

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Schweizer Frauenblatt : Organ für Fraueninteressen und Frauenkultur**

Band (Jahr): **16 (1934)**

Heft 5

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Wort: „Regenbogen des Lebens“ Beiträge ernster und heiterer Art. — Eintritt frei! — **Ben:** Vereinigung Bernischer Akademikerinnen und Section Bern der Frauenliga für Friede und Freiheit: 7. Februar, 20 Uhr, Konzertsaal der Frau. **Ein:** Ganzer durch die übliche Geschichte mit iud. Bildern und Liedern. Vortrag v. Dr. Hedwig Anzeler, Coppen-Gesell.

Ziel: Verein zur Förderung der Fraueninteressen: 14. Febr., 20.15 Uhr, im Schweizerhof: Jahresberichtsversammlung. Nach den üblichen Geschäften gemütlicher Abend.

Winterthur: Verband Frauenhilfe, Mitterabende in Wülflingen, 9. Febr., 20 Uhr, Schulbauhofhaus, „Wir Frauen und unsere Kleidung“, Fr. Dr. Keller.

S. S. Schulhaus, 12. Febr., 20 Uhr, Raiffeilgen für häusliche Krankenpflege. Schw. Anna Seb. **Rüfen, 11. Febr., 14 Uhr, Schulhaus, „Die Stellung der Frau und Mutter zu den Vätern der Gegenwart.“** Fr. B. Rath.

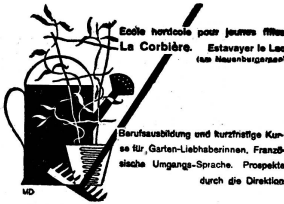
Zell, 12. Febr., 19.30 Uhr, Schulhaus, „Sorgenkinder.“ Fr. B. Rath.

Redaktion.
Morgenzeitung: Emmi Bloch, Zürich, Zimmerstrasse 25. Telefon 32.203.
Freizeitblätter: Frau Anna Herzog-Duber, Zürich, Freudenbergstrasse 142. Telefon 22.608.
Wochenblätter (ab interim): Helene David, St. Gallen.

Man bittet dringend um erlangte eingetragenen Manuskripten Rückporto beizulegen, ohne welches keine Veröffentlichung für Rückfragen übernommen werden.

**Hauswirtschaftliche Schule
Schloss Charteuse**

Thun-Hilterfingen P 1824 Y
beginnt ihre Kurse unter Leitung von Fräulein Rosa Ott, frühere eidg. Expertin für hauswirtschaftl. Bildungswesen am 15. April. Prospekt.



École horticole pour jeunes filles
Le Corbière. Estayer le Lac
aux Hauts-Bergs

Berufsausbildung und kurzfristige Kurse für Garten-Liehaberinnen, Französisch, Umgangssprache. Prospekt durch die Direktion.

Der Schweizerische Wochen- und Säuglingspflegerinnen-Bund

empfehlen allen Müttern und solchen, die es werden, seine gut ausgebildeten Pflegerinnen. Folgende Stellenvermittlungen erteilen gerne Auskunft:

Stellenvermittlung des Verbandes Aarau: Rohrerstrasse 24, Tel. 981
Stellenvermittlung des Verbandes Basel: Weihenweg 54, Tel. 23.017
Stellenvermittlung des Verbandes Bern: Bürkiweg 6, Tel. Christof 31.36
Stellenvermittlung des Verbandes St. Gallen: Innerer Sonnenweg 1 a, Tel. 786
Stellenvermittlung des Verbandes Zürich: Asylstrasse 50, Tel. 24.080

Eine Auswahl guter alkoholfreier Wirtschaften u. Gasthöfe

Basel P 1490 Q
Batterie
Alkoholfreies Café
beim Wasserturm
Schönste Rundblick Basels
Tel. 21.438 A. & H. Keuerleber

Basel • Tea-Room
Turmhaus
am Aeschensplatz
A. & H. Keuerleber
Heller, hoher Raum
Geprüfter Service
P 1490 Q Telephone 40.866

Bern P 1245 Y
Daheim Alkoholfreies Restaurant
Schöne Hotelzimmer - Zeughausgasse 31
Tel. 24.929

SEEHOF
Hilterfingen (Thunersee)
Heimelige Familienhaus, Restaurant, Tea-Room. Das ganze Jahr geöffnet. Möblierter Komfort. Gelegentlich für Sitzungen und Anlässe. Wochenendarrangements. Prospekt. Tel. 92.26. P 8187 Y

LUZERN P 1233 Lz
Hotel Waldstätterhof
beim Bahnhof
Hotel Krone
am Weinmarkt
Alkoholfreie Häuser des gemäßigten Frauenvereins der Stadt Luzern

