

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **34 (1952)**

Heft 14

PDF erstellt am: **10.08.2024**

### **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.









Portrait eines angesehenen Mannes, von Otto Steiger, Büchergilde Gutenberg, Zürich.

Das Lebensbild eines Strebers, der schonungslos über alles hinwegschreitet, was seinem Ehrgeiz im Wege steht. Erfolg auf Kosten der Seele, nach ausen Achtung, Macht, Geld, Einfluss — nach innen Leere, Einsamkeit. Eine scharfe Kritik an unserer Generation, die so leicht den Mitmenschen nur dem äusseren Schein und Erfolg nach beurteilt, und nicht danach fragt, wieviel zertretenes Glück, wie viele Scherben dafür geopfert worden sind. Gut, spannend geschrieben ist es eine Lektüre, die uns ermahnt, nicht nur nach dem äusseren Schein den «Erfolg» zu beurteilen, sondern auch nach den dazu führenden Mitteln zu fragen.

Der Einsame im Dorf, zwei Erzählungen von Edwin Arnet. Glockenbücher im Artemis Verlag Zürich/Stuttgart.

Die erste Erzählung handelt von Christian, dem alten Mann in dem Franzosendorf, das alle seine

Einwohner bis auf ihn vor der Ankunft des Feindes verlassen hatten. Ganz, ganz allein ist er da, er und eine zurückgelassene Katze, die Trinette. Diese zwei sind die einzigen Lebewesen in dem stillgewordenen Dorf — Christian hütet es, er konnte sich nicht trennen, so sehr die Einsamkeit ihn bedrückt. Er und die Trinette, in seinem Häuschen und im Schlupfwinkel hoch oben im Kirchturn. Von dort sieht er den Feind kommen, er kennt das Verborgene im Turm mit der Katze, das langsame Ausgehungen, das Entdecktwerden durch einen Soldaten, das ganze grauenvolle Abrollen des Schicksals, das den zu gültigen, erbarmungsvollen jungen Deutschen an die Wand stellt, den alten Einsamen wie ein Wunder verschont mit seiner Katze. Dann der Besuch der deutschen Mutter, die mit Ehrfurcht und Achtung empfangen wird, hatte sie doch einen Sohn, der um einer Katze willen in den Tod gehen musste — und die Frau, die kaum ein Wort Französisch kann, sie streichelt das Tier und spricht zu ihm in zärtlichen Worten seines Landes. Viel Grösstes, Tiefes umfassen die wenigen Seiten, viel tiefe Gedanken, wie der Krieg sie bringt, wie die Einsamkeit, diese bis zum körperlichen Schmerz gesteigerte Einsamkeit sie reifen lässt in dem alten, einsamen Manne.

Angst heisst die zweite Erzählung. Sie ist bedeutend umfangreicher, weniger leicht zugänglich bei erstmaligem Lesen, aber auch voll tiefer Deu-

tung jenes furchtbaren Gefühls der Angst, das uns einsam, unsicher, misstrauisch werden lässt, und uns so immer tiefer in jene fürchterliche Einsamkeit hineinführt, aus der jeder Versuch zu Güte und Helferwillen für die anderen, jede Zuneigung, jede Freundschaft in ein furchtbares Gegenteil umschlägt, bis auch da doch noch endlich bei den verlorenen Geliebten das Heimweh nach der väterlichen Liebe den Weg zurück findet. — Wir kennen Arnets grosse Gabe, den feinsten Regungen der Seele nachzugehen und Dinge und Verhältnisse so zu deuten, dass dem Leser Herz und Augen geöffnet werden für das Wesentliche in und um uns. Die beiden Erzählungen bleiben nicht an der Oberfläche, am Sicht- und leicht Erfassbaren hängen, sie führen in die Tiefe, nach der zu forschen jedes Zusammenleben mit Menschen und jedes Schicksals uns verpflichtet.

Bern: Schweizerischer Lyceum-Club, Theaterplatz 7, 2. Stock, Freitag, 18. April, 15 Uhr: Ausstellung griechischer Handarbeiten. Frau Emmy Brandner erzählt ihre Erinnerungen an Griechenland. 16.30 Uhr: «Über die Liebe im Leben und Werk von Rainer Maria Rilke», Vortrag von Frau Maria Dehler. Eintritt für Nichtmitglieder Fr. 1.15.

