

Zeitschrift: Schweizer Frauenblatt : Organ für Fraueninteressen und Frauenkultur
Herausgeber: Bund Schweizerischer Frauenvereine
Band: 37 (1955)
Heft: 42

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: 14.03.2025

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

Schweizer Frauenblatt

Die Klobe-der-Baupflicht
der-Baufrau

Publikationsorgan des Bundes Schweizerischer Frauenvereine

Verlag: Genossenschaft 'Schweizer Frauenblatt', Zürich
Redaktion: Frau El. Studer-v. Goumoens, St. Georgenstrasse 68, Winterthur, Tel. (052) 2 68 69
Inserten-Annahme: Rückstuhl-Annoncen, Buchstrasse 99, Zürich 92, Tel. (051) 32 76 98, Postcheck-Konto VIII 16327
Administration, Druck und Expedition: Buchdruckerei Winterthur AG., Tel. (052) 2 22 55, Postcheck-Konto VIII b 58

Insertionspreis: Die einspaltige Millimeterzeile oder auch deren Raum 15 Rp. für die Schweiz, 30 Rp. für das Ausland. Reklamen: Schweiz 45 Rp., Ausland 75 Rp. Chiffregebühr 50 Rp. Keine Verbindlichkeit für Placierungsvorschläge der Inserate. Inseratenschluss Montagabend

Abonnementspreis: Für die Schweiz per Post jährlich Fr. 13.50, halbjährlich Fr. 7.50. Auslands-Abonnement pro Jahr Fr. 16.-. Einzel-Nummern kostenlos. Erhältlich auch in sämtlichen Pöblich-Kiosken. Abonnements-Einzahlungen auf Postcheck-Konto VIII b 58 Winterthur

Organ für Fraueninteressen und Frauenaufgaben

Am 22. Oktober Frauenstimmrechtstag

El. St. Fast alle Bewegungen, mögen sie sozialer, politischer oder kultureller Art sein, haben heute ihren Tag; eine Erscheinung der Neuzeit, weil wir offenbar an gewöhnlichen Tagen einfach keine Zeit mehr zum Denken haben, und deshalb dann an einem besonders dafür eingesetzten und mit der nötigen öffentlichen Reklame umgebenen Tag wieder einmal deutlich auf ein bestimmtes Problem hingewiesen werden müssen.

scheinen will, fast primitiven Kampfe stehen, so darf man doch sagen *Vidée marche*. Und sie würde noch viel besser marschieren, wenn eine Mehrzahl der Frauen es besser verstehen würde, ihrem und überhaupt dem Manne gegenüber eine etwas selbständigere, würdigere seelische Haltung einzunehmen. Auch bei ihren Buben muss die Schweizer Frau weitherum von klein auf jene Achtung und jene Ritterlichkeit verlangen lernen, den zu verlangen jede Mutter, jede Frau nicht nur das Recht, sondern die Pflicht hat, in welchen sozialen Lebenskreis das Schicksal sie auch hineingestellt haben mag; denn überall sind wir Frauen die Mütter der Nation.

Dass ausgerechnet die Schweizer Frauen in ihrer politischen Rechtslosigkeit, wenn sie diese einmal zu überwinden hoffen, ihren Kampf natürlich nicht nur von der Sofaecke aus führen können, ist klar — wenn ja auch von derselben aus in vertrautem Gespräch sicher auch manch wirksamer diesbezüglicher Bazill eingespritzt werden kann!

Es wird einem nicht leicht, solches sagen zu müssen. Aber als eine der ältesten noch im Kampfe stehenden, und demnächst von diesem Forum der freien Diskussion abtretenden Stimmrechtlerinnen möchte ich an diesem Stimmrechtstag unseren Frauen im ganzen Land noch einmal eindringlich zuzufügen:

Mehr Einsicht in die heutigen Notwendigkeiten für das Leben der Frau und der Familie, mehr Solidarität und Loyalität untereinander, mehr Selbstvertrauen und vor allem mehr Humor. Im Kampf nach aussen, der männlichen Welt gegenüber, mehr Zivilcourage, mehr weibliches Selbstbewusstsein und mehr Würde, ebenfalls gewürzt mit Humor, denn die Männer haben im allgemeinen wenig Freude an Iphigenien und Kassandren.

Unter solcher Flagge segeln wir nun energiegeladener und frohmotig in ein neues Kampffahr und vergessen dabei nie das tapferere Wort des alten Galilei: «Eppursi muove»

Rund um den Apfel

El. St. So heisst der Titel einer sehr reizenden schweizerischen Obstfibel, die im Oktober 1952 im Auftrag der Eidgenössischen Alkoholverwaltung durch die Propagandazentrale für Erzeugnisse der Schweizerischen Landwirtschaft in Zürich herausgegeben worden ist.

führt werden, wobei nur Ueberschüsse zu Branntwein gemacht werden sollten, was jetzt noch zu Kampflagen führt, da heute noch von den vor 15 Jahren im Betriebe stehenden 40 000 Brennapparaten 25 000 wirksam sind. Dazu lassen über 150 000 sogenannte Obstproduzenten ihre Produktion als «Auftraggeber» zu Branntwein brennen. Schwie- rige Probleme für ein eidgenössisches Amt!

Aepfeln und Birnen auch in Hotels, Spitätern, Sanatorien, und vor allem beim Pflegepersonal einsetzen. «Diese bekommen ja nie frisches Obst.» Ausgezeichnet orientierte Herr Wunderli vom Strickhof Zürich über Sorten, Sortierung, Qualität des Tafelobstes an Hand eines farbenprächtigen Films. Da wurden gesunde, kranke, — schöne, schlechte Früchte, richtige und falsche Konservierungs-Verpackungsmethoden gezeigt — kurzum, wenn dieses Jahr und in alle Zukunft in der Obstbehandlung durch uns Frauen etwas nicht stimmt, so sind die Referenten dieser Obstatung daran so wenig schuld als Pestalozzi an all den schlechterzogenen Kindern unserer Zeit.

bewegte sich in einer ganzen Reihe interessanter Vorträge eine Obstatung, die vom Bund Schweizerischer Frauenvereine nach Winterthur einberufen und von seiner Vizepräsidentin, Fräulein Dr. Nägeli, geleitet wurde. Um es vorweg zu nehmen, an die Aufnahmefähigkeit der zirka 200 erschienenen Frauen von Stadt und Land wurden grosse Ansprüche gestellt — nicht nur mit dem 1/2-meterlangen, ausgezeichneten St. Galler Schilbung zum Mittagssnack, sondern auch durch die Zahl der Vorträge, die durch interessanten Stoff reich befrachtet die Zuhörerinnen tüchtig einspannten.

Die wirtschafts- und finanzpolitischen Probleme werden auf der politischen Ebene ausgekerndelt; über das häufige Wie — gibt die Bitte des Referenten eine Ahnung, da er die Frauen trotz ihrer beschränkten politischen Rechte um ihr Interesse an diesen Fragen ersucht!

Wäre das Frauenblatt neben anderen Armutserscheinungen nicht stets auch so arm an nötigem Raum für alles, was es an Nützlichem und Schö- nem zu vermitteln gäbe, so würde es gerne noch näher auf die aufschlussreichen Referate der Herren Huber und Spühler eingehen, welche über Verkauf, Inlandmarkt, Exportprobleme und neuzeitliche technische Obsterzeugung Interessantes berichteten. So beschränken wir uns auf dasjenige von Frau Dr. med. Bachofner-Alièsch über den «Gesundheitlichen Wert von Obst und Obstprodukten». Sie führte aus, wie heute, nach einer Epoche der Eiweiss-Überwertung die grosse Bedeutung der Vitamine, der Mineralstoffe, Spurenelemente erkannt wurde, und die Erkenntnisse eines Bircher-Benners weiten Kreisen zum Segen in die Ernährungspraxis eingeführt worden sind. Obst, Obstsaft, es sind in frühestem Alter den Kindern gegeben, begleiten uns wohltätig bis ins hohe Alter. Gelegentliche Obstatung, unter ärztlicher Aufsicht, auch Obst- und Traubenkernen fördern den Stoffwechsel und bringen überflüssige Fettvorräte zum Verschwinden.

Die Tagung, welche einige Tage zuvor in Lausanne «auf Welsch» durchgeführt worden war, stand unter dem Protektorat der Eidgenössischen Alkoholverwaltung, deren Direktor, Herr O. Kellerhals, über «Obstbau und Obsterzeugung im Sinne des Alkoholvergesetzes» die Zuhörerinnen knapp und klar über die Aufgaben seines Amtes, die nötigen Massnahmen und die bereits erzielten Resultate informierte. Er betonte die Notwendigkeit des Verständnisses, der Unterstützung und des «Good will» breiterer Volkskreise, da die Probleme rund um den Apfel, das heisst des Obstbaues und der Obsterzeugung eng mit der Alkoholordnung verbunden und eine wichtige Frage für die Allgemeinheit sind, da sie weitgehend Volksundheit und Volksernährung betreffen.

Die wirtschafts- und finanzpolitischen Probleme werden auf der politischen Ebene ausgekerndelt; über das häufige Wie — gibt die Bitte des Referenten eine Ahnung, da er die Frauen trotz ihrer beschränkten politischen Rechte um ihr Interesse an diesen Fragen ersucht!

Noch beim Nachdenken über etwaige nützliche speckfeindliche Obstatung, legte uns das Casino die längsten Schüblinge der Eidgenossenschaft mit Kartoffelsalat auf die Teller und Herr Brenn- eisen, Küchenchef am Frauenspital Zürich, demonstrierte Süsseisen aus Aepfeln, mit geschwun- enen Nidel «dran, drunter und drinnen», dass trotz der Apfel-Basis all der Herrlichkeiten, die vorangegangenen hygienischen Ratschläge der Ärztin einen wirklich sehr zeitgemäss anmuten: Zwei Obst- tage pro Woche!

Dieses Jahr begehen die Suffragetten der Schweiz nun, zu Ehren des zehnjährigen Geburts- tages der «Vereinten Nationen», früher als andere Jahre, am 22. Oktober ihren Tag, da ja die poli- tische Gleichberechtigung der Geschlechter zu den Grundsätzen der NATO gehört. Ein Grundsatz, dessen Erfüllung Helvetien durch seine neutralitäts- bedingten Nichtertritt zur NATO elegant ent- gehen konnte.

Die Verbindung der Kartoffeln und «des Obstes mit der Alkoholverwaltung, kommt daher, dass aus beiden Schnaps gemacht werden kann; und der ungeheure Missbrauch, der in früheren Zeiten mit diesen zwei wertvollen Nahrungsmitteln getrieben wurde, rief dringend gesetzlicher Regelung, welche das Volk denn auch 1932, und erweitert 1949, ge- nehmigte. Auf dieser Grundlage kann nun der Grossteil der Obstproduktion der Ernährung zuge-

der, und seit Sagina hab' ich kein' Weib gehabt, glaubt mir's! «Haben wir anderen vielleicht eines gehabt?» hielt ihm ein von grinsenden jungen Burschen umringter Korporal entgegen. «Du kommst nicht...» Plötzlich brach er ab. Die Zecher erstarrten. Draussen auf der Strasse dröhnten Marschritte. Die Tür flog auf. Ein rotgesichtiger Sergeant steckte den Kopf herein. «Herrieh! rief der Bramarbas, «jetzt holen sie uns!» Die anderen schwiegen. «Raus mit euch allen!» schrie der Sergeant. Seine Augen blitzten aufgeregt. «Die Armee rückt vor, flussaufwärts! Es sieht aus Kämpfen! Schluss mit der verdammten Sauferei, ihr Klötze! Hebt euch!» Ein Hexensabbat brach an. Stühle wurden umgeworfen, Gläser hastig geleert. Bier lief über Uniformen und Tische auf den Boden. Alles stürzte hinaus. Nur der Lotse Scott blieb allein zurück. Sein Auge ruhte gleichgültig auf der Unordnung und den verstreuten Steinen seines Damespils. Dann hob er die Flasche an den Mund und leerte sie bedächtigt. Grogan, der Wirt, trat neugierig näher. «Was ist los, Charley? Gehst du nicht mit?» «Hab' Zeit genug, Tim», entgegnete Scott augenzwinkernd. Grogan merkte an der Ruhe des Lotsen, dass er Genaueres zu wissen schien. «Wohin geht's?» bohrte der Wirt. «Nach New Orleans?» Scott stand auf und wischte sich über die Lippen. «Nein», sagte er, «nach New Orleans bestimmt nicht, sondern den Tennessee hinauf. Durch den Staat Tennessee nach Osten, durch das Herz des Rebellengebietes bis dorthin, wo ein Mann in Blau nur die Hand auszustrecken braucht, um Jeff Davis bei der Gurgel zu packen.» Er sprach verblüffend selbstsicher.

