

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **38 (1956)**

Heft 19

PDF erstellt am: **09.08.2024**

### **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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*  
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, [www.library.ethz.ch](http://www.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>







## Mütter beschenken Mütter

Die Mitteilung von Pro Juventute, wonach in unserem Lande, besonders in zahlreichen Familien, ein dringendes Bedürfnis nach guterhaltener Säuglings- und Kleinkinderwäsche besteht, ist im letzten Dezember nicht ungehört verhallt. Mehr als 1000 Schlütli, Strampelosen, Säuglingshemden und viele anderen Dinge mehr wurden Pro Juventute geschenkt und zwar fast ausnahmslos von Müttern. Wie viel liebe Erinnerungen mochten sich für sie an diese Sachen knüpfen! Dennoch gaben sie diese her, um andern zu helfen. Solches Tun ist des herrlichsten Dankes wert. Kein Tag wäre hierzu besser geeignet als der Muttertag, an welchem die Freude der Mutter im Vordergrund stehen soll, die Freude durch Geben und die Freude durch Empfangen! Pro Juventute dankt herzlich und hofft, weiter zu der gegenseitigen Beglückung beitragen zu dürfen. Pro Juventute, Seefeldstrasse 8, Zürich 8, nimmt jederzeit gerne guterhaltene Säuglingswäsche und Kleinkinderkleider entgegen, um sie dort hinzuliefern, wo man ihrer dringend bedarf. Auch Geldspenden mit dem Vermerk «für die Allergeringsten», sind sehr erwünscht. Man benütze hierfür das Postcheck-Konto VIII 3100, Pro Juventute, Zürich.

## Ausstellungen

### Glas aus vier Jahrtausenden

Diese bereits angekündigte, vom Zürcher Kunstgewerbeuseum in Verbindung mit der Verwaltungsabteilung des Stadtpräsidenten, die sich in den Rahmen der Juni-Festwochen fügt und gleichzeitig einen Beitrag an den Kongress des International Council of Museums in Zürich darstellen soll, wurde am 5. Mai eröffnet. Stadtpräsident Dr. E. Landolt sprach einleitende Worte, und Hr. Stadtrat Sappur vermittelte in grossen Zügen einen Überblick über die Schau, angefangen bei den ersten Versuchen in der Glasherstellung 1000 Jahre vor Christus im alten Ägypten, in Syrien, Palästina, Mesopotamien, wobei es sich ausschliesslich um Schmuckgegenstände und Luxusgeräte, der Schönheit dienende Dinge, handelte. Im fünften Jahrhundert hat frankisches, im neunten Jahrhundert arabisches Glas neue Zierformen gebracht. Venezianisches Glas der Renaissance vermochte die neue Epoche zu prägen, und es wird die Art jener Glaserzeugung als «hauchdünne Begrenzung einer schlicht-eleganten Form» bezeichnet.

Ausnahmslos eindrucklich wurden die an der Eröffnung dieser sehr empfehlenswerten Ausstellung teilnehmenden Besucher durch die musikalischen Darbietungen von Hr. Hoffmann aus Stuttgart (Glas-

hofs) überrascht. Aus dem schlichten Holzkästchen auf gedrehten Beinen holte der Künstler mit streichenden Fingerspitzen Klänge von kristallinem Glanz grösster Reinheit hervor, und sicher war es eine Art Musik, wie sie den wenigsten der Anwesenden bisher bekannt war. Das Instrument wurde ursprünglich durch Seefahrer aus dem Fernen Osten nach Irland und England gebracht. Benjamin Franklin, von der Reinheit der Töne ergriffen, liess dasselbe weiter entwickeln und verbreiten. So hörten

wir das meisterhaft virtuose Spiel Hr. Hoffmanns, der Kompositionen von Mozart, Schlett und dem letzten Komponisten für Glasharfe, dem Schweizer Xaver Schnyder von Wartensee darbrachte. Herzlicher Beifall dankte dem Künstler, dessen Instrument nach Beendigung der Eröffnungsfeier allgemein bestaunt und bewundert wurde. Ueber die Ausstellung selbst in ihrer inspirierenden und beglückenden Vielfalt, die bis zum 8. Juli dauert, berichten wir ein anderes Mal. V. K.

