

Zeitschrift: Schweizer Frauenblatt : Organ für Fraueninteressen und Frauenkultur
Herausgeber: Bund Schweizerischer Frauenvereine
Band: 14 (1932)
Heft: 40

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: 11.12.2024

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

füllig hinter ihm herwinteln. Unter den beiden Bildern steht folgender Kommentar: „Am Weltkrieg 1917-18 fielen 37,668 Amerikaner.“ Unter dem zweiten: „Im Jahre 1929 wurden 33,061 Amerikaner vom Auto getötet.“

Studentinnen in der Geheimpolizei.

Bei Gelegenheit der Festnahme eines Diamantenschmugglers in New York stellten die Zollbeamten mit Verfolgung fest, daß man erst lo ausgeheime Ergebnisse erzielt, wenn man sich weiblicher Geheimpolizei bedient. Das Schicksal der Vereinigten Staaten verordnet gern junge amerikanische Studentinnen im Vollbesitz in Antwerpen und anderen großstädtischen Zentren, in denen keine Amerikaner ihre Diamanten einzukaufen pflegen.

Eine Schweizerin nach Rußland berufen.

Frl. Dr. Anna Fischer, bisher Privatdozentin an der Universität Bern, ist als Professorin der Mathematik nach Leningrad berufen worden. Sie wird am Forschungsinstitut für Mathematik und theoretische Mechanik der Leningrader Hochschule tätig sein.

Zählung der erwerbstätigen Frauen in Griechenland.

Nach einer kürzlich erfolgten amtlichen Untersuchung beläuft sich die Zahl der erwerbstätigen Frauen in Griechenland auf 633,435, d. h. auf 20 v. S. der Gesamtbevölkerung. Im Jahre 1920 betrug die Zahl der erwerbstätigen Frauen lediglich auf 219,182. Nach Wirtschaftszweigen verteilen sich die erwerbstätigen Frauen im Jahre 1928 im Verhältnis zu 1920 wie folgt:

Landwirtschaft	434,623	zu	98,962
Industrie	99,712	zu	58,652
Hausliche Dienste	37,377	zu	32,682
Viehzucht	33,021	zu	9,645
Freie Berufe	18,230	zu	10,789

Negerinnen als Aesstinnen in den Vereinigten Staaten.

Nach dem „Journal médical de la femme“ präferieren in den Vereinigten Staaten 206 Negerinnen als Mütter. Der Eintritt der schwarzen Frauen in die Laufbahn geht auf 40 Jahre zurück. 1888 wurde in Pennsylvania die erste Negerin diplomiert. 1889 beschloß die zweite in New York ihre Studien.

Von Büchern.

Schweizerischer Blindenfreund-Kalender 1933.

Der geliebte Inhalt dieses geliebten Jahrbüchles steht außerhalb des Inhalts irgendeines zeitlichen Zeitermittels. So erntet die Grundstimmung seines Inhalts auch ist — ein wohlthuender, gesunder Humor ist dadurch nicht ausgeschlossen! — nirgends sind Fragen berührt, die unter religiöses Zartempfinden durch eine uns fremde oder widerstrebende Auffassung verletzen. Der „Blindenfreund-Kalender“ hat bestanden in allen Teilen der deutschen Schweiz rühmlichste Anerkennung gefunden und verdient, daß sich ihm immer neue Türen öffnen. Der neue Jahrgang ist erschienen. Er bietet des Beliebenden und Unterhaltenden die Fülle, und ein reiches, interessantes Bildermaterial erhöht seinen Wert. Möchte er auf keinem Familienische fehlen, dieser freundliche Bote aus der ersten Welt des Dunkels und der Stille! Wäge auch

dem neuen Jahrgang, der sich in diesen Tagen der deutsch-schweizerischen Literatur anbietet, dazu dienen, Borturteile zu zerstreuen, Brücken zu schlagen, Liebe zum Nächsten zu wecken, Zufriedenheit mit dem eigenen Schicksal zu pflanzen!

Ein Hauptproblem der Schulpädagogik.

