

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **19 (1937)**

Heft 9

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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.

Veranstaltungs-Anzeiger

Basel: Hausfrauenverein, 6. März, 20 Uhr, im Rest. Sans-Souci, Neu-Mittelmil: 8. Mittelnabend mit Unterhaltungsprogramm.
Bern: Schweiz. Damen-Automobil-Club, Sektion Bern, 12. März, Neuenstrasse 20, Bürgerhaus: Bunter Abend mit „Surbobisessen“.

Sürich: Saucumflus, Märitr. 26, 8. März, 17 Uhr. Multifunktion: Frau B. Bieder- mann - Streiff, Märitr. Berle von Chopin, Brahmä, Beckhoven, Debusli, Eintritt für Nicht-mitglieder Fr. 1.50.

Redaktion:
 Allgemeiner Teil: Emmi Bloch, Märitr. 5, Gimmat- strasse 25, Telefon 32.203.
 Neulitton: Anna Deacon-Duber, Märitr. Freuden- bergstrasse 142, Telefon 22.608.
 Bodendronit: Helene David St. Gallen

LUZERN
Hotel Waldstätterhof
 beim Bahnhof
Hotel Krone
 am Weinmarkt
 Alkoholfreie Häuser des gemein- nützigen Frauenvereins der Stadt Luzern? P. 1155. L2

BASEL
 Bäumleingasse 10
ZÜRICH
 Bahnhofstrasse 46
 Eing. Augustinerstrasse

DAS HAUS FÜR FEINE TRICOTAGEN
Gautschy-Kuhn ag
 empfiehlt seine
neuen Modelle für die Vorsaison
 P. 2765 Q

Hilfe, Hilfe, helfe dem Schwachen!
 Kann man da denn gar nichts machen?
 Doch! Die Mutter soll ihm eben stets Banago zum Frühstück geben.

Stark und froh macht BANAGO

250 gr. 90 Cts.
 500 gr. 170 Fr.

NAGO OLTEN



Wo die das Geld herneh- men sich immer so eie- ganzt zu Kleiden? Das ist doch keine Kunst, nur wis- sen muss man's. Die schicken ihre Kleider eben regelmässig zu Terlinden zum chemisch Reinigen, dann sehen sie immer gut aus und halten auch länger

TERLINDEN
 Küssnacht-Zürich
 Die grösste Färberei u. Chem. Reinigungs-Anstalt d. Schweiz

Comme chez-nous
 Foyer für junge Mädchen, Unweit Schönen u. Zentrum, -Komfort, -Ordnung, -Mässige Bedingungen, Pri. de Rougemont & Lausanne Chemin Trabrenon 7, Tel. 22.544.

Der Schweizerische Wochen- und Säuglingspflegerinnen-Bund

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

- Stellenvermittlung des Verbandes Aarau:** Rohrerstrasse 24, Tel. 881
- Stellenvermittlung des Verbandes Basel:** Welherweg 54, Tel. 33.017
- Stellenvermittlung des Verbandes Bern:** Bahnhofplatz 7, Tel. 33.136
- Stellenvermittlung des Verbandes St. Gallen:** Blumenaustr. 39, Tel. 33.40
- Stellenvermittlung des Verbandes Zürich:** Asylstrasse 90, Tel. 24.080

Sonne Tasse Wohlbefinden
 bedeutet jede Tasse des bekömm- lichen, nicht auftragenden und der Verdauung zuträglichen

UOLG-Apfeltee
 Erhältlich in Lebensmittelgeschäften, Verband ostschweiz. landwirtschaftl. Genossenschaften (V.O.L.G.) Winterthur

KAFFEE zubereiten muß verstanden sein. Sie erhalten alles, vom Filterpapier bis zur Kaffeemaschine, in bester, preiswerter Schweizer- Qualität bei:

SCHWABENLAND & CO. A.G. ZÜRICH
 St. Peterstr. 17

Katarrh?
 sofort gurgeln mit **Sansila**
 dem Gurgelwasser für unser Klima

hemmt Entzündung und Infektion.
 Originalflaschen à Fr. 2.25 u. 3.50. Erhältlich in Apotheken

Haushaltungsschule
 Zürich Sektion Zürich des Schweiz. Gemein- nützigen Frauenvereins.

