

**Zeitschrift:** Schweizer Frauenblatt : Organ für Fraueninteressen und Frauenkultur  
**Herausgeber:** Bund Schweizerischer Frauenvereine  
**Band:** 12 (1930)  
**Heft:** 24

**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>**





Dierzehnjähriger vom hygienischen Standpunkt aus" in Zusammenhang mit der Frage der eventuellen Erhöhung des Mindest-Eintrittsalters der Jugendkassen in die Fabrik. In die Fabrik, die, wie wir wissen, die Vorbereitung zu stellen; denn ohne deren Vorhandensein ist eine praktische Lösung des Problems der Arbeit der Jugendlichen in der Fabrik ausgeschlossen. Wird das Eintrittsalter vom 14. auf das 15. Jahr erhöht — sei es durch Wahrung des Fabrikgesetzes oder aber, was in den Referaten und auch in der Diskussion fallweise vorgeht, durch den durch Herausheben der schulpflichtigen Alters — oder wird nach den Forderungen von Prof. von Gongenbad keine feste Altersgrenze bestimmt, dafür aber eine Art Arbeitsrezeption eingeführt, die zum Zwecke hat, teils oder teils nicht unentgeltliche Jugendliche für eine bestimmte oder unbestimmte Zeit von der Fabrikarbeit fernzuhalten, so ist auf jeden Fall den Jugendlichen kein äußerlich gemeinam, daß sie eine feste finanzielle Mehrbelastung der Eltern zur Folge haben, die diesen in ihrer häufig schon äußerlich bedrängten Lage nicht mehr auferlegt werden darf. Will die der Staat nicht helfend eingreifen, so würde die für die Arbeiterschaft als Wohlstand verlangte Erhöhung der Altersgrenze des Fabrikeintrittsaltes auf 15 als vorläufigste Lösung, die sich gegenwärtig darbietet, nicht nur auf die Jugendlichen, sondern auf die Zeit zwischen dem heutigen Schulaustritt und dem zu erziehenden spätem Fabrikeintritt ausgeübt werden soll, durch Einführung einer weiteren Schulfähigkeit und durch eine folgen. Vorbehalte durch einen Hauspalastungssturz und ähnliches mehr, in allen Fällen sollten die Eltern für den Verbleib der Kinder von Seiten der Fabrik geschützt werden. Prof. von Gongenbad glaubt, daß sich dieses finanzielle Opfer — ganz abgesehen von der moralischen Verpflichtung des Staates, dem Jugendlichen eine gesunde Entwicklung zu ermöglichen — volkswirtschaftlich durchaus lohnt, da mancher junge Mensch, der wegen zu harter Belastung seines noch unentwickelten, aus dem Körper nie voll erholbar zu werden vermöchte, dank dieser Schonung sich zu einer ganzen Arbeitkraft heranbilden kann.

Die Verwirklichung einer weiteren Forderung, die Prof. von Gongenbad stellt, hängt ebenfalls in erster Linie von deren finanzieller Lösung ab, nämlich die Frage der Ferien von jugendlichen Arbeitern. Aus hygienischen Gründen sind, nach der oben erwähnten nicht nur 3 Tage im Jahr, unbedingt erforderlich. Dem Arbeitgeber kann nun aber nicht zugemutet werden, daß er seinen jugendlichen Arbeitern mehrere Wochen bezahlte Ferien gewährt, sollen aber unbezahlte Ferien in Betracht kommen, so stellen sich wieder die beiden Fragen, wie bei der Heraushebung des Eintrittsalters in die Fabrik, die Ferien zu zahlen sind, und auch meist geringen Lohn ihrer Kinder nicht auf Wochen hinaus entbehren. Solche unbezahlte Ferien, für deren Lohnausfall in keiner Weise eine Entschädigung geboten wird, würden daher zu einer neuen Bedrückung der Arbeiterfamilien führen, rückgeführt wurde, und voll Etel werden. Es ist bei nahe tonisch — wenn man so leidendhaftig wie ich schone Räume liebt, die Formen von Möbeln, Farben, Stille, und sich dann ewig auf der Wanderschaft befindet, zwischen Tapeten mit Vögeln und Christenfiguren in Bäumen und verschlungenen Bändern, zwischen Möbeln aus gebogener Eiche und Spieghelrahmen, ist ein weiches Gefühl, das sich nicht den letzten her dieses entzündlich leere Statten, das bis in den letzten Winkel reicht — dieses Gefühl, sich nirgendwo bergen zu können!