Anna Carroll 22
Im Sturm zu Glück und Seg
Von Hollister Noble

Copyright by Amalthea-Verlag, Wien-Leipzig-Zürich

Achtzehntes Kapitel Der Angriff rollt

Am 20. Jänner 1862, einen Montag, vor acht Uhr früh, schritt der neuernannte amerikanische Kriegsminister Edwin McMasters Stanton mit finsterner Miene auf das zweieinhalb Stock hohe Gebäude zu, das seine offizielle Residenz werden sollte. Der breitschultrige, imposante Mann, der nichts so sehr hasste wie Unentschlossenheit und Unfähigkeit, betrat erhobenen Hauptes das Kriegsministerium. Bis zum Abend hatte er die Scheer seiner ver- schüchterten Untergebenen wie einen Berg alter Kleider sortiert. Es gab Beförderungen, Versetzungen, Verhaftungen und Entlassungen in Mengen. Ein Schwarm von Zimmerleuten wurde auf das Haus losgelassen. Man zerrte Schreibtische und sonstiges Mobiliar aus den Zimmern, trug sie anderswohin oder warf sie in den Hof. Am Ende des Tages glied das Kriegsministerium einem Sommerhaus auf den Hängen des Vesuvus, das von einem Lavastrom un- barmherzig zu Tale getragen wird. Schon am ersten Tag gab der neue Kriegsminister einen Befehl heraus, wach von Dienstag bis Freitag nur Vorsprechen zugelassen waren, die in un- mittelbarem Zusammenhang mit den militärischen Operationen an der Front standen, während der Samstag für Besuche von Senatoren und Abgeord-

neten, der Montag für Vorsprechen der Allgemein- heit vorbehalten blieben. «In seiner Wohnung», hiess es weiter, «wird der Kriegsminister weder Dienstgeschäfte erledigen noch Besuche empfan- gen.» Als die letzten Jännertage heranrückten, wurden auch die wenigen Sprechstunden gestrichen. Das Kriegsministerium war wie versiegelt und hüllte sich sowohl der Öffentlichkeit wie den anderen Behörden gegenüber in tiefstes Schweigen. Mit einem Male wurde die Stille schlagartig ge- brochen. Fast eine Woche lang ergoss sich ein Strom beispiellos präziser Anordnungen aus Stanton's Büro. Selbst im letzten Winkel des Nordens der Vereinig- ten Staaten merkte man, dass endlich der Befehl zur Tat ergangen war und unwiderrliche Ereignisse bevorstanden. Zum erstenmal seit Kriegsbeginn bekannte sich der Präsident kühn als Oberster Befehlshaber aller amerikanischen Streitkräfte. Der müssige Heerwurf der Unionstreitkräfte, dessen zusammenhanglose Segmente Hunderte von rauchenden Zeltlagern da und dort — weit aus- einandergezogen zwischen Pittsburgh und Cincin- nati lagen und sich über die kalten Hügel, Brand- nen Felder und verschlammten Strassen der Rand- staaten nach Westen bis an die Zitadelle von St. Louis erstreckten, wurde plötzlich lebendig und be- gann sich unter den Nadelstichen der Befehle, die Stanton auf überlasteten Kabeln aus dem Kriegs- ministerium jagte, zu regen und zu krümmen. Die Segmente rückten eng zusammen, wurden zu Windungen und schlossen sich an — festgeleg- ten Treffpunkten fast über Nacht zu einem doppelt geschwänzten einheitlichen Ungeheuer zusammen, mit dem Kopf in Cairo und den Schwanzenden in Cincinnati und St. Louis. Aus dem Heerwurf war

eine gefährliche Riesenschlange geworden, die, drohend gestrafft, nun endlich bereit war, den Befehl- den der verdutzten Kommandeure gehorchend, zu- zustossen und den ersten wohlvorbereiteten Gross- angriff des Krieges zu führen. Aus den nächtlichen Fackeln der hohen Schorn- steine unzähliger Transporter, Schlepper, Kanonen- boote, Versorgungsschiffe und schneller Depeschen- boote, die mit Voldampf die Flüsse im Westen stromaufwärts keuchten, namentlich von Cairo nach Paducah, stiegen Rauchwolken empor, und Funken regneten auf das Wasser. In fünf grossen Unions- staaten wirbelte der winterliche Wind den Staub endloser Nachschubkolonnen von den verstopften Landstrassen hoch. Scharen aufgeregter Muskettiere brachen verwundet ihre Zelte ab. Geschlossene Gruppen wälzten sich durch nackte Wälder, über Strassen und Stoppelfelder auf die Flussorte zu und überschwemmten als lärmende Flut die Häfen. In der schönen Flussstadt Paducah sass Kapitän Scott im Hinterzimmer von Grogans Kneipe mit einem zweiten Lotsen, einem weisshäutigen Patria- chen, beim Dinnerpfel. Die bauchige Flasche mit Kentuckywhisky auf dem Tisch wurde fleissig ge- hoben und mit beseligendem Glucksen an den Mund gehalten. Das Zimmer widerhalle von dem Geschrei feier- der Farmersgruppen im Blau der Unionstruppen. Sie gossen Bier, Maisbranntwein und ein halbes Dutz- zend verschiedener, bestenfalls eine Woche alter Whiskysorten in sich hinein. Breiter Kentuckydia- lekt mischte sich in die rauhere Sprache der Män- ner aus Minnesota, Michigan und Missouri. Ein strohblonder Muskettier beugte sich weit zurück, fuhr sich mit dem Handrücken über den Mund und klagte: «Hergott, drei Monate lang stolpere ich schon in diesem verdammten Kentuckydeck um-

Das Schwergewicht der Bekämpfung des Alko- holismus liegt bei den privaten Organisationen, und es ist sehr wichtig, dass die Frauen in diesem Kampfe in der vordersten Reihe stehen.

Dr. V. J. Steiger

Die Küche — der Hauptarbeitsplatz der Hausfrau

Ratschläge und Gutachten des Schweizerischen Institutes für Hauswirtschaft

Nach Berechnungen, die in Westdeutschland durchgeführt wurden, arbeitet die Frau im gleichen geographischen Bezirk im Monat durchschnittlich 1,1 Milliarden Stunden in der Küche gegenüber 0,83 Millionen Arbeitsstunden der Industriearbeiter an ihren Werkplätzen, wobei pro Frau 5 «Küchen-Stunden» angenommen wurden. Wenn man diese Zahlen vor sich sieht, wird einem bewusst, wie wichtig es ist — oder wäre! — dass die Küchen arbeitstechnisch richtig gestaltet werden. Welche Unsummen von Kraft, Zeit und Geld lassen sich hier entweder vergeuden oder gewinnen! Es handelt sich tatsächlich um ein volkswirtschaftliches Problem, das auch heute noch vielfach nicht die nötige Beachtung findet.

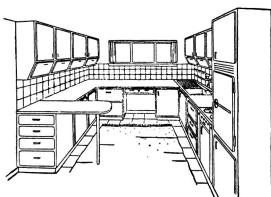
Eine einfache Siedlungsküche kann ebenso «gut» oder «schlecht» sein wie eine «Herrschaftsküche». Mit der Technisierung allein oder mit der luxuriösen Ausgestaltung schaffen wir noch keine gute Küche — glücklicherweise sind die Finanzen nicht ausschlaggebend. Wohl stellt uns die Industrie unschätzbare Hilfsmittel zur Verfügung; das Prädikat «gut» oder «schlecht» hängt indessen in erster Linie und grundlegend mit der Planung zusammen und dann wiederum mit der Zweckmässigkeit der einzelnen Einrichtungsgegenstände. Da die Küche das Arbeitszentrum ist, sollte dieser Sachlage auch bei der Festlegung der Situation im Grundriss Rechnung getragen werden. Eine direkte Verbindung zwischen Esszimmer und Küche scheint gegeben — theoretisch; praktisch ist das Tischdecken und Abräumen, das Anrichten und Servieren in Tausenden von Wohnungen einem täglich wiederkehrenden, komplizierten Ritual gleichzusetzen. Eine gute Verbindung zu Haustüre respektive Wohnungstüre, zu Garten-Essplatz und Wäschehangie wird ebenfalls erwünscht... Ein Kommentar erübrigt sich im Hinblick auf die Praxis!

Nicht nur in ihrer Beziehung zu den übrigen Räumen des Hauses wird die Planung der Küche oft vernachlässigt, sondern auch in der Festlegung des Arbeitsablaufes. Dieser wird grundsätzlich fixiert durch die Installation von Spültisch und Herd, die leider häufig aus rein installationstechnischen Überlegungen heraus vorgenommen wird. Ob die tägliche Arbeit damit erleichtert oder gehemmt wird, spielt keine Rolle. Eine zweckmässige Gestaltung des Arbeitsplatzes scheint nur in der Industrie einen Sinn zu haben; in allzu vielen für die Gestaltung von Küchen verantwortlichen Kreisen ist die Arbeitskraft der Frau immer noch «quantité négligeable».

Nicht nur ausländische hauswirtschaftliche Forschungsstellen, sondern auch die Schweiz — Usofas, Betriebswissenschaftliches Institut der ETH in Zusammenarbeit mit dem SIH und andere mehr — haben sich mit den Grundproblemen eingehend befasst. Sie lassen sich auf einen sehr einfachen Nen-

ner zurückführen: Die Wegdichte zwischen Arbeitsstelle und Herd einerseits, zwischen Herd und Spültisch andererseits ist logischerweise am grössten; diese drei Dinge müssen einander daher so zugeordnet sein, dass sie ein flüssiges Arbeiten ohne Behinderung, aber auch ohne überflüssige Wege gestatten. Am einfachsten wird die Arbeitsstelle zwischen Herd und Spültisch geschoben, die — um auf der einen Seite der Behinderung, auf der andern Seite der Platzverschwendung auszuweichen — je nach Grösse der Küche und des Haushaltes 80—120 Zentimeter lang sein sollte.

Ob dieses Grundfordernis in der Form einer einzelnen, sogenannten L-Küche, einer zweizeiligen, sogenannten U-Küche oder gar einer dreizeiligen, so-



U-Küche mit eingebautem Kühlschrank und Klapptisch

genannten U-Küche, zum Ausdruck kommt, ist nicht von Bedeutung. In jedem Falle jedoch ist es angenehm, wenn die Einheit Spültisch — Arbeitsstelle — Herd beidseitig nochmals mit einer Abstellfläche abgeschlossen werden kann. Werden Herd oder Spültisch in eine Ecke geschoben, sollte dies sogar Bedingung sein. Die nötige Bewegungsfreiheit ist sonst nicht gewährleistet, ganz abgesehen davon, dass die Wände rascher verschmutzen, wenn dieses Prinzip nicht berücksichtigt wird.

Die Arbeitsstelle sollte auch sitzend benutzt werden können. Da aber die Untersuchungen ergeben haben, dass der Spültisch auf 90 bis 93 Zentimeter Höhe installiert werden sollte, ist in Block-Küchen, die nur eine Höhe innehalten, die Arbeitsfläche zu hoch, so dass ein auf zirka 65 bis 68 Zentimeter Höhe angebrachtes Auszugbrett eine bequeme sitzende Arbeit ermöglichen soll. Die Arbeitsfläche sollte 60 Zentimeter tief sein. Auf diese Weise lassen sich auch noch 30 Zentimeter tiefe Oberschränke darüber befestigen, ohne dass sie bei der Arbeit hindern. Dies ist ein grosser Vorteil, da vom Arbeitsplatz aus die am meisten gebrauchten Utensilien leicht erreichbar sein sollten.

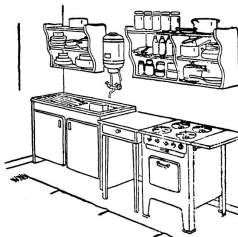
Zum richtigen Arbeitsablauf gehört es auch, dass das Abtropfbrett links vom Spültisch angebracht ist. Auch hier liegt eine noch längst nicht überall anerkannte Forderung...

Leider ist die skizzierte Aufeinanderfolge in der Praxis nur in verhältnismässig wenigen Küchen zu finden, so dass oft behelfsmässige Lösungen an ihre Stelle treten müssen. Wenn zum Beispiel der Herd in der einen, der Spültisch aber in der gegenüberliegenden Ecke einer Küche installiert ist, lässt sich mit einem Arbeitsbuss eine gewisse Erleichterung erzielen. Er muss allerdings leicht rollen und abwaschbare Tablette aufweisen, wie zum Beispiel der MEWA. In grossen Küchen kann eine zusätzliche Wasserleitung mit Zapfstelle

beim Herd ebenfalls die Situation korrigieren. Stehen Herd und Spültisch für sich mit einer Lücke dazwischen, lohnt es sich, ein wenn auch noch so schmales Schränklein in der Höhe des Herdes dazwischenzustellen, dessen Oberfläche als Abstell- und Arbeitsfläche benützt werden kann.

Auch den Aufbewahrungsmöglichkeiten gegenüber verhält sich mancher Architekt und mancher Schreiner sehr passiv. Kostensenkung scheint hier die Parole zu sein! Und nirgends ist sie unangebrachter! Denn ein flüssiges Arbeiten lässt sich nicht durchführen, wenn sich nicht auf einfache Weise Ordnung halten lässt. Jedes häufig gebrauchte Gerät sollte mit einem Griff leicht erreicht werden und sollte da aufbewahrt werden können, wo es wirklich gebraucht wird. «Mit einem Griff»: Das bedeutet, dass heute für die am meisten verwendeten Utensilien oft wieder offene Tableare anstelle von geschlossenen Schränklein oder für Lebensmittel direkt zugängliche Glas- oder Metallschubladen propagiert werden. Alle übrigen Geräte werden nach wie vor in geschlossenen Schränken versorgt, und zwar auf um so entlegeneren Gestellen, je weniger sie gebraucht werden. Geräte, die aus einer Laune heraus erstanden wurden und kaum verwendet werden, werden bei Platzmangel am besten an eine Freundin mit mehr Platz verschenkt... Auf jeden Fall sollten sie nicht den besten Platz versperren.

Nicht nur verfügen die Küchen im allgemeinen über zu wenig Schränke, sondern in den vorhandenen kann der Platz zu wenig ausgenützt werden, weil die Unterteilung durchaus ungenügend ist. Da lo-

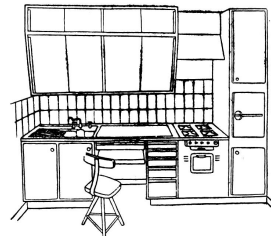


Offene Gestelle sind vor allem für Pfannen und die meistgebrauchten Gegenstände schätzenswert

ben wir das Vorgehen der Firma Ernst GOEHRER, die bei ihren neuen Siedlungsküchen verstellbare Tableare vorsieht, und zwar erstens bereits mehr Tableare als dies üblich ist, und zweitens sind auf Wunsch zusätzlich genormte Tableare beziehbar.

