

Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **23 (1941)**

Heft 34

PDF erstellt am: **30.06.2024**

### **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.





stehende, literarische Kräfte, die alle Kräfte der Bevölkerung ihren gesellschaftlichen Befähigungen das geschmackvolle Heim finden. Jahrzehntelanger strenger Frauenarbeit hat es bezeugt und eines Opfertums ohne Grenzen von Seiten der Werkstätten, bis dieses Haus zu dem wurde, was es heute ist, ein Mittelpunkt gejunger sozialer Lebens, weiser Gemeinnützigkeit.

Danfanden, betenden Herzens ging die Gedächtnisfeier durch ihre letzte Stunde. In den nachgelassenen Papieren von Amalie Meier findet sich auf einem Blättlein dieses Wort: „Es gibt in der Welt viele Pflichten zu erfüllen, keiner Persönlichkeit den ganzen Mann zu weihen, dessen sie überhaupt fähig ist, und zweitens, sie in den Dienst der andern zu stellen.“

Dieses Wort enthält nicht nur das Programm ihres Lebens, es enthält auch den Schlüssel zu ihrem Wesen, ihrer Größe.

## Erfahrungen

### einer Zürcher Geschäftsfrau

Die 1. August-Stimmung ist verträufelt und der Alltag nimmt uns wieder in Beschlag. Wie sieht es da mit der Opferbereitschaft aus? Das Keugnis, das uns eine erfahrene Geschäftsfrau, die vor allem mit Frauendankbarkeit zu tun hat, ausstellen muß, ist nicht gerade zum Klammern, aber im Bande der Redefreiheit ist es wichtig, auch solche Stimmen zu hören und sie zu beherzigen.

Es mögen nicht gerade unsere Referenzen den folgenden Appell nötig haben, doch ist uns gewiß Gelegenheit gegeben, aufzudecken in weite Kreise zu wirken im Sinne der Schreiberin. Ihr Brief an uns lautet:

„Wie Ihnen bekannt ist, hat der Bundesrat im Herbst 1940 verfügt, daß der reinen Wolle 30 Prozent Zellwolle beigefügt werden muß, um die Wollkäse zu fördern, neuerdings 50 Prozent. Diese Mischwolle kommt nun seit einigen Monaten in den Detailhandel, wird aber von den Schneiderinnen, die sich immer als ganz gute Stauschneiderinnen so gerne etwas „beweihräuden“ lassen, glattweg abgelehnt; im Ge-

genteil, der „Mun“ auf reine Wolle ist ganz groß, aber unverantwortlich, denn seit Jahren ist der reinen Wolle, reinen Seide, Baumwolle, Kunstseide oder geringe Wolle beigefügt worden; wenige Frauen haben es beanstandet, überhaupt etwas gemauert davon. Heute, wo es Pflicht wäre, im Sommer, Herbst und Frühling die reine Wolle zu spüren, und die Erzeugnisse zu tragen, ist der „Mun“ auf reine Wolle größer als jemals. Daß die eigentliche Unkenntnis der Eigenschaften der Wolle und der Erzeugnisse ein Hauptpunkt ist, erfahre ich jeden Tag im Geschäft. Es handelt sich nicht nur darum, um die knappen Vorräte an reiner Wolle zu freuden oder um uns Detailisten und Fabrikanten eine neue Ware, neue Gefühle und Verdienste zu bringen, es handelt sich auch darum, viele Tausende von Arbeiterinnen und Arbeiterinnen der Textilindustrie vor Arbeitslosigkeit zu bewahren. Daß die Herren der Schöpfung keinen Mut haben, gegen die Mode zur Hilfe der Vaganten Erzeugnisse im Sommer Strohhüte zu tragen oder Kleider aus Zellwolle, aus Kunst, bei Regen ohne Mägelhafte herumgehen zu müssen, ist eine alte Geschichte; aber die Frauen von heute dürften etwas mehr Mut haben, neues zu probieren und erst nachher zu schimpfen und zu verdammen. Die neuen Erzeugnisse sind ausprobiert worden, sie haben achtzig Prozent der reinen Woll- und Wärmeenergie der reinen Wolle, und da sie seit Jahrzehnten ohne Woll-, Milchgebe und -Gepinnnte getragen wurden, ist es unverantwortlich, direkt lächerlich, sich heute in dieser Notzeit gegen diese Mischgewinnisse zu wehren. Zudem sollte jede Frau sich ruhig, in freudiger Verwendung des Bundesrats fügen; heute ist es sicherlich kein „Schleier“, Bundesrat zu sein und ganz besonders den Frauen etwas vorzuschreiben. Wenn der Vertreter einer Weltfirma mit persönlichem Interesse hat, die verwöhntesten, anspruchsvollsten Frauen von Europa sind die Deutschschweizerinnen, und zwar nicht diejenigen, die das Geld dazu haben, sondern der Mittel- und Arbeiterstand, die Beamten- und Angestelltenfrauen, so war das das Ergebnis von 25 Jahren Fleißigkeit.

