

**Zeitschrift:** Schweizer Frauenblatt : Organ für Fraueninteressen und Frauenkultur  
**Herausgeber:** Bund Schweizerischer Frauenvereine  
**Band:** 37 (1955)  
**Heft:** 28

**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>**









## Säureausgleich im Organismus

Die Tatsache, dass der Traubensaft im Körper «entschlacken» wirkt und überschüssige Säuren abbaut, ist seit jeher bekannt.

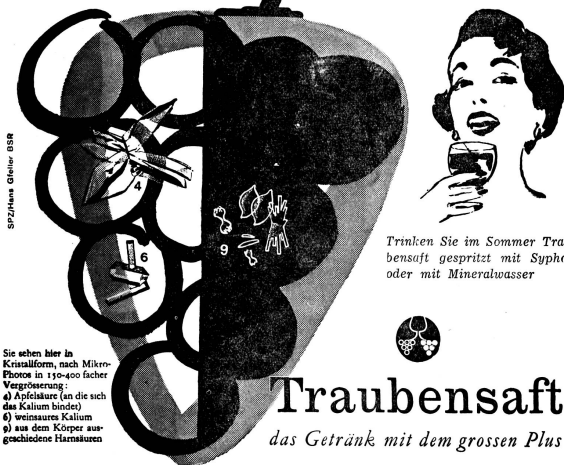
Die moderne, wissenschaftliche Erklärung dieses Vorganges ist besonders interessant und wird vor allem dem Kalium zugeschrieben, das im Traubensaft in gebundener Form, als weinsaures Kalium und apfelsaures Kalium, ausserordentlich reich enthalten ist.

Wenn im Körper die beiden Säuren «verbrannt» werden, so verbindet sich das dadurch freierwerdende Kalium sofort wieder mit andern, überschüssigen Säuren (vor allem der Harnsäure!), wodurch diese löslich und aus

dem Körper ausgeschieden werden. Auch das an Säuren gebundene Wasser wird durch diese Kalium-Reaktion frei und ausgeschieden.

Damit wird verständlich, warum der Traubensaft gerade durch seinen hohen Gehalt an organischen Säuren im Organismus entsäuernd, also basisch wirkt.

Ausser dem Kalium gibt es im Traubensaft noch andere, ebenso wertvolle Mineralstoffe, wie Phosphor, Magnesium, Eisen usw., ferner die sehr wichtigen Enzyme und Fruchtsäuren, und den Traubenzucker als idealen Energiegebender. Traubensaft ist deshalb besonders zu empfehlen als ausgleichende Ergänzung zur üblichen Ernährung.



Trinken Sie im Sommer Traubensaft gespritzt mit Syphon oder mit Mineralwasser

### Traubensaft

das Getränk mit dem grossen Plus

Sie sehen hier in Kreisform, nach Mikrophoto in 150-400 facher Vergrösserung:  
a) Hohlkugel (an die sich das Kalium bindet)  
b) weinsaures Kalium  
c) aus dem Körper ausgeschleuderte Harnsäuren

SPZ/Haus Gülller BSR

### Ein ideales Einmach- und Konfitürenglas



### Bülach-Universal

mit 8 cm  
weiter  
Öffnung

#### 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 «Bülach» mit 6 cm Öffnung, 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 kleine Broschüre «Einmachen leicht gemacht». Neueste Auflage. Preis 50 Rp. Auch direkt von uns gegen Briefmarken.

Glashütte Bülach



Ein Traubensaft von besonderer Klasse

OBSTVERWERTUNGSGENOSSENSCHAFT  
BISCHOFZELL

### Beachten Sie das Urtrüeb - Aroma



«Urtrüeb» hat auch nach Monaten noch unverändert den reinen, fruchtigen und so wunderbar anregenden Geschmack des frisch von der Presse fließenden süßen Obstsaftes. «Urtrüeb» ist nicht nur einzigartig als Genuss, sondern auch für sehr empfindliche Personen bekömmlich. Urtrüeb ist so herrlich und so begehrt wie jet

## Urtrüeb

der naturreine, naturröbe Süssmost wie frisch ab Presse,

ein **ova** -Produkt

Jetzt wieder:  
als Erfrischung



in neuer Abfüllung die rässigen Su-sy Fruchtsaftgetränke (aus einheimischen und südlichen Früchten) die spritzigen, genussreichen Durstlöcher.