Sierre, Balais, 5. Dez. 1921. An eine Freundin. ... Was es nicht dieser Van Gogh, der vor zehn Jahren in der Galerie Goupil gezeigt wurde? Keine Klammern, überhaupt kein Hintergrund, sondern? Ich möchte wissen, ob es dasselbe Bild ist. Es fehlen mir etwas zu enthüllen, was ich vorher noch nie begriffen hatte. Es blieb in mir lebendig. Bis heute. Dieses Bild und ein anderes: ein Schiffskapitän mit einer faden Nüchse. Sie lehrten mich etwas über das Schreiben, etwas Wundervolles, eine Art Freiheit — oder vielmehr: ein Sichtschiffstürzen.

Aus dem Tagebuch: Leiden. Ich möchte, daß dies als mein Bekenntnis gelte. Es gibt keine Grenze für menschliches Leiden. Wen man denkt: „Nun habe ich den Meeresgrund erreicht — nun kann es nicht mehr tiefer gehen“, verliert man noch tiefer. Und ewig ist es so. Letztes Jahr, in Stalien, dachte ich: „Leiden, Leiden, wenn ich mehr über der Tod.“ Aber eines Jahr war um so viel schrecklicher, daß ich mit Färrlichkeit an die Capella zurückdeute! Leiden ist ohne Grenzen, es ist die Ewigkeit. Ein einziges Zusammenstürzen des Herzens ist ewige Qual. Körperliches Leiden ist — Kinderpiel. Wenn einem die Brust von einem großen Stein gerammt würde — man könnte schreien! Ich will nicht ferkeln, ohne ein Zeugnis meines Glaubens hinterlassen zu haben, daß Leiden überwindbar ist. Denn daran glaube ich. Wie muß man es anstellen? Was man so „darüber hinaus sein“ nennt, kommt hier nicht in Frage. Das ist nicht das Rechte. Man muß sich unterwerfen. Nicht widerstreben. Es hängen. Lieben magst sein. Es ganz hinnehmen. Es zu einem Teil des Lebens machen. Alles im Leben, was man wirklich ganz hinnehmen, erfährt eine Umwandlung. So muß Leiden Liebe werden. Das ist das Geheimnis. Das ist es, was ich tun muß. Ich muß von der persönlichen Liebe zu der größeren Liebe vordringen. Ich muß der Geliebtheit des Lebens geben, was ich dem Gatten gab. Die augenblickliche Qual wird vorübergehen — wenn sie nicht tödtet. Sie wird nicht von Dauer sein. Gegenwärtig bin ich wie ein Mensch, dem man das Herz herausgerissen hat, — aber ich trage es! Ich trage es!

so notwendig auch eine derartige Auspassung für die Entwicklung des Jugendlichen wird, namentlich wenn er die Ferien auf dem Lande oder in einem geeigneten Erholungsheim zubringen könnte. Daß auch für die Ferien die finanzielle Seite die Hauptschwierigkeit bildet, zeigt mir eine Erfahrung, die ich alljährlich unter den Arbeiterinnen der Fabrik, in der ich tätig bin, made. Unsere Firma gemährt jedem Sommer einer Anzahl von Arbeiterinnen für 1 Monat Urlaub, um ihnen Gelegenheit zu geben, einen leichteren Hauspalastungssturz mit Ferien und Erholung von der Arbeit zu verbinden. Ein geringer Teil des Lohnes wird den Arbeiterinnen für diese Zeit ausbezahlt. Das Kursgeld beträgt Fr. 2.— im Tag (in Ausnahmefällen wird dieses von der Fabrik vergütet). Obwohl fast restlos alle Arbeiterinnen, die ihren Urlaub nutzen, begünstigt von ihm zurückkommen, so habe ich dennoch jedes Jahr wieder große Mühle, die von der Geschäftsleitung bewilligte Anzahl von Arbeiterinnen zur Teilnahme an dem Kurs zu veranlassen. Die Beweggründe, die die Arbeiterinnen dazu führen, die ihnen gebotene Gelegenheit für Ferien nicht auszunutzen, sind nach meiner Beobachtung in der Hauptsache folgende: Eine gewisse allgemeine Trägheit und Inertriosität, häufig eine Art Angstlichkeit vor dem Neuen und Unbekannten, viele wollen lieber Ferien mit Belastung und Tanz, aber viele, und meist gerade solche, die eine Auspassung besonders nötig hätten, führen finanzielle Schwierigkeiten zu einem Verzicht, einmal bringen sie das Kursgeld nicht genügend, aber kann ihre Familie den Lohn nicht entbehren.

Es hat sich also gezeigt, daß die von sozialen und hygienischen Standpunkt aus durchaus erwünschten Forderungen: Erhöhung der Altersgrenze für den Eintritt in die Fabrik und Ferien für jugendliche Arbeiter nur dann ohne Verhinderung der Arbeiterin praktischer Durchführbar sind, wenn eine bereits bestehende finanzielle Mehrbelastung der Arbeiterfamilie vermieden wird.