Das Buch Dr. Elna Köhlers „Entwicklungs-gemäßer Schaffensunterricht“ (Zweiter Teil) für Jugend und Volk, Wien und Leipzig 1932 führt mit Recht in seinem Titel den Zusatz „Hauptproblem der Schulpädagogik“.

Hier wird zum ersten Male der Versuch unternommen, die komplexen Probleme des Schaffensunterrichts unter einem einheitlichen Gesichtspunkt zusammenzufassen, der der Summe moderner wissenschaftlicher Erkenntnisse, also auch zugleich den Tatsachen, die die Erfahrung lehrt, ebenso Rechnung trägt als den Forderungen des wahren Bildungsides, ohne das Freiheitsideal des Schaffens überhaupt unbenkbar wäre.

Dem vielbeachteten und vielumfritten Begriff der Arbeitsschule stellt die Pädagogin die klar umrissene Forderung eines Schaffensunterrichts entgegen, wie er ihr in Jahren intensiven praktischen Wirkens im Schulbetrieb und zugleich in theoretischer Vertiefung in die Aufgaben, die die moderne Psychologie dem Erzieher zusetzt, deutlich geworden ist.

Was die Systematik dieses Buches so wertvoll macht, ist die Tatsache, daß die darin aufgestellten Normen nicht im mindesten erlöst sind, daß sie vielmehr organisch gewachsen, aus der genauesten, verknüpfendsten Beobachtung der vielfältigen Ausprägungen der jungen Psyche, wie sie sich im Spiel zuerst, dann lernend, über arbeitend und schaffend betätigt hervorgegangen sind. Daß diese Normen gefunden, erfolgreich angewandt und so für die gesamte pädagogische Welt errungen werden konnten, hat freilich die andere Norm der Klarheit, auf Ganzheit des Wirkens und Willens gerichtetsten Schreiverbindlichkeit zur Voraussetzung, die vermöge ihres Zielstrebens und ihrer Gabe, sich in unzählige Einzelheiten mit schöpferischer Verwandlungsfähigkeit hineinzuwenden und einzufühlen, für alle die vielen den ihnen eigenen Weg zum Schaffensleben, zur selbstgewollten, zielstrebigen, angebotenen Tätigkeit vorausgedacht und gesichert hat.

In die Stelle der Arbeitsleistung mit ihrer Zielsetzung durch den fremden Willen tritt nun das lebendige Schaffen aus freier Entschiedenheit, die den Vernenden zur Entfaltung aller Kräfte erzieht.

Dem Streben nach Ganzheit, diesem Ausdruck einer Persönlichkeit mit eminent künstlerischem Empfinden, ist das ethische Moment eng angelehnt; beide, Wahrheit aber, der ästhetische Ionosol als der ethische, werden keineswegs als abstrakte Forderung aufgestellt, sie ergeben sich naturgemäß aus der gemeinsamen Arbeit von Lehrer und Schüler, aber auch aus der Verantwortung der Schöpfung, wie sie aus der eigentümlichen Struktur der einzelnen Klassen hervorgeht. In überzeugender Weise wird in dem Buche die Zweckmäßigkeit der Arbeit in Gruppen darzulegen, zugleich auch die soziale Bedeutung der Erziehung zur gegenseitigen Hilfe, die so recht dazu angeht, im Sinn für Verantwortung, für ethisches Führertum, zu lehren und auszubilden.

Die Fülle des verarbeiteten Stoffes und seine meisterhafte lebendige Darstellung machen das Buch Elna Köhlers zu einem unentbehrlichen Wegweiser für jeden ernsthaften Erzieher.

G. Marie Arthur.

Veranstaltungs-Anzeiger.

Jürich: Mittwoch, den 5. Oktober, 20 Uhr, im Locumklub, Rämistr. 26. Schweiz. Verband der Musikministerinnen, Sektion Jürich: Einladung zur **Geneva-Veranstaltung**. Die Uebungen werden von Frau Dr. G. H. H. in Zusammenarbeit mit dem Jüricher Musikverein durchgeführt. **Bern:** Montag, den 3. Oktober, 20 1/2 Uhr im Großratsaal. Vereinigung weiblicher Geschäftsführer der Stadt Bern: Lieberabend von Frau Heim-Schuler, Konzertgängerin, am Klavier. **Basel:** Mittwoch, den 5. Oktober, 20 Uhr, im Pfaffenstübli. Verein für Fraueninteressen und Partizipation: Lichtbildvortrag über Constantine, von Frau V. Grever, Bern.

