

Zeitschrift: Schweizer Frauenblatt : Organ für Fraueninteressen und Frauenkultur
Herausgeber: Bund Schweizerischer Frauenvereine
Band: 11 (1929)
Heft: 42

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: 18.03.2025

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

Die zweite Zeitschrift ist etwas vollständiger gehalten, ist auch älter in ihrem Bestehen und wird mehr von erwerbstätigen Frauen abonniert, sie zeigt als Resultat an: im Ganzen 413 Antworten: 324 Ja, 28 Nein und 61 Antworten für das beschränkte Stimmrecht der Frau.

So mager nun die Umfrage auch ausgefallen ist, so darf immerhin mit Genugtuung festgehalten werden, daß die „Ja“ die Mehr weitaus überwiegen. Wir wollen uns allerdings hüten, gleich nun triumphierend endgültige Schlüsse aus dieser kleinen Umfrage zu ziehen. Aber als interessantes Streiflicht darf die Umfrage vielleicht doch gewertet und immerhin ein kleines Fragezeichen hinter die Behauptung gesetzt werden, als ob der katholische Frauenbund mit seiner bekannten Stellungnahme nun wirklich auch die Stellung der katholischen Frauen ausgedrückt habe.

Bemühend an der ganzen Umfrage ist allerdings die große Teilnahmebereitschaft, mit der tausende und tausende von Frauen noch dieser wichtigen Frauenfrage gegenüber stehen. Man ersieht deutlich daraus, wieviel Frauen sich um das Wohl und Wohlfühl ihrer Mitgeschwestern noch nicht im geringsten kümmern und sich einfach nur nicht bemühen, daß so viele große Aufgaben der Gegenwart auf ihre Mitarbeit warten.

Wir wollen nicht glauben, schreibt unsere katholische Mitarbeiterin, daß es hauptsächlich die katholische Frau sei, die so indifferent — sie hat ja auch nicht einmal einen eigenen Frauenstimmrecht — diesen Zeitschriften gegenüber steht. Das Ergebnis einer Umfrage in einem ausschließlich protestantischen Familienblatt als Gegenüberstellung wäre interessant.

Die „selbstmachten Frauen“, wie sie Maria Wäfer in ihrer Satire-Rede am Eidg. Betrag bezeichnet hat, sind also doch stärker vertreten als man sich denken annimmt. — Wir wollen nicht in dem Ding sein — sagen sie und lassen die andern die Wege bahnen. So geht viel kostbare Zeit verloren und man erkennt immer neu, daß noch viel Aufklärungsarbeit getan werden muß.

Den Redaktionen dieser beiden kath. Familienzeitschriften, die eine erfreuliche fortschrittliche Gesinnungsart offenbaren, ist hier eine neue Aufgabe geworden und man wird in der Annahme sicher nicht fehl gehen, daß sie sich dieser Aufklärungsarbeit auch nach Kräften annehmen werden.

Der Besuch der Margauer Frauenzentrale an der Brugger Obstmesse,

von dem wir vor einiger Zeit unsere Leserinnen unterrichten, darf als ein voller Erfolg gebührt werden. Gegen 90 Personen durfte die Präsidentin in Brugg an dem gemeinsamen Kaffeegebühren, auch die Bäuerinnen hatten sich in überraschend starker Zahl eingefunden. Nach der Begrüßung durch einen Vertreter des Ausstellers besamte er den Rundgang durch die Ausstellung mit eingehender Belehrung. Staunend belah man die reichen Sortiment und speziell auch die Arten, die dem Margau besonders eigen sind. Und gleich nach dem Rundgang sah man schon an verschiedenen Orten Unterhaltungen anknüpfen zwischen Ausstellern und Besucherinnen. Besonders auch der belehrende Teil der die Artengruppe namentlich für solche Frauen, die ihren Gärten ihre kleinen Schönlänge beschnitten haben. Aus der Ausstellung, die sich schaff abgrenzte nach Qualität und Preis, konnten die Frauen ersehen, wie sehr man sich mühte, allen Ansprüchen gerecht zu werden, und veruchte, auch den weniger Bemittelten Gelegenheit zur Beschaffung eines Dörrkorbes zu geben.

Die Fragen, warum führten wir unsere Frauen nach Brugg? und die andere, „Was erwartet die Landwirtschaft von uns?“ wurden eingehend erörtert; besonders wurde betont, wie wertvoll es sei, daß man die Mitarbeit der Frauen wünsche und ihnen Gelegenheit biete, ihre Interessen als Konsumentinnen zu vertreten. Die Ausstellungen wurden gefolgt mit dem warmen Appell, der Bauernräte, deren Vertreterinnen unter den Besucherinnen wählten, zu helfen, den reichen Dörfern unterzubringen. Dabei kommt es auf alle an. Die Pflicht und die Verantwortung, die wir Frauen gegenüber unserer Volkswirtschaft haben, muß auf der ganzen Linie erkannt werden, die einheimische Produktion muß nach ihrem Werte eingeschätzt und dem Auslandsprodukt vorgezogen werden. Es läßt ein tiefes Verständnis für diese Förderung vorhanden werden, die wir uns darf erwartet werden, daß der Besuch der Brugger Obstmesse durch die Margauer Frauenzentrale einen guten Erfolg gezeitigt hat.