In Mietwohnungen kann man sich oft wenigstens durch einschiebbare Unterteilungen in der Form von Bänklein oder Treppen etwas mehr Möglichkeiten schaffen. Da diese Holzbanke auf sich selbst stehen, werden die Schränke nicht beschädigt.

Ist der richtige Arbeitsablauf in der Küche gewährleistet und sind genug Schränke mit guter Inneneinteilung vorhanden, so können wir schon von einer verhältnismässig «guten» Küche sprechen. Die Grösse der Küche spielt dann keine sehr grosse Rolle, vorausgesetzt, dass die Arbeitszentren im erwähnten Sinne konzentriert bleiben und nicht verzettelt werden. Vielleicht kann in einer grossen, freundlichen Küche dann Raum für eine Bügel-, Näh- oder Essecke geschaffen werden,



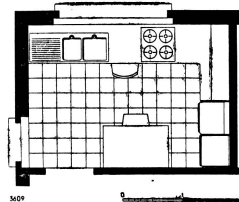
Einbauküche mit bequemer Sitzgelegenheit

die auch gewissen Ansprüchen an kultiviertes Wohnen standhalten kann. Eine Mindestgrösse für Küchen anzugeben, scheint kaum möglich zu sein, da für einzelne Typen verschiedene Grössen in Frage kommen. Nach unserer Ansicht sollten für reine Kochküchen (in denen also nicht gegessen wird oder küchenfremde Arbeiten verrichtet werden) bei einer Familiengrösse von drei bis vier Personen fünf bis sechs Quadratmeter nicht unterschritten werden.

Wichtig für die Arbeit ist die Beleuchtung. Das Tageslicht sollte von vorne oder von links auf die Arbeit fallen. Künstliches Licht soll so gerichtet sein, dass nicht der Schatten der arbeitenden Person auf die Arbeit fällt, was leider bei Deckenleuchten, die in der Mitte angebracht sind, der Fall ist. Oft würde es genügen, wenn die Deckenleuchte in einer geeigneten Ecke angebracht würde; wo Oberschränke durchgezogen sind, ist hingegen oft eine zusätzliche Beleuchtung durch Neon-Röhren nötig.

Eine grosse Rolle spielt schliesslich auch der Fussboden in der Küche. Während früher eigentlich beinahe nur Plättchen in Frage kamen, die zwar solid, hübsch und leicht zu reinigen sind, haben wir heute die Auswahl unter wärmeren und weicheren Materialien. Wir denken da vor allem an die Plastic-Beläge der Firma DATWYLER AG in Aildorf (Plastokork und Plastofloor) und der Firma SUHNER AG in Herisau (Sucofloor). Es sind Bodenbeläge, die für die vielgeplagten Füsse eine wahre Wohltat bedeuten. Der Unterhalt ist so einfach wie bei den Plättchen.

Und nun noch irgendwo wenigstens einen freundlichen Farbflack, eventuell hübsche, abwaschbare Vorhänge, einen Blumenstock vor dem Fenster — dann sollte unsere Arbeit in der Küche eine Freude und nicht ein Quell steten Aergers sein. SIH



Zusätzliche Abstellfläche, welche gleichzeitig als Ess- oder Bügelgelegenheit dient



L-Küche ermöglicht einen flüssigen Arbeitsablauf



Soll die Wäsche strahlend weiss werden, herrlich nach Blüten duften und auf Jahre hinaus so griffig und stark bleiben wie neu, dann wäscht man eben mit Floris, dem dreifach wirkenden Seifenprodukt.

Floris

Florisenthärtet normales Waschwasser automatisch. Floris-Wäsche wird wundervoll sauber, frisch und frei sogar von alten Kalkseife-Rückständen. Der Floris-Bleichprozess ist schonend und

behtsam, führt aber trotzdem zu einem unübertrefflichen Weiss! Floris ist die Traditionsmarke der sorgfältigen Wäscheplege, weiter entwickelt bis zur höchsten Wirkungsstufe.



Das Gütezeichen „Q“ des Schweizerischen Institutes für Hauswirtschaft signalisiert ein erprobtes und bewährtes Vertrauensprodukt.

FRIEDRICH STEINFELS, ZÜRICH
Schweizerische, vom Ausland unabhängige Unternehmung.



Archie Kuhn, VSG Zürich

Küchenmaschinen

Nehmen wir es vorweg: Nicht in jede Küche gehört eine Küchenmaschine. Gar manche Frau hat, besonders in den allerersten Jahren ihres Erscheinens auf den Messen in der Schweiz, eine Maschine gekauft, nur weil es «Mode» schien und wusste dann zu Hause nichts damit anzufangen. Entweder brachte sie die nötige Anpassungsfähigkeit und das Einfühlungsvermögen in die Maschine, vielleicht auch die nötige Phantasie nicht auf, oder die Maschine fand keinen geeigneten Stand- und Arbeitsplatz in der Küche.

Es ist heute noch so und wird wohl immer so bleiben, dass eine gewisse Kategorie von Frauen kein richtiges Verhältnis zu einer Maschine findet. Das hat mit Intelligenz nichts zu tun, sondern muss als Charakterveranlagung akzeptiert werden. Manche Frau liebt es, geduldig und liebevoll ihr Gemüse zu rüsten und den Teig zu schlagen und dabei ihrer übrigen Arbeit und manch anderem nachzugehen. Wenn sie über genügend Zeit verfügt, um diesen Arbeitsrhythmus beizubehalten, mag eine solche Frau vielleicht sogar zum ruhenden Pol in ihrer Umgebung zu werden. Sie empfindet die Maschine als leblos, als ein Ungetüm, das sie zur Erde treiben will. Für eine solche Frau wird, selbst wenn sie aus äusserer Notwendigkeit trotzdem einen Apparat anschafft, eine derartige technische Hilfe immer ein Fremdkörper bleiben, den sie am liebsten weghaben möchten. Ihr gar als Luxusgeschenk eine Maschine zu schenken, wäre völlig verfehlt. Diese Einstellung lässt sich durchaus verzeichnen, und es wäre nicht richtig, sie einfach als «lächerlich» oder als «altmodisch» zu bezeichnen. Besonders das heute vielerorts persönliche Mut braucht, dazu zu stehen...

Nun aber weg vom psychologischen Problem zum rein räumlichen, das ebenfalls für einen negativen Entschluss ausschlaggebend sein kann. Eine Maschine braucht unbedingt ihren festen Standplatz, möglichst in der Nähe des Herdes einerseits und des Spültisches andererseits. Ein Steckkontakt soll so günstig angebracht sein, dass mit sehr kurzem Kabel gearbeitet werden kann. Lange Kabel sind hinderlich, wenn nicht sogar gefährlich. Keinesfalls dürfen sie quer durch den Raum geführt werden. Es ist aber auch nicht richtig, wenn die Maschine für jede Arbeit hin- und hergetragen werden muss. Das erschwert die Handhabung viel zu sehr und braucht zu viel Zeit und Kraft. Wenn kein fester Platz gefunden werden kann, ist vom Kaufe abzusehen.

Es darf nicht übersehen werden, dass auch die Zubehörteile in Griffweite sollten aufbewahrt werden können. Auch muss die Hausfrau genügend Bewegungsfreiheit haben, um ungehindert arbeiten zu können.

Schliesslich kommt vor der Anschaffung die Frage: «Lohnt es sich überhaupt? Man kann dies nicht einfach nach der Grösse der Familie beurteilen, sondern die Essgewohnheiten werden eine mindestens ebenso grosse Rolle spielen. Die beste Kontrolle, ob wie oft und wofür eine Maschine gebraucht würde, ergibt die Aufstellung eines zwei-

wöchigen Menüplanes. Wird die Maschine beim Durchgehen des Planes jeden Tag zubringend eingesetzt werden können? Oder wenigstens jeden zweiten? (wobei «Zubringend» für kleinste Quantitäten kaum Gültigkeit hat mit Ausnahme des Saftpressens). Wird die Maschine so oft gebraucht, dann darf man ihr die Berechtigung in der Küche nicht absprechen. Wird sie weniger gebraucht, beginnt sie eher ein Luxus zu werden. Wobei eine Welt ohne Luxus eine arme Welt wäre...

Bei dieser Kontrolle sollte es sich auch klar heraus, für welche Zwecke die Maschine am meisten eingesetzt werden wird. Familien, die viel Rohkost essen, werden eher zum Grundtyp greifen, der auf der Kombination Saftpresse/Raffeln/Mixer aufgebaut ist; Hausfrauen, die häufig backen, werden dem Rührwerk das erste Augenmerk schenken. Der Grundtyp dürfte so ziemlich bei allen bekannten Marken einwandfrei arbeiten. Hingegen befriedigen nicht alle Zusatzteile. Auch ist jede Maschine auf gewisse Quantitäten abgestimmt, und es ist unwirtschaftlich, in einer Kleinfamilie mit einer Maschine zu arbeiten, die für grosse Mengen konstruiert wurde und umgekehrt. Im Zweifelsfalle dürfte es sich daher lohnen, vor der endgültigen Anschaffung beim Schweizerischen Institut für Hauswirtschaft, Nelkenstrasse 17, Zürich 6, anzufragen, das gegen eine bescheidene Gebühr objektiv zu beraten sich bemühen wird.

Rührwerke sollten sich zum Rühren nicht nur dünner, sondern auch dicker Teige eignen und sich nur in der Menge unterscheiden, die sie zu bewältigen vermögen. Daneben sollten damit luftiges Eiweiss und steifer Rahm geschlagen werden können. Schüsseln mit senkrechten Wänden eignen sich nur für grössere Quantitäten, während in nach unten sich verjüngenden Schüsseln auch kleine und kleinste Quantitäten gut und ohne Verlust verarbeitet werden, sofern die Rührer keine toten Zonen haben. Insbesondere soll der Abstand zwischen Schüsselboden und Rührer ganz minim sein. Die Mitnahme des Materials an den Seitenwänden der Schüssel wird auf verschiedene Weise gefördert, sei es dass der Rührer an sich schon ringförmig der Wand nach bewegt wird wie zum Beispiel beim Assistenten, sei es, dass nach dem Planetensystem gerührt wird wie zum Beispiel beim Kitchen-Aid oder dass schliesslich die Schüssel selbst rotierende Bewegungen vollführt. Zu beachten ist auch, ob während der Arbeit ohne Mühe weitere Zutaten zugegeben werden können. Dies lässt sich mit einiger Vorstellungsgabe leicht ableiten, wenn man auch nur die leere Schüssel mit dem arbeitenden Rührer darin beobachtet.

Sodann gibt es Rührer (zum Beispiel Doppelrührer, die fest miteinander verbunden sind), in denen sich verhältnismässig viel Teig verfängt, der ziemlich mühsam herausgeholt werden muss. Damit sind gewisse Verluste unvermeidlich, und dazu steigt die Arbeit des Reinigens.

Während Maschinen, die auf dem Rührwerk als Basis aufgebaut sind, diesem Zweck meist durchaus entsprechen, sind andere Ansatzteile oft ziemlich schwerfällig konstruiert und in der ganzen Handhabung ziemlich kompliziert. Es ist daher sehr

ratsam, sich diese Zubehörteile speziell vorführen zu lassen und abzuschätzen, inwieweit sie für die persönlichen Bedürfnisse eine Rolle spielen. Je nachdem kann die endgültige Wahl beeinflusst werden.

Die Schweiz scheint im übrigen die eigentliche Heimat der Kombination Saftpresse / Raffeln / Mixer zu sein. Als Vorläufer und Bahnbrecher dürfte hier der TURMIX genannt werden, dessen Mixer zu einem Begriff wurde, so sehr, dass heute noch viele Leute jeden Mixer «Turmix» nennen — ähnlich wie auf dem Kühlschranksektor bei vielen «Frigidaire» ein Synonym von Kühlschrank ist. Würde ursprünglich nur der Mixer konstruiert, so suchten die Fabrikanten bald Wege, den Motorsockel auch auf andere Weise zu verwenden, und aus diesen Bemühungen entstand dann die erwähnte Kombination. In neuerer Zeit wird ihr — mit mehr oder weniger Erfolg — auch ein Teigrührwerk angegliedert.

Vom Mixer wird häufig Unmögliches erwartet, was unweigerlich zu Enttäuschungen führt. Ein Mixer schlägt in der normalen Ausführung kein luftiges Eiweiss. Es wird im Gegenteil sehr kompakt. Er schlägt auch nur unter Anwendung kniffliger Kunstgriffe Rahm. Normalerweise wird dieser innert kürzester Zeit zu Butter, und zwar so rasch, dass er auch nicht als ideale Buttermaschine bezeichnet werden kann. Wird nämlich eine gewisse Zeit unterschritten, so ist die Ausbeute zu gering. Bei regelmässiger Herstellung von Butter dürfte dieser Umstand von Bedeutung sein.

Der Mixer eignet sich indessen gut für die Vermengung von breiartigen Massen, insbesondere Cremes, Milk-Shakes und ähnliches. Auch Mayonnaisen werden sehr schön darin. Wurzelgemüse müssen meist mit Flüssigkeit in den Mixer gegeben werden, was nicht für alle Verwendungszwecke angebracht ist. Auch die Verarbeitung von Spinat führt, trotz Flüssigkeitbeigabe, häufig zu Enttäuschungen. Hingegen lassen sich in einem guten Mixer Mandeln, Haselnüsse und Kaffee schön gleichmässig mahlen, wenn richtig vorgegangen wird. Damit nicht rund um die Messer ein öliges Mus entsteht, während daneben noch verhältnismässig grosse unzerkleinerte Stücke sich vorfinden, muss ein Wirbel erzielt werden. Dieser entsteht, indem im Wechsel ganz kurzzeitig immer wieder auf hohe Touren und abgeschaltet wird. Auch Birchermiesli können auf diese Weise in jedem gewünschten Feinheitsgrad erstellt werden. Alle Zutaten inklusive Flüssigkeit, aber mit Ausnahme der Flocken, werden in den Becher gegeben (nicht zu stark füllen) und auf die beschriebene Art zerkleinert. Das Miesli wird nicht so schön, wie wenn es geraffelt wird, da es sich eben doch um ein Hacken handelt; aber es lässt den Zähnen doch noch Arbeit genug, wenn wir rechtzeitig aufhören, und es geht entschieden rascher und einfacher als von Hand.