### Radiosendungen für die Frauen

sr. Montag, 7. April, werden um 14 Uhr in der Sendung «Notiers und probiers» folgende Beiträge gegeben: «Marktrundschau für die Schweizer Hausfrau», «Oesterliche». — Das Rezept, — Was möchten Sie wissen? — Die drei Wünsche, — Mittwoch, 9. April, sind um 14 Uhr unter der Devise «Der Osterhas bringt dies und das» Vorschläge und Anregungen zu hören. Um 22.05 Uhr ist die Sendung «Frauen sprechen zu Männern» angesetzt. — Donnerstag, 10. April, spricht um 14 Uhr Milly Wagner-Meyer in der Sendereihe «Vom Umgang mit unseren Kleinen» über «Die Angst».

### Redaktion:

Frau El. Studer-v. Goumoëns, St. Georgenstr. 68, Winterthur, Tel. (052) 2 68 89

### Verlag:

Genossenschaft «Schweizer Frauenblatt», Präsidentin: Fr. Dr. E. Nägeli, Trollestasse 28, Winterthur

### Veranstaltungen

Zürich: Lyceumclub, Rämistrasse 26, Montag, 7. April, 17 Uhr: Passionskonzert, Stabat mater von Pergolesi. Ausführende: Margrit Flury, Sopran; Nina Nüesch, Alt; Dr. Paul Neumann, I. Violine; Lotte Stüssi, II. Violine; Verena Brockmann, Viola; Marianne Froehner, Cello. Eintritt für Nichtmitglieder Fr. 1.50.

## Das Baby-Haus

an der Talstrasse 16, Zürich



bietet alles für Ihr Kind  
Entzückende Kleidchen  
Mäntel  
Wäsche  
Aparle Geschenke  
Eigene Atellerarbeiten  
Erstlings-Aussteuern

### J. Leuter

Spezialitäten in Fleisch- und Wurstwaren

Metzgerei Charchuterie  
Zürich 1  
Schützengasse 7  
Telephon 23 41 70

Telephon 27 48 88  
Filiale Bahnhofplatz 7



## VOLKSHOCHSCHULE ZÜRICH

Beginn der Kurse: 5. Mai.  
Anmeldungen im Sekretariat der Volkshochschule, Münsterhof 20 (Zunthaus zur Meise): Täglich 9-19 Uhr, Samstag 9-18 Uhr.  
Programme zu 20 Rappen können im Sekretariat bezogen werden.  
Anschlagstellen in den Wartehallen der Städt. Straßenbahn.  
Anmeldungen: 3.-10. und 15.-19. April.



## Gratis

geben wir in jede Hand, die einen Garten pflegt, unseren praktischen «Leitfaden zur Gemüse- und Blumenzucht». Er kann auch für Sie eine kleine Fundgrube wertvoller Anregungen sein. Sie finden in ihm einen Ratgeber und Katalog zugleich, reich illustriert, mit Kulturaneinander, Saatkalender und vielen trefflichen Winken. Das Samenverzeichnis nennt Ihnen die heute bestbewährten Gemüse- und Blumensorten und ist ergänzt mit interessanten Neuheiten.

Verlangen auch Sie ein GRATIS-Exemplar F 52.



ZÜRICH  
Waldplatz 3  
Telephon (051) 25 68 50

Das älteste schweizerische Samengeschäft



MÖRCELLI  
Verpacken u. Einrahmen  
ZÜRICH SOUDREZ TEL. 231910



schont Ihre Fortmonnaie  
QUALITE



Das Vertrauenshaus für Ihren Blumenbedarf

Bekannt für feine  
**Fleisch- und Wurstwaren**

TEL. 27 13 91

**GEHR NIEDERMANN**  
AN MÜNZPLATZ  
Bahnhofstr. 69 Renweg 3 Winterthur.

### Für Ihre Kindergarderobe

Smockleidli in allen Grössen,  
Strandkleidli und Höschen, Blüsi.  
Bestickte Kleidli, Overall, Spielhösli, Schürzli und Lätzli.  
Puppen, Tierli u. Holzspielwaren.