Der 70. Geburtstag der Führerin der deutschen Landfrauen.

Zur Feier des 70. Geburtstages der Führerin der deutschen Landfrauen, Frau Elisabeth Boehm, wurden der Jubilarius zahllose Ehrungen zuteil. Den Auftakt bildete am 27. September ein feierlicher Empfang der Königsberger Kurnde. Dann sprach die Vorsitzende des ostpreussischen Verbandes der landwirtschaftlichen Hausfrauenvereine Frau Siebert, der am gleichen Tag sein 25jähriges Jubiläum feiern konnte, über Elisabeth Boehms Lebenswerk. Nach den Dankesworten der Jubilarius empfing sie die Gratulationen der Regierung, der Provinz, des Deutschen Landwirtschaftsrates, der preussischen Hauptlandwirtschaftskammer, die ostpreussische Landwirtschaftskammer verließ ihr die Medaille für außerordentliche Verdienste, die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft die große bronzene Marx-Gold-Medaille, die schlesische Landwirtschaftskammer eine silberne Gedächtnismedaille, der Landwirtschaftliche Zentralverein Königsberg in Erinnerung an ihre Zusammenarbeit eine silberne Plakette. Der Rektor der Universität Königsberg überreichte Elisabeth Boehm den Ehrenbürgerbrief der Universität und schmückte sie mit der Ehrenkreuz, eine Ehre, die bisher noch keiner Frau zuteil wurde. Vom Reichspräsidenten war ein Glückwunschtelegramm eingegangen. Es folgten die Ansprachen der Reichsleiterinnen großer Frauenverbände. Für den Reichsverband der landwirtschaftlichen Hausfrauenvereine, Frau Boehms Schöpfung, sprach Frau Librans, die die Jubilarius hat, den Ehrenpreis zu übernehmen, nachdem sie nunmehr die Leitung in jüngere Hände, in die Hände Frau von Bredows gelegt hatte. Für den Bund Deutscher Frauenvereine sprach Gräfin Scherfing in dem Namen der schlesischen Hausfrauenliga, Frau Fiedemann, Reichsleiterin des Reichsverband deutscher Hausfrauenvereine Frau Jäger, für die Stadt Königsberg Stadträtin Samter, für den Reichsverband der landwirtschaftlichen Frauenvereine sprach Frau von Herwardt, für den Frauenbund Frau Caspar-Weigel; für den ersten von Elisabeth Boehm gegründeten landwirtschaftlichen Hausfrauenverein sprach Frau Schumann. Am Abend besaß ein Festspiel 600 Teilnehmer, wobei der Glückwunsch des Reichspräsidenten zur Verlesung kam. Den Höhepunkt bildeten feierliche Aufführungen und die Ueberreichung der Gedächtnis, in denen ganz besonders die Liebe und Dankbarkeit für die Führerin zum Ausdruck kamen.

den zur Verlesung kam. Den Höhepunkt bildeten feierliche Aufführungen und die Ueberreichung der Gedächtnis, in denen ganz besonders die Liebe und Dankbarkeit für die Führerin zum Ausdruck kamen.

Septembertage in Genf.

Es war seinerzeit ein glücklicher Gedanke vom Weltverband für Frauenstimmenrecht, jedes Jahr während der Völkerbundsversammlung ein protestantisches Bureau in Genf zu unterhalten, in dem sich die um diese Zeit hier auftretenden „Internationalen“, die sich entweder selbst mit Frauenfragen beschäftigen oder sich doch wenigstens dafür interessieren, ein Selbstleben geben können. So konnte man auch in diesem Jahre wieder außer den Völkerbundsdelegierten eine Reihe weiterer hervorragender Vertreterinnen der Frauenarbeit im „Yonger Feminin“ sowie im „Club International“ treffen. Mrs. Corbett Ashby als Präsidentin des Weltstimmrechtsverbandes lud zu einem Tee ein, später der Weltverband als solcher, der bei dieser Gelegenheit durch seine beiden Vizepräsidentinnen: Mme. Malaterre-Sellier und die schlesische Senatorin Plaminikowa, vertreten war, jedesmal unter liebenswürdiger Äußerung der internationalen Frauenvereine wohlbekannten Präsidentin des Genfer Stimmrechtsverbandes und General-Sekretärin des Weltverbandes, Emile Gourd.