Redation.

Allgemeiner Teil: Frau Delene David, St. Gallen, Zellstr. 19, Telefon 25.13. **Neuchâtel:** Frau Anna Gervais-Dubler, Jürich, Fr. -str. 142, Telefon 22.608.

REKLAMETEIL

Besuch! Besuch! Wie herrlich und bequemer, wenn unerwartet Besuch kommt, innert wenigen Minuten eine exquisite Creme oder dito Pudding, ohne langes Hasten nach Zutaten, bereit zu haben. 10 verschiedene Sorten solch kompletter neuartiger Nago-Puddingmehle (auch Creme- und Pudding-Pulver nach aller Art) sind im Handel erhältlich. 45 bzw. 30 Cts. pro 5 Port.-Paket. 702

NAGO COMPLET PUDDING
In führenden Geschäften erhältlich. NAGO OLTEN.

Ich will kein Bett im Zimmer, dafür ein Chaiselongue-Bett



Die Chaiselongue kann mit einem Griff in ein Bett verwandelt werden.
A. BERBERICH, ZÜRICH 8
Dufourstrasse 45 P532 beim Stadttheater

Gemütliches schönes Heim
mit guter Pension. - Garten, Zentralheizung, Bad, Klavier. Gelegentlich französisch zu sprechen wird **Jungen Damen oder Schülerinnen** geboten bei Mad. A. Epplé, Steinwiesstr. 18, Zürich, Telefon 41051. Beste Referenzen stehen zu Diensten. P 9042



Eine grosse Tasse Greyerzer Vollmilch

geniessen Sie mit jeder 100 Gramm-Tafel Caillet's Milch-Chocolade. Wussten Sie das?
Nur noch 50 Cts. die 100 Gramm-Tafel

KÜCHENARTIKEL u. -MASCHINEN
in bewährter, extrastarker Ausführung bei
Schwabenland & Co. A.-G.
Zürich, St. Peterstrasse 17, Telefon 53.740 P 149 Z

DER RAT DES ARZTES



BEI KROPP- u. CHRONISCHEN ARTERIOSKLEROSE / KATARH **WILDEGGER JODWASSER**
IN ALLEN APOTHEKEN u. DROGERIEN
GENERALVERTRERUNG: VEREINIGTE A.G. STURZENEGGER u. GASSER, u. SCHIESS-CORRODI & CO., ZÜRICH TEL 56684-56686
Verkaufspreise: für die deutsche Schweiz Fr. 2.20 für die franz. Schweiz, Tessin u. Engadin Fr. 2.30



KRISIT für alles
was es in Küche, Haus und Werkstatt zu putzen und zu reinigen gibt.

40
HENKEL & CIE., A. G., BASEL
DK 499g

ATALANTE GESTRICKTES CORSELET
Vorzügliche Schwan-Unterwäsche
feingestrickt, porös, hygienisch für Damen, Herren u. Kinder
Bestes Schweizer-Fabrikat

Badeanzüge, Strümpfe, Socken Pullovers, Kinderartikel, Wollgarne etc.
Aeusserst billige Preise!

In unsern Fabrik-Dépôts:
RYFF & Co. A.-G. BERN
Kornhausplatz 3 und Gurtengasse 3
in Biel „Lama“ Neuing, 44
„Zürich“ Tricosa A.-G. Rennweg 12
„Genève“ Tricosa S.A. Pl. Molard 11
„Chaux-de-Fonds“ Tricosa S.A. Léop. Rob. 9

Ecole nouvelle d'infirmières de Genève.
Krankenpflegerinnenschule mit beruflicher Ausbildung. P 18641 X

Ecole de puériculture.
Säuglingspflegerinnenschule, mit eigen. Säuglingsheim. Aerztl. Leitung. Diplom nach einem Jahr.

