

Zeitschrift: Schweizer Frauenblatt : Organ für Fraueninteressen und Frauenkultur
Herausgeber: Bund Schweizerischer Frauenvereine
Band: 24 (1942)
Heft: 28

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 03.04.2025

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

Bekannteste gesunder Nahrung? Die Antwort lautet: Aus den Pflanzen. Geben wir diesen also das, was wir selber haben müssen. Pflanzen vor biologisch!

Um diesen Fragenkomplex einer händigen Kontrolle und Weiterentwicklung zu unterstellen, hat die Vereinigung für Erfahrungsaustausch im biologischen Landbau in Ermahnungen ihre Tagungen ab Frau Mina Hoffmeyer, die seit über 20 Jahren losar ohne Viehhaltung baue, die Autorin des Buches: *Neues Saatgut, beherbergte Saatgut und Saatgut* den 20. und 21. Juni 1942 gegen hundert am besten Landbau Interessierte. Professoreln, Doktorinnen, Bauern, Gärtner, Gartenbesitzer und Reformier, Konsumanten und weitere Förderer des Vegetarismus tauchten in interaktiver Rede und Gegenseitige Ideen und Erfahrungen aus. Es war eine Freude und ein großer Gewinn, neben aus feinem Erfahrungsbereich sprechen zu hören. Es ist auch hier so, daß man nicht so einfach beteiligtem sein kann. Dabei muß das Sammeln der Erfahrungen recht bedächtig ausgenutzt werden. Nachdem jedes Mitglied der Vereinigung bestimmte Sammelauf-

gaben, event. Produktionsaufgaben von Samen usw. übernimmt, werden besondere Kommissionen Spezialaufgaben übernehmen. Eine Mutterpflanzung in Ermahnungen soll einem interessierten Publikum zur Verfügung stehen, Forträge und Aufführungsarbeiten die Erfahrungen in ein breites Publikum tragen.

An einer Zeit, wo so vieles organisiert wird, das Not und Schwere über die Menschheit bringt, wird hier eine umfangreiche Kleinarbeit zum Wohle der Menschheit geleistet. Wohl ist es so, daß mancher nach oberflächlicher Prüfung oder aus Angst um seine Freiheitnahrung gegen solche Bestrebungen ist. Doch sei es hier gesagt: Man muß ja das Fleisch und das Vieh nicht abschaffen — knapp ist es ja —, man kann die Pflanzennahrung doch geünder und schmackhafter machen. Die Biologen-Bauern und -GärtnerInnen wollen allerdings beneidet, daß Fragen der Gesundheit und der Schädlingsbekämpfung automatisch gelöst werden.

Meines Lebens sieht in den biologischen Boden ein. Millionen von Bodenbakterien, die wir sonst abtöten, arbeiten für uns durch Befestigung des

Wohens am Aufbau der Pflanze. Viele andere Fragen werden verfolgt. Jeder Interessent kann sich als Mitglied melden. Der Jahresbeitrag beträgt nur Fr. 4.—.

Mutter Erde ist voller Geheimnisse, denen wir aber — und vor allem die Frau — immer näher kommen können. Erleben wir ihre Befehle! G.

Reaktion

Wilmener Teil: Emmi Bloch, Zürich 5, Aimmattstr. 25, Telefon 3 22 03 (abwefend).
Vertreterin: El. Suter, St. Georgenstr. 68, Winterthur, Telefon 2 68 69.

Beitragler: Anna Bergog-Suter, Zürich, Freudenberghaus 142, Telefon 8 12 08.

Berlin

Genossenschaft Schweizer Frauenblatt; Präsidentin: Dr. med. h. c. Elie Rubin-Süller, Kilbäcker (Zürich).

Berfassungs-Anzeiger

Zürich: Frauenstimmrechtsverein. Mitgliederfahrt auf die Insel Ufenau, Samstag, den 18. Juli 1942, bis 14 Uhr Samstags. Treffpunkt beim Schiffehaus, 14.15 Uhr Abfahrt Zürich, Bahnhofstr. 15.50 Uhr Ankunft auf der Ufenau. Besichtigung der Insel und Bauderei: Aus Ufenau's Vergangenheit. 17.26 Uhr Abfahrt von der Ufenau, 19.15 Uhr Ankunft Zürich, Bahnhofstr. Bei den

Salfina Salat-Sauce für alle Salate

enthält 20 hochwertige Gewürze- und Pflanzenprodukte, ist gebrauchsfertig, ausgiebig und bekömmlich. Oel- und fettfrei ohne Marken erhältlich.

VEREINIGTE ZÜRCHER MOLKEREIEN
Nara-Abteilung

Jetzt ist die Frischhaltung der Nahrungsmittel durch elektrisch vollautomatische **Kühl-schränke** besonders wichtig. Wir beraten Sie unverbindlich.

Prompte und fachgemäße Ausführung von Reparaturen aller Marken. Ständige Ausstellung führender Marken.

Baumann, Koelliker & Co. A.-G., Zürich 1, Siflstr. 37

„STEINMETZ“
Vollweizen-Teigwaren

enthalten die Nährsalze und Ergänzungsstoffe des Weizenkörnes. Vortreffliches Aroma. Größter Sättigungswert.