Wenn schon ein Mixer im Hause steht, sollte sich die Hausfrau bemühen, ihn auch wirklich zu brauchen, damit er nicht als totes Kapital herumsteht. Gerade beim Mixer braucht es oft etwas guten Willen und Phantasie, um seine Möglichkeiten entspre-

chend auszunützen. Die Fabrikanten geben sich die grösste Mühe, geeignete Rezepte auf ansprechende Weise zusammenzustellen. Es ist schade, wenn diese Bemühungen an der Gleichgültigkeit der Hausfrau nutzlos abprallen.

Ein Wort zu den ans Wasser angeschlossenen Mixern: Bei genügendem Wasserdruck leisten sie in etwas längerer Zeitdauer ungefähr dasselbe wie mit einem elektrischen Motor arbeitenden. Beträgt indessen der Druck weniger als 4,5 Atmosphären, wird der Erfolg enttäuschend bis ungenügend sein. Man muss sich vor dem Kauf auch vor Augen halten, dass der Wasserhahn während der Arbeitszeit des Mixers besetzt sein wird. Die am Wasser arbeitende Saftpresse braucht etwas weniger Druck.

Saftpressen sind überall dort, wo Säuglinge im Hause sind, oder wo jemand strenge Diät zu beobachten hat oder auch, wo viele Beeren und Früchte im Garten der Verwendung harren, ein wahres Geschenk. Es ist unmöglich, von Hand ebenso gute Ausbeute zu erzielen. Das mag bei kleinen Quantitäten nicht ausschlaggebend sein; wo sich aber die Notwendigkeit der Herstellung von Säften über Wochen und Monate, ja Jahre hinzieht, beginnt der tägliche Verlust in die Waage zu fallen. Es ist auch bei den elektrischen Saftpressen noch ein gewisser Unterschied im Prozentsatz der Ausbeute zu verzeichnen, der ebenfalls wieder zum Ausdruck kommen wird, wenn die tägliche Beanspruchung gross ist. Bei kleinsten Mengen mag man zugunsten des meist kleineren Anschaffungspreises der Maschine über diese Verluste hinwegsehen.

Die Frage der Vitaminschonung wird begreiflicherweise immer wieder gerade in diesem Zusammenhang gestellt. Es dürften so ziemlich alle schweizerischen Saftpressen vom Schweizerischen Vitaminsinstitut der Universität Basel einer Kontrolle unterzogen und als einwandfrei befunden worden sein. Hingegen wird von der Hausfrau häufig gesündigt, indem sie die Säfte nicht sofort serviert. Alle von der Maschine verarbeiteten Lebensmittel sollten möglichst rasch gewonnen werden, da durch das Stehenlassen der Vitamingehalt sinkt.

Dies trifft auch zu bei den Raffeln. Diese arbeiten sehr rasch, so dass eine Schädigung in der Maschine kaum stattfindet. Hingegen sollten, wie gesagt, die Salate sofort angerichtet und gegessen werden. Was die Raffeln selbst anbelangt, so sind die meisten aus Chromnickelstahl, was in Anbetracht der Beanspruchung wohl das einzig richtige Material ist. Durch leichteren oder stärkeren Druck kann das Raffelgut feiner oder gröber gewonnen werden, doch sollte ausgesprochen starker Druck vermieden werden. Die Scheibe liegt dadurch allmählich nicht mehr plan, und es ergeben sich immer mehr Rückstände, die nicht mehr erfasst werden. Das gilt ja auch für Handraffeln aller Art, wo es also nötig wird, ist es ratsamer, eine gröbere Raffel einzusetzen.

Nicht nur Wurzelgemüse und Kohlarten lassen sich zu Salaten raffeln, sondern auch Pommes Chips und dickere Scheiben können durch Einsatz anderer Raffeln erzielt werden. Die Einfüllöffnung spielt für das Resultat ebenfalls eine Rolle. Ist sie klein, muss das Gemüse ziemlich stark «vorzerklei-

Auch unter den Waschmitteln gibt es



ENGELCHEN



und BENDELCHEN...

Zwar sieht man es ihnen auf den ersten Blick nicht an. Umso deutlicher dürfen sie es — später — an Ihrer guten Wäsche spüren. Superwirkung und Superweiß? Trau, schau, wem! Wenn Ihnen an einer gesunden Wäsche gelegen ist, so halten Sie sich jedenfalls besser an die Empfehlungen des Schweiz. Instituts für Hauswirtschaft. Diese absolut unabhängige Institution prüft in strengen Laboratoriums- und praktischen Versuchen immer wieder Dutzende von Waschmitteln, um, zum Wohle der Hausfrau, die Spreu vom Weizen zu scheiden. Und was empfiehlt das Institut? Unter den Besten Regil-Eswa, das es für seine moderne Waschkraft und ungewöhnliche Milde mit dem Gütezeichen «Q» ausgezeichnet hat. Waschen auch Sie mit Regil-Eswa — weich, kalkfrei und mild wie mit Regenwasser! Und tadellos sauber!

Fr. 1.25

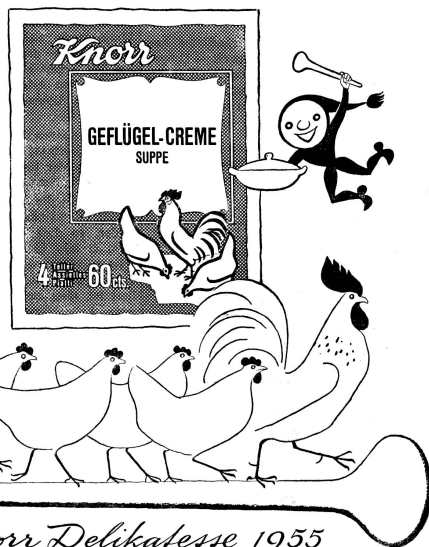


Von überragender Waschkraft und trotzdem schonend

ESWA • Ernst & Co. • St. Gallen

In 3 Minuten Regenwasser

Neu



Knorr Delikatesse 1955

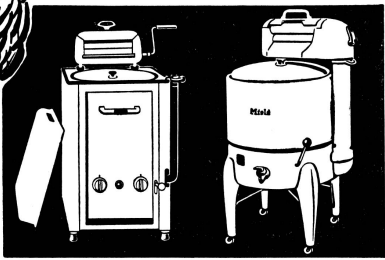
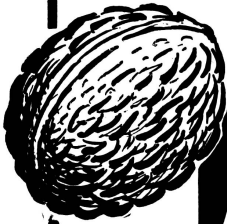
Mit gewohnter Sorgfalt hat Knorr wieder ein neues Süpplein hervorgebracht, das so fein und gut ist, dass es sicher allen gefallen wird, die auf ein genussreiches Essen Wert legen

Knorr
Geflügel-Crèmesuppe

Sie ist der Inbegriff einer aromatischen Crèmesuppe, gehaltvoll und mild. Knorr Geflügel-Crème ist ein Meisterwerk unter den Knorr-Suppen, eine wirkliche Bereicherung für jede Mahlzeit. Versuchen Sie selbst!

Kochzeit 10 Minuten

Goldene Nüsse und - Waschmaschinen!



E. M., ein bekannter Maschinen-Fabrikant, erzählte, dass er seinen Lebenserfolg einem Kindheitserlebnis mit einer Nuss verdankt. Hingerissen bestaunte der damals Zweijährige eine goldene Nuss am Weihnachtsbaum. Bestimmt musste sie einen viel schöneren und besseren Kern als andere Nüsse haben. Grenzenlose Enttäuschung: Der Kern war schwarz — ungeniessbar. Dieses Erlebnis wurde ihm zur steten Lehre: Niemals mehr einer Sache von aussen trauen — immer den Dingen auf den Grund gehen. Genau so wenig, wie man einer Nuss von aussen ansieht, ob sie innen gut ist, genau so wenig sieht man es den Waschmaschinen an. Wenn Sie sich eine Waschmaschine wünschen, die ein Menschenalter aushält und ihren Dienst stets 100%ig versieht, dann vertrauen Sie der seit 50 Jahren bewährten

Miele

Modell 155: Für Waschküchen und gewerbliche Betriebe.

Modell 75: Für Küche und Badezimmer.

Geprüft vom Schweizerischen Institut für Hauswirtschaft
Verlangen Sie ausführliche Prospekte, Preisangaben und Bezugsquellen bei der Generalvertretung

Paul Aerni, Waschmaschinen, Zürich-Seebach

Schaffhauserstrasse 468

Tel. (051) 46 67 73

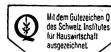
Jede Hausfrau

freut sich an schönem, solidem Geschirr

Lassen Sie sich darum in Ihrem Haushaltsgeschäft die neuen **farbig glasierten Steinzeug-Teigschüsseln** und **feuerfesten Auflaufformen** Marke **LANDERT** zeigen.

Neu sind die **Farben:** grün, rot, blau, gelb; die Qualität ist gleich geblieben.

LANDERT & CO. Töpferei, Embrach-Station



Dem Produkt WC ist das Gütezeichen verliehen worden

Einmal WC immer WC

WC wird seit Jahren in Spitälern, Schulhäusern, Hotels, Restaurants, Pensionen, Verwaltungen und Tausenden von Haushaltungen verwendet

Erhältlich in allen Filialen des Lebensmittel-Verein Zürich Konsumverein Zürich Konsum Denner, Simon und S. H. G.

**M. Müllhaupt
Zürich 6/57**

Telephon (051) 26 59 09



EXPRESS
war das erste und bleibt das erste Feinwaschmittel

PROGRESS
erstes Waschmittel zum kalkfreien Waschen, als gewebeschonend erprobt.

Auch die anderen Sträuli-Produkte sind in ihrer Klasse anerkannte Meister.

Und was wichtig ist:

Sträuli-Produkte sind einwandfrei schweizerisch!

NET
das Ausgiebigste zum Abwasche und für alle Reinigungsarbeiten. Spezialmittel

für farbige Kochwäsche
Jetzt im blauen Paket
für 666 l zu Fr. 1.15
für 2000 l zu Fr. 2.85

EXPRESS
für die FEINwäsche das Beste, speziell für feine Wolle, zarte Gewebe und heikle Farben

PROGRESS
für die GROSSwäsche das kalk-unempfindliche Waschmittel mit der längsten Bewährung

MOLLO
mit zusätzlicher Waschkraft, zum Einweichen bei besonders hartnäckigem Schmutz



Alle Sträuli-Produkte mit JUWO-Punkten!

STRÄULI & CIE., SEIFENFABRIK, WINTERTHUR

«ert» werden und die Rondellen werden dafür schön. Ist sie gross, ist die Vorbereitungsarbeit geringer, aber die Rondellen werden ungeschön. Besonders Riebeln legen sich der Länge nach in die Öffnung, so dass anstatt Rondellen Späne entstehen. Um diese Nachteile zu umgehen, hat STAMM zwei verschiedenen grosse Einfüllöffnungen geschaffen, die je nach Raffelgut zum Einsatz gelangen.

Von einiger Bedeutung mag auch die Menge Raffelgut sein, die der Fangkorb aufnehmen kann, bevor er wieder entleert werden muss. Ist das Lösen und Leeren des Fangkorbes sehr einfach, sinkt die Bedeutung dieses Problems. Auf der andern Seite sind verschiedene Maschinen so konstruiert, dass das Raffelgut fortwährend ausgeworfen wird. Hier lohnt es sich, bei einer Demonstration zuzusehen, um festzustellen, ob der Auswurf stark streut und ob spezielle Gefässe (zum Beispiel besonders hohe) unterstellt werden müssen. Unter Umständen könnten dann die Reinigungsarbeiten grösser werden, als das Leeren des Fangkorbes im Laufe der Raffelarbeit.

Ueber all die verschiedenen Zusatzteile zu sprechen, scheint müssig. Sie sind von Maschine zu Maschine so verschieden, dass allgemein Gültiges kaum zu sagen ist. Insbesondere ist der Einfachheit der Inbetriebsetzung und der Reinigung das nötige Augenmerk zu schenken. Auch die Wirtschaftlichkeit ist zu berücksichtigen. So wird zum Beispiel ein Erbsen-Aushüser unter normalen Umständen kaum als wirtschaftlich bezeichnet werden können. Schliesslich handelt es sich ja bei der ganzen, beschriebenen Maschinenkategorie um Haushaltsapparate und nicht um gewerbliche Maschinen.

Vom Schweizerischen Institut für Hauswirtschaft wurden eine ganze Reihe in- und ausländischer Produkte geprüft. Sie hier im einzelnen zu charakterisieren, würde zu weit führen. Jede hat ihre Vor- und Nachteile, die im besonderen Fall ausschlaggebend sein können. Zu nennen sind:

Auf der Basis eines Teigrührwerkes: Assistent, Bauknecht Allfix, Kenwood, Kitchen Aid.

Auf der Basis der Kombination Saftzentrifuge/Raffeln/Mixer: Cuisio, Mixor, Mixvit, Romix, Stamm, Turmix.