Ecole complémentaire.
Vorbereitungskurs: Anfang 15. April. Vorbereitungskurs für Hausfrauen- und Familienpflichten. Allgemeine Bildung.
Direktion: Frl. D. Warnery und Frl. Y. Hittler, 6 Rue du Petit-Salève, Genève

Pension Weiß, Heiden
P 10982 G
Kochkurse
beginnen 3. Okt., 24. Okt. u. 3. Nov.
Dauer 4 und 6 Wochen. - Logis im Hause.
Langjährig. Leiter: R. Mock-Weiß, Küchenchef.

MÄRWILER
ist besser und billiger
Schweizerprodukt
Bezugsquellen nachweis



ESSIG
Essigfabrik Mürstetten A.-G., Mürwil

Flechten
jeder Art, auch Bartflechten, Hautausschläge, frisch und veraltet beseitigt die vielbewährte **Flechtensalbe „Myra“**. Preis kleiner Topf Fr. 3.-, gr. Topf 5.- - Zu beziehen durch die **Apothek Flora, Glarus**. OP 15112 Gl.

Qualität Kolb Seifen
Seifenfabrik Jak. Kolb, Zürich P 135 Z
Gefundbarlehrerin nimmt **5 Schulkinder** auf in neuer, herrl. geleg. Villa 300 m über d. Lago Maggiore, Rich Unterried, Metzerger, Frau Schmidt, Casa nel prato allegro, Orselina s/Locarno. P 72750

Du sollst nicht nur inserieren, sondern auch selbst die Inserate lesen. Beides bringt Dir GEWINN

Zum Einkellern unserer Äpfel.

Wir lassen hier für unsere Hausfrauen eine kurze Zusammenstellung unserer bestmöglichen und empfehlenswerten Sorten für die Zubereitung von Apfelwein, Qualität und Reife folgen in der Meinung, daß ihnen diese Zusammenstellung eine kleine Handhabung bei der Einkellerei ihrer Äpfel bieten soll. Zu bemerken ist dabei, daß alle mit einem „T“ versehenen Sorten als 1. Qualität angepöbeln werden dürfen. Mit „TW“ sind jene Sorten angedeutet, deren Früchte aus verschiedenen Gründen als zweifelhaft zu bezeichnen sind. Die Sorten mit „W“ sind als Wirtschaftssorten (Nutz- und Verwerth) zu betrachten, sie eignen sich weniger zum Genuss „aus der Hand“.