Mitteilung, kurz, allen verständlich, auch den denkfaulen oder bequemen, wäre nötig!

E. S. 3.

## Sollen wir die Kochkiste empfehlen?

Ja, aber nicht für alle Mahlzeiten und nicht für alle Gerichte.

1. Die Kochkiste leistet gute Dienste zum Zubereiten von Speisen mit langer Kochzeit. Wirklich gutes Garwerden, wie die Kochkiste es bei richtiger Benutzung verbürgt, erhöht die Schmackhaftigkeit, erschließt bei stärke- und zellulose-reichen Nahrungsmitteln die Zellen und fördert infolgedessen die Verwertung der Nährstoffe. Für die Herstellung in der Kochkiste eignen sich insbesondere Gerichte mit langer Kochzeit wie ein Teil der Suppen, gesottenes Fleisch, Knochenbrühe, Eintopfgerichte, Dörrgemüse, Dörrobst sowie eingesalzene und eingesäuerte Gemüse. Ungeeignet für die Zubereitung in der Kochkiste sind hingegen grüne Gemüse, frisches Obst und andere Speisen mit kurzer Kochdauer, Teigwaren und Reis werden bei zu langem Verweilen in der Kochkiste leicht pappig.

2. Die Kochkiste verwenden, zwingt zu überlegter Vorbereitung der Mahlzeiten. Vieles besser ist es, wenn ein warmes schmackhaftes Essen der Kochkiste entnommen wird, als wenn bei größter Hitze eine Suppenrolle aufgekocht oder Konserven erwärmt werden, von Mittagessen, die aus Kaffee, Kakao oder Backwaren bestehen, gar nicht zu reden! Daß in der Kochkiste nichts überkocht, nichts ansetzt und anbrennen kann, ist nicht nur für die berufstätige Frau, sondern auch für die Hausfrau, die andern Hausgeschäften nachgehen muß, Beruhigung und Arbeitersparnis.

3. Die Kochkiste verwenden, hilft ferner die Scheu vor den Dauer- und Wintergemüsen und Hülsenfrüchten überwinden. Ein Kochkist Mittagessen wird am Vorabend gerüstet und am Morgen vorgekocht, um mittags fertig zu sein. Je mehr die Suppe wegen Milch-, Fett- und Buttermangel beim Frühstück Einzug halten muß,

desto wichtiger wird die Kochkiste, die gestattet, am Morgen eine wirklich gute, wohlschmeckende Suppe bereit zu haben.

4. Durch die Kochkiste können Brennmaterialien erspart werden. Das ist volkswirtschaftlich erwünscht, aber auch für den Einzelhaushalt, der auf diese Weise Geld frei macht für den Ankauf von Lebensmitteln oder für andere Zwecke. Wenn eine Familie von drei bis fünf Personen die tägliche Morgensuppe und wöchentlich zwei bis vier Mittagessen in der Kochkiste bereitet, kann sie beispielsweise monatlich zirka 7-15 m<sup>3</sup> Gas, bei einem Gaspreis von Fr. —30 per m<sup>3</sup> also Fr. 2.10 bis 4.50 ersparen, wofür sie 4-8 kg Brot oder 2-4½ kg Zucker einkaufen kann. Wo die Herde mit Elektrizität, Holz oder Kohle geheizt werden, kann man ähnliche Ersparnisse erzielen.

5. Die Anschaffungskosten der Kochkiste sind bei Selbstanfertigung gering; Barauslagen können sogar ganz vermieden werden. Anleitung zur Herstellung von Kochkisten findet man in den meisten neuern Kochbüchern, Schulkochbüchern und Kochkistenbüchlein.

Mancherorts besicht wohl ein gewisses Vorurteil gegen die selbstgefertigte Kochkiste, indem man fürchtet, daß Stroh und Stoff mit der Zeit unappetitlich werden könnten. Das kann aber ganz vermieden werden, wenn man folgende einfachen Regeln beachtet:

- a) Die Kochtöpfe sollen nicht zu stark gefüllt werden.
- b) Die kochenden Speisen werden vor dem Einstellen in die Kochkiste gut zugedeckt.
- c) Zwischen Kochtöpfe und Stoff oder Stroh legt man eine Lage sauberes Papier.

von der mehr analytisch-erkenntnisfähigen Betrachtungsweise der letzten Jahrzehnte weg zu einer ganz unzulässigen Scheu aus dem Leben und Welt hinaus für dem Bewusstsein des Schwerverstehens.