Eine recht internationale Welt traf sich da: Abgeordnete, Anwältinnen, Leute von der Presse, man konnte da auch den Rektor der Genfer Universität im Gespräch mit den anwesenden Damen finden, den schlesischen Minister Benesch, Vertreter der Genfer Regierung, hohe Beamte des Völkerbundes, etc. Eine Einladung erging u. a. an über hundert junge Frauen und Mädchen, Schülerinnen der Ferienkurse der Schweizer Völkerbundsvereinigung, in der richtigen Erkenntnis, daß für große Ideen vor allem die junge Welt gewonnen werden muß. Die jungen Gäste wurden von Mrs. Corbett Ashby willkommen geheißen, indem sie u. a. auch darlegte, wie sich die Frau ihrer politischen Verantwortlichkeit bewußt sein muß, um wirkungsvolle Friedensarbeit leisten zu können. Weitere Ansprachen hielten die Völkerbundsdelegierte Jenni Fischhammer, Mrs. Colin von der Sozialabteilung des Völkerbundssekretariats, Gräfin Dohna von der deutschen Liga für den Völkerbund, Frau Brunshöjvig vom französischen Stimmrechtsverband, usw.

Zu Ehren der Völkerbundsdelegierten wurde von den großen internationalen Frauenverbänden ein glänzendes Dinner in den eleganten Räumen des Internationalen Clubs veranstaltet. Die Salons waren bis auf den letzten Platz besetzt. Tischkarten waren mehrere Tage zuvor nicht mehr erhältlich, man konnte froh sein, wenn man bereits seinen Platz reserviert hatte. Es verlohnte sich wohl, an dieser Veranstaltung teilzunehmen, denn selten sieht man eine so glänzende internationale Frauenwelt beisammen, glänzend durch Verdienst und Stellung der Teilnehmerinnen. Das Präsidium hatte Dame Raquel Crowdy inne, Chef der Sozialabteilung des Völkerbundssekretariats, die übrigens auch in der berühmten 5. Kommission die Sekretariatsgeschäfte leitet. Unter dem Befehl der Anwesenden wurden von ihr zunächst die Frauendelegierten beim Völkerbund vorgestellt und denselben nacheinander das Wort erteilt.

Wenn wäre nicht jenes kleine Land im Nordosten Europas, Litauen, durch seine liebenswürdige Vertreterin, Frau. Sophie Ciurlionis, näher gerückt, so daß wir dort gern einen Besuch abstaten würden und dabei gewiß auch nicht verpassen, die in Genf gemachte Bekanntschaft mit Frau Ciurlionis freudig zu erneuern. Der kleinen samaritanischen Delegationssekretärin, Rantje Denakul, die eine Darstellung der Lage der Frauen in Sam gar wurde ein geradezu enthusiastischer Beifall bereitet. Ein besonderer Reiz lag auch in ihrer zierlichen Gestalt, man konnte glauben, eine der entzündenden Reliquien aus dem Kamagana an den berühmten Tempeln von Angkor-Vat lebendig geworden zu sehen. — Auch Lady Astor, die über einen kategorischen Feminismus redete, begrüßte brauender Beifall. Es sprachen in nicht minder interessanter Weise die Delegierten Swanwick, Kluyver, sowie die ebenfalls schon erwähnte Französin Mme. Brunshöjvig. Von Lady Aberdeen, die leider nicht nach Genf kommen konnte, wurde ein Telegramm verlesen. Zum Schluß lud Mrs. Corbett Ashby warme Worte des Dankes, vor allem auch für Dame Raquel Crowdy, für ihre überaus wertvolle Mitarbeit auf den Gebieten, die den Frauen besonders nahe liegen.

Damit waren aber der Zusammenkünfte und Konferenzen noch lange nicht alle. Da wäre mindestens noch der Versammlung zu gedenken, die vom Weltstimmrechtsverband und dem Genfer Stimmrechtsverband unter dem Vorsitz von Mme. Malaterre-Sellier in der Salle Centrale abgehalten wurde, wo die britische Abgeordnete Lady Astor, die schlesische Senatorin Plaminikowa, die Völkerbundsdelegierten Lang-Brumann, M. d. R., Kluyver, Hamilton, Prinzessin Cantacuzene nacheinander das Wort ergriffen, um über die Er-



Von der Tagung des Exekutivsausschusses der Völkerbundsvereinigungen.