### Verwendung des Saffragelbes.

Von den mannigfachen Anregungen und Appellen, die von der sozialpolitischen Arbeitskommission (17./18. Mai) ausgegangen sind, verdient ein Punkt ganz besonders hervorgehoben zu werden, Herr Prof. v. Gongenbad sagte uns in seinem vorzüglichen

Referat, daß das Alter zwischen 15 und 20 auch heute noch in Körperlicher und seelischer Hinsicht schwer zu fassen ist. In diesen 5 Jahren findet oder mehr Menschen sterben, als zwischen 5 und 15, daß an dem allgemeinen Rückgang der Tuberkulose gerade das jugendliche Alter keinen Anteil hat, daß Neurosen und Selbstmorde hier besonders häufig auftreten. Unter den Hilfsmitteln wurde u. a. auch das Recht der Schulentslassung auf 15 Jahren positiviert, eine Forderung, für die sich ja heute weiteste Kreise einsetzen. Aber es wurde in der Diskussion auch betont, daß die Ferien erst ihren richtigen Sinn bekommen, wenn für eine in körperlich und seelischer Hinsicht geeignete Verwendung derselben gesorgt wird. Mir freuen uns, daß es für die jungen Mädchen ein Gefühl, ein Recht, ein Fertigenheim bestehend gibt. Diese Stätten werden aber einem wachsenden Bedürfnis nicht genügen können. liegt da der Gedanke nicht nahe, es möchte das Saffragelbe, über dessen Bestimmung unseres Wissens noch kein endgültiger Beschluß gefaßt worden ist, in dieser Richtung verwendet werden? Wäre es nicht im Sinn und Beste der Sache, wenn daraus ein gewisses zentrales Werk würde, aus dem Jahr um Jahr einem gewählten Teil unserer Schulentslassenen körperliche und seelische Kräftigung erwürde? Wäre nicht gerade damit der Jugend der Weg zu wirtschaftlicher und beruflicher Vorsehrstellung gebonet?

### Bon der Internationalen Kochkunstausstellung in Zürich.

31. Mai bis 30. Juni. Beim Betreten der 31a der Internationalen Kochkunstausstellung in Zürich, ergeht es uns wie Maabbin mit seiner Wunderlampe: jedes Mal, wenn die Lampe umgedreht wird, entleert vor den erstaunten Wänden ein neues herrliches Gebäude. Schon der Souvenir-Gesichter — nach dem Altmeyer der Kochkunst genannt — ist ein Wunder an Farbenpracht und einzigartig in der Aufmachung, die sich jedem Besucher unwillkürlich einprägen wird. Die Ländereinstellungen werden keineswegs die Vorkstellung einer nur vorübergehenden Ausstellung; man mag gar nicht daran denken, daß alle diese Herrlichkeiten in einem Monat wieder in Nichts gerät. Das österrische Restaurant macht uns mit orientalischem Geschmack und mit der österrischen Küche be-

kennt, in welcher der Reis in verschiedener Aufmachung und vorzüglich zubereitet eine Hauptrolle spielt. Die Wienerische im österrischen Restaurant ist uns schon vertraut mit ihren Spezialitäten. Im italienischen Restaurant fallen uns die zahlreichen Gesshüler auf und die köstlichen erfrischenden Getränke finden in diesen Tagen wohlverdiente Anerkennung. Das französische Restaurant stellt eine normannische Bauernstube dar mit alten feingehobenen Bildern, sehr büßig und heimelig in der Aufmachung; der Eingang ist von Kunstmaler Adolf Schnyder recht phantastisch mit den Abenteuer des Tarentin besetzt. Das deutsche Restaurant, in hellgrünen Tönen gehalten, mit einer Landschaft, worn eine rheinische Frühlingslandschaft mit graubraunem Raebelbelag, mutet uns etwas eigenartig an.