Aus dieser Haltung heraus gelang es auch den drei Referenten, in glücklicher gemeinsamer Ergänzung, die Weltanschauung des Stoffgebietes zu einem Weltanschauung zu formen.

Es trägt den Hören wie dem Bergwandern, der, vom Tal aufsteigend, immer höherer Höhen erreicht, bis sich ihm vom Gipfel aus der Blick in die unendliche Ferne auftut. So wurden sie an der Hand der kindlichen Führer durch das Wunderland der Musik geleitet, wo sich ihnen manche neue, ungenannte Perspektiven öffneten.

Von den 6 Vorträgen waren die ersten 3 der Bedeutung der Musik im Entwicklungsstadium des einzelnen Menschen, die zweiten 3 der Rolle im religiösen und geistigen Lauf der Menschheitsgeschichte widmet.

Prof. A. C. Oberholzer sprach über die „Musik im Leben des Kindes“. Er begann mit Schopenhauers Worten: „Musik bedeutet nicht, Musik ist, b. h. in der menschlich-geistigen Welt. Als solches lebt sie schon im Kind, ist in ihm ein Element und muß bestimmt enthalten werden. Nur so leicht können „Verstimmungen“ geschehen, die oft die ganze höhere Entwicklung hemmen. Er wies auf die Verbindung des Kindesbewußtseins mit dem Musikbewußtsein, die beide noch dem mit- und nachgeborenen Empfinden entsprechen, auf das Lied der Mutter, das die erste Grundform jeder Musikschöpfung ist. Als Beispiel von der „belebenden und erhellenden Kraft“ folgen die „Lieder des Kindes“ aus Schopenhauers „Parerga und Paralipomena“.

„Verstimm“, wo die Mutter mit den Kindern leben wohnt, um den Vater zu Hause zu haben und vom Raum zu heilen. Söllerin der Musik beim Stinde ist vor allem die Frau, und so brachte dieser Vortrag viele wertvolle Anregungen für die übrigens bedeutend zahlreichere weibliche Hälfte der Hörerschaft. Den Rahmen weiterführend befaßte sich Prof. A. Baumgartner mit der „Musik im Leben des reiferen Menschen“. Als früherer Leiter des Mozartsaals in Salzburg gab er wichtige Hinweise auf die Art der Musikschöpfung in Schulen und Konzertsälen, sowie der den besetzten „Methoden“, die alle Schüler über denselben Geist ziehen und trat entschieden gegen das Produzieren des Kindes in der Familie auf. Er schloß sich seinem Vordränger an in der Überzeugung, daß der Schwerverstehende, das besonders vorzüglich dann behandelt sein will, wenn der junge Mensch sich selbst mit dem Stoff zu beschäftigen beginnt. Dr. F. Weingartner sprach über die „Musik des Mittelalters, des Spätmittelalters, wenn auch in einfacher Weise. Noch immer beachten wir zu wenig, daß Musik eine Sprache, die Sprache der Seele ist, in der man sich äußern und die man lesen können soll. — Das weite, freie Gebiet der großen mittelalterlichen Formwelt, die Welt des Erwachenden, erschloß dem Dr. F. Weingartner in seinen Ausführungen über „Kammermusik, Orchester- und Sinfonie“. Den Zeitnehmern des 19. Jahrhunderts war es vorbehalten, dem dem noch immer so zeitständigen 18. Jahrhundert in der Welt der Einigkeit eingeführt zu werden. Eine vergangene Zeit tat sich auf, wenn er von seinen persönlichen Beziehungen zu Wagner, Brahms und Liszt erzählt.

Ans überpersönliche Reich der religiösen Musik führten die Vorträge von Prof. Oberholzer und Baumgartner über die protestantische und katholische Kirchenmusik. Vier erlaucht emeritierte das stille, schlichte protestantische Kirchenmessen, dessen Feineres kein Ort, kein Raum durch ein paar bunte Kerzen unterbrochen wird, von dessen Empfinden aber heute noch die Orgelstufen und Laccaten das größten Wertes protestantischer Kirchenmusik, Joh. Seb. Bach's, zur Gemeinde herunter, und gleich dem gotischen Streifenwerk zum Himmel hinaufsteigen. Was ist immer noch Weltmusik des protestantischen Weltmusik, mit feiner Musik, wo jede Note aus religiösem Empfinden fließt und jedes Wort die Aufrichtigkeit „Deo soli gloria“ trägt. Was vor ihm ist, was nach ihm kam, glorios ist um seine gewaltige Gestalt. — Daneben steht als Stundbild katholischen Glaubens die reichschmückende Barockmusik, die in ihrer Form- und Farbenfülle den Himmel in sich hineinzuziehen hat und von deren Empfinden der eine Schwerverstehende erstarrt, inwiefern, in müßiger, Anstand hineingegen an die heilige Handlung, die Symbol und Mitte des katholischen Glaubens ist.