Koch- und Haushaltungskurse

für Interne.
 Dauer 5 1/2 Mte. Beginn ca. 20. April 1937 und 20. Oktober 1937.
Prospekte. Auskunfts täglich 10-12 und 2-5 Uhr durch das Bureau der Haushaltungsschule, Zeitweg 21a.
 P. 5758 Z

Saanen
 (Berner Oberland)

Pension: Chalet Augspiegel
 Für Ferlen und Kur
 Bescheidene Preise. Auf Wunsch Diät- und vegetarische Küche
 Telephone Gstaad 2.87 1434

15,000 Bischen mehr in den 4 letzten Jahren! Das ist der beste Beweis der erzielten Resultate mit **Phosfarine Pestalozzi**
 das ideale Nahrungsmittel der Kleinen in den Säuglingsheimen, Spitälern, Sanatorien. Erleichtert die Knochenbildung! Stärkendes Frühstück für Rekonvaleszenten u. solche, die schwer verdauen. Die große 500 Gr. Büchse Oberalt 2.25. P. 5-1

Flechten
 jeder Art auch Bartflechten, Haut- schuppige, leuchtend und veraltet, beseitigt die viehwürdige Fläch- tansche „Myrm“, Preis kleiner Topf Fr. 4. gr. Topf Fr. 7. Zu beziehen durch die Apothekn Flora, Glarus. OF 1428 Z

Berücksichtigen Sie die Inserenten dieses Blattes

Eine wundervolle Fleischsuppe
 ganz nach hausgemachter Art, fettreich, schaltvoll und wohlschmeckend, erhalten Sie im Nu aus Maggi's Fleischsuppe in Tabletten. Verwenden Sie dazu als Einlage Dänke, geröstete Brotwürfel, Fiedli, Reis, Sago oder was Ihnen gerade zussagt.

MAGGI'S Fleisch-Suppe

Verkaufsmagazine

- in:
- Zürich: Madretsch
 - Winterthur: Olten
 - Wädenswil: Solothurn
 - Horgen: Thun
 - Oerlikon: Burgdorf
 - Mettlen: Langenthal
 - Aistette: Neuenburg
 - Bern: La Chaux-de-Fonds
 - Biel: Luzern

MIGROS

- Schaffhausen: Buchs
 Neuhausen: Appenzel
 Chur: Hetsch
 Aarau: Frauenfeld
 Brugg: Kreuzlingen
 Baden: Wil
 Zug: Basel
 Glarus: Liestal
 St. Gallen: Lauten
 Rorschach: Pruntrut
 Altstätten: Delsberg
 Ebnat-Kappel: Zolfigen

Das Vollbrot



„Du häsch selber gsait, 's Vollbrot hebi so nen guete Geschmack“
 „Da hani gsait vor's ufgeschlage hätt“
 (Nebelspalter)

In diesem Scherz unseres trefflichen Spaß- machers steckt die noch so bittere Wahrheit: so hat man es glücklich fertig gebracht, daß das all- seits mit Begeisterung begrüßte dunkle Brot dem Volk wieder verkehrt wird! Kaum hat die „Er- ziehung durch den Franken“ - Vollbrotpreis 10 Rappen unter Halbweibrotpreis - glänzend ge- wirkt, hocht man sich, durch das umgekehrte Experiment - Vollbrotpreis nur noch 3 bis 6 Rappen unter dem Halbweibrotpreis! - das Volk von der guten Gewohnheit abzubringen... Das setzt überall eine „Plüsterpropaganda“, ja gerade- zu eine Hetze gegen das dunkle Brot ein; es sei unökonomisch, zu wenig sättigend, unangenehm im Geschmack... etc. Mancher Müller, mancher Bä- ker, - besonders in der Westschweiz - dem das dunklere Brot nicht in den Kram paßt, hilft tüchtig nach, den Ruf dieses gesunden Brotes nicht nur durch erdichtete, sondern auch durch wirkliche Qualitätsnachteile noch zu verschlech- tern. Ist es unter diesen Umständen zu verwun- dern, daß der Konsum des dunklen Brotes von 80 bis 90 Prozent des Gesamtverbrauches in kür- zester Zeit auf 50 und weniger Prozent hermit- gewirtschaftet worden ist? Daß selbst arme Fa- milien, Arbeitslose sich weigern, von diesem Brot zu essen, das doch die Wissenschaft und der ge-

