfetten, die nicht gehärtet sein dürfen, ansonst ihnen wertvolle Eigenschaften abhanden gehen. Zusätze von kaltgepresstem Sonnenblumen- und Olivenöl, wie sie zum Beispiel NUSSELLA-Koch- und Backfett enthält, oder von Haselnüssen und Mandeln, wie im NUSSA-Speisefett, veredeln diese Fette, da ihnen damit noch die für den Fettstoffwechsel im Körper wichtigen hoch-ungesättigten Fettsäuren (Faktor F) zugefügt werden. Pflanzliche Fette werden — nicht zuletzt auch wegen des niedrigen Schmelzpunktes — viel schneller verdaut, denn schon der Mundspeichel bringt sie in eine Emulsion, die zusammen mit den Magensaften schon im ersten Abschnitt des Darmes von den Darmzotten aufgenommen wird, ohne dass im Zwölffingerdarm noch ein grösseres Quantum Galle abgegeben werden muss.

Die Nüsse, unter denen die Mandeln eine Vorzugsrolle spielen — denn von diesen soll die Rede sein — sind unvergleichlich an Reinheit und Vollkommenheit; sie sind frei von Harnsäurebildnern und Stoffwechselrückständen und bilden daher einen Hauptanteil in einer neuzeitlichen Ernährung. Schon ihr hoher Gehalt an Fett und Eiweiss lässt bei reichlichem Genuss das Fleisch vollständig entbehren. Wertvolle Mineralsalze, die ihnen einen Basenüberschuss gewährleisten, ergänzen die hochwertigen Eigenschaften und machen sie zu einem Diätprodukt par excellence.

Da die Kerne gewöhnlich — meistens aus Zeitmangel — viel zu wenig gekaut werden, können sie vom Körper zu wenig ausgenützt, das heisst assimiliert werden.

Deren Umwandlung in Purée, zum Beispiel Mandel- oder Haselnusspurée, bietet daher viele Vorteile. Die feinste Verteilung aller Fett- und Eiweissstoffe in diesen Purées gewährleistet eine nahezu vollständige Verdauung derselben. Die Mandeln und Haselnüsse werden vorerst noch getrocknet und teilweise geschält. Durch das Trocknen der Mandeln und Haselnüsse (Wasserentzug) werden

die Purées länger haltbar. In den Purées sind die wertvollen Eigenschaften der Rohstoffe (Nüsse) also in natürlicher, konzentrierter Form vorhanden.

Sie sind so vielfach verwendbar (Brotaufstrich, Fruchtmilch, Bierchermiesli, Salatsaucen usw.), dass sie für eine neuzeitliche Küche unentbehrlich sind.

Tomaten — beliebte Sommerfrüchte!

Nicht nur Johannisbeeren, Himbeeren und Brombeeren lassen sich sehr gut heiss in Büchler Flaschen einfüllen, sondern auch Tomaten, sei es als Purée, in Stücken oder sogar ganz, kommen für das Heisseinfüllverfahren in Frage. Hier einige Rezepte:

Purée: Die gewaschenen, geviertelten, mit wenig Salz überstreuten Tomaten lasse ich über Nacht stehen und schütze am Morgen das erkalte Tomatenwasser gut ab und koche die Tomatenstücke weich. Dann mache ich das Purée mit dem Passierte oder Sieb, koche dieses, bis es die gewünschte Dicke aufweist (zirka 10—15 Minuten) und fülle es siedendheiss in die gut vorgewärmten Tomatenflaschen mit Bierflaschenverschluss ein. Es ist ratsam, für Tomatenpurée nur kleinere Flaschen zu verwenden, da sich dieses nicht lange aufbewahren lässt, wenn die Flasche angebrochen ist.

Tomaten in Stücken: Die Tomaten werden gewaschen, eventuell geschält und in Stücke geschnitten. Wenig Salz darüber streuen und zirka 1 Stunde stehen lassen, damit sie Wasser ziehen können. Dann werden die Tomaten im eigenen Saft weich gekocht und in die gut vorgewärmten Einmachflaschen kochend eingefüllt. Sofort verschliessen. Dabei ist gut darauf zu achten, dass keine Kerne zwischen Gummi und Flaschenrand kommen, da dies das luftdichte Verschliessen verhindern würde. So eingemachte Tomaten eignen sich sehr gut zu Suppe oder als Tomatengemüse zu Teigwaren, Risotto etc. Wer Kerne und Häute nicht liebt, gibt die Stücke vor dem Gebrauch noch schnell durchs Passierte. — Die Tomaten behalten auf diese Art ihr ausgezeichnetes Aroma. Die Arbeit ist nicht gross und manches Mittagessen kann damit bereichert werden.