Der starke Eindruck der beiden Vorträge fand seinen Niederschlag in einem Kirchenkonzert in der Kirche von Dintshof, wo die Kursteilnehmer unter der Leitung der beiden Referenten eine Bach-Bantale aus einer Schaubühne zur Aufführung brachten.

Interessante Einblicke in die Welt des Theaters und der Oper und ihrer großen Meister Götter, Mozart, Verdi und Wagner, gab Dr. F. Weingartner aus der Fülle seiner Erfahrungen. Am Beispiel der Oper, dieser epi-matrischen Wiedererzählung menschlichen Handelns, ist es die ästhetische Illusion, die als Überhöhung der nächsten Wirklichkeit diese Kunstform zum Erlebnis macht.

Über das neue Empfinden der Musik, den

ein Rohgemüse, rohen Salat oder rohes Obst der Nahrung beigibt, dann wird zusammen mit der täglichen Ration von Milch, eventuell Butter und Brot der Verlust ausgeglichen. Vor dem Anrichten soll den Kochkistengerichten zur Anreicherung mit Vitaminen außerdem noch frisches, feingehacktes Suppengrün wie Petersil, Schnittlauch und Sellerie, roh gerasfelte Rüben oder wenig Milch, eventuell Butter, beigefügt werden. Bei Beobachtung dieser Ratschläge wird der Nachteil der Kochkiste durch die unter Ziffern 1-5 genannten Vorteile aufgewogen.

## Kochzeiten mit und ohne Kochkiste

Kochzeit ohne Kochkiste	Kochzeit mit Kochkiste	Vorhergehen	Kochzeit
Std.	Min.	Std.	Min.
1 1/2-2	15-20	3-4	3-4
1 1/2	5-10	2-4	2-4
1-3	5	2-4	2-4
2-3	20	2-4	2-4
2	20	2-4	2-4
2-3	20	2-4	2-4
2	20	2-4	2-4
2	20	2-4	2-4
2	20	2-4	2-4

### Suppen:

Fleischsuppen (mit Siedfleisch)	1 1/2-2	20
Gemüse und Knochenbrühe	1 1/2	20
Haferschleimsuppe	1-3	5
Gerstenschleimsuppe	2	20
Gerstensuppe	2-3	20
Erbsensuppe (dünne Erbsen)	2	20
Bohnensuppe	2	20
Linsensuppe	2	20
Kostsuppe	2	20

### Gesottene Fleisch:

Siedfleisch	1 1/2-2	20
Geräuchertes Schweinefleisch	1 1/2-2	20
Ochsenzunge	3 1/2-5	40
Kalb- und Schweinezungen	2-3	15
Kalbskopf	1-1 1/2	15
Huhn	2-3	20

### Eintopfgerichte:

(Schmackhaftigkeit erhöht durch das lange Zusammenkochen)		
Gulasch	1 1/2	15
Bohnen mit Speck und Kartoffeln	1 1/2-2	15
Irish Stew	1 1/2-2	10
Sauerkraut mit Speck und Kartoffeln	2-3	15

### Einige Dörrgemüse:

Dünne Bohnen	2	10-15	3-4
Weißes Bohnli, Linsen, Erbsen gelb und grün	2	15-30	3-5

### Dörrobst:

Kompotte aus Äpfel- und Birnen-schnitzeln	1-2	1-2	1-2
---	-----	-----	-----

### Eingemachte Gemüse:

Sauerkraut	1 1/2-2	15	3-4
Sauerrüben	1 1/2-2	15	3-4
Sauerkohl	1 1/2-2	15	3-4
Salzbohnen	1 1/2-2	15	3-4
Schalensalat	1	10	2-2 1/2

Wer keine besondere Anleitung besitzt, merke sich folgende Faustregel: Für das Vorziehen benötigt man 1/6, für das Garwerden in der Kochkiste das Zweifache der üblichen Kochzeit.

## Hilfe für das hagelgeschädigte Weatenberg

Die Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes, die sich mit der Vermittlung von Gemeindegeldern an die hagelgeschädigten Gemeinden befaßt, erläßt an die Bevölkerung des Unterlandes die Bitte, der besonders schwer vom Hagelwetter heimgesuchten Berggemeinde Seta nberg auch Gemüße aller Art zuzuführen. Da sich eine Neuanpflanzung in dieser Höhenlage infolge der vorübergehenden Jahreszeit schwieriger gestaltet, sind die Bewohner auf die Unterstützung von auswärtigen Angehörigen, um einige Gemüßerträge für den Winter anzulegen zu können. Spenden nimmt das Pfarramt Weatenberg entgegen. Allen Weatern sei der beste Dank ausgesprochen.