Sorte	Größe, Schwere	Reife
T Transparent von Cronels	groß, 140—160 Gr.	gelblich, locker, fein, saftig, ausgeprochen weinläuterlich, angenehm gewürzt
T Grauentfeiner	groß, 140—160 Gr.	gelblich, locker, saftig, sehr kräftiges Aroma, sehr beliebt
T Berner Rosenapfel	mittelgroß, 100 bis 120 Gr.	gelblich-weiß, rötliche Striche, kräftiges, aromatisch
T Danziger Kantapfel	mittelgroß, 100 bis 130 Gr.	gelblich-weiß, saftig, süß-weinläuterlich, aromatisch
W Jakob Bebel	groß, 150—200 Gr.	fein, ziemlich locker, angenehme Säuerlich, wenig Gewürz
T Goldparmäne	mittelgroß, 100 bis 120 Gr.	gelblich, ziemlich fein, fest, abnehmend, saftig, schmackhaft, mit viel Gewürz
TW Bismardapfel	groß, 150—180 Gr.	gelblich-weiß, ziemlich fest, wenig Würze, lauer, wenig Gewürz
T Landsberger Reinette	mittelgroß, 120 bis 130 Gr.	feinrötlich, angenehm säuerlich, aromatisch
TW Graue frau Lederreinette	groß, 150 Gr.	weiß, locker, eher grobkörnig, saftig, nicht viel Aroma
TW Mengzauer Zägerapfel	groß, 150—160 Gr.	grünlich, fest, grobkörnig, süß, Nachgeschmack, quittenähnlich. Gewürz
T Oetwiler Reinette	sehr groß, 170 bis 200 Gr.	gelblich-weiß, ziemlich fest, saftig, reinetteartig, gut gewürzt
T Osnabrücker Reinette	mittelgroß, 100 bis 120 Gr.	wenn reif gelblich, fest, ziemlich saftig, angenehm weinläuterlich, gut gewürzt
T Winterzitron	groß, 150—180 Gr.	gelblich, fest, abnehmend, etwas grobkörnig, lauer, süß-säuerlich, idwisch gewürzt
T Ontario	groß, 170—180 Gr.	weiß, ziemlich fest, angenehm weinläuerlich, sehr saftig, wenig Aroma
T Schöner von Boskoop	sehr groß, 200 Gr.	gelblich, fest, grobkörnig, saftig, von angenehmer, gut gewürztem Geschmack
T Baumanns Reinette	mittelgroß, 150 Gr.	gelblich, locker, gelblich, fest, mäßig saftig, angenehm lauer, mit Gewürz
T Champagner Reinette	mittelgroß, 80 bis 150 Gr.	weiß, fest, lauer, mit erfrischendem Geschmack, später mild
TW Weiser Winterapfel	m.H.groß, nur 70 bis 80 Gr.	weiß, fein, saftig, angenehm süß-weinläuerlich, charakterist. Gewürz
T Kaffeler Reinette	mittel bis groß, 120 Gr.	gelblich, fest, abnehmend, hart weinläuerlich, ausgeprägtes Aroma
TW Brimmering	groß, 120—140 Gr.	gelblich, fest, grobkörnig, ziemlich saftig, nicht besonders schmackhaft
W Thüringer Weinpappel	klein bis mittelgroß, 80—90 Gr.	gelblich, fest, abnehmend, mäßig saftig, nicht besonders schmackhaft
W Bodnapfel	mittelgroß, 100 bis 120 Gr., leicht	grünlich, weiß, fest, ausgeprochen lauer, später milde u. mürbe, eher etwas trocken

Verkaufsstellen für ihre Erzeugnisse eingerichtet. In Amerika sind gemeinsam mit der Farm- und Garden-Association Abden zum Verkauf von Blumen, Gemüse und Obst eröffnet worden. Außerdem ist dort die Frage der Marktbearbeitung und Markteinführung ausgebaut. Je nach den hauptsächlichsten Produkten der Gegend sind auch die Maßnahmen zur Absatzförderung verschieden. In Dänemark z. B. haben die Hausfrauenvereine eigene Fischläden eingerichtet, um den Absatz von Fischen zu steigern. Es sind richtige große Restaurants, die sich nach Mittelung der dänischen Vertreterin gut rentieren. Auch eine andere Einrichtung, die den hauswirtschaftlichen Bedürfnissen in Pommitz und Leipzig nahekommt, haben die dänischen Hausfrauen geschaffen: sie haben eine eigene Chemikerin angeworben zur Untersuchung von Lebens-, Würst- und Backmitteln aller Art, von Zerkleinern usw. und man hofft, allmählich ein eigenes Institut für Versuche aller Art einzurichten, die für die Hausfrauen wertvoll sind. In Frankreich wie auch in England arbeiten auch heute noch die Landfrauen in erster Linie nur für den Eigenverbrauch, nicht für den Verkauf. Die französische Vertreterin gab als Begründung hierfür die zu hohen Eisenbahntarife an, die einen Verkauf über die nächste Umgebung hinaus nicht lohne.

Auch aus dem Bericht von Holland, wo erst vor einem Jahr eine Landfrauenorganisation gegründet ist, merkte man, wie bis vor kurzem die Landfrau ein äußerst behäbiges Leben mit geregelter Arbeit und ohne besondere Sorgen geführt hat. Jetzt sieht auch dort die Wirtschaftlage nach im Mittelpunkt des Interesses, und Blumen- wie Gemüsegärten, Geflügelhöfe wie Milchviehhöfe haben große Verluste erlitten durch den Kampf gegen ausländische Einfuhr gerade in den Ländern, die Hauptabgabegebiet für Holland waren. Nicht nur in den drei großen Rekrutaten der Wirtschaftskonferenz, die einer englischen Professorin, einer amerikanischen Dozentin und der deutschen Delegierten Frau Liselotte Kühner-Verhard übertragen waren, sondern auch in all den kurzen Berichten der Delegierten wurden die Schwierigkeiten, die den einzelnen durch die Zoll- und Handelspolitik der anderen Staaten bereitet sind, offen aber sachlich und ohne irgendwelche Schärpen zum Ausdruck gebracht.