Tomaten ganz oder halbiert: Dazu eignen sich nur feste, gesunde Tomaten. Diese werden gewaschen, eventuell geschält oder die Haut wird einige Male durchstochen. Grössere Tomaten halbieren. Die für 1 Glas benötigte Menge ins kochende Salzwasser geben. (Soviel Salzwasser machen, dass die Tomaten darin schwimmen.) Sobald die Tomaten zu sieden beginnen, werden sie mit dem Lochöffel in die gut vorgewärmte, im heissen Wasser stehende Büchlerflasche eingefüllt. Nun wird das kochende Salzwasser über die Tomaten gegossen bis zum Überlaufen voll und in die Flasche sofort verschlossen.

Achtung! Beim Heisseinfüllen von Tomaten dürfen keine Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie etc. beigegeben werden, sonst muss das Einmachgut wie gewohnt im Wasserbad oder im Backofen sterilisiert werden.

Neu — grössere Oeffnung!



Einmachglas
Büchler-
Universal
mit 8 cm
weiter
Oeffnung

Seine besonderen Vorteile:

Leichtes Füllen, Entleeren und Reinigen, weil die Hand bequem eingeführt werden kann. Das neue Glas eignet sich wie seine Vorgängerin, die Einmachflasche «Büchler» mit 6 cm Oeffnung, sowohl zum Heisseinfüllen der Früchte und Konfitüren als auch zum Sterilisieren von Gemüsen und Fleisch. Das Vorgehen ist gleich wie bisher, nur die Sterilisierzeiten sind etwas zu verlängern. Verlangen Sie in Ihrem Laden die neue blaue Broschüre «Einmachen leicht gemacht», Auflage 1953/54, Preis 50 Rp. Auch direkt von uns gegen Briefmarken.

Glashütte Büchler

Geduld lohnt sich



In kurzem werden die entsteineten Kirschen da sein. «Entsteinete» sparen Ihnen viel unliebsame Arbeit. Wie die Tafelkirschen, unterliegen auch sie einer strengen Qualitäts-Kontrolle. Sie werden daher nur gesunde, einwandfreie Früchte erhalten.

Es geht müheloser



PEC das seit Jahren bewährte Geliermittel aus Aprikosen, für Konfitüren und Gelées.
PEC mit der kürzesten Kochzeit (Gelées 30 Sekunden, Konfitüren 60 Sekunden), bewahrt das herrliche Aroma und die gartenfrische Farbe von Beeren und Früchten.
PEC erspart langes Einkochen — ergibt mehr und bessere Konfitüre.
PEC frei von chemischen Zusätzen und frucht-fremden Bindemitteln!
PEC in neuen Frischhalte-Beuteln, mit BEA-Büchler-Becken und erprobten Gratis-Rezepten.
PEC letterlichlich in allen guten Lebensmittelgeschäften und Drogerien.

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über das Einmachen von grossen Mengen und über die vorteilhafte Verwendung von PEC in Kilo-Büchler
Objekt AG, Büchlerzell/FR



Für die hohen, lieben Gäste,
Wahl' vom Guten nur das Beste!
Weissenburger schätzen sie —
Es ist gesund — und kühlt nie!



Das Mineral- und Tafelwasser der Anspruchsvollen!

brük mein Brot verdienen. Als mein Vater starb und bald nachher meine gute Mutter von einer heimtückischen Krankheit befallen wurde, so dass sie eine ständige Pflege nötig hatte, gab ich meine Stelle auf und suchte Heimarbeit. Ich kann gut nähen, aber es war ein gar armerlicher, schlecht bezahlter Verdienst. Halbe Nächte sass ich hinter der Nähmaschine und dabei reichte es bei aller Mühe und Anstrengung knapp für das Allernötigste im Haushalt.

Meine liebe Mutter war noch nicht ganz sechzig, als sie starb. So sehr ihr Heimgang meinem Herzen nahe ging, musste ich doch Gott danken, dass er die Ärmste von ihrem schweren Leiden erlöset hat.

Nun war ich ganz allein. — Ich hätte in früheren Jahren gerne geheiratet und wäre beinahe dazu gekommen, als aber der Mann hörte, dass ich meine alte, kranke Mutter bei mir haben möchte, wollte er von einer Ehe mit mir nichts mehr wissen. Ich war darob zwar bitter enttäuscht, sagte mir dann aber schlusslich: Es ist gut so, denn ein Mann, dem eine alte Mutter im Wege ist, hat kein Herz. — Und so bin ich allein geblieben und heute habe ich niemanden mehr, der mir nahe stehen würde.