Ende September, Zürich.
Nach einer Zeichnung von Hanni Van.
Im Vordergrund von links nach rechts: Sir W. Napier, Sir W. Dickinson, Lady Gladstone, die vielversprechende Vorkämpferin für den Völkerbundsgeanten.

folgte des Frauenstimmrechts in ihren Ländern zu berichten, und Mme. Malaterre-Sellier gerne daran anknüpfte, um die im Laufe anwesenden zahlreichen Herren in liebenswürdigster Weise einzuladen, bei einer Abstimmung ihren Wahlsitzel zugunsten der Frauen in die Urne zu legen.

Ich sollte nicht die reichen Abende erwähnen, an denen einmal Mrs. Richsbiedt, Präsidentin des Verbandes der in Australien wachsenden Frauen, über die Frauenarbeit im Pacific (Konferenz von Honolulu) sprach, ein anderes Mal Prof. Ciurlionis über die Frau in Litauen, Helene Bacaresco, selbst Dichterin von Ruf, über die Frau in der Poésie. Mrs. Swamick, eine bekannte Vorkämpferin für den Völkerbund, entwickelte ihre Gedanken über die „Volksbewegung“ zu gunsten des Völkerbundes beim letzten internationalen Lunch im Internat. Club, der von Prof. Alfred Zimmern, Vizedirektor des Völkerbunds-Instituts für geistige Zusammenarbeit in Paris, präsiert wurde.

Hauswirtschaft:

Dampfdrucktöpfe und ihre küdenmäßige Verwendung.

Von Dr. Rudolf Klingemann, wissenschaftl. Mitarbeiter der Versuchsstelle für Hauswirtschaft des Reichsverbandes Deutscher Hausfrauen-Vereine N. B. in Leipzig.

Angesichts des großen Interesses, das die zahlreichen Arten von Dampfdrucktöpfen, die seit einiger Zeit in den Handel gebracht worden, bei den Hausfrauen erwecken, stellte die Versuchsstelle für Hauswirtschaft des Reichsverbandes Deutscher Hausfrauen-Vereine N. B. in Leipzig es sich zur Aufgabe, das Sachproblem ihrer Töpfe nach den verschiedensten Gesichtspunkten zu untersuchen, um eine sachliche Beurteilung der Dampfdrucktöpfe und der mit ihnen zu erzielenden Vorteile zu ermöglichen. In den folgenden Ausführungen sollen die Ergebnisse dieser Untersuchung kurz geschildert werden.

Vorausgesetzt sei das Prinzip kurz erklärt, auf dem die Technik aller dieser Töpfe beruht. Bei normalem Luftdruck liegt der Siedepunkt des Wassers bei 100°. Die Temperatur kann nicht höher steigen, da sämtliche weiterhin zugeführte Wärme zum Verdampfen des Wassers verbraucht wird. In den luftdicht verschlossenen Dampfdrucktöpfen jedoch steigt, da das Wasser nicht ungehindert verdampfen kann, die Temperatur weit höher. Mit der Temperatur des Wassers steigt auch der Druck im Innern des Topfes. Je höher die Temperatur steigt, um so höher steigt der Druck.

Diese Tatsache wird nun in den Dampfdrucktöpfen praktisch ausgenutzt. Infolge der höheren Temperatur des darin enthaltenen Wassers bzw. Dampfes werden die Speisen wesentlich schneller gar, als wenn sie im offenen Topf bei einer Temperatur von nur 100° gekocht werden. Die Töpfe sind ferner mit einem verstellbaren Ventil ausgestattet, das, je nach der Einstellung, bei Erreichen eines bestimmten Druckes und damit einer bestimmten Kochtemperatur ein Pfeifsignal ertönen läßt.

Den Versuchsarbeiten wurden folgende Gesichtspunkte als maßgebend zugrunde gelegt:

1. Der Einfluß der hohen Temperatur auf den Nährwert der Speisen (Vitamin).

2. Der Einfluß der hohen Temperatur auf den Wohlgeschmack der Speisen.

3. Die mit Hilfe von Dampfdrucktöpfen zu erzielenden Zeit- und Brennstoffersparnisse.

4. Die technische Ausführung und Behandlung der Dampfdrucktöpfe.

I. Einfluß auf den Nährwert der Speisen.

Auf Veranlassung der Versuchsstelle für Hauswirtschaft führte der bekannte Ernährungsphysiologe Prof. Dr. Scheuermann, Leipzig, Mitglied des Rates der Versuchsstelle, in seinem Institut eine Reihe von Versuchsarbeiten aus, um den Einfluß der hohen Erhitzung der Speisen in den Dampfdrucktöpfen auf ihren Gehalt an Vitaminen festzustellen. Die Versuche ergaben, daß das Vitamin C (Storbut verhältnis) 1) Ausführlicher Prüfungsbericht und eingehende Darlegungen auf praktischem, technischem und ernährungswissenschaftlichem Gebiet sind erschienen im Mitteilungsblatt der Versuchsstelle: „Hauswirtschaft in Wissenschaft und Praxis“ Heft 3/1928 und Heft 4/1929. Zu beziehen durch die Versuchsstelle für Hauswirtschaft, Leipzig, Dittmarsch 15.