**Su-sy**

Fruchtsaftgetränke

Grapefruit, Orange, Citron

Himbeer, Ananas

Die Su-sy Getränke enthalten keinen Fabrikzucker, sondern nur den gesundheitlich wertvollen Fruchtzucker und die natürlichen Fruchtsäuren.



mit Juwo-Reisepunkten

mit vollem Aroma,  
reich an Fruchtzucker und  
feiner, prickelnder Kohlensäure –  
durch Kälte konserviert

STEINHÖLZLI AG. BERN  
LUZERNER BRAUEREI ZUM EICHHOF  
BRAUEREI HÜRLIMANN ZÜRICH

# Süessmoscht hell oder naturtrüeb



löscht den Durst auf natürliche Weise.  
Sein Gehalt an Fruchtsäuren, Fruchtzucker  
und Mineralsalzen macht ihn zum idealen,  
erfrischenden Getränk.

## Nur Qualitäts-Obstsäfte

Obstverwertungs-Genossenschaft HORN TG	Obstverwertungs-Genossenschaft MÄRWIL TG	Fremo Freiämter Mosterei MURI TG
Mosterei-Genossenschaft KIESEN BE «Buchser» VLG HERZOGENBUCHSEE	VLGZ-Getränke SURSEE LU	Obst- und Weinbau-Genossenschaft WÄDENSWIL ZH





Grosses Interesse zeigte die Berliner Richter für die in allen Teilen der Welt so brennende Frage der Jugendkriminalität. In den USA sind es vor allem auch die Privatleute, die durch Spenden für die Errichtung von Heimen zur Steuerung dieses Uebels Wesentliches beigetragen haben. Diese Heime ersetzen den Kindern das ihnen von den Eltern verwehrt Elternhaus, und zwar in einer Weise, die alle Voraussetzungen für die Entwicklung von brauchbaren, zufriedenen und glücklichen Mitgliedern der menschlichen Gemeinschaft schafft. Frau Gwosdz wollte nach einem Besuch des Obersten Bundesgerichtshofes in Washington am 12. November nach Berlin zurückkehren. «Dies wird mir unendlich leicht tun», so beschloss sie ihr Interview «dem Amerika ist nicht nur ein wunderbares und freundliches Land, es ist auch ein sehr junges Land. Ich selbst fühle mich hier zehn Jahre jünger.»

Aus: Amerika Dienst «Für die Frau», Nov. 1954.

### Einige Vinkle für die Hausfrau für die Aprikosenverwertung

Die Aprikosenernte ist auch dieses Jahr wieder sehr gross. Darum sollte jede Hausfrau für ihre Lieben etwas von diesen herrlichen Früchten einmachen.

Ich verwende dafür mit Vorliebe Bülacherflaschen und jetzt auch die neuen Bülacher Universal-Glä-

ser, die speziell zum Heisseinfüllen geschaffen sind.

Die Gläser müssen gut vorgewärmt werden und während dem Füllen im heissen Wasser stehen bleiben.

Ich mache einen Zuckersirup (Aprikosen benötigen sehr viel Zucker). Wenn dieser kocht, gebe ich soviel gewaschene und entsteinte Früchte in die Pfanne, dass nicht zu viele aufeinander liegen. Sobald diese zu kochen beginnen, fülle ich die Früchte mit dem praktischen Bülacher Lochlöffel ohne Saft bis ca. 1 cm unter den Flaschenrand in die vorgewärmten Flaschen ein, fülle mit kochendem Saft randvoll und verschliese sofort. Um das Zerfallen der Früchte zu verhüten, fülle ich die grossen Gläser in zwei Malen ein und zwar gebe ich zuerst nur die Hälfte der für ein Glas nötigen Früchte in die Pfanne, erhitze und fülle ein wie oben angegeben. Hernach lege ich die andere Hälfte der Früchte in den kochenden Sirup und beendige das Einfüllen wie gewohnt. Bei diesem Einfüllen in zwei Malen muss die Flasche im heissen Wasser stehen bleiben, und nach dem ersten Einfüllen sofort mit dem Glasdeckel zugedeckt werden. Auf diese Art und Weise bleiben mir die Früchte immer schön und ich kann sie auch im Winter noch sehr gut für Kuchen brauchen.