## „Gang, lueg d'Heimet a!“

... daß uns den ganzen schönen Sommer hindurch ein farbenreiches Bildnis ermuntert. Um aber dieser freundlichen Einladung Folge leisten zu können, müssen wir durch ein paar einige Ferienstage gehen. Wenn wir beim Einkauf von Waren, die mit dem Label-Geißeln versehen sind, den Voraus geben, dann helfen wir mit an der Verbreitung des Rechts auf eine wohlverdiente Ausspannung für alle die, welche zum Wohlergehen unserer Volks-

wirtschaft beitragen. In andere Worte gefaßt: Wir begeben ohne Lärm eine Tat von schweizerischer Bewußtsein. Label-Secretariat S.S.S.

## Neue Verwendungarten von Zuchetti

Aus dem Referentenkreis: Ingerat durch Ihre Zuchettifabrik erlauben wir uns, Ihnen einige unentbehrliche und fest stehende Rezepte einzuhandeln, die wir schon seit Jahren ausprobiert haben. Es würde uns freuen, wenn wir dazu beitragen könnten, die Zuchetti als Volksnahrungsmittel zu fördern, denn es gibt keine Frucht, die sich so vielseitig verwenden läßt.

**Zuchetti mit Zitronensaft und Zucker.** Junge Zuchetti werden geschält, in 0,5 Zentimeter dicke Scheiben geschnitten, mit wenig Zucker bestreut und mit Zitronensaft beträufelt, gut vermischt und eine halbe Stunde stehen gelassen. Es werden roh serviert als ausgezeichnete Erfrischung für Obst.

**Zuchetti mit Wein.** Junge, gefüllte Zuchetti ohne Kerne in Stücke schneiden, mit geschältem Apfel (etwa zu gleichen Teilen) weich kochen, durch ein Sieb streichen und daraus ein Pflümchen bereiten mit einigen Weinsäure und etwas aufgelöstem Saccharin. Ausgeschnittene Kochart, um Apfel und Zucker zu sparen.

**Zuchetti mit Mauer als Kompott.** 3 Kilogramm Zuchetti, 1,5 Kilogramm Zucker, 2 Gramm Ingwer in Stücken, 1,5 Deziliter Weißwein, 1,5 Deziliter Weißwein oder Sekt, Salz und Schale einer Zitrone, 3 Nüssen.

Die Zuchetti werden geschält, halbiert, vom Kernsaft befreit in kleine Würfelchen geschnitten, mit dem Salz und Wein überzogen, etwa 6 Stunden stehen gelassen.

Dann wird der Saft in eine Schüssel abgeseiht, die Zuchettiwürfel mit dem Zucker vermischt; man läßt sie über Nacht durchziehen. — Am nächsten Tag wird der sich bildende Zucker mit dem Essig, dem gewaschenen Ingwer, letzterer mit den andern Gewürzen in ein Weiteisen gebunden,

Mundstüb, sprach Hans Sauer, der Leiter des schweizerischen Radiosenders, indem er die Musiker aufsuchte, sich für die gegebene Ausgestaltung der Programm mitzuteilen und ihnen er ausdrücklich die zukünftige Entwicklung im Rundfunk bewies, die von Ausübenden und Komponisten eine besondere Anwendung an den Apparat verlangt. Hierbei stehen sich der frei schaffende Musiker und der hochempfindliche technische Apparat nicht immer friedlich gegenüber. Die radiotechnischen Fragen behandelte Prof. Dr. F. Weingartner, der die Musik im Leben des Menschen behandelte vor allem die praktische Musik. Prof. Oberholzer führte in das Leben der Musik ein, er zeigte sie den Hören aus dem als wertvolles gemeinschaftsbildendes Element des Lebens und Kinder zu verbinden vermag und zur Förderung der den großen Werken der Welt erheben. Die Musik ist die Sprache der Seele, die die Welt des Menschen beherrscht, die die praktische Musik ist, die die Seele des Menschen beherrscht, die die praktische Musik ist, die die Seele des Menschen beherrscht.

Mit Recht konnte Direktor Glog (Zürich) in seiner Titelfrede abschließend sagen, daß der Rundfunk zu jenen Vermittlungen gehört, die nicht bloß Ergebenisse, sondern Ergebnisse aufweisen, die keine Revolutionen lösen, sondern lieber gleich als Auszubereiten geben und die dadurch zu kulturell wertvollen Beiträgen werden.