Beliebte Äpfel.

Ein Professor der Ackerbaulunde aus Ottawa in Kanada hat in 170 verschiedenen Ländern eine Umfrage über den Nationalgeschmack in Äpfeln veranstaltet und über seine Ergebnisse berichtet. Darunter scheint es, daß die rote Farbe des Apfels in fast allen Ländern als ein besonderes Zeichen der Güte des Apfels gilt. Die einzige Ausnahme macht das Reich der Mitte, denn der Chinese verachtet den roten Apfel und zieht solche von einer gelblichen Farbe vor. Auch hier die verschiedensten Apfelsorten, die in den einzelnen Ländern bevorzugt werden, wurden umfassende Analysen gemacht, und es zeigte sich, daß unter allen Apfelsorten die beliebteste der amerikanischen „Jonathan“ ist. An vierter Stelle steht in der „Rangliste“ der Apfelsorten der deutsche Grauentfeiner.

Einige Rezepte zur Zwetschgen-Verwertung.

Zwetschgen kochen. Aus Brot oder Gebäck werden in Butter oder Pflanzenfett Schichten gebacken, mit einer Schicht gut eingedochter Zwetschgenmasse belegt und als Schichten warm serviert. Man kann auch kleinere Zwetschgen in eine tiefe runde Platte legen und das Zwetschgenmasse einfach darüber legen.

Zwetschgen unter dem Teig. In eine tiefe Schale legt man eine kleine Tasse, Rand nach unten, füllt mit rohen, ausgekauten Zwetschgen auf (man kann auch alle möglichen Früchte durchsetzen).

oder geben! gibt Zucker dazu und macht aus Krümeln oder Zerkleinern einen Boden über die Schale, den man am Rande gut befestigt. Im Backofen braun gebacken gibt das ein herrliches Gericht; der Fruchtstift zieht sich unter der Last zusammen und verbindet so ein Aufbacken der Fülligkeit bis zum Teig.

Zwetschgen in der Milch. Das ist ein außerordentliches Gericht und liefert bei etwas mehr Arbeit als bei den anderen Gerichten nötig ist, ein ungemein nahrhaftes (herziges!) Gericht. 1/2 Kilo geputzte, noch warme Kartoffeln werden gewaschen und durch ein nicht zu feines Sieb gedrückt, und dann mit einem Eßl. Zucker, 1/2 Kilo Milch und 1—2 Eiern zu einem Teig geknetet. Der Teig wird ausgewalzt, die Zwetschgen einzeln in Süßwasser hineingepackt und einen Augenblick in kaltem Wasser getaucht. In heiße Butter oder heißes Fett gibt man etwas feine Brösel und etwas zerhackten Zucker und bakt die Knudeln gelb und knusprig. Nach einer solchen Platte voll, zu Kaffee, Kakao oder Tee, ist die lungstichtige Familie fast.

Zwetschgenkalischale. 1 Kilo Zwetschgen oder Blaumen, 250 Gramm Zucker, 1/2 Liter Milch oder alkoholfreier Wein.

Die Zwetschgen werden gewaschen, entsteint, ganz fein geschnitten, mit dem Zucker vermischt und wenn dieser nicht aufgelöst hat, mit der Milch angerührt. Es kann auch Rahm beigegeben werden. Bei Vermehrung von alkoholfreiem Wein gibt man Holsteinbrot und kleines Backwerk dazu.

Oder: 1 Kilo Zwetschgen oder Blaumen, 250 Gramm Zucker, 2 Dessl. Wasser, 50 Gramm geriebenes Brot oder Zwieback, 1/2 Liter Milch, Zimt.