Für das Heisseinfüllen verwende ich nur schöne Früchte. Aus den weniger schönen mache ich Kon-

fitüre und zwar fülle ich auch diese kochend in die Bülacherflaschen mit Glasdeckelverschluss ein. Die Konfitüre trocknet nie mehr ein, sie bleibt frisch und behält ihr Aroma ausgezeichnet. Ich zerleinere die Aprikosen, koche sie mit 700 bis 1000 Gramm Zucker pro kg auf starkem Feuer, unter ständigem Umrühren, und fülle sie dann kochend in die gut vorgewärmten Flaschen bis auf 1 cm vom Rand ein. Den kleinen Leerraum fülle ich noch mit kochendem Wasser auf und verschliese sofort.

Die Anschaffung von Bülacherflaschen für Konfitüre scheint wohl im Moment etwas teuer. Sie macht sich jedoch bezahlt dadurch, dass nicht alljährlich Paraffin, Celophanpapier, Gummiringli etc.

angeschafft werden müssen. Die Gummiringe der Einmachflaschen und Gläser kann ich hingegen einige Jahre verwenden.

Wer einmal Konfitüre heiss eingefüllt hat, der bleibt bei dieser vorteilhaften Einmachart.

### Radiosendungen

vom 17. Juli bis 23. Juli 1955

sr. Mittwoch, 20. Juli, 14 Uhr: Frauenstunde: Wie sie leben. 10. Eine Hoteliersfamilie in der Hochsaison. — Donnerstag, 21. Juli, 14 Uhr: Für die Frauen: Ein Tag in der Erziehungsanstalt Kasteln (Aargau).



Filiale: Interlaken Jungfraustr. 38

## Man trinkt RIMUSS jetzt

auch im guten Restaurant. Dank dem

### Preisabschlag

kostet zum Beispiel die 1/2 Fl. (1—2 Pers.) nicht mehr als 2 Römer Traubensaft.

Machen auch Sie einen Versuch mit dieser Spezialität aus der Kellerei für

**RAHM** Traubensaft Hallau / Klettgau



Sie steigern Ihr Wohlbefinden bei regelmässigem Genuss von

## RAMSEIER

Süssmost, hell oder naturtrüb, Himbeer, Grapefruit, Orange Citro

**MOSTEREI RAMSEI (Emmental)**

### J. Leutert Zürich 1

Spezialitäten in Fleisch- und Wurstwaren

Metzgerei Charcuterie

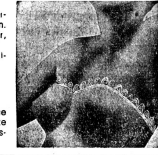
Schützenstrasse 7

Telephon 27 48 88

Filiale Bahnhofplatz 7

### Ihre Büste kann sich sehen lassen!

Wenn Sie die neue Büsserliche, syngische Behandlung PHYDROMA anwenden. Entfaltet, strafft oder reduziert. Stärker, schneller und halbarer Effekt garantiert. Überzeugen Sie sich selbst und schreiben Sie heute noch an:



**PHYDROMA, Abt. 8 Postfach 8, Genf 18**

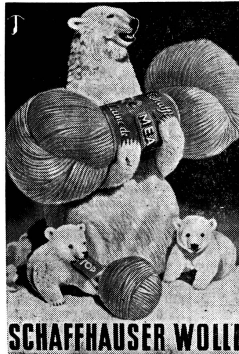
Sie werden postwendend unsere neue Broschüre «Wie gebe ich meiner Büste die ideale Form» kostenlos und sehr diskret erhalten.