Dr. A. Tschannen.

gut aufbereitet, verpackt. Dann gibt man die Würfelchen hinein und löst sie, bis sie glatt aussehen und weich sind. Man bestreut die Würfelchen mit der Schaumwolle heraus, füllt sie in einen Steinguttopf. Der Saft wird noch 15 Minuten eingekocht über die Würfel gegossen, der Topf nach dem Erkalten mit Pergamentpapier ausgekleidet.

**Zusatz:** Das Gewürz wird nach Geschmack kürzere oder längere Zeit mitgekocht und dann entfernt. Das Kompott ist den ganzen Winter haltbar; die jeweilige Portion wird in der Kompottschüssel mit etwas lauem Wasser verblüht vor dem Servieren.

**Buchetti sterilisiert.**

1 junge Buchetti in 1/2 Kenteimer hinde Scheiben schneiden, in die gefettete Pfanne geben und mit etwas Salz befeuchten. G. u. H. Man kocht 1 Bouillonwürfel in 2 Deziliter Wasser auf, rührt ein Mehlteiglein von 1 Löffel Mehl und etwas Milch dazu und kocht es auf. Man gibt noch 1 Ei, 3 Löffel Käse und etwas Muskatnuss hinein und verteilt den Saft über die Buchetti. Sie werden im Ofen in mittlerer Hitze aufgesaugen während 30 Minuten.

**Sterilisierte Buchetti.**

1 ausgewaschene Buchetti wird gewaschen, halbiert, das Kernhaus entfernt, die Frucht in fingerlange Stengel geschnitten und wenig gelassen. Man schneidet die Stengel in Sterilisationspapier und sterilisiert sie 40 Minuten im Wasserbad. Die sterilisierten Buchetti verwendet man zum Garnieren mit obigem Saft oder mit einer Komatentauce über welche man etwas Käse und Brotkrumen streut.

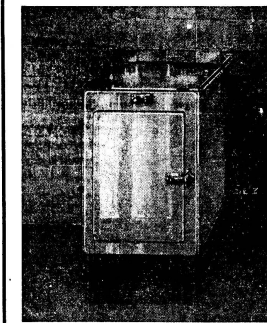
**Rezeption.**

Allgemeiner Teil: E. Bloch (abw.), Vertreterin: Frau M. Kaiser-Stram, Bellevuestr. 61, Zürich 6, Tel. 6 69 37.

**Wohngewinn:** Helene David, Vertreterin, Fr. Dr. Keller, Särg 10, Wöhrli, 128.

**Beulleton:** Anna Sengs-Huber, Särg, Streubenbergstr. 142, Telefon 8 12 08.

## SCHAFFHAUSER WOLLE



### Sparen

Kampf dem Verderb das Gebot der Zeit!

### Hausfrauen!

Neueste vollautomatische Elektro-Kühlschränke

la Schweizerfabrik

**50 % billiger**

als die bisherigen, fremden Fabrikate, helfen Ihnen sparen und die Speisen vor dem Verderb zu schützen.

Attest der Prüfungsanstalt S.E.V. Vorteilhaftester Betrieb, keine Unterhaltung, keine Wartung.

Lieferbar auf Bestellung jeder beliebigen Größe und Ausstattung

direkt ab Fabrik: **STÖCKLI & ERB KÜSNACHT-ZCH.** TELEPHON 91 05 31 Verlangen Sie Offerte oder unverb. Besuch!

## Walliser Aprikosen

Brutto 5 kg 10 kg 20 kg  
1. Auswahl Fr. 6.80 13.- 25.-  
2. Auswahl Fr. 6.- 11.50 22.-  
3. Auswahl Fr. 5.- 9.50 18.-  
Franko, Dondainz, Charrat  
1702-85

## Inserate

für offene Stellen u.

für Stellensuchende

haben guten Erfolg

im

Schweizer Frauenblatt

## Märtoiler



Obst  
ESSIG

Seit Jahren anerkannt und beliebt  
weil vorteilhaft in Preis und Qualität

## St. Beatenberg Fernelicht

Berner Oberland, 2000 m. ü. M.  
Pension-Erholungsheim  
Ruhig und sonnig inmitten Wiesen und Wald, schattiger Garten mit Liegewiesen. Sorgfältige vegetarische Küche, Rohkost, aus wünsch Fleisch und jede Diät. Pension ab Fr. 8.25.  
A. Sturmfels & Th. Secretan, Tel. 4904.

**Detektiv-Kurier** streng diskret  
erstes Spezialbüro  
Schafft Klarheit in Vertrauens-Ehesachen, Vaterschafts-Prozessen! Beobachtungen, treffsichere Heirats- & Spez. Auskünfte (Löwenstr. 55, Bahnhof Zürich 1, Tel. 3 29 48)  
a. Detektiv d. Stadt Zürich & Fremdenpolizei

Wo kauft die Frau in Zürich?