Das Schweizerhotel — als Hotelbetrieb gedacht — wirkt ungemein frisch in seiner geschmackvollen Aufmachung. Wor der originell gehaltenen Fächerstudie befindet sich der Zogerrgarten. Das Kasengrün, das Wasserfall mit dem Blumen, das vom Stabgärtner angelegte wundervolle Rhododendronbeet, dazu der Ausblick auf die Gailanlagen des Sees ist eine einzigartige Erholung für den von vielen Sehen und Genießen ermüdeten Besucher. Unser Ringgang führt uns weiter in den Kochkunstparillen, wo Raum- und Kochkunst — erstere durch fertig gebaute Tische, letztere durch die Ausstellung fertiger Gerichte — aufs Beste zur Geltung kommen. Diese Ausstellung wech- selt alle 2-3 Tage; abwechselungsweise wird die Schweizerische und die internationale Kochkunst der verschiedenen Staaten repräsentiert in Hotel- und Restaurantformen. Schätzende flüssiger Natur, sowie neuester Fortschritte, Aufsätze, Batterien, Dekorationsstücke etc. etc. Aber auch die einfache Küche ist vertreten, sowie die Diät- und Krankenküche. In den ersten Tagen der Ausstellung waren p. B. von der Hausfrauenküche geliefert: Schaffhausen-Kirschkugeln, eine Hers d'oeuvre-Platte, Schaffhausen-Kirschkugeln etc.; von der Sozialküche recht un- bervoollen Schöpfungen der Koch- und Anrichtekunst eine Serie von ca. 30 verschiedenen Reispreßen, die sich uns besonders interessierte; in den nächsten Tagen Kartoffeln und ihre verschiedenen Verwendungsmög- lichkeiten, diverse Zubereitung von Spargeln etc. etc. Eine sehr gute Ausstellung für Diabetiker und Magenkranker veranlaßt das Kurhaus Bollingen, höchst willkommene Anregung für die vielen Leidenden — umjehrer als der Katalog in äußerst vorzotkommen-

## Woraus besteht OVOMALTINE ?

Vollmilch	Eiweißstoffe. Fett. Kohlehydrate Mineralsalze Vitamine.
Eier	Eiweißstoffe. Fett. Lecithin. Vitamine.
Gerste	Kohlehydrate Mineralsalze Diastase. Vitamine.
Kakao	Kakaobutter Kohlehydrate Aromastoffe.
OVOMALTINE	EIWEISS 14,5% FETT 8,2% MINERALSALZE 3,7% WASSER 2,02% KOHLEHYDRATE MILCHZUCKER MALTOSE DEXTRIN 70,6% VITAMINE DIASTASE AROMASTOFFE

## Daraus ergibt sich:

Ovomaltine besteht einzig aus den hochwertigen Nährstoffen wertvoller Nahrungsmittel, die durch ein besonderes Verfahren so gewonnen werden, dass die Wirksamkeit der rohen Nährmittel erhalten bleibt und gleichzeitig die Ausnützbarkeit abgeschlossener Nährmittel erlangt wird.

## Das bedeutet:

dass Ovomaltine überall da wertvolle Dienste leistet, wo die gewöhnliche Nahrung nicht ausreicht, besonders bei lebhaften Kindern, bei werdenden und stillenden Müttern, bei angestrengt Arbeitenden, bei Nervösen und Erschöpften, bei Kranken und im Alter.

**OVOMALTINE**  
Erhalter und Mehrer der Kraft!  
Ovomaltine ist in Büchsen zu Fr. 2.25 und Fr. 4.25 überall erhältlich.  
Dr. A. WANDER A.-G., BERN

Sommerliche Müdigkeit, Erschlaffung und Nervosität verlieren sich rasch durch das Stärkungsmittel.

**Elchhina** Es kräftigt, belebt und verjüngt.

Originalpack 3,75, sehr vorzuziehendes Oxydoppelpack 6,25 i. d. Apotheken.

Zum Einweichen der Wäsche **HENCO** Zum Weichmachen des Wassers

HENKEL & CIE. A. G. BASEL

der Weise gleich einige Rezepte der ausgefallenen Speisen ermitteln. In der Ausfallung ist es also diese Herlichkeit überarbeitet werden. Arbeit das Feuer der Küche mit Hochdruck und läßt sich durch die Feingebirgen und Wissenssurichten nicht lösen.

Natürlich fehlt auch der Biergarten nicht, der übrigens mit den herrlichen Bäumen hier besonders gut angebracht ist. Auch die Feldküche wurde nicht vergessen. Wädel und Metzgerei sind im Betrieb und in der Gallenanstalt herrscht reges Leben. Eine Schweiz, Glückseligkeit in der bekannten heimatlichen Art befindet sich im ersten Stock.