ten, lebenswichtig, zum Wachstum nötig), das vor allen Dingen in der Kartoffel und in frischem Gemüse enthalten ist, bei der hohen Erhitzung merklich geschädigt wird, wenn die Kochzeit nicht auf das notwendige Minimum beschränkt wird. Um dies zu erreichen, ist aber eine sehr genaue Beobachtung des Dampfdruckes und der Kochzeit nötig, die in der Praxis im allgemeinen nicht durchzuführen ist. Für Kartoffeln und frische Gemüse kann demnach das Kochen im Dampfdrucktopf nicht empfohlen werden.

Untersuchungen über das Verhalten von Eiweiß beim Kochen im Dampfdrucktopf sollen noch durchgeführt werden.

II. Einfluß auf den Wohlgeschmack der Speisen.

Bei den durch die Versuchsstelle durchgeführten umfangreichen Kochversuche ergab sich zunächst, daß für Speisen, die im offenen Topf einer nur kurzen Fortdauzeit bedürfen (Fisch, Graupen, Nudeln usw.), das Kochen im Dampfdrucktopf keine Vorteile bietet, so daß diese Speisen aus der näheren Untersuchung ausgeschlossen wurden. Folgende Speisengruppen wurden bezüglich ihres Verhaltens gegenüber der hohen Erwärnung untersucht:

1. Gemüse,

2. Fleisch,

a) gekocht,

b) geschmort,

3. Eintopfgerichte (Fleisch + Kartoffeln + Gemüse),

4. Süßspeisen.

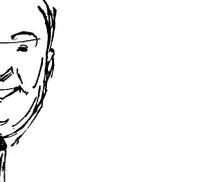
Die internationalen Kochversuche ergaben, daß für die Einstellung des Druckes (bzw. der Temperatur) die Menge des zu kochenden Gemüses in Betracht gezogen werden mußte. Bei großen Mengen dauert die Anbeizzeit erheblich länger als bei kleinen Mengen. Im gleichen Maße wird auch die Nachkochzeit verlängert. Um schädigende Ueberhitzung zu vermeiden, durfte daher eine größere Menge nur einem geringeren Druck ausgesetzt werden als eine kleinere Menge. Außerdem mußte bei Festlegung des für ein Gemüsegemisch notwendigen Druckes auch die Menge des der Speise zugegebenen Wassers in Rechnung gesetzt werden. Wird wenig Wasser zugegeben, so muß der Druck höher sein als bei Zulage einer größeren Menge Wassers.

Soll der Wohlgeschmack des Gemüses voll erhalten bleiben, so müssen für dessen Zubereitung im Dampfdrucktopf so komplizierte Regeln beobachtet werden, daß die Verwendung von Dampfdrucktöpfen für Gemüse auch aus diesem Grunde den Hausfrauen nicht empfohlen werden kann.

Eingehende Versuche mit Fleisch zeigten, daß dieses gegen zu frühes oder zu langes Erhitzen weit weniger empfindlich ist, daher war es möglich, für das Kochen oder Sintern von Fleisch im Dampfdrucktopf verhältnismäßig einfach auszuführende Vorschriften aufzustellen.

Soll ein beliebiges Stück Fleisch gekocht werden, so legt man es mit kaltem Wasser und den nötigen Gewürzen im guterschlossenen Dampfdrucktopf auf und erwärmt bei voller Gasflamme bis zu einem Druck von 25 Atm. Ueberdruck. Sämtlich die Signalfeste an, daß der gemessene Druck erreicht ist, so nimmt man den Topf vom Feuer, schließt das Ventil und läßt den Topf 10 Minuten verschließen stehen, bis kein Ueberdruck mehr vorhanden ist. Reineswegs darf hier der überschüssige Druck vorher durch Öffnen des Ventils ausgeglichen werden!

Soll ein Stück Fleisch geschmort werden, so verfährt man in folgender Weise: Man brät das Fleisch wie üblich an, gießt die notwendige Wassermenge hinzu und verschließt nun erst den Topf. Darauf wird die Gasflamme auf ungefähr halbe Größe gestellt, damit die Erwärmung nicht zu schnell vor sich geht. Andernfalls würde der Schmorbraten innen nicht gar werden. Man erwärmt auf diese Weise langsam bis zu einer Temperatur von etwa 150° (3½ Atm. Ueberdruck). Sol die Signalfeste angezeigt, daß der entsprechende Druck erreicht ist, so läßt man den Topf, nachdem man ihn vom Feuer genommen und das Ventil geschlossen hat, wieder so lange fe-



Banago nid vergässe für morn zum z Morgen ässe.