sunde, unverbildete Geschmack einstimmig als ge- waltigen Fortschritt erkannte? Dabei ist es Tatsache, daß sich der Vollbrot- preis in manchen Gegenden mehr erhöht hat als dies durch den Mehraufschlag gerechtfertigt wäre. Ende 1936 kostete das Ruchmehl, aus dem da- mals das Bauernbrot gemacht wurde, Fr. 22.- per 100 kg, und das Bauernbrot wurde im Laden abgeholt in den meisten Fällen zu 30 Rp. das Kilo verkauft. Seither ist das Vollmehl auf Fr. 29.50 gestiegen, also um 7/10 Rp. was aufs Brot 5 1/2 Rp. - und nicht bis 10 Rp. - ausmacht. Dazu noch wird mancherorts, zum Beispiel in der ganzen Ostschweiz, wo das Brot ohnehin besonders teuer ist, eine weitere Preisdifferenz von ganzen 5 Rp. pro Kilo zwischen Lang- und Rundbrot gemacht, was sich niemals rechtferti- gen läßt (in Zürich beträgt der bewilligte Auf- schlag zugunsten des Langbrotes 2 Rp. und die Bäcker bringen anerkannterweise größtenteils auch diese Differenz nicht zur Anwendung).

3 Ratschläge an den Brotesser

1. Verlangen Sie von Ihrem Bäcker gut und gleichmäßig ausgebackenes Vollbrot.
2. Essen Sie das Vollbrot nie ganz frisch.
3. Lassen Sie sich von niemand einreden, das Vollbrot sei unökonomisch; beobachten Sie selber während längerer Zeit die Wirkung dieses Brotes auf Gesundheit und Wohlbefinden.

Bei einem Absinken des Vollbrotkonsums auf und sogar unter 50 Prozent ist auch die ganze Rechnung, die durch massive Preiserhöhungen den Verlust der Müller am dunklen Brot ausgleichen sollte, völlig verschoben. Es ist möglich, ja sogar wahrscheinlich, daß die Preise unter den neuen Verhältnissen zu hoch angesetzt sind.

All dieser Wirrwarr ist die Folge der Kopf- losigkeit und Ueberstürzung, mit der man ein- kaum begonnenen und verheißungsvollen Ver- such von Bern aus plötzlich abgebrochen hat, anstatt die Entwicklung wenigstens einiger Mo- nate abzuwarten und nachher auf sicherem Ma- terial feufend, Dispositionen zu treffen.

Dies ist umso mehr zu verurteilen, als nach neuester bundesrätlicher Erklärung, bei der Ab- wertung für volle sieben Monate Getreideverstei- im Lande vorhanden gewesen sein sollen. Stimmt dies, so hätte man erst recht allen Grund und die Möglichkeit gehabt, eine einschneidende Ver- teuerung des Brotpreises, und vor allem des Voll- brotpreises, noch mehrere Monate lang zu ver- hindern! Es geht nicht an, eine Sache, die für unsere Volksgesundheit auf Generationen hinaus

entscheidend werden kann, trotz des anfänglich glänzenden Resultates dieses Versuches, aus nigh- tigen Gründen, aus bloßer Launeit des Willens und der Gesinnung, auf ein totes Geleise zu bringen.

Ein mutiges Wort

An der Abgeordnetenversammlung des Schweiz. Metzgermeisterverbandes sagte der Verbands- kreit, Herr Dr. Böppli, unter anderem folgendes:

„... Mancher Metzger, der in der Nähe eines Warenhauses oder einer Migros-Etiale sein Ge- schäft betreibt, hat mir erklärt, ihm schade diese Konkurrenz nicht. Wieder andere, die weit da- von entfernt sind, klagen, sie seien geschädigt. Es kommt sehr darauf an, daß man eine gute Wurst macht. Ein großer Teil der Bevölkerung sieht auch auf die Qualität. Wir müssen in- mer wieder die Fehler auch bei uns suchen. Mit Schimpfen allein wird nichts erreicht...“

Das ist ein mutiges Wort, das wetherum An- erkennung verdient. Wenn jeder Sekretär in seinen eigenen Reihen so offen sprechen dürfte, wäre es für das Ganze besser gestell. Gerade jene, die sich nicht scheuen, auch bei sich selbst mit Aufba- arbeit einzusetzen, sind in der Regel fähig, auch die Schwächen der Konkurrenz zu erfassen und zugunsten ihrer eigenen Gruppe auszunützen.