Wir gehen hinaus in die wissenschaftliche Welt, die von einer Reihe befreundeter Zürcher Ärzte in vorbildlicher Weise zur Aufklärung und Belehrung der Allgemeinheit über die Ernährungsfragen veranlaßt wurde. Die Veranstaltung ist interessant und instruktiv, daß sie eingehenden Studiums und spezieller Beforschung bedarf; sie beweist, den gegenwärtigen Stand der wissenschaftlichen Forschung in Ernährungsfragen zu zeigen, auf die Schäden der unrichtigen Lebensweise bei Kind und Erwachsenen hinzuweisen, über Diät und Kranke aufzuklären, auch der Raucher und Raucherinnen die Vorteile zu zeigen und auf breiter Basis gelassen, sowie den verschiedenen Konsumierungsarten. Wir leben in einer Zeit der Umwertung aller Werte; dankbar müssen wir die wissenschaftlichen Forschungen zu Nutzen ziehen und sie in der Praxis anwenden, denn die Gesundheit ist unter höchsten Gut und diese kann nur durch eine richtige Ernährungsweise erhalten werden. Gewiss hat sich die Meinung über die Bedeutung der Ernährung geändert, ohne viel nach dem Namen und wie zu fragen. Die Aufnahme der weitverbreiteten Stoffwechsel- oder Infektionskrankheiten — welche zum größten Teil auf fehlerhafte Ernährung zurückzuführen sind — hat uns aber die Augen geöffnet und sie empfänglich für heute sind für Belehrung, zeigt der malerische Anblick zu dieser Spezialabteilung und auch die Menüs, welche die Küche in entgegenkommender Weise jeden Tag um 5 1/2 Uhr im Hofsaal der Ausstellung abhalten. Die „Menus adaptés“ — Menüs der praktischen Ernährungslehre — sind der Erfolg dieser wissenschaftlichen Abteilung, die in Zukunft in allen Hotels der Schweiz (die ja als erstklassiges Erholungsland auch in dieser Beziehung vorzügliche Dienste zu leisten imstande sind) ein Hauptrolle spielen bei dieser Menüs maßvoller Kochsalzgebrauch, viel Obst und Gemüse (bei sorgfältiger Zubereitung der letzteren), Würzung der Salate mit Zitronensaft.

Speziell hinweisen möchten wir nochmals auf den Hausfrauenkongress, der am 12., 19., 25. und 28. Juni stattfindet (am Tage vorher für Hausfrauen und Köchleherinnen). Eine rege Beteiligung wäre erwünscht, namentlich auch für die Herstellung von Gerichten der Schweiz. Landes Spezialitäten. Die Wettbewerbe finden an den genannten Tagen um 9 Uhr statt. Zeitdauer 50 Minuten einschließlich Zubereitung, Anrichten und Reinigung der Kochgehirne. Basissen, feiner Fisch und Süßholz stehen zur Verfügung, ebenso ein feiner Käse zum Anrichten. Die Beurteilung erfolgt sofort nach Ablauf der Zeit durch das Preisgericht und zwar nach folgenden Gesichtspunkten: Bereitung und Degustation, Zusammenbau nach der richtigen Methode oder Kunst und Originalität, Sauberkeit und Anrichteweise, Zustand der Arbeitsstelle nach Beendigung der Arbeit. Müdigkeit ist kein Grund für eine Preisverteilung. Die Preise: 1. Silbernes Gobelet mit Diplom, 2. Silberne Medaille mit Diplom; 3. Bronzene Medaille mit Diplom; 4. Diplom.

Ausführliche Mitteilungen und Anmeldebogen sind zu beziehen durch das Sekretariat der Zifa, Abteilung Hausfrauenküche. Frieda Hugenberg.

### Arbeitsmarktlage für Frauen im Monat Mai 1930.

Stadt Zürich: Aus der Statistik des Frauenarbeitsamtes von Stadt und Kanton Zürich geht hervor, daß am Stichtag, 31. Mai, 232 Stellenangebote (Vormonat 232) angemeldet waren. Die Stellenangebote betragen am Stichtag 206 (204).

Die Arbeitsmarktlage im Berichtsmonat war im allgemeinen günstig, mit Ausnahme der Berufszweige Bureau, Verkauf und Industrie. Für kurzfristige Arbeitsmöglichkeiten in den verschiedenen Gewerben, auch Haushalt und Hotel, stehen geübte Kräfte nach wie vor zur Verfügung.

Die Waß- und Fabrikabteilung führte 936 Aufträge aus.

Kanton Zürich: Aus dem Stichtagsrapport, 31. Mai, ergibt sich, daß 16 weniger Stellenangebote als im Vormonat, d. h. 107 weniger waren. Offene Stellen wurden 149 gefüllt. Der Vermittlung von Hotelpersonal ist in Anbetracht der beginnenden Saison vermehrt Aufmerksamkeit geschenkt worden. Das Melletat war befriedigend.

Frauenarbeitsamt von Stadt u. Kanton Zürich.

### Von Kurten:

12. Ferienkurs für Fraueninteressen veranstaltet vom Schweizer Verband für Frauenstimmrecht, in Weesen (Wallenfer) vom 7.—12. Juni 1930.