Als sie geendet hatte und sinnend vor sich hinblickte, fragte ich, ob sie wenigstens das haben würde, was sie zum Leben brauchen würde? Sie nickte und sagte: «Ja das schon, ich habe eine Altersrente. Nur eben das Alleinsein drückt oft sehr schwer auf mein Herz. Hin und wieder möchte man sich doch mit jemandem aussprechen können. Früher, als ich noch besser zu Fuss war, habe ich gerne draussen in der schönen Natur Zerstreuung gesucht. Seit mir aber meine Beine voller Gicht sind, kann ich auch keine Spaziergänge mehr machen.»

Ich fragte sie nach Namen und Adresse und versprach ihr, in Zukunft manchmal nach ihr sehen zu wollen. Darob freute sie sich sehr und als wir verabschiedeten, bedankte sie sich in rührender Weise und sagte, dass dies seit langem der schönste Nachmittag in ihrem einsamen Leben gewesen sei.

Und ich, die ich selbst schon längst keine Mutter mehr habe, nahm mir ernstlich vor, der einsamen Frau nach Möglichkeit ihre alten Tage versöhnern zu wollen. L. W.

Ratschläge für Badende

Baden ist gesund!

Wieder ist die Zeit gekommen, da sich die zahllosen Strandbäder und Baderplätze an unseren Flüssen und Seen mit Scharen von Badelustigen bevölkern. Recht so! Baden ist ein gesunder und fröhlicher Sport. Das Spiel mit dem nassen Element stärkt den Körper und härtet ihn ab gegen manchelei gesundheitsschädigende Einflüsse. Nützen wir also die kurze Badesaison aus — aber gehen wir nicht leichtsinig an den Gefahren vorbei, die auch dieser Sport in sich birgt! Die Beachtung der nachstehenden Ratschläge kann vor schweren Schäden schützen.

Nach dem Essen warten!

Baden mit vollem Magen ist gefährlicher, als manche glauben wollen. Plötzlich auftretendes Unwohlsein während des Schwimmens kann bewirken, dass die Betroffenen lautlos versinken. Deshalb warte man nach den Mahlzeiten mindestens zwei Stunden bis zum nächsten Bad. Auch soll man einige Zeit vor dem Baden keine alkoholischen Getränke zu sich nehmen.

Sonnenbaden nicht übertreiben!

Freilich sieht ein gebräunter Körper «crassig» aus. Aber es ist ein Unsinn, durch stundenlanges Braten im prallen Sonnenschein möglichst rasch eine starke Bräunung erreichen zu wollen. Neben dem sehr schmerzhaften lokalen Hautverbrennungen können Hitzschlag, Sonnenstich und weitere ernste Beeinträchtigung des Allgemeinbefindens die Folge sein.

Vorsicht bei Ohrenkrankheiten!

Ohrenkranke sind besonders gefährdet. Sie müssen unbedingt den Gehörgang mit wasserabstossender, unentfetteter Watte verschliessen (nicht mit Verbandtulle, die das Wasser aufsaugt!). Sonst dringt das Wasser durch das durchlöcherichte Trommelfell ins Mittelohr ein und beeinträchtigt die Funktionen des im Innenohr gelegenen Gleichgewichtsorgans. Drehschwindel, Brechreiz und Verlust der Orientierung beim Tauchen sind die verhängnisvollen Folgen.

Wiederbelebung

Jedes Jahr kann eine erfreuliche grosse Zahl von Ertrunkenen durch sofort einsetzende und richtig ausgeführte künstliche Beatmung, oft noch nach stundenlangen unablässigen Bemühungen, dem Tode entrissen werden. Zeigt das nicht mit aller Deutlichkeit, wie unerlässlich es ist, dass sich die Freunde des Wassersportes mit den nötigen Kenntnissen des Rettungsschwimmens und der Wiederbelebung gründlich vertraut machen? Von den über 1150 Sektionen des Schweizerischen Samariterbundes werden überall Kurse für Erste Hilfe bei Unglücksfällen durchgeführt, in denen auch die künstliche Beatmung eingehend gezeigert und geübt wird. Die ortsansässigen Samaritervereine sowie das Zentralsekretariat des Schweizerischen Samariterbundes in Olten erteilen jederzeit gerne Auskunft über die Abhaltung solcher Kurse. SSB