Dampfdrucktöpfe

Immer wieder werfen skeptische Gemüter zwei Fragen auf, die die Dampfdrucktöpfe betreffen:

1. Sind sie unallergiefähig?
2. Zerstören Sie «die Vitamine» — gemeint ist dabei das Vitamin C — nicht?

Zur Frage der Unfallgefährdung: Seit 1951 hat sich das Schweizerische Institut für Hauswirtschaft bestrebt, diesem Problem nachzugehen. In der Tat sind ihm von der Beratungsstelle für Unfallverhütung eine grosse Anzahl Unfälle an der Verfügung gestellt worden. Leider waren die Angaben oft sehr summarisch und erlauben nicht immer eine genaue Rekonstruktion des Vorfalles. Immerhin darf gesagt werden, dass wohl nur bei einem verschwindend kleinen Prozentsatz der Töpfe schuld war, sondern dass es in sozusagen allen Fällen die

bedienende Person war. Auf der andern Seite haben seither die meisten Töpfe noch eine zusätzliche Sicherung erhalten, und es sind Bestrebungen im Gange, sie alle einer einheitlichen Prüfung zu unterziehen.

Was kann denn überhaupt Unfälle hervorrufen? In erster Linie ist es, leider, immer wieder Unreinlichkeit. Verstopfte Ventile können nicht mehr arbeiten. Sie können allerdings auch verstopft werden, ohne dass die Hausfrau unsauber zu sein braucht, und zwar dann, wenn schäumende Suppen gekocht werden. Häufig wird der Fehler gemacht, dass der Deckel aufgesetzt wird, bevor die Suppe aufgekocht hat. Er soll im Gegenteil erst aufgesetzt werden, nachdem sie aufgeschäumt ist und sich beruhigt hat. Dann wird sie auch keine Ventile mehr verstopfen. Ferner wird der Topf sehr oft zu stark mit Flüssigkeit gefüllt. Um es übertrieben auszudrücken: Es sollte eher ein Brei als eine Suppe gekocht und das nötige Wasser erst am Schluss, nach dem Öffnen des Topfes, zugeschnitten werden.

Dem aufmerksamen Beobachter konnte es nicht entgehen, dass in den Unfällen häufig bemerkt wurde, der Topf sei abgeschreckt worden — und trotzdem entstanden Verbrennungen. Eine Rekonstruktion dieser Fälle ergibt, dass der Topf tatsächlich im kalten Wasser kurz abgekühlt wurde (meist am fließenden Wasser). Er wurde dann geschlossen beiseite gestellt in der richtigen Annahme, das Gericht bleibe länger heiss. In dem hermetisch geschlossenen Topf sammelte sich aber nochmals Dampf an, nicht genügend, um den Druckanzeiger in Funktion zu bringen, auch nicht genügend, als dass der Topf nicht mehr hätte geöffnet werden können — aber doch genügend, um der bedienenden Person siedende Flüssigkeit oder Nahrungsmittel über die Arme oder ins Gesicht zu spritzen.

Ein abgeschreckter Topf muss geöffnet oder, wenn er geschlossen beiseitegestellt wird, vor dem Öffnen nochmals abgeschreckt werden.

Das skizzierte Vorgehen ist logisch. Ein paar weitere, im Grunde genommen selbstverständliche und einfache Verhaltensregeln gestalten das Kochen mit dem Dampfdrucktopf ebenso ungefährlich wie mit jedem gewöhnlichen Topf: Der Topf wird prinzipiell erst sich selbst überlassen, wenn der Druckanzeiger konstant bleibt und die Wärmezufuhr auf klein gestellt ist. Ist man sich über das Ausmass des Quellens bei Dörrgemüsen nicht klar, weicht man das Kochgut vorher besser einige Stunden ein, da der Topf nicht mehr als zu zwei Drittel gefüllt sein sollte (Knollenfrüchte drei Viertel). Brüchige Gummiringe und schadhafte Ventile sind sofort zu ersetzen. Im übrigen immer wieder: Sauberkeit und Sorgfalt.

Und dann würde es ja auch nichts schaden, wenn die gewissenhaft ausgearbeiteten Gebrauchsanweisungen der Fabrikanten ebenso gewissenhaft gelesen und befolgt würden... von Zeit zu Zeit.

Zur Frage der Vitamingerhaltung: Nach dem heutigen Stand der Forschung ist eine kurze Erhit-

zung unter hohem Druck dem Vitamin A weniger schädlich als ein langsames Kochen bei Normaldruck. Demzufolge wäre dem Dampfdrucktopf der Vorzug zu geben. Nun aber möchten wir doch beifügen, dass es eigentlich klar ist, dass wir bei jedem Kochen einen gewissen Vitaminverlust in Kauf zu nehmen haben und dass wir daher dieser Frage in diesem Zusammenhang keine allzu grosse Bedeutung beimessen. Die Erkenntnis, dass zu jeder Mahlzeit rohe Früchte oder Salate gehören, ist doch heute weitverbreitet. Wird ihr nachgegeben, so dürfte der Bedarf an Vitamin C normalerweise gedeckt sein und ein kleines Mehr oder Weniger in den gekochten Speisen von geringer Wichtigkeit sein. Die Hauptsache scheint uns eine vielseitige, schmack-

hafte Kost zu sein. Wie manche Frau hätte aber eine ganze Reihe von Gerichten von ihrem Speisezetteln zu streichen, wenn sie über keinen Dampfdrucktopf verfügen würde. Wir denken da vor allem an Berufstätige mit beschränkter Zeit, oder auch an kinderreiche Familien, an Hausfrauen, die irgend einer besonderen Belastung standhalten müssen. Der Dampfdrucktopf hat sicher seine Berechtigung, und die Skepsis scheint uns unbegründet.

Geprüfte und gut befundene Töpfe aus gezo-gonem Material sind zum Beispiel der Chef, der Duromatic, der Plusvit, der Rex. Töpfe aus gezo-gonem Aluminium scheinen uns weniger angebracht, da sie den Geruch leichter aufnehmen und zurück-behalten.

Mina Hofstetter, Pionierin für den viehlosen Landbau

Viel hört man heute von biologischem Gemüse, von der Verarmung des Bodens in allen Ländern, von der Zunahme der Schädlinge aller Art, sowie von vermehrten Spritzen der Obstbäume gegen pflanzliche und tierische Schädlinge. Auf dem Markt sind biologisch, das heisst ohne tierische und chemische Dünger gezogene Gemüse sehr begehrt und der Stand ist immer umlagert. Der Sache nachzugehen, ist aufschlussreich. Der Name weist nach einem Dorf oberhalb des Greifensees, wo eine einfache Bauernfrau seit über 30 Jahren ihr Ideal vom viehlosen Landbau allen Anfechtungen und Widerständen entgegen mit grossem Idealismus durchführt.

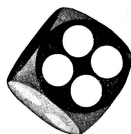
Wir treffen die heute Zweiundsiebzigjährige in ihrem Pflanzland, wo sie Kartoffeln ausgräbt und freudig konstatiert, dass auch in diesem Regensommer keine faulen Knollen darunter sind. Wir haben die mittelgrossen, glatten Knollen probiert; noch nie hatten wir so mehlig Kartoffeln, von denen jede einzelne aufsprang und einen feinen Duft ausströmte. Niemand würde dem bescheidenen, kleinen Frauchen ansehen, dass ihr Name in vielen Ländern, bis hinauf nach Norwegen wohl bekannt ist, dass sie Vorträge und Kurse zu halten hatte in fast allen grossen europäischen Städten über ihre Art zu pflanzen, über ihre Gedanken von Bodenreform, Entlastung der Bauern, vor allem der Bergbauern von den drückenden Lasten der Zinsen, über den Frieden und die richtige Ernährung des Menschen. Im Gespräch spürt man bald, dass man eine Frau vor sich hat, die über alle menschlichen Fragen gründlich nachgedacht hat, ihre eigene Philosophie, Religion und Weltanschauung besitzt. Das Gästebuch in ihrem Haus zum «Seeblick» weist Hunderte von Namen aus aller Welt auf, die bei der Pionierin in der Schweiz, die erstmals einen Bauernhof mit 10 Stück Vieh auf reinen Ackerbau umgestellt hat, weilten, um durch verschiedene Kurse und Vorträge zu lernen. Bei uns wurde Mina Hofstetter erstmals bekannt durch ihre Getreideausstellung an der Saffa 1928. Damals hatte sie schon sieben Jahre Erfahrung im viehlosen Landbau gemacht, hatte von 1924 bis 1928 Vorträge in der ganzen Schweiz gehalten. Die Ae-hren

von Hof in Stuhlen, wie die Häusergruppe unterhalb Ebmatingen heisst, wiesen so ausserordentliche Merkmale auf, dass sie Aufsehen erregten. Statt einer Länge von 10 bis 15 Zentimeter gab es solche bis zu 26 Zentimeter Höhe und aus einem Korn waren 14 bis 41 Stengel gewachsen! Wie war das möglich ohne tierische oder chemische Düngung?

Die Vorgeschichte ist lang und leidensvoll. Als Kind einer Fischersfamilie im Aargau geboren, besass Mina Hofstetter eine tüchtige Grossmutter, die ihr Korn selber pflanzte und ihr Brot selber buk. Von ihr hat sie wahrscheinlich die ersten Impulse bekommen für ihre spätere Einstellung. Schon als Zweitklässlerin musste sie Kinder mädchen sein, war viel krank, kam frühe als Haushalthilfe zu fremden Leuten im In- und Ausland, erlebte die Gefahren im Hoteldienst und hielt sich stets tapfer und sauber in allen Lagen. Mit offenen Augen und warmem Herzen sah sie hinein in so manche menschliche Wirrnis, in körperliches und seelisches Versagen und machte sich ihre Gedanken darüber. Anlässlich eines Aufenthaltes in der Heimat lernte sie ihren späteren Mann kennen, der, wie sie selber, mittellos war, so kamen die beiden überein, zu sparen, um in 10 Jahren heiraten zu können. Jeder Rappen eines Monatslohnes von Fr. 20.—(!) wurde beiseite gelegt für die Aussteuer. Das Glück zog in die einfache Behausung ein und mit ihm ein Kind um das andere, bis ein Schärlein von sieben Buben und Mädchen beisammen war. Wohl bewahrheitete sich auch hier der Hochzeitspruch K. F. Meyers: «Geh und lieb der Heidezeit» — denn viel Krankheit war durchzumachen, schweres Siechtum der Mutter, die am Rande des Grabes stand, und 1915 die Uebersiedlung in das neue Heim in Stuhlen. Der Mann musste an die Grenze damals und die Frau mit fünf Kindern im Alter von 6 Monaten bis 7 Jahre, eine Landwirtschaft von 20 Jucharten Land und 10 Stück Vieh ohne richtige Hilfe im Stall blieb zurück. Keuchhusten, Grippe der Kinder, zwei Operationen, brachten die tapferere Frau an den Rand ihrer Kräfte. Dazu Rationierung, Brotkarten und trotz des vielen Landes, das nur dem Vieh diente — kein Brot für die Kinder. In



DUROmatic
ein guter Wurf



Schneller Kochen mit DUROmatic

DUROmatic-Dampfdrucktöpfe haben sich bei der Hausfrau einen besonders guten Namen geschaffen. In drei verschiedenen Grössen sind diese betriebssicheren Dampfdrucktöpfe erhältlich. Sie zeichnen sich durch erstklassiges Material, einfache Handhabung und rasche Kochleistung aus.

DUROmatic ist der einzige aus der dreimal stärkeren Leichtmetall-Legierung gefertigte Dampfdrucktopf.

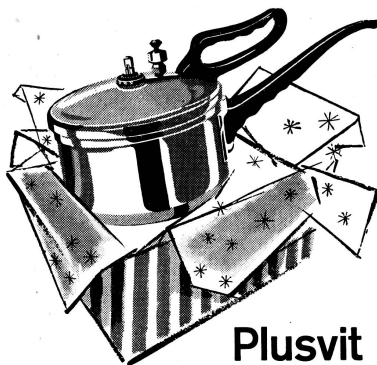
Grösse	4	6	10	Liter
Preis	51.50	72.50	102.—	Franken

Erhältlich in den Fachgeschäften der Haushaltsartikelbranche



Eine grosse Wohltat bedeutet für Sie ...

der Plusvit-Schnellkocher



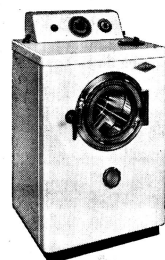
Im Plusvit kochen, dämpfen und braten Sie alles viel rascher, in Sekundenschnelle ist er geöffnet oder geschlossen. Handhabung und Reinigung sind besonders einfach. Er eignet sich ebensogut für elektrische, Gas-, Holz- oder Kohlenherde. Sie kochen aber nicht nur schmackhafter, Sie verfügen zudem über mehr Freizeit, denn Sie sparen täglich eine Stunde Küchenarbeit. Nicht wahr, eine grosse Wohltat für Sie.

Der Plusvit wurde vom schweiz. Institut für Hauswirtschaft geprüft und begutachtet. Verkauft in allen guten Fachgeschäften.

Plusvit

Der Fabrikant: Gröninger AG, Binningen

Nur die Hausfrau weiss, was ein Waschtag ist —



Aus diesem Grunde ist sie auch restlos begeistert über die vollautomatische Waschmaschine WYSS-Mirella.

6 oder 12 kg Trockenwäsche werden einwandfrei sauber gewaschen, gekocht, gebrüht, zweimal durchfließend gespült und zentrifugiert.

Die WYSS-Mirella besitzt automatische Waschmittelzufuhr und einen eingebauten Thermostat.

Verlangen Sie unverbindliche Beratung von

Gebrüder Wyss · Waschmaschinenfabrik, Büron LU, (045) 5 66 19

dieser schweren Zeit kamen Frau Hofstetter die Bücher von Surya, Hindend und Werner Zimmermann in die Hände und sie machte ohne Arzt eine drei Monate dauernde Rohkost-Kur durch, nach welcher sie von ihren mancherlei Uebeln geheilt, neue Lebenskraft gewann. Dies war der Wendepunkt. Intelligenter und tatkräftiger wie sie war, stellte sie die Lebensweise völlig um — sie wollte nur noch Ackerland und Garten — ihr Mann konnte zu jener Zeit seinen eigentlichen Beruf als Schreiber wieder aufnehmen.