### Schweizer Kunstgewerbe und Heimarbeit

ZÜRICH 1  
St. Peterstrasse 11  
Bahnhofstrasse 31  
Orell-Föllihof

**Spindel**  
Telephon 051/23 30 89



Auch für Ostern haben wir etwas Besonderes für Sie!

Blumen **Krämer**  
Zürich, Bahnhofstr. 38, Tel. (051) 23 46 86

## Inserate im Frauenblatt bringen Erfolg

Der heimelige **Teeraum**  
Marktgasse 18  
**Bipfelstube**  
W. BERTSCH, SOHN  
ZÜRICH

**Giger-Tee**  
in der gutschliessenden, vier-eckigen Büchse mit der Bärenschutzmarke.  
Richtig zubereitet — ein herrliches Getränk!

**HANS GIGER & CO. BERN**  
Import von Lebensmitteln en gros  
Gutenbergstrasse 3 Tel. 2 27 36

Inserate im «Schweizer Frauenblatt» haben Erfolg



**SCHAFFHAUSER WOLLE**  
REINE KAMMWOLLE

Institut MINERVA  
Zürich

Vorbereitung auf Universität  
Eidg. Techn. Hochschule  
Handelsabteilung  
Arztgehilfinnenkurs

**Ernst**  
„Guets Brot“  
„Feini Guetzli“

Seefeldstrasse 119 Tel. 24 77 60  
Seefeldstrasse 212 Tel. 24 57 44  
Forchstrasse 37 Tel. 23 09 75  
Zollikon, Duloorplatz Tel. 24 96 49  
Tea-Room Bahnhofplatz 1 Tel. 23 12 72  
Schaffhauerstrasse 18 Tel. 28 78 44  
Universitätstrasse 87 Tel. 28 20 58

**Tapeten A.G.**  
DECORATIONSTOFFE  
VORANZE  
ZÜRICH, Fraumünsterstr. 8, Tel. 25 37 30

### Wichtige Neuerscheinungen

#### WALTER LOHMEYER DEIN KÖRPER

Ausgehend vom Wandel des naturwissenschaftlichen Denkens auf dem Gebiete der Physik und der Biologie, entstand hier eine abgerundete, mit der neuesten wissenschaftlichen Forschung in Übereinstimmung stehende Lebens- und Menschenkunde. Ein anschauliches Bild des «Rätsels Mensch». 345 Seiten, 12 Tafeln und zahlreiche Textabbildungen. Leinen Fr. 19.35.

#### GERTRUD VON LE FORT AUFZEICHNUNGEN UND ERINNERUNGEN

Neuaufgabe. Mit sechs unveröffentlichten Bildern. Fr. 8.30

### Benziger-Verlag, Einsiedeln, Zürich

SA 51



### Käse-Fondants

(Rezept für 4 Personen)

3 Eigelb, butterhaltiges SAIS-Fett  
120 g Milch  
1 dl Milch  
Salz, Muskat  
3 Eigelb

200 g feinerer Greyerzoder Emmentalerkäse  
10 g fein gehackter Schinken  
wenig Mehl  
Eiweiss und Paniermehl  
SAIS-Öl zum Backen

Das Mehl im butterhaltigen SAIS-Fett schweizen, mit der Milch abkühlen und unter Rühren aufkochen. Die dicke Sauce würzen und 10-15 Min. abgedeckt auf kleinem Feuer einkochen lassen. Dann mit den Eigelb, Käse und Schinken vermischen, etwa 1 cm dick auf ein leicht beöltes Blech zu einem Rechteck ausbreiten und einige Stunden auskühlen lassen. Nacheinander in Quadrate von etwa 3 cm Seitenlänge schneiden, diese zuerst in Mehl, dann im verrührten Eiweiss und zuletzt in Paniermehl wenden, etwas antrocknen lassen und schwimmend im heissen SAIS-Öl knusprig backen. Reicht heiss mit Tomatensauce, Zitronenschnitzchen, Petersilie garniert auftragen.

Basler  
Walliserkanne, Olten

Bekannte Küchenchefs verwenden und empfehlen