**Nähe Tricot**  
die sich gehört mit elastischer Naht auf der PFAFF Zickzack-Nähmaschine.

**Heinrich Gelbert Zürich 1**  
Bahnhofstr. 100

**Das Magdalenenheim** (Erziehungsheim) Zürich 8  
Witellikerstr. 45, Tel. 2 15 89  
empfiehlt ihre

**Wäscheschneiderei**  
(übernimmt Damen-, Herren-, Tisch- und Bettwäsche und Aussteuern)

**Damenschneiderei** sowie  
**Wäscherei und Glättere**

Metzgerei Charcuterie

**J. Leutert** Zürich 1  
Schützenstr. 7  
Telephon 3 47 70  
Filiale Bahnhofplatz 7 30372

**Fornschön**  
stivoll und solid baut die Firma Reggeli & Widmer in Zug die PFAFF-Nähmaschinen-Möbel.

**Heinrich Gelbert Zürich 1**  
Bahnhofstr. 100

**Frische Eier**  
Beste Qualitäten Größte Auswahl  
Ausserste Berechnung

**Eier-Lüchinger**  
BASEL - ZÜRICH - BERN - BUCHS  
LUZERN - ST. GALLEN

Der heimelige **Teerraum**  
Marktgasse 18  
**Gipfelstube**  
W. BERTSCH, SOHN  
ZÜRICH  
Ab Mitte August neu renoviert

Viel Freude bereiten immer die guten

**TORTEN UND PATISSERIE**  
der  
BACKEREI-CONDITORE F. MORF  
ROMERHOF, ZÜRICH  
Telephon 2 48 40

**Kolibri**  
Zürich Uraniastr. 2

Größte Auswahl in  
**Strickmaterial**

Handarbeiten in allen Techniken  
Eigenes kunstgewerbliches Atelier  
Strickstube **J. Schurter.**

**Gerstlauer**  
Bleichenweg 11-13 - Seefeldstr. 40 - Telefon 3 49 94

**TEA-ROOM**

Bekannt für Qualitätsgebäck

Im Spezialgeschäft für  
**Bettwaren und Steppdecken**

**Frau E. Friederich-Jonsson, Zürich 8**  
Telephon 2 13 94 Mühlebachstr. 25

werden Sie jederzeit prompt und reell bedient. Neuanfertigungen und Reparaturen von Matratzen, Steppdecken, Federzeug, Vorhänge

**TAPETEN, WANDSTOFFE, VORHÄNGE**

**Tapeten Spörrli**

TEL: 36.660 - ZÜRICH, FÜSSLISTRASSE 6

**Metzgerei und Wursterei**  
**Gebr. Niedermann**  
Zürich 1  
Augustinerstrasse (Münzplatz)  
Prima-Fleisch- und feine Wurstwaren

**Verkaufsmagazine**

in:

- Zürich Madretsch
- Winterthur Olten
- Wädenswil Solothurn
- Morgen Thun
- Oerlikon Burgdorf
- Meilen Langenthal
- Altstätten Neuenburg
- Bern Lechen-4e-Fonds
- Biel Luzern

**MIGROS**

**Obst-Sorgen**

Man liest, daß die kommende Obsternte auf nur 66 % eines Normalertrages geschätzt wird. Wenn auch zu hoffen ist, daß die definitiven Schätzungen günstiger ausfallen, so ist doch die Lage nicht rosig.

Am letzten Donnerstag erfuhr man, daß Italien die Ausfuhr von Kartoffeln, Pfirsichen und Pflaumen nach der Schweiz verboten hat. Es ist zu befürchten, daß auch der Export von Tiroler-Obst gesperrt wird.

Dazu kommt, daß das schweizerische Handelsabkommen eine für diesjährige Verhältnisse außerordentliche Ausfuhr von Schweizerobst und Obstprodukten vorsieht.

Wir haben die hohen Obstpreise vom Frühling an reichlich genossen:

	1935	1939	1941	Heute
Pfirsiche, Ital.	— 55	— 60	1.15	92-109%
Aprikosen, Ital.	— 55	— 60	1.50	67-173%
Erdbeeren, Ital.	— 80	— 1.	1.40	100-175%
Kirschen, Ital.	— 65	— 75	1.50	100-131%

Zum Lob des Publikums sei gesagt, daß wenig reklamiert wurde. Die Aufschläge auf den unent-

behrlichen Nahrungsmitteln drückten dort, wo das Portemonnaie klein ist, wohl noch viel mehr. Und doch ist Obst ein unentbehrliches Nahrungsmittel. Sicherlich hätte unser nördlicher Nachbar nicht so großes Gewicht auf Obsteinfuhr gelegt und würden in Italien nicht die zwei- und dreifachen Preise bezahlt, wenn nicht aus der Erkenntnis, daß ein gewisses Quantum Obst zur normalen Ernährung einfach unentbehrlich ist. Man macht dort wenig für den Luxus! Man denke nur an das Wort „Kanonen statt Butter“.