Es begann mit dem Garten, dann mit einem Stück Versuchsanlage, das sie mit der Hacke abschürfte, Furchen zog und dann mit der Hand Weizen aussäte nach chinesischer Weise ohne Düngung im Turnus der uralten alemannischen Dreifelderwirtschaft. Der Erfolg war über alles Erwarten — nun gab es Brot, eigenes Brot! Das grosse Interesse, das ihre an der Saffa ausgestellten Aehren fanden, veranlasste Frau Hofstetter, ihre erste Broschüre zu schreiben: «Brot», mit dem Untertitel «Die monopollfreie Lösung der Getreidefrage durch die Schweizer Frau», auch eine französische Übersetzung kam heraus. Es war die Brücke zu ihren ersten Verbindungen mit dem Ausland. Sie wurde zu Vorträgen gebeten nach Deutschland und dem Elsass und daheim wurden die ersten Kurse über biologischen Landbau gehalten. Anfang der dreissiger Jahre kamen dann die beiden leider vergriffenen Schriften heraus: «Viehloser Ackerbau», und «Biologischer Landbau». Viele Interessenten, welche durch diese Broschüren auf Mina Hofstetter aufmerksam geworden waren, wollten aus dem In- und Ausland ihren Rat und ihre Instruktionen, so entstand die Lehrstätte für biologischen Landbau in Studlen am Greifensee. Zwischen 1890 bis 1925 musste Frau Hofstetter Vorträge halten in Deutschland, in einem Nonnenkloster, in Holland und einen Kurs auf Schloss Frensburg in Westfalen durchführen.

1937 erhielt sie durch den internationalen Frauenbund zur Erlangung einer neuen Weltordnung den Ruf nach Wien, wo sie vor dem Ärztebund sprechen musste. Man wollte sie gewinnen, einen Bauernhof bei Wien ganz zu übernehmen, um Versuche mit biologischen Erzeugnissen in Spitzbergen zu machen. Sie lehnte ab, da ihr das Regime unheimlich wurde. In Bratislava musste sie vor Frauen aus 28 Ländern sprechen und erntete sehr grosse Anerkennung. In Ischl führte sie im kaiserlichen Garten einen Kurs durch. Das Angebot einer kanadischen Millionärin, auf Lebenszeit nach Kanada zu kommen auf die dortigen grossen Ländereien, wies Mina Hofstetter trotz der Werbung des kanadischen Ackerbauamministers zurück, sie fühlte, in schwerer Zeit, die nun drohend über Europa aufzog, gehörte sie in die Heimat. Bald kamen Flüchtlinge ins Land — und unzähligen hat Mutter Hofstetter Obdach und Nahrung geboten, trotz eigenem schwerem Existenzkampf. Aber unentwegt blieb sie ihrem Grundsatz treu, den sie bestätigt fand durch die Worte von Dr. Hugo Hertwig, den bekannten Arzt und Schriftsteller. «Es kann heute keinen Zweifel mehr unterliegen, dass die Pflanze für Europa, zumal wenn wir in die Zukunft blicken, immer mehr der entscheidende Ernährungsfaktor wird,

so dass wir alle Ursache haben, uns ihr wildes und kultiviertes Wachstum, das von so vielen Faktoren beeinflusst wird, zu überlegen.»

Im Drei Eichen-Verlag München kam Frau Hofstetters Band «Neues Bauerntum — altes Bauernwissen — naturgesetzlicher Landbau» heraus.

Kaum waren die Grenzen wieder offen, kamen Rufe aus Skandinavien. Zwei Jahre hintereinander musste Mina Hofstetter Vorträge und auch Kurse halten in Odense, Jönköping, Stockholm, Oslo. Sie fand die skandinavische Bevölkerung aussergewöhnlich aufgeschlossen den neuen Ideen über Bodenkultur gegenüber und fand grosse Anerkennung im ganzen Lande. 1947 wurde sie aufgeführt vom Internationalen Frauenbund einen Vortrag zu halten in Paris ebenso 1951 im Rahmen von: «La vie claire.»

Immer waren in der Zwischenzeit stark besuchte Kurse mit Gästen aus aller Welt, Gelehrten und Forschern, Landwirten und Suchender aller Arten im «Seeblick». Heute hat der jüngste Sohn Gärtnerei und Ackerarbeit übernommen und der Mutter bleibt noch ihr Garten. Ihr Traum geht dahin, es möchte in ihrem Hause sich eine Schule bilden für biologischen Ackerbau, das Land dafür ist vorhanden und sie selber möchte sich in ein «Stöckli» verliehen. Wer mit der alten Frau spricht, fühlt es, dass nicht nur eine tapfere Pionierin, sondern ein idealgeinnter, guter Mensch sein Leben für die Idee gegeben hat. Möchten sich ihre Zukunftsstränge erfüllen. M. Tanner

Bücher und Zeitschriften

Anmerkung der Redaktion.

Wir möchten, ohne näher auf den Inhalt der einzelnen Bücher einzugehen, in dieser den häuslichen und hauswirtschaftlichen Problemen gewidmeten Nummer den Leserinnen die Titel einiger für sie gedachter Publikationen mitteilen.

150 x Kartoffeln, Verlag Schweizerische Propagandazentrale.

Fleisch, Verlag Verband Schweizerischer Metzgermeister.

Rund um den Apfel, Schweizerische Propagandazentrale im Auftrag der Eidgenössischen Alkoholverwaltung.

Die Hausfrau im Staat, von Dr. Meike Schönfeld, ein Beitrag zur Entwicklung der Hausfrauenbewegung in Deutschland.

Betrifft Wohnung, von Traute Tschirwitz, im Paulus Verlag. Ein schön ausgestatteter Band mit vielen guten und nützlichen Winken zur Gestaltung des Heims in allen Verhältnissen.

Lehrbücher und Lehrlinge in der Erziehung zum Beruf, von Erwin Jeangros, Verlag des bernischen Kantonalamtes für berufliche Erziehung. Aeusserst aufschlussreich für Eltern und Erzieher.

Die Arbeitspause im Betrieb, Emil Oesch Verlag Thalwil/Zürich, herausgegeben in Zusammenarbeit mit Kennern dieses Problems; eines Problems, das sicher auch alle jene tüchtigen Hausfrauen angeht, die glauben, nie eine Pause, weder eine geistige noch eine körperliche, in ihre Tagesarbeit zum Wohle des Haushaltes einschalten zu dürfen.

Ratgeber 1956 für die Schweizer Hausfrau, von Friedel Strauss, 150 Seiten, in Ringheftung, Walter Verlag, Olten.

In gewohnt hübscher Aufmachung finden wir unter anderem folgende Beiträge: Vitamine und Ernährung; So wohne ich gemütlich; Neue Kniffe aus dem Reich der Küche; Auch ohne Waage exakt kochen; Gemüse einst und Jetzt; Unser Familientisch; Lebe ich gesund?; Ziel und Zweck der musikalischen Erziehung der Jugend; Bewusstes Atmen zur Erlangung neuer Lebenskraft; Mein Kind will nicht essen.

Rezepte und Hausmittel aus vier Jahrhunderten, gesammelt von Rudolf Eger, im Fretz und Wasmuth Verlag, Zürich.

Das ist ein köstliches kleines Büchlein, in dem man durch vier Jahrhunderte hindurch verfolgen kann, wie die Menschheit aus Pflanzen-, Tier- und Mineralstoffen, oft mit einem tüchtigen Schuss Aberglauben, gegen physische Breiten, gegen Hässlichkeit, Ansteckung, gegen Parasiten, überhaupt gegen fast alles was es im Leben gibt, die nötigen Hilfs- und Abwehrmittel finden kann. Es lehrt uns Mäuse austreiben und zerbrochene Gefässe kitzeln, Tintenflecken aus weissem Zeug zu bringen, Pomeranzen «tag lang an der Sonne» einmachen und anderes mehr. Aber auch wichtige Hinweise auf Nutz- und Heilkräuter, deren segensreiche Wirkungen wir ja heute noch — nur in chemischer Verwandlung — für unsere vielfachen Bersten gerne für unsere Leiden und Misären in Anspruch nehmen. Eine auf alle Fälle sehr amüsante, und dabei oft auch lehrreiche Lektüre.

Auch die Kinderpflege gehört in den häuslichen Bezirk der Frau und bestimmt oft weitgehend die Organisation des Hausdienstes. Für diesen Bezirk sind bei uns eingegangen folgende bewährte Ratgeber:

Wie ich mein Kindlein kleide, im Verlag Pro Juventute, Zürich.

Briefe an werdende Mütter, Nelly Hartmann-Imhof, Verlag Emil Hartmann, Küssnacht-Zürich.

Dies ist ein mit sehr viel feiner Einfühlung geschriebener Ratgeber, der den jungen Frauen für ihre «umständlichen» Zeit sehr viele wertvolle Winke gibt, wovon viele im Lauf der Zeit im berühmten Nelly-Kalender erschienen sind, und hier, zu einem Ganzen gesammelt, noch besser wirken können. El. St.

Mutter und Kind, Jahrbuch 1956 im Walter-Loepthien Verlag Meiringen, der im 26. Jahrgang so beliebte Kalender für junge und ältere Mütter. El. St.

Von der körperlichen zur seelischen Hygiene des Kindes

Wie verschieden ist die Welt des Kindes von derjenigen der Mutter; und doch bilden beide in ihrer Verschiedenheit ein grosses Ganzes. Der Zusammenhang geht weit über die bloss existentielle Zusammengehörigkeit hinaus in den seelischen Bereich. Wo wir Kindern begegnen, sehen wir ihnen wie in einem Spiegel etwas vom Aussehen, vom Wesen, vom Tun und Lassen, vom Wirken und Walten ihrer Mütter. Es kann uns im Kinde ein günstiges, aber auch ein ungünstiges Bild entgegenreten. Es ist nicht gleich, was für eine Mutter ein Kind hat. Wenn zwar nicht alles von der Mutter abhängt und sie nie restlos für den Verlauf der Entwicklung verantwortlich gemacht werden kann, so kann sie doch viel dazu tun, eine möglichst gute Mutter zu sein. Sie soll sich ihrer Bedeutung für das Kind voll bewusst sein. Die folgenden Beiträge im Sonderheft «Mutter und Kind» der Zeitschrift Pro Juventute (Juli-August 1955) dienen der Aufklärung, Vertiefung und Hilfe: «Von der körperlichen zur seelischen Hygiene des Kindes» von Hedwig Bächtiger, «Das Kind und seine früheste Umwelt» von Dr. Fritz Stirnimann, «Die Krise der Mutter-Kind-Beziehung im hochindustrialisierten Milieu» von Renè A. Spitz, «Die Bedeutung der Kleinkind im Bergdorf» von Dr. med. Augusto Mutterliebe für das erste Kindesalter» von Dr. Marie Meierhofer, «Angeborene Psychopathie oder erworbene Charakterabweichung» von Dr. Léon Duc, «Der Einfluss der Erwerbstätigkeit der Mutter auf die Erziehung der Kinder» von Jakob Aebli, «Krippenkinder» von Dr. med. W. Trachler, «Das Moccetti», «Die Mütterchule Winterthur als Hilfe in gefährdeten Familien, Auszug aus der Diplomarbeit der Schule für Soziale Arbeit von Elsi Wellauer.

Ebenso wie Nahrung und Kleidung braucht das Kind seelische Geborgenheit, die nur die Mutterliebe geben kann. Wo die Mutter fehlt oder wo sie ihre Aufgabe als Gestalterin der Wohnstube nicht erfüllen kann, da zerfällt die Familie, und die Kinder nehmen dauernd Schaden. Die Mütterbildung und Schaffung einer gesunden Familie stellt eines der aktuellsten Probleme dar, die gelöst werden müssen und die zu lösen sich Pro Juventute je und je eingesetzt hat und sich auch mit der Herausgabe dieses prächtigen Sonderheftes ihrer Zeitschrift wieder einsetzt. Dr. E. Brn.

BOMBYX

Ist und bleibt das rationalste Poliermittel für Glas, Armaturen, Plättchen usw. Es ist saugkräftig, erträgt heisses Wasser und hinterlässt keine Rückstände.

Keine Haushaltung ohne BOMBYX

Alleinhersteller und Bezugsquellen nachweislich:

E. Aberhalden - Putz- und Klebwarenberei - WIL SG

Ultra-Bienna

Ultra-Bienna, das modernste Seifenwaschmittel, macht das Wasser vollkommen weich und wäscht hervorragend. Ultra-Bienna verleiht der Wäsche höchstes Weiss und klare Farben, und macht sie frisch, griffig und weich.



wäscht zuverlässig!

Seifenfabrik Schnyder, Biel 7



TATSACHEN WERDEN BESTÄTIGT!

PRÜFEN
AUCH SIE
ES LOHNT
SICH

SCHWEIZERISCHES INSTITUT FÜR HAUSWIRTSCHAFT (SIH)
INSTITUT MÄNGER MISS USES
ZÜRICH | Hauptstrasse 1 | Telefon 052 21 11 11

Prüfbericht - Procès-verbal
Nr. 26/239a

Objekt: Propaganda, Schriftstücke, Buch 1
«Alu»-Bauschalfolie

Kollektion: Netto ca. Fr. 2,45

Datum: 1. Juli 1957
2. 4. Juli 1957

Prüfungsort: Zürich

Prüfer: Dr. H. Jeangros

Beobachtungen:

Angabe und Wirkung: «Alu» lässt sich aus Einzelteile von Nahrungsmitteln und zum Schutz der Schriftstücke vor Wasser und Feuchtigkeit, Brot und Gebäck etc. verwenden. Die wasserabweisende Beschichtung ist sehr leicht abzuwaschen. Die wasserabweisende Beschichtung ist sehr leicht abzuwaschen. Die wasserabweisende Beschichtung ist sehr leicht abzuwaschen.