In allen Reformhäusern erhältlich.

Alleinhersteller:
GESCHW. MEYER, Teigwarenfabrik, Leuzburg
gegr. 1890

ORO
das altbewährte, feinste Kochfett

als hochwertigsten und vorteilhaftesten Ersatz für eingestohene Tafelbutter

P 243 Z
Fabr. Flad & Burkhardt A.-G. Zürich-Derlikon, Telefon 6 84 45

Das idyllisch gelegene Ferien- und Erholungshaus

Meta Heusser-Heim Hirzel

740 m ü. M., Tel. 92 61 68

Schöner Garten — aussichtsreiche Spaziergänge. Pensionspreis von Fr. 6.— an

Leitung: **Schweizer Verband Volksdienst**

Wärtwiler
Obst ESSIG

Seit Jahren anerkannt und beliebt weil vorteilhaft in Preis und Qualität

Detektiv-Kler streng diskret erstes Spezbüro

schafft Klarheit in Verurteilungs-Ehesachen, Vaterschaftsprozessen, Beobachtungen, treffsichere Heirats- & Spoz. Auskünfte

Wewenstr. 56 Bahnhof Zürich 1, Tel. 3 99 48
a. Detektiv d. Stadt Zürich & Fremdenpolizei

Bülacher Einmach-Bulletin

Allgemeine Bemerkungen über das Einmachen von Früchten und Gemüse

Einmachen von Früchten

Für Früchte ist nichts Einfacheres und Besseres als je heiß in Bülacherflaschen einzufüllen, statt sie zu sterilisieren. Bei dieser Methode spart man Zeit, Brennstoff und Geld, und die Aroma der Früchte bleibt besser erhalten. Es genügt, die Früchte siedendheiß in die gut vorgewärmten Bülacherflaschen einzufüllen. Besonders ist darauf zu achten, daß die Flaschen ganz gefüllt werden.

Dem Vorwärtigen der Flaschen muß mehr Aufmerksamkeit geschenkt werden. Die neuen Einmachflaschen mit 6 cm Öffnung weisen bedeutend dickeres Glas auf als die früheren 4 cm Flaschen. Es braucht daher etwas mehr Zeit, bis sie völlig durchwärmt sind, und auch etwas mehr Sorgfalt.

Einmachen von Gemüse

Wohl das bekannteste und von den Hausfrauen immer noch am häufigsten angewendete Verfahren ist das Sterilisieren im Wasserbad, sei es in einem gewöhnlichen hohen Kochtopf, Waschkübel oder in einem besonderen Sterilisierapparat. Wir wiederholen hier einige Grundregeln aus unseren Anleitungen.

1. Die zu sterilisierenden Flaschen dürfen ja nicht direkt auf den Topfboden gestellt werden. Das Beste ist ein Gitterrost aus Holz, der mindestens 2-3 cm vom Topfboden entfernt sein muß, sonst werden die Flaschen unten viel zu heiß und können springen. Die Sterilisierapparate sind mit einem besonderen Einsatz ausgestattet.
2. Kaltes Wasser in den Sterilisierapparat geben bis 1/4 Flaschenhöhe. Wasser nun zum Sieden bringen.
3. Ist der Siedepunkt erreicht, so ist 2 Stunden bei 100 Grad Cels. zu sterilisieren, oder in 2 Malen; erster Tag 1 Stunde, folgender Tag nochmals 1 Stunde bei 100 Grad Cels. Zweifelhafte Flaschen sind etwas länger zu sterilisieren.
4. Vorheben der Gemüse. Alle Gemüse sind vor dem Sterilisieren je nach Sorte 5-10 Minuten in leichtem Salzwasser vorzukochen oder zu dämpfen.
5. Gemüse, die während des Wachstums gedüngt wurden, eignen sich nicht für das Sterilisieren.

Sterilisieren im Backofen

Um die Gummiringe zu schonen, empfehlen wir den Hausfrauen, die mit dem Sterilisieren im Backofen noch keine große Erfahrung haben, eher das Sterilisieren im Wasserbad.

Gasbackofen. Die in unserer Einmachschürze befindlichen Sterilisierabteile wurden auf Grund von Versuchen mit Vorkeits-Gasqualität aufgestellt. Da das Kriegsgas nicht mehr den gleichen Heizwert besitzt, ist es angezeigt, sich bei der Benutzung der Gasbackofen des örtlichen Gaswerkes zu erkundigen, inwieweit die Sterilisierzeiten in unseren Tabellen zu verlängern sind und ob sich der betreffende Gasherd überhaupt zum Sterilisieren eignet. *Auf jeden Fall muß bei Gasbackofen die erste Sterilisierzeit (nach Tabelle) solange dauern, bis der Siedepunkt in den Flaschen erreicht ist, was sich durch ein Zischen und Pfeifen im Backofen bemerkbar macht. Erst nachher kann das Gas ganz abgestellt oder klein gestellt werden, insofern Herdsystem.*

Elektrischer Backofen. Die gleiche Bemerkung betreffend die Erreichung des Siedepunktes gilt auch für die Sterilisierung im elektrischen Backofen.