In der Schweizer landwirtschaftlichen Markt- zeitung“ lesen wir:

„Auf dem Kübermarkte ist eine starke Preis- senkung festzustellen, indem das Angebot die Nachfrage vorübergehend erheblich übersteigt. Leider haben die Metzger die hohen Kalbfleis- preise vielfach beibehalten und nicht den ge- sunkenen Küberpreisen angepaßt. Damit wird die erforderliche Vermehrung des Kalbfleischkonsums verhindert. Die Metzger werden ersucht, durch rasche Preisanpassung den Konsum auf das Kalbfleisch hinzulenken auf Kosten anderer Schlachtviehkategorien, die zum Teil durch Ein- fuhr beschafft werden müssen.“

Es scheint, daß das Schweiz. Bauernsekretariat wieder langsam einsieht, daß „gute Fleischpreise“ unter Umständen schlechte Viehpreise bedeuten. Eine Binsenwahrheit erlebt ihre Wiedergeburt.

Die ungleiche Elle

Wie sieht es mit dem von Bund heute einge- schlossenen Preispolitik aus?

Brot Milch Käse Butter Teigwaren
 bis 33% 1% 4% 13% 6 1/2% 50%

herauf
 Bier, Wein und Schnaps aber bleiben billig!

Biersteiner? Ausgeschlossen! Das würde den Bier- konsum einschränken - bewahre!
 Wein Konsumsteuer? Drei Viertel des Weines sind ausländischer Provenienz - Ausgeschlossen! Da würden die Wirte böse.
 Es ist keine Willensfrage seitens des Bundes- rates, sondern eine Machtfrage, ob die Wünsche der Brauer oder die Notwendigkeiten der Verbraucher

obenauf schwingen, sagte ein Experte des Bundes- rates in wirtschaftlichen Dingen kürzlich in einer Versammlung zur Teuerungstrage, worauf eine Woge des Erstaunens durch die „unmaßgebliche“ Frauen- welt ging:

Was, ist denen der Bundesrat nicht Meister? Er ist eben auch gar allein, unser H. Bundes- rat? keine Partei unterstützt ihn, wenn es gegen das Bier losgehen soll. - Ein fortschrittlicher Arzt hat es richtig gesagt: König Alkohol ist stark, - stärker als der Bundesrat!

Und was beim Bund möglich ist, das ist auch im Handel teilweise möglich; könnten nicht zum Beispiel die Genossenschaften aus ihrem profitablen Alkoholgebiet etwas auf die Seite legen, um es zur Brotverbilligung zu benützen?
 Es ist eben bequemer und rentabler, für den Alkohol als gegen ihn zu sein, notwendige Be- darfsartikel zu verteuern als das Bier zu belasten.

Sonder-Angebot:

- Schmalbohnen große Dose } 70 Rp.
- Erbsen mit Karotten } 70 Rp.
- Karotten, verbilligt } 60 Rp.
- „Käse-flax“-Käse-Suppe mit Tomaten und Würze 100 g Dose } 25 Rp.

Tafelapfel, amerik. per kg 75 Rp.

Jetzt eine Traubenkur mit unserem feinen, unvergorenen TRAUBENSAFT
offen abgefüllt (Depot 30 Rp.) per Liter 90 Rp.
mit Kronkorkverschluss (Depot 25 Rp.) große Flasche 75 Rp.
Süßmost (reiner Obstsaft) große Flasche 35 Rp. (Depot 25 Rp.)

Unser Qualitäts-Dörrobst - nur neuerartig!

- Pflaumen** } serbische (800 g 50 Rp.) p. 1/2 kg 31 1/2 Rp.
- Calif. Delikat. „Santa-Clara“ großstückig (550 g 50 Rp.) per 1/2 kg 45 1/2 Rp.
- Feigen, Smyrna-Delikat. p. 1/2 kg 41 1/2 Rp. (600 g 50 Rp.)
- Datteln, Ia Muskat p. 1/2 kg 68 1/2 Rp. (650 g 75 Rp.)
- Mischobst, kalif. Auslese p. 1/2 kg 76.9 Rp. (650 g Fr. 1.-)
- Dampfpfäfel (Ringapfel) amerik. p. 1/2 kg 89.3 Rp. (420 g 75 Rp.)
- Aprikosen, kalif., Delikat. p. 1/2 kg Fr. 1.05 1/4 (475 g Fr. 1.-)

Wieder erhältlich:
MIETTES DE THON
 (in kl. Stücken) 1/2 Büchse } 30 Rp.
SARDINEN
 port., in Olivenöl kl. Büchse