## Da haben wir den Salat!

### Kleine kulturhistorische und gastronomische Plauderei

Gioacchino Rossini (1792—1868), der berühmte italienische Opernkomponist und Feinschmecker, war in der Komposition von Kochrezepten nicht weniger genial als in der Kunst des Komponierens und auf seine kulinarischen Erfindungen nicht weniger stolz als auf seine musikalischen Einfälle. Auf der Höhe seines Ruhmes, das 38. Jahren schreibt er in einem seiner Briefe: «... was Sie wohl ebensosehr wie meine neue Oper interessieren wird, ist die Entdeckung einer neuen Salatzubereitung, die mir gelungen ist.» Und nun folgt die genaue Beschreibung des Rezeptes, vom Provençeröl bis zu den Trüffeln. Für diesen Salat, den er auch dem römischen Kardinalstatsekretär vorsezte, spendete ihm der in gastronomischen Genüssen nicht unerfahrene Kirchenfürst den apostolischen Segen.

Drei grosse Tugenden hat der Salat: er ist Nahrung, Medizin und — sofern er nicht in die Hände gastronomischer Barbaren fällt — eine köstliche Leckerei, erquickend wie Nektar, belebend wie Manna. Der Käse schliesst, der Salat öffnet den Magen. Er gehört an den Anfang, als erfrischende Overture und heitere Begleitmusik zum Mahle. Daher wurde die «grüne Anregung» in der antiken Küche auch zu Beginn des Essens aufgestellt und blieb während der ganzen Mahlzeit in Reichweite.

Als Urheimat der Lattiche, der ältesten, uns bekannten Salate, gilt die Sporadeninsel Cos vor der Westküste Kleinasiens, deren Bewohner ihn lange Zeit «Nahrung der Toten» nannten, da sie glaubten, sein Genuss mache steril. Die Griechen aber erkannten die Bekümmlichkeit der frischen grünen Blätter, legten sie mit Salz ein und verzehrten sie mit Essig, Kräutern und Käse. Hippokrates, der berühmteste Arzt des Altertums, pries bereits die gesundheitsfördernde Wirkung des Salates und empfahl ihn als prophylaktikum gegen die Ansteckungsgefahren der Pest. Auch bei den Römern wurde er als gesunde Speise geschätzt. Aus dem ältesten Dokument, in dem der Salat erwähnt wird, dem Westliche «De re rustica» des Schriftstellers Lucius Junius Columella (1. Jahrhundert nach Christi) geht hervor,

dass im Römischen Reich zu dieser Zeit bereits verschiedene Latticharten angebaut wurden. Ueber die Zubereitungsart berichtet der Chronist, dass man den Lattich frisch mit Essig, Öl und Gewürzen, oder auch zusammen mit Bohnen, Fenchel, Dill, Lauch, mit einer Salzlake übergoss und in Fässer legte, was man «insalata» nannte. Aus dieser, in Italien heute noch gebräuchlichen Bezeichnung, wurde das deutsche Wort «Salat» abgeleitet. Plautus, der römische Lustspielichter, zählte den Salat zu den königlichen Speisen, und Kaiser Augustus wurde angeblich von seinem Leibarzt durch eine Lattichkur vom Leberleiden befreit.

Wer einmal jenseits der Alpen grünelbe, knusprige, im Olivenöl glänzende Blätter, die zwischen den Zähnen knacken, verspeisen konnte, wird verstehen, warum Goethe von seiner italienischen Reise aus Palermo schrieb: «Der Salat ist hierzulande so herrlich von Zartheit und Geschmack, wie Milch; man begreift, warum die Alten ihn Lactua nannten.» In Frankreich würde man den Salat nur als «Grünfüter» fürs Vieh betrachten, wäre er nicht mit den verschiedensten Kräutern wie Estragon, Borretsch, Kresse, Pimpernell, Schnittlauch u. a. m. gewürzt. Daher erhält man dort beim Einkauf zugleich die sogenannte «fourchette», eine Zusammenstellung von Gewürzkräutern.