Zum zwölften Mal ladet der Schweizerische Verband für Frauenstimmrecht die Frauen und Töchter

des Landes zur Teilnahme an einem Ferienkurs in Weesen. Juni und Juli es ist, in gemeinsamer Arbeit über die gegenwärtige Lage der Fraueninteressen stehen Probleme des Frauenlebens zu unterrichten. Der bisherige Erfolg dieser Sommerwochen der Schweizer Frauen, ihr gerechtes Bedacht aus allen Teilen des Landes hat ihre Nützlichkeit und Wichtigkeit zur Genüge bewiesen.

Aus dem Programm erwidern wir neben den üblichen praktischen Übungen die interessanten Vorträge, die von Dr. Alfred Carrard aus Zürich über die „Psychologie in ihren praktischen Anwendungen“ sprechen, Prof. Dr. J. Speiser von Basel über das „Problem der Nationalität der verheirateten Frau“, Frau Dr. Leuch, Vallance, über die „Frauenpolitik im deutschen Reich“, Frau Dr. Leuch, Vallance, über die wirtschaftliche Berücksichtigung der Frau und Frauen E. Zellweger über die „Arbeit der internationalen Frauenverbände“. Öffentliche Abendvorträge in Weesen und Umgebung schließen sich wie gewohnt an die Tagesarbeit an.

Neben der Arbeit wird der Kurs auch dieses Jahr ein sehr angenehmes Vergnügen sein. Die Erholung und Ruhe lassen sich bei gemeinsamen Gängen und Ausflügen unter den Kursteilnehmerinnen aus Weesen und die des Landes persönliche Beziehungen, die für eine jede einzelne eine wertvolle Bereicherung ihres Lebens bedeuten. — Für Programme und jede weitere wünschbare Auskunft wende man sich an Frau Jungfer, Einleitend in Weesen (St. Bern).

Nähere Angaben sind auch erhältlich bei den Präsidentinnen sämtlicher Sektionen des Schweiz. Frauenstimmrechtsverbandes.

### Von Büchern.

Ein Gedächtnisbild für Helene Lange. Soeben erscheint das Jahrbuch der „Frau“, dieser wertvollen von Helene Lange im Jahre 1898 gegründeten und leitenden bis zu ihrem Tode ununterbrochen von ihr geleiteten führenden Zeitschrift, die den deutschsprachigen Frauen der Frauenbewegung so unendlich viel gegeben hat, als Helene Lange's Gedächtnisbild in schwarzgerändertem Umschlag. Es bringt verjüngte Bilder der großen Frau, ein Jugendbildnis, ein Bild zu Beginn der Kampfbahn, dann die Bilder aus den letzten Jahren vor Beginn ihrer Krankheit, worunter ein ganz vorzügliches, das den feinen geistigen Kopf in seinem ganzen lebendigen Unmittelbar zeigt. Gezeichnet



Arztlich empfohlen für Gesunde und Kranke. Allen Salaten sauren Fleischspeisen pikanten Saucen Gebäck-Glaciuren.

### Ferien-Kochkurse in Engelberg, 1000 m über Meer

vom 1. Juli bis 1. Aug. u. vom 5. Aug. bis 5. Sept. Idealer Kuraufenthalt mit nützlicher Beschäftigung für Frauen und Töchter, Lehrerinnen, Studentinnen etc. Nachm. und Sonntags frei. Es werden auch Pensionärinnen angenommen. Mäßige Preise. — Prospekte durch Frä. Lina Wyrsch, Kochlehrerin Stans.

### Wozu benötigen Sie Ihre Ferien?

Haben Sie daran gedacht, ihrem ermüdeten Geist und Körper durch eine Kur neue Spannkraft und Leistungsfähigkeit zu verleihen? Dann verlangen Sie kostenlos unser reich illustriertes Prospekt E 8.

**Kuranstalt Sennwald Degersheim**  
Prospekte: F. Danzeisen-Grauer, Dr. med. v. Segesser.

Zürich: Ausstellungsstr. 104 (Telephon UO 17.48)  
Basel: Sternengasse 4 (Telephon Saff. 7792) Reinacherstrasse 67 (Telephon. Saff. 7061)  
Bern: Zeughausgasse 20 (Telephon BOLL. 7451) Spitalackerstrasse 59.

ist das letzte Bild: Helene Lange auf ihrem letzten Lager, als Toten.

Das Bild enthält weiter die Anfragen und Würdigungen bei der Begräbnisfeier, viele schöne und tiefe Worte, die Helene Lange in den Tod nachgerufen wurden. Worte, die von unendlicher Liebe und Verehrung, von Dankbarkeit und Glück um den Besitz eines solchen Lebens zeugten, in denen aber auch das Gedächtnis der Treue enthalten ist, die sie auch nicht verlernen zu lassen, sondern sie auszuwirken und weiterzugeben als ein unergänzbare Gut, als „Ein Neues, das Gott erwählt hat“, wie es in den Worten des Geistlichen so wunderbar ausgedrückt ist.