Die Zwetschgen werden mit Wasser und Zucker 1/2 Std. gekocht, durch ein Sieb getrieben und mit dem Brot und Zimt vermengt. Wenn alles erkalte ist, so rührt man die Milch hinein. Statt Milch kann man auch Rahm oder alkoholfreien Wein verwenden.

Zwetschgenkuchen. Auf dem Boden oder Deckel: Füllung: 1/2 Kilo Zwetschgen, 100 Gramm Branntwein, 150 Gramm Zucker, 50 Gramm Butter.

Ein mit Mehl bestreutes Blech wird mit Krümeln ausgelegt und die in der Butter schwach gerösteten Zwetschgen regelmäßig darauf, daß den Kuchen im heißen Ofen 1 1/2 Std. und bestreut ihn nach dem Herausnehmen mit dem übrigen Zucker. Man kann auch nur 50 Gramm Branntwein und dazu 50 Gramm geriebene Mandeln oder Salepille verwenden.

Oder: Hat man obigen Kuchen zum Backen bereit, so gießt man über die schon gelegten Zwetschgen ein gut gerührtes Protein von 2 1/2 Dessl.ter Rahm, 50 Gramm Zucker, 1 Ei. Man kann auch Zuckerteig verwenden.

Zwetschgenkäse. In Zwetschgen oder Blaumen werden ausgelegt, in einem Bad, wie Pfefferkuchen (oder Pfefferkuchen), getaucht und in heißer Butter oder Badol gebacken, mit Zucker oder Zimtzucker bestreut und heiß serviert.

Zwiebacken mit Zwetschgen. Eine runde Porzellan-Backform wird mit Wasser gepült und mit Zucker bestreut. Auf den Boden gibt man eine Lage Zwieback oder in Butter gelb gebackene Mandelbrot (altes Brot), darauf eine Lage saftige Zwetschgenmasse, wieder Brot und so fort, bis die Form je nach Bedarf gefüllt ist. Die Speise soll einige Stunden durchziehen, wird auf eine runde Platte getrieben, bestreut mit etwas Schokolade garniert und mit einer kalten Vanillesauce (dicke Creme) serviert.

Gesundheit für Alle!

Mögen noch so viele Weltanschauungen die Menschen trennen, in einem Punkt sind wir wohl alle einig: Eine gute Gesundheit ist das wertvollste Gut und muss ganz besonders gehütet werden.

Wir kennen aber die Tage und Zeiten, wo uns Appetitlosigkeit, Magenverstopfung, Zerknirschtheit arg zusetzen und wir uns krank, müde und erschöpft fühlen; schlecht disponiert, weder zur Arbeit noch zum Freuen fähig.

Können Sie diese Störungen auch?

Was immer der Grund sein mag, ein Versuch mit Ovomaltine wird in den meisten Fällen eine Wendung zum Besten herbeiführen. Nehmen Sie Ovo zum Frühstück, zu den Zwischenmahlzeiten, als Schlummertrunk. Ovo führt dem kranken Organismus die wertvollsten Nährstoffe in so konzentrierter Form zu, dass das entstandene Minus bald ausgeglichen wird. Ovo ist leicht verdaulich und hat sich immer bewährt, wenn die gewöhnliche Kost nicht ausreicht.

In Büchsen zu Fr. 2.— und Fr. 3.50 überall erhältlich.

Dr. A. WANDER A.-G BERN

Nur Ovomaltine-Erfolge

Die Zwetschgen werden gewaschen, entsteint, ganz fein geschnitten, mit dem Zucker vermischt und wenn dieser nicht aufgelöst hat, mit der Milch angerührt. Es kann auch Rahm beigegeben werden. Bei Vermehrung von alkoholfreiem Wein gibt man Holsteinbrot und kleines Backwerk dazu.

Oder: 1 Kilo Zwetschgen oder Blaumen, 250 Gramm Zucker, 2 Dessl.ter Wasser, 50 Gramm geriebenes Brot oder Zwieback, 1/2 Liter Milch, Zimt.