BANAGO

NAGO OLTEN

ben, bis sich der Ueberdruck vollkommen ausgeglichen hat.

Die Versuche ergaben, daß das auf die angegebene Weise gefochte und geschmorte Fleisch kaffig und wohlschmeckend war. Die Benutzung von Dampfdrucktöpfen kann hierfür also empfohlen werden.

Beim Kochen von Eintopfgerichten wurde festgestellt, daß sich die Gemüße bezüglich des Geschmacks nicht ganz so empfindlich gegenüber Erhitzung zeigten, wenn sie mit Fleisch zusammen zubereitet wurden. Jedoch bleibt auch hier noch die Abhängigkeit des notwendigen Druckes von den oben genannten Faktoren bestehen, so daß auch in der Zubereitung von Eintopfgerichten im Dampfdrucktopf ein Vorteil gesehen werden kann.

Weiterhin wurden Hülsenfrüchte im Dampfdrucktopf gefocht. Dabei zeigte sich, daß ein zureichendes Einweichen der Hülsenfrüchte nicht zu umgehen ist. Geschälte Erbsen wurden etwa 3 Stunden eingeweicht, ungeschälte Erbsen und weiße Bohnen etwa 15 Stunden. Für alle diese Hülsenfrüchte erwies sich ein Ueberdruck von 2.5 Atm. als zweckmäßig, ohne daß die Menge des Kochgutes berücksichtigt zu werden brauchte. Hat der Topf nach dem Erhitzen so lange gefunden, wie die Erhitzung gebauert hat, so wird durch rasches Öffnen des Ventils der überschüssige Dampf abgelassen, damit der Topf geöffnet werden kann. Die auf diese Weise im Dampfdrucktopf gefochten Hülsenfrüchte waren stets weich und wohlschmeckend.

III. Ersparnisse an Gas und Zeit.)

Bei den Versuchen stellte sich heraus, daß durch Benutzung eines Dampfdrucktopfes für solche Speisen, die im offenen Topf eine verhältnismäßig lange Kochzeit verlangen, tatsächlich bedeutende Ersparnisse erzielt werden können. Die zu erzielenden Ersparnisse an Gas und Zeit betragen im Durchschnitt etwa 50 Prozent.

Alle Versuche wurden auf dem Gasofen ausgeführt. Der Dampfdrucktopf kann selbstverständlich auch auf regulierbaren elektrischen Kochplatten betrieben werden.

IV. Technische Anforderungen.

Auf Grund der bei den Versuchen gemachten Erfahrungen wurden folgende technische Forderungen für Dampfdrucktöpfe aufgestellt:

1. Wandstärke und Isolierung des Topfes müssen so beschaffen sein, daß sie dem höchsten Betriebsdruck zulässig eines Sicherheitskoeffizienten gemessen sind. Am besten bewährt sich dafür Eisen von entsprechender Stärke mit emailletem Innenüberzug.
2. Das Ventil muß so eingerichtet sein, daß es keinesfalls durch Speisenteile verstopft werden kann.
3. Die Einstellmarken des Ventils müssen zahlenmäßig dem tatsächlich erreichten Ueberdruck in Atmosphären entsprechen.
4. Die Dichtung des Deckels muß so beschaffen sein, daß der Topf ohne Schwierigkeiten vollkommen luftdicht verschlossen werden kann.
5. Sämtliche Teile des Topfes, die bei der Benutzung berührt werden, müssen gut gegen Wärme isoliert sein.
6. Die Form des Topfes muß eine leichte Reinigung und ein leichtes Entleeren gestatten.

Die im letzten Abschnitt genannten technischen Anforderungen müssen bei einem Dampfdrucktopf erfüllt sein, wenn er der Hausfrau empfohlen werden soll. Wird ein solcher Topf für die unter Abschnitt 2 genannten Speisen benutzt (Rohfleisch, Schmorfleisch, Hülsenfrüchte), so ist gegen seine Verwendung im Haushalt nichts einzuwenden. Der Dampfdrucktopf kann dann im Hinblick auf die bedeutende Brennstoff- und Zeitersparnis, die mit ihm erzielt wird, empfohlen werden.

Von Tagungen und Kursen:

Volkshochschule über moderne Frauenfragen.

In Basel, Stapelberg 7, wird mit Beginn am 25. Oktober je Freitags von 20^h—21^h Uhr unter der Leitung von Fräulein Zellweger ein Volkshochschulkurs über „Moderne Frauenfragen“ stattfinden. Verschiedene Referentinnen haben sich mit Fräulein Zellweger in die Aufgabe geteilt, so wird Fräulein Göttscheim, Frau Gschwind-Regenath, Frau Frieder Eggmann und Frau Wischer-Alloth je ihren Teil beitragen. Es werden auch Diskussionsübungen abgehalten.