Dass man die Kunst der Salatzubereitung zum Beruf machen und mit diesem ein Vermögen erwerben kann, bewies der Marquis d'Albignac, der während der Französischen Revolution nach England emigrierte und dadurch reich wurde, dass er für die Gourmets unter den englischen Aristokraten den Salat anmachte. Er reiste mit eigenem Wagen, damit er schneller von einem Auftraggeber zum anderen kommen konnte. Ein Diener führte in einem Mahagonibehälter alle Zutaten mit, die der Marquis benötigte. Das umfangreiche Repertoire umfasste mehrere Sorten Öl und Essig von verschiedenem Geschmack. Kaviar, Trüffel, Sardellen, Kapern, feine Kräuter, Eisgib, hartgekochte Eier und glatte viande, das ist dick eingekochter Fleischsaft.

Der salatanmachende Marquis wurde bald einer der gesuchtesten Männer der Londoner Gesellschaft und kehrte nach Jahren mit einem ansehnlichen Vermögen in seine Heimat zurück. G. B. (fem.)

Nun liegt sie also wieder vor, diese klare und ausführliche Anleitung zur gesunden Ernährung unserer Kleinen, die sich so grosser Nachfrage erfreut. In gediegener Aufmachung, 190 Seiten stark, hübsch illustriert, mit den verschiedensten Ernährungsplänen, Tabellen und Hinweisen wird sie weiterhin den Weg zu so vielen verantwortungsbewussten Müttern finden. Der Inhalt ist von der Verfasserin dem neuesten Stand der Forschung auf diesem wichtigen und weitsichtigen Gebiet sorgfältig angepasst worden.

Aus dem Inhalt: Allgemeine (Milch- und Vitamin-) Fragen der Säuglingsernährung — Die richtige Ernährung des Kindes fängt im Mutterleibe an — Die Ernährung des Neugeborenen — Der Ernährungsplan des Brustkindes — Ernährungsschemen für die verschiedenen Altersstufen — Wie wird ein Säugling ernährt, wenn er keine Muttermilch mehr erhält und Kuhmilch in keiner Form verträgt — Die Ernährung des kranken Kindes usw.

## Radiosendungen

vom 13. bis 19. Mai 1956

17. Sonntag, 13. Mai, 11.20 Uhr: Ständchen zum Muttertag. 13 Uhr: Sonntagsmelodie zum Muttertag. 20.15: Bertha Suttner. Ein Lebensbild. — Montag, 14. Mai: Notizen und probiers. Der grosse Briefkasten. 17 Uhr: Die Mutter (Robert Braun). — Mittwoch, 14. Mai, 11.20 Uhr: Eine tragische Frauengestalt der Urzeit: Salome und ihr Urbild: Salome. — Freitag, 14. Mai: Die halbe Stunde der Frau I. Die Demokratie gehört ins Haus und in die Familie. Alfred Joachim Fischer unterhält sich mit der dänischen Kirchenministerin Bodil Koch. 2. Was mer so erlöst... (Elisabeth Thommen).

## Kinder- und Jugendsendungen

Montag, 14. Mai, 14.30 Uhr: Schulfunk: «Auf den gebt acht». Der junge Beethoven besucht Mozart. Hörfolge von Ernst Müller. 17.30 Uhr: Anita und die Herren Onkel. Ein Hörspiel für Kinder von Karl Gies. — Dienstag, 15. Mai, 10.20 Uhr: Schulfunk: Josef Reinhard, über Leben und Werk des Dichters, von Kurt Grüter. — Mittwoch, 17.30 Uhr: Kinderstunde: Neul Geschichte von Benjamin Rabbat. 2. Der Niklos Eichorn heit allerlei gueti Fründe. — Donnerstag, 18. Mai: Schulfunk: Alpfaht in den Himalaya (Margit Gantenbein). 17.15 Uhr: Auf der Suche nach dem seltenen Laubvogel. Ein Streifzug in die Natur mit Werner Haller. — Freitag, 14.30 Uhr: Schulfunk: Der Orangenapfel, eine neue Apfelsorte wird gezeitigt. (Dr. Robert Fritzsche, Wädenswil). 17.30 Uhr: Jugendstunde: Was können wir zum Frieden in der Welt beitragen? Eine Sendung zum Tag des guten Willens von Dr. Fritz Tanner.