Einweihung der Neubauten im Sonnenbühl bei Brütten

(Eing.) Mit seinem traditionellen Jahresfest vom Sonntag, den 4. Juli, verbindet das Evangelische Erziehungsheim Sonnenbühl bei Brütten die Einweihung der vor kurzem vollendeten Neubauten. Das Programm sieht eine Festpredigt des Präsidenten der Heimkommission, Pfarrer W. Staub, Dieltikon, sowie eine Ansprache von Regierungspräsident Dr. Meierhans vor, wobei nach der Schlüsselübergabe durch den Architekten, A. Kellermüller, Winterthur, der Präsident der Baukommission, Dr. A. Graf, einige Worte an die Anwesenden richten wird und die Kinder die Festversammlung mit Darbietungen erfreuen werden. Nach der Einweihungsfeier können die Neubauten besichtigt werden. Weitere Gelegenheit zur Besichtigung besteht am 10. und 11. Juli, nachmittags zwischen 2 und 5 Uhr.

Veranstaltungen

Zürcher Frauenzentrale: Sommer-Mitglieder- und Delegiertenversammlung Mittwoch, 7. Juli, 14.15 Uhr, im Hotel Raben, Herrliberg. Freundschaftliches Treffen mit den Frauenvereinen aus dem Bezirk Mellen, Stadt und Land. Die Frauenvereine des Bezirkes Mellen berichten von Erstreben und Erreichten in ihren Gemeinden. Kurzer Bericht aus der Arbeit der Zürcher Frauenzentrale. Abfahrt: 13.25 Uhr ab Bahnhof Zürich-Stadelhofen. Jede Teilnehmerin löst ihr Billett selber. — Falls Innen eine so frühe Abfahrt nicht möglich sein sollte, erwarten wir Sie gerne mit dem nächsten Zug; Abfahrt ab Stadelhofen 14.27 Uhr, in Herrliberg an 14.46 Uhr. Zvieri: Fr. 2.20 mit Bedienung. Im Hotel Raben bitte direkt an das Servierpersonal zahlen. Rückfahrt: nach eigenem Belieben mit Zug oder Schiff. Anmeldung: bis spätestens Dienstagmorgen, 6. Juli, an unser Sekretariat.

Fernseh-Sendungen

für die Woche vom 4. bis 7. Juli 1954

Jeden Tag Tagesschau

Montag, 4. Juli, 16.50 bis 19.15 Uhr: Europäische Fernsehwochen/Schweiz: Fussballweltmeisterschaften, Final und Schlusszeremonie. — 20.30 bis ca. 21.45 Uhr: Besuch im Zürcher Zoo mit Prof. Dr. Hediger — 45 Jahre Rheinschiffahrt. (III). Kommentar: Dr. E. Tilgenkamp — Film-Wunschkonzert.

Radio-sendungen

vom 4. bis 10. Juli 1954

sr. Montag, 5. Juli, 14.15 Uhr: Notiers und probiers. Kräutertee — Eine Bastelarbeit — Kleines Küchenlexikon — Das Rezept — Was möchten Sie wissen? Mittwoch, 7. Juli, 14.15 Uhr: Die halbe Stunde der berufstätigen Frau. 1. Sollen Mütter berufstätig sein? (Dr. Maria Egg). 2. Die indische Frau (Prof Tarachand Roy). Freitag, 9. Juli, 14.15 Uhr: Die halbe Stunde der Frau. Kinderspielfläche.

Redaktion:

Freu Betty Wehrli-Knobel, Rotwandstrasse 42, Zürich
Telephon (051) 23 43 65
El. Studer abwesend

Henzel reinigt Erbt und bügelt
Zürich 3
Birmensdorfstr. 420
Chemische Reinigungsanstalt und Färberei
Moderne Teppich- und Steppdecken-Reinigung
Telephonieren Sie 33 20 55
Unsere Autos holen und bringen alles

Fillialen:
Rosengasse 7 Tel. 32 41 48
Stauffacherstrasse 28 Tel. 23 35 61
Kreuzplatz 5 a Tel. 24 78 32
Gotthardstrasse 67 Tel. 25 75 74
Birmensdorfstrasse 159 Tel. 35 20 82
Albisstrasse 71 Tel. 45 01 50
Oerlikonerstrasse 1 Tel. 24 62 70
Wettingen, Bahnhofstrasse 56 Tel. 4 60 08

Biere Mittel
seit 1925 in Rheinfelden
Fabrik in RUBIGEN %Bem
Filliale: Interlaken Jungfraustr. 38

Reinleiniene Bettwäsche
ist im Sommer besonders angenehm und nun wieder gar nicht mehr teuer. Wir können auch gut Muster senden.