Beobachtungen: Die wasserabweisende Beschichtung ist sehr leicht abzuwaschen. Die wasserabweisende Beschichtung ist sehr leicht abzuwaschen. Die wasserabweisende Beschichtung ist sehr leicht abzuwaschen.

Allesamtliche Beurteilung: Die wasserabweisende Beschichtung ist sehr leicht abzuwaschen. Die wasserabweisende Beschichtung ist sehr leicht abzuwaschen. Die wasserabweisende Beschichtung ist sehr leicht abzuwaschen.

Die Vizepräsidentin: Dr. H. Jeangros
Die Präsidentin: Dr. H. Jeangros
Technische Ausschüsse: Dr. H. Jeangros

Beobachtungen:

«Alu»-Bauschalfolien sind hygienisch einwandfrei und in Haushalt sehr vielseitig verwendbar. Sie verhindern den Geschmack der Nahrungsmittel in keiner Weise. «Alu» ermöglicht in vielen Fällen eine Eingliederung an Zeit, Arbeitskraft und Material. Materialtechnisch betrachtet lassen sich «Alu»-Folien für extreme Temperaturverhältnisse, z.B. in Kühltruhen und im Backofen verwenden, wo sonst nur bedingt gebraucht werden können.

Beobachtungen:

Die wasserabweisende Beschichtung der Bauschalfolie ist sehr gut abzuwaschen, dessen Gelingen auf zwei Dinge zurückzuführen ist:

1. Die wasserabweisende Beschichtung ist sehr leicht abzuwaschen. Die wasserabweisende Beschichtung ist sehr leicht abzuwaschen. Die wasserabweisende Beschichtung ist sehr leicht abzuwaschen.

2. Die wasserabweisende Beschichtung ist sehr leicht abzuwaschen. Die wasserabweisende Beschichtung ist sehr leicht abzuwaschen. Die wasserabweisende Beschichtung ist sehr leicht abzuwaschen.

Braucht es einen eindeutigeren Beweis, um die Notwendigkeit dieses neuen Gebrauchsgüter für jeden Haushalt zu dokumentieren!

Wenn Sie diesen neutralen, von kompetentester Stelle in der Schweiz ausgestellten Prüfbericht studieren, dann gibt es für Sie keine Fragen mehr, die Situation ist eindeutig klar.

Auch Sie, als Hausfrau, als Berufstätige, als Studentin, Sie möchten in Zukunft auf diese in Hunderten von Fällen unersetzliche Zauberrolle nicht mehr verzichten. Auch Sie möchten diese ALU-Haushaltsfolie — ein Produkt der Schweiz, Aluminiumfolien-Walwerke — in der Küche, beim Weekend, auf der Wanderung, in der Werkstatt, ja man kann sagen «überall» dankbar verwenden.

Verlangen Sie darüber Auskunft, Lebensmittel- und Haushaltsgeschäfte, Drogerien und Papeterien führen den Artikel zu netto Fr. 2,65. Sehr, sehr viele Anwendungsbeispiele sind in dem Prospekt über die ALU-Haushaltsfolie genannt.





SCHWAN

Waschmaschinenfabrik
WOHLN AG

Flügelwaschmaschinen in allen Ausführungen, auch kombiniert mit Zentrifuge, Laugenpumpe, Heizung, oder einfachere Ausführungen in Kupfer oder in Holz. Elektrische Zentrifugen. Geprüft vom Schweiz. Institut für Hauswirtschaft. Garantie. Bitte Prospekte verlangen.
Tel. (057) 6 14 29 (ausser Bürozeit Tel. 6 15 75)



Famosa

die abwaschbare, unentbehrliche Haushaltsschürze in kleidsamen Modellen und vielen schönen Dessins.

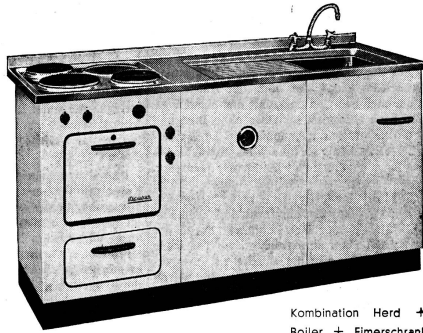
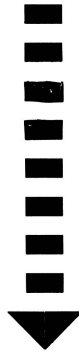
Vom S. I. H. geprüft.

Bezugsquellennachweis durch die
Fabrikanten

Stamm & Co., Eglisau

Telephon (051) 96 32 22

Die schönsten Elektro-Herde



Kombination Herd +
Boiler + Eimerschrank

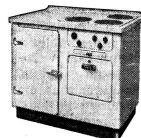
... mit der einzigartigen **REGLA-Kochplatte**: stufenlos regulierbar, wie die Flamme bei weitem rascher als alle bisherigen, gewöhnlichen Schnellplatten rascher auch als jeder Brennstoff gegen die Folgen der Ueberhitzung bei versehentlichem Leergang automatisch gesichert stromsparend ein ELCALOR-Patent!



ELCALOR-Zweiplatten-Herd



ELCALOR-Kombi-Herd für Holz und Elektrisch



ELCALOR Kühtschrank-Herd Kühtteil mit od. ohne Motor



Neuer ELCALOR-Herrschafts-Herd mit 2 Backöfen



Verlangen Sie unsere
illustrierten Prospekte

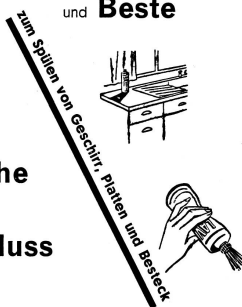
ELCALOR AG
AARAU



... einzigartig

LAVIT

das **Sparsamste**
und **Beste**



In der praktischen, unzerbrechlichen
LAVIT-Spritzflasche

mit dem patentierten
Spar-Spritzverschluss

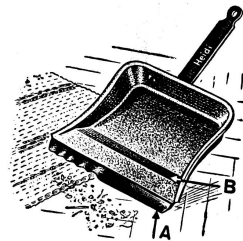
Vom Schweiz. Institut für Hauswirtschaft mit dem Gütezeichen ausgezeichnet

NEU

die Kehrriechschaukel

«Heidi»

⊕ Patent



3 Vorteile

- 1 Die elastische Gummlaufwischkante
● A schmiegt sich auch unebenen Böden an und lässt keinen Staub durchschlüpfen.
- 2 Die Ausbuchtung B im Boden ver-
● hindert den aufgewischten Kehricht am Zurückgleiten.
- 3 Solide Ausführung.
● Für den gepflegten Haushalt, Spitäler, Büros.

In allen einschlägigen
Geschäften erhältlich

Tel. (057) 723 62

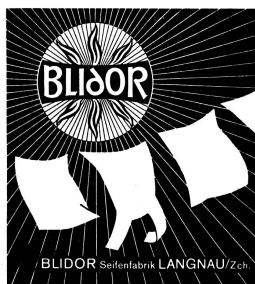
Fischer, Siegrist & Co.
Metallwarenfabrik, Meisterschwanden



neue PASSAP M201
201 Maschen
Fr. 345.—
Die kluge Frau wählt Passap
Passap seit 1939

-PASSAP- A.G., Bederstr. 3, Zürich 2/27
Senden Sie mir bitte unverbindlich Prospekt Nr. 93

Name _____
Ort _____



Jede Hausfrau schätzt
unsere Markenprodukte:

BLIDOR SB
reines
Sauerstoff-Bleichmittel
BLIDORIT
Einweichmittel
SEIFENFLOCKEN
WASCHPULVER

Die Marke BLIDOR
bürgt für gute Qualität!

BLIDOR Seifenfabrik LANGNAU/Zch.



Sie strahlt, denn...

die feinen
VÉRON
Confituren

im Glas mit dem neuen
VACUUM-VERSCHLUSS
bleiben stets frisch und aromatisch! Sa-
guernes Öffnen und Verschließen des
Glases. Luftdichte Packung auch nach
Gebrauch.

VÉRON & CIE. AG. CONSERVENFABRIK, BERN

SALON GODY
 INSTITUT FÜR HAARPFLEGE
CAPINA HAARPFLEGE AUF WISSENSCHAFTL. GRUNDLAGE
 GODY BREITENMOSER ZÜRICH 2, TELEFON 23 58 77
 DER MEISTPRÄMIERTE HAARSPESIALIST GENERAL-WILLE-STRASSE 21

Ein eindrucksvoller Film

BWK. — Keine Superlative der Reklame werden diesen Film ankündigen; denn es ist eine Liga der Stillen, für Gesundheit und Wohl unseres Volkes sich Einsetzenden, die Liga «Leben und Gesundheit», Gubelstrasse 23, Zürich 50, die ihn demnächst in verschiedenen Städten und Ortschaften, eventuell auch in oberen Schulklassen zeigen wird. «Einer von Zwanzigttausend» betitelt er sich. Zwanzigttausend Menschen sterben in den Vereinigten Staaten Jahr für Jahr an Lungenkrebs. Auch Bill, der sympathische Zeitungsjournalist, ist an Lungenkrebs erkrankt. Er hat sich entschlossen, sich vom berühmten Chirurgen Dr. Ochsner in New Orleans (der selbst im Film die Operation ausführt) ope-

riren zu lassen. Sehr eindrücklich ist übrigens der Spaziergang der Besinnung, den Bill unternimmt, während er nach der Untersuchung durch den Spezialisten auf das Resultat, den spannungsvoll ersehnten Bescheid wartet. «No Smoking» steht über dem Eingang zum Hafen als kategorisches Verbot. Aus den Schloten der Dampfer steigt dunkel und schwer in dichten Säulen der Rauch und schwärzt den Himmel. Bill, schon wieder rauchend — er kann ja gar nicht mehr anders, er ist einer jener süchtigen, hörigen Kettenraucher geworden — wirft die Zigarette weg.
 So erleben wir den auf Grund von Wissen und Können, im Zeichen höchster Konzentration und in stummer, wunderbarer Zusammenarbeit zwischen Chef und Assistenten und dem übrigen Operationspersonal ausgeführten Eingriff tief in den menschlichen Körper.
 Wie das Herz schlägt unter dem leichten Gewebe des Atmungsorgans, der Lunge, die dicht durchsetzt von grauem Urnat ist! All' dieses Schwarze, Urneine, das der Farbfilm so erbarmsloslos darstellt, die Lunge selbst muss entfernt werden. Atemlos gehen wir mit, bis endlich die grosse Wunde wieder vernäht ist, der Patient aus dem Operationssaal weg der Pflege, der Heilung übergeben werden kann.

Wir sind überzeugt, dass Frauen und Mütter, wenn sie diesen ausgezeichneten Dokumentarfilm sehen, den Zigarettenkonsum, wenn nicht überhaupt einstellen, so doch zu ihrem eigenen und ihrer Kinder gesundheitlichen Wohl bedeutend einschränken werden.

Die Hausfrau und das Frauenstimmrecht

Anlässlich der kürzlich durchgeführten Betriebszählung mit gleichzeitiger Frauenbefragung für das partielle und integrale Frauenstimm- und -wahlrecht in der Stadt Zürich, hatte ich Gelegenheit, mit Hausfrauen über die politische Gleichberechtigung der Frau zu sprechen. In der grossen Spielweise kamen wir zusammen, liessen unsere Kinder im Sonnenschein tummeln, derweil wir uns mit einer Strickarbeit beschäftigten. Es waren alle Frauen, von denen man wohl sagen darf, sie seien tüchtige Hausfrauen. Um so befremdender wirkte ihre offensichtliche Abneigung für das Frauenstimmrecht. Sie traten mit einer eigenartigen Scheu an diese Frage heran, fanden eigentlich keinen richtigen Grund zur Ablehnung als diesen, dass sie davon nichts verstünden und keine Zeit zum Zeitunglesen fänden. Einige meinten, da sie ja nun verheiratet seien und Kinder hätten, gehe sie die ganze Geschichte nichts an, das sei eher für die Ledigen und «Gstudierten».

Da also «lag der Hase im Pfeffer!» Die tüchtigen Hausfrauen fanden sich durch ihren verheirateten Zivilstand im Schutze ihrer Ehemänner, die ihnen die Arbeit der Kontaktnahme mit der politischen Auswertung abnahmen und auch das Zeitunglesen für sie besorgten. Ihnen genügte die tägliche Arbeit im Hause, das Eintreten des Monatsgehaltes, das Erziehen der Kinder und ein bisschen Klatsch über die liebe Nachbarschaft.

Bei so viel Selbstzufriedenheit darf man aber nicht schweigen; denn es gilt immer noch, die Sat-

ten und Tragen aufzurütteln und ihnen zu zeigen, dass die eigenen vier Wände keine verriegelten Fenster haben dürfen; denn das Leben verlange Aufgeschlossenheit und wachen Sinn auch von den Hausfrauen. Und man fängt an, zu beweisen, dass die Gesetze unsere ganze Aufmerksamkeit brauchen; denn einmal den Stimmbürgern zur Abstimmung vorgelegt, können sie für die Familie im positiven oder negativen Sinne grosse Bedeutung haben.

Und wir sprachen von der AHV, die als Gesetz vom Volke gutgeheissen worden ist und seither segensvolle Wirkung hat. Die Fragen der Mutterschaftsversicherung, die Fragen des Familienschutzes darf keine einzige Hausfrau als nicht wichtig ablehnen; denn sie werden, zum Gesetz gefordert, auch ihre Familie umschliessen. Dass bereits jetzt auch Frauen in den Expertenkommissionen für diese Gesetzesvorlagen mitarbeiten können und wertvolle Arbeit leisten, soll den indifferenten Hausfrauen auch zur Kenntnis gegeben werden.