Wir überlassen die Verantwortung dafür, daß eine so große Obstaufuhr in Aussicht genommen wurde, ohne die geringste Garantie zu haben, daß uns die Einfuhr offenstehen werde, schon deshalb unseren Behörden, weil wir die „Karten“ der beiden Verhandlungspartner nicht kennen. Das italienische Ausfuhrverbot kann offenbar als Forenmajeure angerufen werden für ein viel geringeres Quantum als das vorgesehene. Es ist nur zu hoffen, daß wir dann vom Gegenpartner keine allzu praktisch fühlbare Antwort bekommen! Es scheint uns nicht anzugehen, daß man um die italienischen Früchte von der Nase wagen und gleichzeitig noch einen gewaltigen Teil der eigenen Produktion begehr!

Die Migros bildet sich zwar etwas darauf ein, den Früchtekonsum durch mäßige Preise bei rechter Ware gewaltig gefördert zu haben. Damit vordrängen wir nicht zuletzt zu einem gewissen Teil den Alkohol und förderten direkt die Volksgesundheit. Wie oft wurde uns gesagt, daß die Verschwendung groß sei, für die Ersparnisse zufolge Einkaufs bei der Migros erst recht viel von den billigen Früchten zu kaufen!

Heute müssen wir uns aber nach der Decke strecken und uns wieder an die Zeit erinnern, als eben ein schöner Pfirsich ein Luxus war, den man mit „Verstand“ genoß. Die Verkaufsstattistik zeigt, daß z. B. bei hohen Kirchenpreisen nur die Hälfte oder ein Drittel gekauft wird. Es ist eben wie mit den Kohlen. Es gibt Leute, die heute nur die Hälfte brauchen und mit dieser Hälfte noch

warm haben, weil sie erst durch die Kriegszeit überhaupt auf den Gedanken kamen, daß man sparen kann, währenddem nebenan der kleine Verbraucher schon vorher alle Künste des Sparens übte und deshalb heute — soweit es Obst angeht — oft völlig verziehen muß.

Wir meinen, daß die ganz großen Obstkonsumenten ohne Schaden mit der Hälfte oder einem Drittel auskommen und daß ihr Obstbudget bei geringerem Konsum und multiplizierten Preisen ausgeglichen ist. Dort aber, wo kleines Einkommen droht, das Obst zufolge unerschwinglichen Preis ganz vom Tische zu verdrängen, müssen unverzüglich Vorkehren getroffen werden, für eine radikale Preisverbilligung. Es handelt sich nicht mehr um den „Glust“ und das Vergnügen, Obst zu essen, sondern es handelt sich darum, mit diesem Gesundheit erhaltenden und schaffenden Stoff in der Verteilung unter die Bevölkerung nach ernährungstechnischen Grundsätzen vorzugehen.

Obst hat eine große psychologische Bedeutung. Es darf nicht sein, daß das Kind aus weniger privilegierten Haus keinen Apfel mehr auf dem Schulweg bekommt und daß Eltern und Kinder zusehen müssen, wie die Kinder der Bessergestellten nach wie vor ihre Obstruktion in der Pause verzehren. Obst ist gerade für die heranwachsende Jugend unentbehrlich. Wir dürfen das Problem nicht durch den Franken betrachten, sondern müssen es von der menschlichen und wissenschaftlichen Seite her lösen.

Wir sagen es dem Bunde, wir sagen es den Kantonen und Gemeinden, daß sie nicht darum herkommen, diejenigen Bürger nach Einkommen und Vermögen zu definieren, denen Vorzugspreise auf dem Notwendigsten eingeräumt werden müssen!

*immer noch nicht genug*

Diese aufrüttelnde Frage erschien in verschiedenen Tageszeitungen als Mahnung, daß nicht länger gewartet werden darf mit den notwendigen Vorbereitungen für die Verbilligung von Brot, Kartoffeln, Milch, Obst und Heizmaterial. Vergessen wir nicht, daß der Export von Schweizerobst zum Teil ein notwendiges Opfer der Gesamtheit darstellt und daß wir denen, die am schwersten daran tragen, helfen müssen, wahrhaft „kosten es, was es wolle“.

Zum Strecken der kleinen Schwarztee-Ration:  
**Lindenblüten Ia** (90 g-Paket 50 Rp.) per 100 g  
**Pfefferminze Ia** (geschnittene und destaubt 90 g-Paket 50 Rp.) **55 1/2 Rp.**  
(auch an den Wagen)