Schweiz. Krankenpflegebund.

Vor kurzem hielt der Schweizerische Krankenpflegebund in Luzern seine Delegiertenversammlung ab. Diese Versammlung zählt zurzeit 1550 Mitglieder. Es wurde der Antrag eines Sonderkongresses für das Schweizerische Schwesternheim in Doss-Magel beschlossen. Weiter beschäftigte sich die Versammlung mit der Fürsorge für arbeitsunfähige Schwestern und mit der internationalen Zusammenarbeit in Pflege und Fürsorge.

Veranstaltungen

Bern: Montag den 28. Okt., 20^h Uhr, im Dabstein Jungbühnenstr. 31/11. Vereinigung Bernischer Akademikerinnen: Hauptversammlung. Traubanden: Die üblichen. Berichterstatter über den internationalen Kongress der Akademikerinnen durch Frä. Dr. Dutoit und Frau Dr. Schulz-Basch.

Redaktion.

Allgemeiner Teil: Frau Helene David, St. Gallen, Tellstr. 19. Telefon 2513. Feuilleton: Frau Anna Herzog-Huber, Zürich, Freudenbergrasse 142. Telefon: Göttingen 2608.

„Weltmoder“.

Schweizerische Modezeitung. Soeben ist Nr. 2 dieser Monatszeitschrift erschienen, die mit guten Gewissen als vielseitig und reichhaltig empfohlen werden darf. Das Heft vermittelt nicht nur das Neueste über die Herbstmode, hauptsächlich in Bezug auf Abendkleidung, sowie Strick- und Tricotmodelle, sondern bietet auch die interessantesten Anregungen für Nachmittags- und Tanzkleider, da mit Beginn des Herbstes auch wieder die Gesellschaften ihren Anfang nehmen. Besonders sei aber erwähnt, daß das reichhaltige Heft nicht nur ca. 100 der neuesten Modelle zeigt, sondern auch Hefts dazu passende und aparte Schmuck vor Augen führt, damit man in allen Einzelheiten nachschauen und der jetzigen Mode entsprechend gekleidet sein kann.

Der Artikel „Anleitung für Verarbeitung von Wels“ gibt genaue Anweisungen anhand klarer Abbildungen für leichteste Nacharbeit. Gratisbeilagen: ein Schnittmuster für 25 Modelle des Inhalts, ein genaueschneidiges Applikatmuster. Ein Heft kostet nur Fr. 1.50 (Fahresabonnement Fr. 18.—) und ist durch jede Buchhandlung zu beziehen, wenn nicht direkt von der Weltmode A.-G., Zürich, Seidengasse 14.



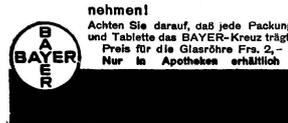
Jeder weiss,

welchen wohltätigen Einfluss Aspirin-Tabletten bei allen Erkältungskrankheiten, Rheumatismus, Kopf- und Zahnschmerzen etc. ausüben. Aber warum willst Du nicht diesen Gefahren schon vorbeugen?

Handle von jetzt an

danach und nimm schon bei den ersten Zeichen von Erkältungen, Rheumatismus etc. 1-2 Aspirin-Tabletten. Du ersparst Dir dann sicherlich viel Leid und Schmerz. Also Du weißt jetzt:

rechtzeitig Aspirin-Tabletten



nehmen! Achten Sie darauf, daß jede Packung und Tablette das BAYER-Kreuz trägt. Preis für die Glasboxen Frs. 2.— Nur in Apotheken erhältlich



ein Modell aus Beyers Mode-Führer (Bd. I: Damen. Preis Fr. 4.50. Bd. II: Kinder. Preis Fr. 1.60) Alles zum Selbstarbeiten! Zu beziehen durch die WELTMODE A.-G. Zürich 1, Seidengasse 14

Flechten jeder Art, auch Bartflechten, Hautausschläge, frisch und veraltet, beseitigt die vielbewährte Flechtensalbe „Myra“. Preis 1/2 Topf 3.— gr. Topf 5.— Zu beziehen durch die Apotheke FLORA, Glarus.

Reinleinen gute Qualität 165 cm

Fr. 4.50 Verlangen Sie heute noch Muster von Widmer-Huber Bütschwil 609

INSTITUT HUMBOLDTIANUM Handelsfachschule, Gymnasium Sekundarabteilung. Kleine Klassen BERN, Schönbühlstr. 23, Tel. Bw. 34.02 Beginn: 17. Okt.