# Ernst

Guets Brot Feini Guetzli Zürich

Hauptgeschäft Seefeldstrasse 119, Telefon 24 77 61  
Tea Room Suvretta, Bahnhofstrasse 61, Telefon 25 54 31  
Tea Room, Bahnhofplatz 1, Telefon 27 12 05

Berücksichtigt die Inserenten des Frauenblattes

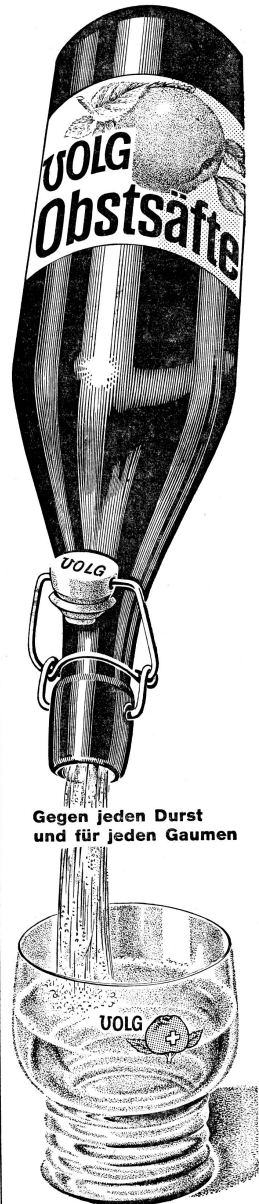


SCHAFFHAUSER WOLLE

**25 Jahre Gipfelstube**

Und immer wieder der feine Kaffee-Spezial mit dem Spez. Gipfel in der

Gipfelstube - Marktgasse 18 - Zürich



Gegen jeden Durst und für jeden Gaumen

Erhältlich in guten Lebensmitteläden oder durch

V. O. L. G. Winterthur. Tel. 052/8 22 11



ZÜRICH, Fraumünsterstr. 8, Tel. 25 37 30

In der Webstube Büh-Nesslau ist Gelegenheit geboten

### Ferien mit Handweben

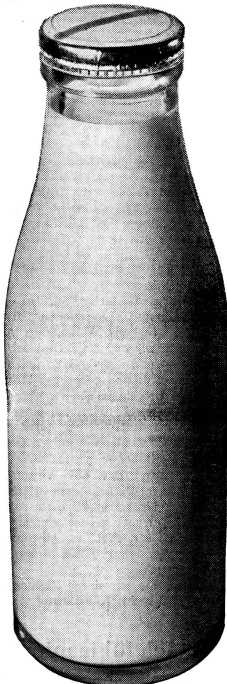
zu verbinden. Wir sind weitgehend für individuelle Wünsche eingerichtet. Man ist nicht an ein Kursprogramm gebunden.

Familie Reber, Büh-Nesslau, Telefon (074) 7 30 62

## DURST! — was trinken?

Kühle Milch! — pasteurisierte Milch.\* Je durstiger, desto erquickender ist sie. Durstlöschen heisst nicht, den Körper ausschwemmen, sondern ihn nebst dem notwendigen Wasserbedarf auch mit geeigneten Nähr- und Mineralstoffen wie mit belebenden Vitaminen zu versorgen. Milch tut dies in hervorragender Weise! Deshalb, wenn Sie durstet: «Ein kühler Milchtrunk für Ihr Wohlbeghen!»

PZM



# PASTEURISIERTE MILCH

## EMMENTHALER HANDWEBEREI ZÄZIWIL

Ausstellung im Gasthof «Zum weissen Rössli» Zäziwil vom 1. Mai bis Ende September

Zweifel Naturtrüb Süssmost wie frisch ab Presse

Mosterei Zweifel & Co. Zürich-Höngg

Tel. (051) 56 77 70

HANDWEBEREI MARGRIT RÖSLI, SWB. WARTENSEE, SEMPACH-STATION



Tel. 78 14 68 Postfach VII 650

Für Sommerkleider handgewobene Stoffe aus Echter Seide Gutem Halblein Weicher Wolle

### Handweb-Teppiche

die wirklich freuen

webe ich Ihnen, sei es ein prachtvolles Milieu oder eine schöne, mollige Bettumrandung von bester Teppichwolle, immer erhalten Sie von mir einen Qualitäts-Handwebteppich. Bitte verlangen Sie Offerte und Muster zur Ansicht von

G. Schildknecht, Weinfelden TG  
Teppich-Handweberei  
Telephon (072) 5 15 29