## Redaktion

Frau B. Wehrli-Knobel, Birmsendorferstrasse 426  
Zürich 55, Tel. 051 / 35 30 65  
Wenn keine Antwort: (051) 26 81 51

## Verlag:

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

## Bücher

### Säuglings- und Kleinkinderernährung

im Sinne der modernen Ernährungsforschung. 2. erweiterte und vollständig überarbeitete Auflage (11 — 15. Tausend) von Nelly Hartmann-Imhof (brotschierl).

90 0/0



### Tägliche Fragen???

Wie Rasch gut preiswert  
Was Tellerservice  
Wann 11.00 bis 14.00 täglich  
Wo Gipfelstube Marktgasse 18  
W. Bertsch Sohn Tel. 24 50 16

► Inserieren bringt Gewinn! ◀

## Büro-Halbtagsstelle

gesucht für vorbereitete junge Frau (Weilenschweizerin), deutsch sprechend, flink und zuverlässig arbeitend, eingeführt im Fakturieren, Kartothek, Korrespondenz. Gute Referenzen. Telefon 32 76 88.

Die führende Marke  
Zweifel-Naturtrüb,  
wie frisch ab Presse,  
Süssmost von hervor-  
ragender Qualität.



Mosterei Zweifel & Co. Zürich-Höngg  
Telefon 56 77 70

## Schlaflosigkeit

Sie alle, die Sie an nervösen Störungen leiden, wie Herzklappen, Nervosität, Schlaflosigkeit, on Blutdruck- oder Kreislauf-Beschwerden, nehmen Sie Zuflucht zu «Zellers Herz- und Nerventropfen», dem heilkräftigen, absolut unschädlichen Pflanzenpräparat. — Ein Versuch überzeugt! Fl. à Fr. 2.90 u. 6.80, Drogées à Fr. 3.40 In Apotheken und Droggerien. Ein Qualitätsprodukt von

Max Zeller Söhne AG  
Romanshorn  
Hersteller pharm. Präparate, seit 1864

## J. Leutert Zürich 1

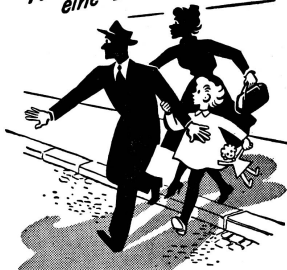
Spezialitäten in Fleisch- und Wurstwaren

Metzgerei Charcuterie

Schützengasse 7  
Telephon 23 47 70

Telephon 27 48 88  
Filiale Bahnhofplatz 7

Für Ihre Sicherheit...  
eine «Zürich-Police!»



ZÜRICH  
Versicherung-Gesellschaft

## Weissenburger

KUR- UND TAFELWASSER  
gesund, erfrischend, nicht kälkend

Für die hohen, lieben Gäste,  
wähl' vom Guten nur das Beste!

Der Schweizer schätzt nur gute Waren, die Qualität ist ihm Begriff, und hohle Sprüche, gross' Gebaren, taxiert er als Reklamekniff!

Färberei u. Chem. Reinigung  
**Saum** FÄRZEN, REINIGEN und BÜGELN sämtlicher Damen- und Herrenkleider  
HERISAU Signer & Co. / Tel. (071) 51714  
Plessieren und Dekatieren. Wasserdicht imprägnieren. Spezial-Graubehandlung an vergilbten Kleidern. Entglänzen.  
Prompte, zuverlässige Bedienung!

Es gibt kein Waschmittel  
das weisser wäscht als

# FLORIS