STRICKWOLLE WOLLDECKEN!
In Strickwolle, garant. unbeschwert, daher viel ergiebiger, nicht eingehend, weich, 55 Rp. per 50 g-Strg., von 10 Strg. an zu 30 Rp. (Fabrikpreis) Farben: schwarz, grau, dunkelgrau, hellbraunrot, dunkelbraunrot, beige, schöne Sportwolle, zwei- und dreifarbig, 70 resp. 65 Rp. (Muster z. Verf.). „Schafroth“-Wolldecken, bestes Schweizerfabrikat zu Vorzugspreisen Muster franko gegen franko. - Absolut seriöse Bedienung. Nichtpassendes wird zurückgenommen. P 745 Bn
Lana - Wollhaus, Zurzach (Aargau)

Familien von der GROSSEN HERDER



Wie begegnet man Elektrogefahr? Der Unterschied zwischen Baumwolle, Kunstseide, Seide und Schafwolle? Was ist Erziehung? Gesundes Baden, geschickte Bade-einrichtung? Wie lebt eine Familie am besten in der Großstadt? Was muß man bei der Krankenpflege beachten?
NEU im NEUEN LEXIKONTYP
Austausch von ...

PRIVAT KOCH SCHULE VON ELISABETH FÜLSCHER
PLATTENSTRASSE 7 ZÜRICH TELEFON 24.481 P1792

KOCH KURS

20. FEBRUAR 17. APRIL
Ferien an der Adria in vegetar. Familienpension, S. Croca bei Trieste. Herrliche Meeresausicht, freier Badestrand, vitaminreiche Kost, bei Schweizer. Für solche die in schöner Natur Erholung und Ruhe suchen. 16-25 Lire tägl. ohne weit. Zuschlag. Referenzen. Adr. Ing. R. Luzzi, Trieste, Via Valdivia 9, 1150

Flechten
jeder Art, auch Barflechten, Hautausschläge, frisch und veraltet, beseitigt die viehwürmer-Resistenzable „Sera“ Preis kleiner Topf Fr. 3.-, gr. Topf Fr. 5.-, zu beziehen durch die Apotheke Flora, Glarus OF111862

Bergschulheim Nel Prato Aligro Orselina s Locarno
herrl. geleg. ab Lago Maggiore l. Schweiz u. z. zurückgeblieb. Schulkinder. Auch Ferien. Sek'l. Lehrerin Frau Schmidt. Auch Ferienwohnung z. vermieten. P 3301 O

Kindergärtnerinnenkurs
mit staatl. Diplompfung beginnt am 20. April 1934 P 2167 Ch
Frauenschule Klosters

BELL
Zum Chüechle verwenden Sie unser prima Schweinefett
1. Marke der Schweiz
324

Verkaufsmagazine in MIGROS

Zürich	Madtresh
Winterthur	Offen
Wädenswil	Solothurn
Horgen	Thun
Olten	Burgdorf
Meilen	Langenthal
Alfistetten	Neuenburg
Biel	La Chaux-de-Fonds
Bern	Luzern

Auch Oele

Am 4. Oktober 1933 wurde auch die Speiseöl-Einfuhr kontingentiert, und zwar ausnahmsweise auf Basis der Einfuhrzahlen von 1932. Wir erhalten also pro 1934 von Frankreich nur 80 Prozent des Quantums zur Einfuhr bewilligt, das wir im Jahre 1932 einführen, von der Einfuhr aus Belgien sogar nur 40 Prozent. Unser Absatz ist aber seither um ca. 20 Prozent gestiegen. Nachdem wir von den Importeuren boykottiert sind und der Oel-trust, der die Oelfabrikation in der Schweiz monopolartig kontrolliert, das Qualitätsöl, das wir brauchen, nicht herstellt, sehen wir uns gezwungen, die Oelfabrikation zusammen mit zwei Unternehmern selbst in die Hand zu nehmen, und zwar in Basel.

Von jeher haben wir den Grundsatz vertreten (und befinden uns darin einig mit der Auffassung, die in den Motiven Brügger, Grimm, Schmid-Rudin, aber auch Job und Amstalden zum Ausdruck kam), daß es für unser Wirtschaftsleben ungesund ist, wenn die Herstellung gewisser Artikel monopolartig gewissen Trustunternehmen reserviert bleibt. Es gehört sich, daß die Schweiz auch ein maßgebendes Wort mitzureden haben und der Markt für einen so wichtigen Artikel wie das Oel offen bleibe. Solange die Kontingentierung der Einfuhr nicht notwendig war, konnte behauptet werden, daß ja jedem, der kein Trustist heute anders, die Einfuhr offen stehe. Das ist heute anders. Dem Trust ist eine ausgesprochene Monopolstellung eingeräumt worden.