Es folgen Auszüge aus der Anzahl von Beileidschreiben, von den vielen Frauenverbänden des In- und Auslandes, von Einzelpersonlichkeiten, die alle das eine und einzige ausprechen: Verehrung für die große Frau und Kampferin, die einen Markstein in der Geschichte bilden wird.

Alle, denen Helene Lange irgend etwas bedeutet hat, und bei welcher von uns, die wir in der Frauenbewegung leben, wäre das nicht der Fall, möchten wir auf dieses Gedächtnisbild der „Frau“ aufmerksam machen. Es ist wie ein Stück Unvergänglichem in diesem großen Leben, das wir damit in Händen haben.

### Veranstaltungen

Basel: Dienstag, 17. Juni, 20 Uhr, in der Frauenunion: Reinigung für Frauenstimmrecht Basel und Umgebung.

Die Frauenstimmrechtlerinnen in Sitten. Vortrag von Frä. J. A. Erzberger.

Bor. den internationalen Tagungen in Budapest, Prag und Wien.

Vorträge von Frä. E. Zellweger, Frau Vogt-Hugonin und Frau Fredenbacher-Ulfher.

Donnerstag den 19. Juni, 15 Uhr, in der Pension Natura, Greifengasse 11: Hausfrauenverein Basel und Umgebung: Mitgliederberatsamung: Bericht der Konferenz über das Dienstbotenproblem von Frau Heman; Mitteilung über den Verband Schweizer Hausfrauenvereine; Bericht über die Jüte und den Hausfrauenrat in Zürich.

Redaktion. Allgemeiner Teil: Frau Helene David, St. Gallen, Telstr. 19, Telephon 2513. Feuilleton: Frau Anna Herzog-Huber, Zürich, Treudenbergstr. 142, Telephon: Höttingen 2608.

### Die Schweizerische Volksbank

mit Fr. 210 Millionen Stammkapital und Reserven besorgt durch ihre über die ganze Schweiz verbreiteten 66 Niederlassungen sämtliche vorkommende Bankgeschäfte im In- und Auslande.

### Eine Küchenplage weniger

wenn Sie Ihre Fleischbrühe mit Maggi's Bouillonwürfeln herstellen. Die so gewonnene Fleischbrühe schmeckt ebensogut wie selbstbereitete gute Fleischbrühe. Deshalb: Ein Vorrat von Maggi's Bouillonwürfeln in jedes Haus!

**MAGGI'S Bouillonwürfel**

verdanken ihre grosse Beliebtheit ihrer überragenden Qualität!

4 Würfel 25 Rp.

### Flechten

trocken oder nass, werden sofort ohne Berufung beseitigt. E. H. in Schöplisdorf schreibt: „Unterzeichneter bezeugt, dass ich durch Sie von den lästigen Flechten an meinem ich 11 Jahre gelitten habe in 8 Tagen geheilt worden bin.“ Auskunft kostenlos.

### Graue Haare

erhält. Naturfarbe u. Jugendfrische ohne zu färben. Seit 20 Jahren glänzt bewährt. Näheres kostenlos. Sanitas, Zirndorf/Bay. Färberstr. 30

### Flechten

jeder Art, auch Bartflechten, Hautausschläge, frisch und veraltet, beseitigt die vielbewährte Flechtensalbe „Myra“. Preis 4/2 Topf 3.— gr. Topf 5.— Zu beziehen durch die Apotheke FLORA, Glarus.

Bei Bestellungen befragen Sie sich auf das Schweiz. Frauenblatt

### MIGROS

„Die Zeitung in der Zeitung“

Migros-Qualitäten

Wie ein roter Faden zieht es sich durch die Entwicklungsgeschichte der Migros: Das neue Bestreben, beste, sozusagen Luxusqualitäten, zu Nahrungsmitteln herzuschaffen. Wir erinnern uns nicht, ein einziges Mal von billigen Qualitäten gesprochen zu haben oder überhaupt mit dem Begriff billig hervorgetreten zu sein, ausgenommen eben mit der niedrigen Preisansetzung, die für sich selbst spricht.

Migros, die frischen Qualitäten

Dieses Motto steht grösstenteils an unsern Wagen als der Firma-Name selbst: Es ist es anbeginnen unser Wahrheitswort, unser fester Halt. Seitdem haben wir weniger nötig gehabt, auf die Qualität hinzuweisen, es war jedermann bekannt und für jedermann selbstverständlich, daß die Migros erste Qualitäten führte, man sprach gar nicht mehr darüber. Nachdem wir, gezwungen durch extremen Preisempfang auf dem Platz Zürich, uns in St. Gallen, Bern etc. niederließen, um zu verhindern, daß die Konkurrenz in Zürich zu billigeren Preisen belieferung würde und dafür die anderen Städte höhere Preise bezahlen mußten, — fand ein allgemeiner Feldzug gegen uns statt, der sich in den nächsten Monaten mit Gewalt auswirken wird.