Pfleiffer & Cie.
Wäschefabrikation, Mollis
Zürich, Pelikanstr. 36, Tel. 25 00 93

Lassen auch Sie aus Ihren alten Kleidern!

Beste Ausführung, niedrige Preise.

Teppiche und Läufer weben

schöne solide
Verlangen Sie Prospekte bei
E. Stückli-Siffert, Handweberei
Papiermühle bei Bern
Tel. (031) 65 84 16

Unsere Frauen

trinken ihren Kaffee bei Hiltl im Vegetarischen Restaurant
Zürich 1
Sihlstrasse 26/28

Ausgesuchte Menus nach Dr. Bircher-Benner. Diät- und Rohkostspeisen sorgfältig zubereitet. Eig. Konditorei. Behagliche Räume im Parterre und 1. Stock.

Schwellbrunn Kur- und Halibad

Alle med. und Krüblerbäder, Messagen, Halmeilige Zimmer mit Fluss, Kalt- und Warmwasser, Neuartige Küche, Diät, Einzel-Service. Pensionspreis Fr. 12.50-13.50. Entlohnung nach Dr. V. K. Lindler.
Mit hötlicher Empfehlung:
Die Besteller: M. und L. Schock-Köppel
Tel. (071) 5 23 55

Zweifel Süssmost naturtrüb

wie frisch ab Presse

Moserei Zweifel & Co. Zürich-Höngg
Telephon-Nummer: 56 77 70

SCHULE FÜR SOZIALE ARBEIT ZÜRICH

bildet Frauen und Männer aus für Fürsorgestellen und Sozialsekretariate Heimerziehung und Heimleitung

Zweijährige Kurse, Beginn Frühling und Herbst
Auskunft und Prospekt durch die Schule für Soziale Arbeit, Zürich 2, Am Schanzengraben 29
Telephon 23 84 30/23 84 31

Hotzli die beliebten Spezial-Eierteigwaren

PAUL HOTZ TEIGWARENFABRIK A. G. WILA

Wappenscheiben

sind Geschenke für jeden Anlass
ihre Anfertigung übernimmt
Hans Schläfli Glasmaler und Heraldiker
Basel, Güterstrasse 204, Ateller: Frobenstrasse 62
Tel. 34 53 61 Tel. 34 49 68

Metzgerei Charcuterie
Zürich 1
Schützenzasse 7
Telephon 23 47 70

Telephon 27 48 88
Filliale Bahnhofplatz 7

Ambrosia

seit vierzig Jahren bewährt und begehrt

Maruba Schaumbäder

Benützen Sie den aktiven
MARUBA-SCHÖNHITSSCHAUM
regelmässig
für Ihre Körper- und Schönheitspflege
ER WIRKT WUNDER!

MARUBA IST BESSER, weil hergestellt auf Basis edler pflanzlicher Öle und Fette. Da frei von Petrolderivaten zerstört es den Säuremantel der Haut nicht, deshalb auch empfehlenswert für Kinder.

MARUBA NEUTRALISIERT den hautschädlichen Kalk des Wassers. Feinste ätherische Öle stärken und regen die Hautatmung an.

MARUBA-FICHTEN mit Spezialkette enthält wasserlösliches, 100% aktives Chlorophyll, berührt wegen seiner geruchverfüllenden, reinigenden und heilenden Wirkung.

MARUBA IST VORTEILHAFT: 30 bis 40 Rp. für 1 Vollbad, beim Kauf einer Vorratsflasche.
Parfums: Fichten (mit oder ohne Chlorophyll), Rose, Lavande, Eau de Cologne.
Flacons zu Fr. — 70, 3.45, 6.30, 14.40, 24.75.

Das Schaum- und Schönheitsbad für höchste Ansprüche:
MARUBA DE LUXE SUMMERRAIN FR. 18.85
In allen Apotheken, Drogerien, Parfümerien und beim guten Coiffeur

J. Leuter

Spezialitäten in Fleisch- und Wurstwaren

„Zü-Ra-Ver“

Für Handarbeiten und Wolle erhalten Sie neben tauchunfähiger Bedienung jetzt auch noch die beliebtesten „Zü-Ra-Ver“-Marken noch die beliebtesten Zü-Ra-Ver-Marken noch die beliebtesten Zü-Ra-Ver-Marken noch die beliebtesten Zü-Ra-Ver-Marken

F. Glasstetter

HANDBARBEITEN WOLLE
Renneweg 5

25 Jahre Gipfelstube

Und immer wieder der feine Kaffee-Spezial mit dem Spez. Gipfel in der
Gipfelstube - Markt-gasse 18 - Zürich

SCHAFFHAUSER WOLLE