Wir weisen ganz besonders auf die Zeitungsartikel und Eingaben der wirklich schweizerischen und tatsächlich unabhängigen Fettfabrikanten der unabhängigen schweizerischen Seifenfabrikanten an den h. Bundesrat hin und machen die Feststellung: In diesem einzigen Falle sind der schweizerische Handel, die schweizerische Industrie und die Migros durchaus einer Meinung, nämlich der, daß der Oeltrust zu bekämpfen sei, weil er eine Gefährdung für die schweizerischen Klein- und Mittelfabrikanten darstellt. Die Schweiz steht in der Welt wahrlich ein-

allein da als Land, das in sahen Oelfabrikation ganz auf den internationalen Trust angewiesen ist. Dieser Zustand ist weder würdig noch wünschenswert, und es ist für uns eine Genugtuung, durch ein rein schweizerisches Unternehmen dieses Monopol zu brechen.

Eine weitere besondere Genugtuung für uns ist es, in unserem Land eine ausgesprochene hohe Qualitätsfabrikation einzuführen. Bis jetzt wurde das Erdnußöl in der Schweiz aus enthielten chinesisches und vielleicht auch afrikanischen Erzeugnissen hergestellt. Dieses Oel enthält nach der Prüfung ziemlich viel Oelsäure. Diese muß auf chemischem Wege mit Soda und ähnlichen Chemikalien „ausgefällt“ und nachher unter sehr hohen Temperaturen (ca. 160 Grad) geruchlos gemacht werden. Dadurch wird der physiologische gesundheitliche und geschmackliche Wert des Oels ins Herz getroffen — was bleibt, ist eine geschmack- und geruchlose Fettsäure.

In der Cocosfett-Fabrikation ist dieses Desodorisieren unvermeidlich. Das Cocos-Oel hat einen derart durchdringenden Geschmack und Geruch, daß man ihn sozusagen mit dem Belzbut austreiben muß. Dasselbe gilt von Sesam und Lein-saat, in stärkstem Maße aber von Walfrischraut, der einen Hauptbestandteil der Weltfabrikation von Margarine darstellt (in der Schweiz werden ganz allgemein edlere Stoffe zur Margarinefabrikation verwendet).

Es gibt unseres Wissens außer Hasel- und Walnüssen nur noch zwei Oelfrüchte, die ohne Neutralisieren und ohne „Kochen“ bei hohen Temperaturen ein schmackhaftes und gleichzeitig gesundheitlich hochwertiges Speiseöl ergeben: das ist die Olive und das spanische Nüßli, die Erdnuß. Es ist kein Zufall, daß diese auch gleichzeitig die einzigen Oelfrüchte sind, die der Europäer als solche mit Genuß und teilweise als Delikatessen roh resp. geröstet genießt.

Das ist eine große Erkenntnis für jeden, der sich mit raffinierten technischen und namentlich chemischen Schikanen herumgeschlagen hat. Wir beschäftigen 4 Personen in unserem Laboratorium und lassen uns von 2 erstklassigen Lebensmittelchemikern beraten. Aber die letzte Wahrheit dieses Kollegs war noch in einer kürzlichen Besprechung: Es gibt nur ein Mittel in der Lebensmittel-fabrikation, etwas wirklich und endgültig in seinen letzten Wirkungen Hochwertiges auf dem Gebiete der Lebensmittel herzustellen. Das ist der hochwertige Qualitäts-Rohstoff. So z. B. kaufte der eine dieser Chemiker letztes

Jahr allein für Fr. 90.000.— Schweizer Honig zum mehr als doppelten Preis, zu dem ausländischer zu haben war, für sein Produkt „Eimazin“. Die Natur ist die größte Meisterin. Wohl kann man die Nase, schwieriger schon den Gaumen, durch chemische Kunst irren machen, den Magen und den Körper im allgemeinen zu betriegen, ist schon wesentlich schwerer, oder besser gesagt, es ist un-nützlich, es zu versuchen, namentlich wenn hochwertige Rohstoffe zur Verfügung stehen.