Da schien es uns so recht an der Zeit zu sein, wieder einmal über die Qualität zu schreiben und einen kleinen Kursus der Warenkunde in täglichen, leichtverständlichen Ratfragen herauszugeben, wie wir das etwa früher schon taten zum Nutzen der Konsumenten, die ja sonst selten genug hinter die Kulisse blicken dürfen. Seit einigen Tagen erscheint eine Serie solcher Warenkunde-Inserte, und wird nächste Woche zu Ende geführt. Wir empfehlen sie Ihrer Aufmerksamkeit. Die verständnisvolle Hausfrau wird uns glauben, daß es nicht gerade leicht ist, so recht mitten im Krieg, wo wir uns auf drei Seiten zugleich wehren müssen, noch Öl, Kaffee, Tee etc., mit gespitzter Zunge, geschärftem Gammern und empfindsamer Nase wahrheitsliebend und herschwankend, bis die richtige Nuance getroffen, zu degustieren. Während dem der wirtschaftliche Kampf wie jede andere Anspannung, Zähne und Ausdauer erfordert, bedingt das Degustieren: die reinste Gemütsruhe, ein Korn Schlemmergeist und ein Quantum Gnießertum, nur dann kann man das wäulen, was dem Konsumenten ebensolche Eindrücke wieder vermittelt! Und doch ist das die Hauptsache, denn wahr ist das ehrliche, französische Sprichwort: „Nommage-moi un autre plaisir qui revient tous les jours trois fois“ (Nennet mir ein anderes Vergnügen, das sich täglich dreimal einstellt, — wie das Essen).

Es vergeht keine Woche, ohne daß wir irgendeinen Artikel auf neue Basis stellen, um dem Ideal des Wohlgeschmackes noch näher zu kommen. Nur durch ein Bestreben wird jene Tendenz noch überboten, durch den festen Willen, die innere Bekömmlichkeit durch Studium der Rohstoffe und Fabrikationsprozesse noch zu fördern. In dieser Richtung stellt die Inbetriebnahme unserer Kokosfettfabrik in Meilen einen wesentlichen Fortschritt dar: Damit hoffen wir unter Zugrundelegung des besten Ecylenons aus frischen Kokosnüssen mit geringsten Eingriffen in das gute Naturprodukt in geschmacklicher wie in gesundheitlicher Hinsicht wiederum einen gehörigen Fortschritt im Interesse des Konsumenten realisiert zu haben. Unser „Palmfett“ stellt zweifellos ein vollkommenes Kokosnussfett dar, das den bekannten Marken überlegen ist.

**Ein frischer Luftzug**, in heißer Jahreszeit freudig begrüßt, zieht häufig eine Erkältung nach sich. Nehmen Sie dann, wie immer, Aspirin-Tabletten.

**ASPIRIN** einzig in der Welt

Preis für die Glasröhre Fr. 2.— Nur in Apotheken.

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

### Meilener Süßfett

Das butterreichste, bekannte Delikatess-Kochfett. Seit vorgestern haben wir eine eigene, großangelegte Fett-Veredelungsanlage in unserer Fabrik in Meilen in Betrieb. Die Basis der bekanntesten Kochfette mit Butter ist das Kokosnussöl. Wir importieren es direkt von Ceylon. Dort, sozusagen unter den Palmen selbst, aus frischen Nüssen gewonnenes Öl, — es ist das teuerste und reinste Produkt, das wir zu Kokosfett verarbeiten. Meistens wird erheblich säurehaltige, im dämpfigen Schiffsraum nach Europa transportierte Coprah verarbeitet mit scharfen Chemikalien zu Speisöl aufgearbeitet. Wer unser Süßfett kauft, hat die Gewißheit, daß von Anfang bis zu Ende beste Rohstoffe und bewährte Methoden mit geringsten Eingriffen in die Natur der Produkte zur Anwendung kommen. Unser „Süßfett“ ist viel nachgeahmt, es unterscheidet sich von allen Nachahmungen dadurch, daß es körnig wie eingosentete Butter ist, nicht schmierig, wie die Nachahmung ist und nicht gelb schäumt wie jenes.

Es ist ein Vertrauensartikel, kaufen Sie ihn direkt beim Hersteller.

Das echte „Süßfett“ noch weiter vervollkommen, mit dem höchsten Buttergehalt.