Und dann geschah es, dass eine der «Ablehnenden» ganz plötzlich die Einsicht gewann, eigentlich könnte man das Rosaschreiben vom Stadtpräsidenten schon mit einem Ja zu Gunsten der Frauen ausfüllen, denen das Stimmrecht liege und die Freude daran hätten. Und eine zweite fand, dass, wenn man das Ganze richtig betrachte, das Frauenstimm- und -wahlrecht doch nicht so ungradig sei, wenigstens würden die fähigen Frauen in mancher Hinsicht ein-sichtsvoller walten, wenn sie am rechten Posten

eingesetzt seien, als es mitunter die Männer tun. Und siehe da, die indifferenten Frauen hatten vergessen, dass sie erst noch Gegnerinnen des Frauenstimmrechts waren; sie fanden auf einmal aus ihrer Subjektivität heraus zu einer gesunden Objektivität, und es reute mich nicht, in das «Wespennest» gestochen zu haben.

Diese Frauenstimmrechts-Diskussion auf der Spielweise hat mir gezeigt, dass die Neinsagerinnen ihre Argumente bald revidieren, wenn sie eines Besseren belehrt werden. Und das gibt mir neuen Mut, für die politischen Rechte der Frau weitere «Bekehrungsdiskussionen anzusetzen». Der Erfolg bleibt sicher nicht aus. Elsy Blisig-Herzig

Modernes Zürich

ff. In Zürich ist nun mit Genehmigung der PTT eine privatrechtlich verwaltete Telefonzentrale eröffnet worden, die sich TELAG-Zentrale nennt und für ganze Europa ein Novum darstellt. Sie will vor allem jenen Geschäftsleuten von Zürich-Stadt durch eine technische Einrichtung das Telefon hüten, die oft unregelmässig und kurzfristig abwesend sind und über keine eigene oder geeignete Hilfskraft verfügen, welche inzwischen das Telefon bedienen könnte.

Darüber hinaus kann die TELAG-Zentrale alle nur erdenklichen Telephondienste übernehmen, die sich das Publikum wünscht und die von Nummer 11 nicht erfüllbar sind. So lässt sich für Berufsgruppen, auswärtige Firmen oder Sekretariate zum Beispiel eine Telefonadresse, eine Auskunftsstelle, ein Telefonservice oder ein telephonischer Marktforschungsdienst (Tests oder Polls) errichten. Bereits sollen Zürcher Autovermieter einen «Mietauto-Service» und Transport-Unternehmer eine zentrale Auskunftsstelle für Leerfahrten planen.

Ebenfalls ist vorgesehen, nun endlich auch in der Schweiz die Möglichkeit zu schaffen, dass sich jeder Private gegen eine bescheidene Gebühr an ein bestimmtes Datum telephonisch erinnern lassen kann (also etwa an den letzten Termin der Schiesspflicht, den Tag der Inspektion, den Hochzeitstag, Geburtstage und anderes mehr).

Sie tun daher sicher gut, sich die Adresse der TELAG-Zentrale: Nordstrasse 19, Zürich 6, zu notieren.

Berichtigung

Das in Nr. 40 erwähnte Atelier von Frau Berner an der Kappelerstrasse 13, Zürich, das sich in geschickter Mütter und Weise der Bekleidung werdender Mütter und kleiner Babies annimmt, heisst nicht — wie dort irrtümlich zu lesen war — Alterna, sondern PREMA. Die Redaktion

kaufen Sie zu Ihrem Vorteil
Ernst
 Teigwaren
 mit der Frisch-Eier-Garantie

Veranstaltungen

Bern: Schweiz. Lyceum-Club, Gruppe Bern, Theaterplatz 7, II. Stock, Freitag, 28. Oktober, 16.30 Uhr: Konzert von Pia Balli, Sopran, Locarno. Am Flügel Stephanie Jaeggi, Bern. Lieder von Scarlatti, Cesti, Schumann, Hugo Wolf u. a. m. Eintritt für Nichtmitglieder Fr. 2.30.

Bern: Frauenstimmrechtsverein Bern: Internationaler Abend, Freitag, den 28. Oktober 1955, punkt 20 Uhr im Hotel Bristol, I. Stock, Berichte über den Frauenweltbund für gleiches Recht und gleiche Verantwortung, Frau Adele Schreiber-Krieger, Herrliberg: Erinnerungen einer Pionierin; Frau Clara Schreyer, Bern, Schweizerdelegierte: Der Jubiläumskongress in Colombo; Fräulein Dorothee Müller, Bern, Schweizerdelegierte: Rund um die Konferenz in Colombo (mit Lichtbildern).

Chur: Rathaus, Samstag, 29. Oktober 1955, 14.15 Uhr. 25. Generalversammlung der SAFFA, Bürgerchaftsgenossenschaft der Schweizer Frauen, Traktanden: die statutarischen Referat: Dr. Elisabeth Nägele. «Die selbständig erwerbende Frau im Kanton Graubünden». — Gäste willkommen!

Radiosendungen

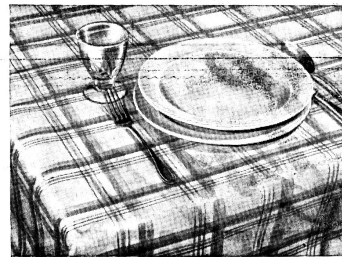
sr. Montag, 24. Oktober, 14.00: Notiers und probiers: Mutter und Kind basteln zusammen. Der Pralinéskurs mit Rezepten, Hörerinnen schreiben. Was möchten Sie wissen? — Mittwoch, 26. Oktober, 14.00: Wünsche der Schweizer Konsumentin an Produktion und Handel. — Freitag, 28. Oktober. Die halbe Stunde der Frau: 1. Firsuren einst und jetzt, 2. Bleich in Zeitschriften und Bücher. — Samstag, 29. Oktober, 17.40: Die berüstigte Frau: Möblierte Zimmer.

Famosa

der ideale

Tischbelag

ein Schmuckstück Ihres Ess- und Wohnzimmers. Er bricht nicht und klebt nicht, ist wärmebeständig und leicht zu reinigen. Freundliche Dessins in grosser Zahl



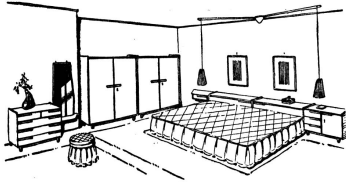
Bezugsquellennachweis durch

Stamm & Co., Eglisau

Telephon (051) 96 32 22

SCHWEIZER WOCHER
 15. - 29. OKT.
 BESTE SCHWEIZERWAARE IM FESTLICHEN SCHAUFENSTER

Das neuartige Wohnschlafzimmer



Betten ohne Bettstellen! Das bringt viele Vorteile: Ungehinderte Benützung, der Raum wirkt wohlicher, grosszügiger, und der Preis hat sich erst noch stark verringert. Jedes Stück können Sie natürlich auch einzeln kaufen.
 In heller Esche mit schwarzen Griffen
Fr. 1720.—

Schubiger Möbel

Zürich 1, beim Central Zähringerstrasse 45
 Tel. (051) 34 00 36

Tägliche Fragen???
Wie Rasch gut preiswert
Was Tellerservice
Wann 11.00 bis 14.00 täglich
Wo Gipfelstube Marktgasse 18
 W. Bertschi Sohn Tel. 24 50 16

#Schwarzenbach
 telefon 24 17 14 Zürich 1 Münsterstrasse 19
 Eigene modernste Kaffee-Rösterei
 Filiale in Winterthur
Colonialwaren, Conserven
Südrüchte, Dörrobst, Eier
 Bekannt billigste Preise Streng reelle Bedienung

TAPETEN SPÜRRI AG
 Innendekoration
 Zürich, Talacker 16
 Telefon 23 66 60

HANS KASPAR A. G.
 Trustfreie Speisefettfabrik
 Zürich 3/45
 Telefon (051) 33 11 22 Ipsophon (051) 33 11 27

Noredux



Weichstärke

für die gesamte Wäsche!

— denn NOREDUX ist so ausgiebig und deshalb vorteilhaft, dass es sich wirklich lohnt, die gesamte Wäsche auf diese Weise zu verschönern und zu schützen.

Paket Fr. 1.40

Vom Schweiz. Institut für Hauswirtschaft geprüft u. ausgezeichnet.

Schlaflosigkeit

Sie alle, die Sie an nervösen Störungen leiden, wie Herzklopfen, Nervosität, Schlaflosigkeit, an Blutdruck- oder Kreislauf-Beschwerden, nehmen Sie Zuflucht zu «Zellers Herz- und Nerventropfen», dem heilkräftigen, absolut unschädlichen Pflanzenpräparat. Ein Versuch überzeugt! Fl. o. Fr. 2.90 u. 6.80, Drogerie-Fr. 2.40. In Apotheken und Drogerien. Ein Qualitätsprodukt von

Max Zeller Söhne AG
Romanshorn
Hersteller pharm. Präparate seit 1864.

Bieri-Möbel
seit 1912
Fabrik in RUBIGEN

Filiale:
Interlaken
Jungfraustr. 38

Alkoholfreie Gaststätten laden Sie ein

Täglich 8 Menüs zu
2.10 2.30 2.60 3.- 3.80
Kaffee und Pâtisserie — prima!

CAFE APOLLO BAR
MIT DEM BEGHEIMTEN KAFFEE FÜR KENNEN
Zürich, am Stauffacher, im Hause Kino Apollo

Conditorei - Tea-Room E. Ammann
Kirchgasse 6 Zürich 1
Nähe Wasserkirche / Helmhaus
Feinste Pâtisserie und Gebäck
Qualitäts-Kaffee und Tee. Heimelige Räume.

Am der Innerser, Serie "Ticinet" - Romands -
Düsseldorfer Nr. 22



Kranke und Rekonvaleszente

In einem der neuen Stadtviertel von Chur, in der Rheinebene, treffen wir die Familie Fausch. Die Mutter erzählt uns:

«Bei uns wird sehr viel Milch getrunken. Wir brauchen 4-5 Liter im Tag. Mein neunjähriger Thomas hat eine etwas zarte Konstitution. Letztes Jahr war er wegen eines Nabelbruchs im Spital und mußte nachher noch zur Erholung in die Höhe. Da ich aus eigener Erfahrung den hohen Nährwert der Ovomaltine kenne, gab ich ihm schon mit einem Jahr Ovomaltine.»

OVOMALTINE

Dr. A. Wander AG., Bern

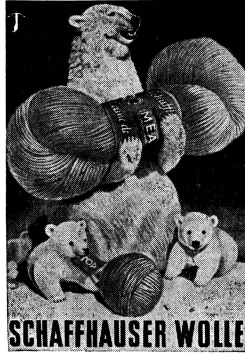


Das Glück einer Frau

hängt von Ihrer Gesundheit ab. Jede Frau weiss das. Wenn Sie sich gesund, kräftig und voller Lebenslust fühlen, meistern Sie Ihre Arbeit im Haushalt und Beruf viel leichter. Wenn Sie überarbeitet, nervös, übermüdet und immer gereizt sind, dann empfinden Sie selbst geringe Arbeiten als eine schwere Bürde. Haben Sie eine Stärkung nötig, wollen Sie Ihre Nerven kräftigen und jeden Morgen nach erquickendem Schlaf frisch und ausgerubt sein, dann greifen Sie vertrauensvoll zu FRAUENGOLD. So viele Frauen wissen heute schon, was sie FRAUENGOLD verdanken. Es ist in allen Apotheken und Drogerien erhältlich.

Frauengold
Originalflaschen zu
Fr. 6.25 und Fr. 11.45

PARFUMS
PUDERDOSEN
Alles
für die Schönheitspflege
Weber-Strickler
PARFUMERIE
ZÜRICH - Bahnhofstr. 40



SCHAFFHAUSER WOLLE

J. Leutert
Spezialitäten in Fleisch-
und Wurstwaren.

Metzgerei Charcuterie
Zürich 1
Schützengasse 7
Telephon 23 47 70
Telephon 27 48 88
Filiale Bahnhofplatz 7



Verlangen Sie Helvetia-Senf
wenn Sie guten Senf wollen

vollwürzig
und doch mild

Mit Silva Bilderscheck

Das gute Bostock
...von **SCHÄR**
Messerwaren
und Bestecke
Bahnhofstr. 31, Zürich
Tel. 23 95 82



Fr. 4.80
beträgt der Wert der
schönen, soliden Vorrats-
dose für Gebäck, Picnic,
Küche, Kühlschrank etc.

2 à -20
Fr. -40

Fr. -20

Fr. -35

Fr. 1.35

5 à -28
Fr. 1.40

3 à -80
Fr. 2.40

2 à -80
Fr. 1.60

Fr. 12.50



Die süsse Dose
lässt Sie **Dr. Oetker**
Fr. 4.80 sparen

Gesamtwert Fr. 12.50

Sie bezahlen aber nur Fr. 7.70

Ihr Gewinn Fr. 4.80

Nützen Sie diese Chance!

verlangen Sie die süsse Dose
bei Ihrem üblichen Lieferanten

DIBONA A.G., ZÜRICH 4/26

Esge STRÜMPFE

führend in
Qualität & Eleganz

Saupe & Gretler, St. Gallen

Hotzli
die beliebten
Spezial-
Eierteigwaren
PAUL HOTZ TEIGWARENFABRIK A.G. WILA

Ernst
Guets Brot
Feini Guetzli
Zürich

Hauptgeschäft Seefeldstrasse 119, Telefon 24 77 61
Tea Room Savrette, Bahnhofstrasse 61, Telefon 23 34 51
Tea Room, Bahnhofplatz 1, Telefon 27 12 03