Ein gutes Frühstücksgetränk soll 3 Eigenschaften vereinigen:

- Ein gutes Frühstücksgetränk soll rasch bereitet werden können. Am Morgen ist ja jede Minute wertvoll und da darf man mit der Bereitung des Frühstückes keine Zeit verlieren.
- Ein gutes Frühstücksgetränk soll einen hohen Nährwert haben. Unsere Leistungsfähigkeit hängt ja in hohem Masse von unserer Ernährung ab. Wer mit leerem Magen zur Arbeit geht, wird keine anstrengende Arbeit leisten können.
- Ein gutes Frühstücksgetränk soll leicht verdaulich sein. Ist es unrichtig, mit leerem Magen zu arbeiten, so ist ebenso sehr eine Überladung des Magens zu vermeiden. Denn eine schwer und langsam vor sich gehende Verdauung hat einen ungünstigen Einfluss auf jede Arbeitstätigkeit.
- Ein Frühstücksgetränk, das rasch bereitet, nahrhaft und leicht verdaulich ist, erhalten Sie, indem Sie in einer Tasse Milch 2-3 Teelöffel Ovomaltine verühren. Durch den Zusatz von Ovomaltine wird der Nährwert der Milch um 60% erhöht und die Milch für jedermann zuträglich gemacht.

Eine Tasse OVOMALTINE zum Frühstück lässt des Tages Arbeit mühelos ertragen!

Ovomaltine ist in Büchsen zu Fr. 2.25 und Fr. 4.25 überall erhältlich. Dr. A. WANDER A.-G. BERN

Erholungsheim Rosenhalde Hünibach (zwischen Thun u. Hiltteringen, Prachtvoll erhöhte Lage am rechten Seeufer, Freundliches Heim für Erholungs- und Pflegebedürftige, Diskuren, Bäder, Zentralheizung, Sorgfältige Pflege und Hoherstand durch diplom. Rotkreuzpflegerin. — Pensionen ab Fr. 8.50 bis 10.—, Jahresbetrieb Beste Referenzen. — PROSPEKTE durch Schweizer R. WÄRDER.

Privat-Koch- und Haushaltungsschule „Tannenheim“ KIRCHBERG (Bern) Maximum 10 SchülerInnen.

Bestellschein An die Redaktion des Jahrbuches der Schweizerfrauen Rennweg 55 Basel

Unterzeichnete bestellt hiemit... Exemplar... des Jahrbuches der Schweizerfrauen 1928/29 zum Vorzugspreise von Fr. 5.— per Exemplar. Unterschrift: Name u. Vorname (bitte deutlich schreiben!)

Genaue Adresse: Bestellungen zum Vorzugspreise müssen vor dem 1. November der Redaktion zugestellt werden. Nach diesem Datum und im Buchhandel kostet das Exemplar Fr. 6.—.

Der Versand geschieht gegen Nachnahme, wenn der Betrag nicht zuzüglich 30 Rp. für Porto zugleich mit der Bestellung auf Postcheckkonto 71/767 Basel einbezahlt worden ist. Diesen Bestellschein ausschneiden und mit 5 Rp. frankiert als Drucksache in offenem Kuvert an obige Adresse einsenden.

In prächtig gelegener Großbetriebe am Tunessee findet auf Anfang November 1929 angenehme Tochter Stelle als

VOLONTÄRIN Anmeldungen mit Referenzen sub. Chiffre O. 3147 T. an Publicitas Thun.

Ecole nouvelle ménagère JONGNY sur Vevey. Français. Toutes les branches ménagères.

Arterienverkalkung? Selbst in vorgeschrittenen Fällen hat unsere Kur noch geholfen. Schreiben Sie uns bitte. Kuranstalt Sennwiti Degersheim Prospekte: F. Danzeisen-Grauer, Dr. med. v. Segesser.

Wieder ein Maggi-Kalender!

Auf Neujahr 1930 erscheint wieder der beliebte Maggi-Abreißkalender. Er enthält neben vielen interessanten und unterhaltenden Beiträgen aller Art auch wertvolle Ratsschläge für Haushalt und Küche.

Diejenigen Verbraucher von Maggi's Produkten, die den Kalender zu erhalten wünschen, wollen ihre genaue Adresse in deutlicher Schrift auf dem nachfolgenden Abschnitt notieren und diesen bis 28. Oktober in unverschlossenem Couvert als Drucksache (mit 5 Rp. frankiert) an die Fabrik von Maggis Nahrungsmitteln, Kempthal (Kt. Zch.) senden. Der Kalender wird Ihnen dann seinerzeit, soweit die Auflage reicht, ohne weiteres zugestellt.

FABRIK VON MAGGIS NAHRUNGSMITTELN KEMPTHAL

Drucksache Wohnort: _____
 Gratis u. Kanton: _____

Bitte genau ausschneiden!

Adresse gefl. vollständig und deutlich schreiben.