Zurück zur Natur — zurück zum edlen, natürlichen Rohprodukt, das der Mund sich nicht schmecken, so wie es die Natur wachsen ließ, zu genießen! Das war und ist unsere Parole von Anfang an. Also in sahen Erdnußöl werden wir zurückgehen zu „Ermetode und die „Spanisch Nüßli“ in den Schulen importieren, und zwar die beste Provenienz, „Senegal“ und ähnliche. Durch die Schale geschützt und von einer Luftschicht umgeben, werden die Kerne gar nicht ranzig, und das gewonnene Oel ist nach leichtem „Waschen“ bei etwa 70° ohne weiteres genießbar. Auch der sogenannte Oelkuchen wird besser in der Qualität sein, praktisch frei von Säure, ganz weiß, was für das Milchvieh auch ein Genuß sein wird, nach welchem das liebe Vieh eine besonders süße Milch loslassen wird.

Ein echt schweizerisches Programm: Qualitätsfabrikation, auch wenn das Endprodukt 20-30 Rp. der Liter mehr kostet. Und „last not least“ — man wird uns auch hier diese wieder nachmachen, was besonders dem Oeltrust leicht ist, denn er macht es schon in Delft und Bordeaux. Also kein böses Protestieren, sondern ein „Happy end“. Wir wollen damit sicher keine ausländische Propaganda treiben, sondern möchten nur die „Mijnheeren“, „Dear Sirs“ und „Küß die Hand“, bitten, uns Schweizer im eigenen Land auch in sahen Oel machen zu lassen. Uebrigens ein riesiges Kompliment der Schweizer Hausfrau und ihrem Familienrat: Sie haben's schon lange gemerkt: Das „AMPHORA“-Speiseöl war nicht das „allerbilligste“, aber es war immer und ist natur-reiner, nicht raffiniert, sondern ein „Happy end“ unter unserer eigenen Fabrikation erst recht sein!

Speiseöl „Amphora“ 920 g (1 l) 85 Rp. (920 g = 1 l 85 Rp. Verkaufspreis Fr. 1.—, Bareinlage 15 Rp., Flaschenpfand 50 Rp. extra).
Speiseöl La-Du-Typ 920 g (1 l) 70% Rp. (600 g = 7,05 dl. 50 Rp., Flaschenpfand 25 Rp. extra).
Olivenöl Santa Sabina 920 g (1 l) 1.28% (645 g = 7 dl. 90 Rp., Flaschenpfand 50 Rp. extra).

Konfitüren à 25 Rp.
Vierfruchtbonbons à 2 kg Fr. 1.10
Kondensmilch à 60 Rp.
Wir bitten um Entschuldig., daß wir der großen Nachfrage nicht ganz gewachsen waren — es wird in nächster Zeit möglich sein, genug zu liefern.

Erbsen mittelfein l 1/4 Dose Fr. 1.—
Erbsen mit Karotten 1/4 Dose 80 Rp.
Rauden 3/4 Dose 80 Rp.
Linsen fixfertig 3/4 Dose 50 Rp.
(nur in den Magazinen)

Sauerkraut fixfertig 1/4 Dose 80 Rp.
„ mit Würstchen od. Speck 1/4 Dose 1.—
„ mit Rippli 1/4 Dose Fr. 1.50
(nur in den Magazinen)
Weiße Bohnen fixfertig 1/4 Dose 50 Rp.

NEU NEU
Gelee-Bonbons „Fresco-Frut“
Das weiche Bonbon mit dem frischesten Aroma aus den Früchten selbst direkt gewonnen. Fein für den Kino, das Theater, höchst erfrischend auf Spaziergängen, ein Hochgenuß auf Touren.
Eine echte, flotte Migros-Neuheit!
Stück 2 1/2 Rp.
(Schachtel zu 100 g Einfluggewicht = 10 Stück 25 Rp.) Auch an den Wagen.

„Mi-Ka-Mu“ Caramels mous Stück 1 Rp.
auf Touren unentbehrlich. Die Süßigkeit mit Nährwert zum Nahrungsmittelpreis
Schachtel = 80 g = 20 Stück 20 Rp.

NEU NEU
Waffelschnitten mit Schok-Überzug
72-78 g-Paket 25 Rp.
Etwas für verwöhnte Gaumen, aber im Bereich von jedermanns Börse!

10% Abschlag auf Dessert-Waffeln:
Milch-Nuß Schok-Nuß Kakao 100 g 22 3/4 Rp.
Die 3. Sorten vereinigt in einer Packung zu 215-225 g 50 Rp.
Ferner empfehlen wir:
Waffeln mit Schokolade-Überzug (Paket 170-180 g 50 Rp.) 100 g 28 1/2 Rp.
Erfrischungswaffeln 100 g 16 1/2 Rp. (Paket 295-305 g 50 Rp.)

Gefüllte Schokoladen
Marzipan-Schokolade, Tafel 84-88 g 25 Rp.
Creme Erdbeer-Ananas Tafel 93-98 g 25 Rp.
Creme Citron-Orange Tafel 86-90 g 25 Rp.
Nougat