Aufbewahrung und Kontrolle der Konserven

Die Konserven sollen stehend in einem trockenen, dunklen Raum mit möglichst gleichmäßiger Temperatur (nicht über 15 Grad und nicht unter 0 Grad Cels.) aufbewahrt werden.

Eine sorgfältige Kontrolle der Konserven, besonders in den ersten Tagen nach der Konservierung, ist unbedingt notwendig. Sönlange die Flüssigkeit in den Flaschen klar ist und keine aufsteigenden Gasbläschen sichtbar sind (Störung), der Deckel noch gut hält, ist anzunehmen, daß die Konserven in Ordnung sind. — Vor dem Konsumieren von Gemüsekonserven ist die Salzwasserlösung wegzuschütten.

Verdorben Konserven sind auf alle Fälle wegzuerwerfen. Prinzipiell empfehlen wir, alle Gemüse- und Fleischkonserven vor dem Genuß kurz aufzukochen, nicht nur aufzuwärmen. Für Früchte ist das nicht notwendig.

Gummi ist rar und teuer geworden

Ohne ein allgemeines, durchgreifendes Sammeln von Altgummi ist heute die ausreichende Versorgung mit Konservengummi in Frage gestellt. Wir haben daher die Wiederverkäufer unserer Einmachartikel angewiesen, Ersatzgummi nur noch gegen Rückgabe alter, unbrauchbarer Gummiringe abzugeben. Oft werden Gummiringe zurückgebracht, die sich ganz gut noch weiter verwenden ließen.

Ein ausführlicher Prospekt liegt den Bülacherflaschen bei. Dieser Prospekt kann auch bei den Haushaltartikellgeschäften oder direkt von uns verlangt werden.

GLASHUTTE BULACH A.G.

LADEN-PREISE DER EINMACHARTIKEL «BULACH» FÜR DIE SAISON 1942

Einmachflaschen mit 6 cm Halsweite:	1/2	3/4	1	1 1/2	2	5
Liter	—,85	—,95	1,05	1,20	1,30	2,60

Die Umsatzsteuer ist in obigen Preisen nicht begriffen

Wo kauft die Frau in Zürich?

Küchengeräte und Kochgeschirre

in extrastarker Ausführung und stabiler Schweizerqualität

SCHWABENLAND & CIE AG. ZÜRICH
Nüscherstr. 44

Besuchen Sie unsere Ausstellung

Soldatensocken, Pullover Strümpfe, Kinderartikel
strickt auf Bestellung

Frauenblindenheim DANKENBERG
Bergheimstrasse 22 - Zürich 7
Telephon 2 53 82

J. Leutert
Spezialitäten in Fleisch- und Wurstkonserven

Metzgerei Charcuterie
Zürich 1
Schützengasse 7
Telephon 3 47 70

Filiale Bahnhofplatz 7

COUTURE CONFECTION
MAISON **KATJA**
Seidengasse 13
Telephon 051/3 20 35

empfiehlt sich für Änderungen und Anfertigungen **eleganter Damengarderobe**, auch aus mitgebrachten Stoffen, nach eigenen, Pariser-u. Wiener-Modellen. In Ausführung und Sitz. Maßige Preise. Aparte Modellstoffe. Auswahlsendungen

Knirps
Unentbehrlich für **Ferien und Reise**
Der Original-Knirps ist der Zuverlässigste. Ab Fr. 25.— in großer Auswahl bei **E. Besshardt's ERBEN**
ZÜRICH Limmatquai. 120

Das vornehme Maßhemd
die schicke Chemise-Bluse

finden sie am vorteilhaftesten bei der Chem'erie Inova, Rennweg 16, I. St. Auch mitgebrachte Stoffe werden gerne verarbeitet.

Damenstrümpfe
in Seide oder Wolle diverse Qualitäten und Preise

KRAWATTEN reine Seide, schön Dess.
Fr. A. Volkart
Mühlgasse 25, Zürich 1
Abgabe Henzel

Der heimliche Teeraum
Marktgasse 18
Gipfelstube
W. BERTSCH, SOHN
ZÜRICH

Enorme Auswahl **Damen-Blusen**
Vom einfachsten bis feinsten Genre, Rayonne, Seide u. Feingewebe, couponfrei

MÜLLER & Sommerau
THEATERSTR. 8
BELLEVUE ZÜRICH

DAS HAUS DER SPEZIALBROTE
Buchmann
ST. GALLER BÄCKEREI
CONDITOREI

Man hört nur ein Lob über:
Dr. BIRCHER'S VOLLKORNBROT
BUCHMANN'S SPEZIALGRAHAMBROT
als Abwechslung zum Vollbrot

Hauptgeschäft: Uetlibergstr. 65-67
Tel. 5 26 48 Zürich

Lieferung
ins Haus

Verkaufsstellen: Filiale Bäckerstr. 179, Tel. 3 99 17
18 Filialen des Konsum-Baer-Pfister Co., A.-G., 30 Conditoreien und Lebensmittelgeschäfte Zürichs