Die Zwetschgen werden mit Wasser und Zucker 1/2 Std. gekocht, durch ein Sieb getrieben und mit dem Brot und Zimt vermengt. Wenn alles erkalte ist, so rührt man die Milch hinein. Statt Milch kann man auch Rahm oder alkoholfreien Wein verwenden.

Zwetschgenkuchen. Auf dem Boden oder Deckel: Füllung: 1/2 Kilo Zwetschgen, 100 Gramm Branntwein, 150 Gramm Zucker, 50 Gramm Butter.

Ein mit Mehl bestreutes Blech wird mit Krümeln ausgelegt und die in der Butter schwach gerösteten Zwetschgen regelmäßig darauf, daß den Kuchen im heißen Ofen 1 1/2 Std. und bestreut ihn nach dem Herausnehmen mit dem übrigen Zucker. Man kann auch nur 50 Gramm Branntwein und dazu 50 Gramm geriebene Mandeln oder Salepille verwenden.

Oder: Hat man obigen Kuchen zum Backen bereit, so gießt man über die schon gelegten Zwetschgen ein gut gerührtes Protein von 2 1/2 Dessl.ter Rahm, 50 Gramm Zucker, 1 Ei. Man kann auch Zuckerteig verwenden.

Zwetschgenkäse. In Zwetschgen oder Blaumen werden ausgelegt, in einem Bad, wie Pfefferkuchen (oder Pfefferkuchen), getaucht und in heißer Butter oder Badol gebacken, mit Zucker oder Zimtzucker bestreut und heiß serviert.

Zwiebacken mit Zwetschgen. Eine runde Porzellan-Backform wird mit Wasser gepült und mit Zucker bestreut. Auf den Boden gibt man eine Lage Zwieback oder in Butter gelb gebackene Mandelbrot (altes Brot), darauf eine Lage saftige Zwetschgenmasse, wieder Brot und so fort, bis die Form je nach Bedarf gefüllt ist. Die Speise soll einige Stunden durchziehen, wird auf eine runde Platte getrieben, bestreut mit etwas Schokolade garniert und mit einer kalten Vanillesauce (dicke Creme) serviert.

Mitteilung.

Der Hausfrauen-Verein Basel und Umgebung teilt in Ergänzung des in der letzten Hauswirtschaftlichen Zeitschrift in Nr. 35 des Schweizerischen Frauenblattes erschienenen, offenen Briefes von Frau Schaub-Waldern an Frau Witz betreffend Nationalisierung der Hauswirtschaft in der Schweiz mit, daß er daran ist, seine hauswirtschaftliche Beratungstätigkeit um- und auszubauen. Eine Vereinigung, die sich aus Vertreterinnen aller unterrichteten Frauenvereinigungen zusammensetzt, wurde mit der Aufgabe betraut. Sie wird sich auch mit den Tages- und Wochenplänen befassen und nach Besprechung ihrer Arbeit im Frauenblatt Mitteilung machen.

Von Kursen und Tagungen.

Die Zürcher Frauenbildungsstelle. Schon am 26. September begannen die Gymnastik- und die immer noch Teilnehmerinnen auszuweichen, welche sich die ihnen je nach Alter und Gesundheitszustand, Gesellschaft und Verkehr ausleihen können. Es wird getrunken einmal nach der Vorkursmethode, die eine gründliche Durchbildung des Körpers bewirkt. Leiterin: Frau Verri Weidmann nach der lebhaften Schwedische Methode.

Maestriani läßt Prof. S. Bübin ihre Schülereinnen mit Musikbegleitung turnen, während Prof. E. Gromann sich der Teilnehmerinnen annimmt, welche ohne größere körperliche Anforderungen zu tunen möchten. In den letzten Jahren haben Gruppen sich gebildet und ältere, erst beginnende und bereits etwas gekübte Teilnehmerinnen die ihnen passende Gelegenheit suchen, den Körper nicht einzuengen zu lassen, ihn kräftig und gewandt zu erhalten, was ja auch zur seelischen Frische nicht wenig beiträgt.

In der folgenden Woche, am 4. Oktober, beginnt Rechtsanwalt Dr. jur. E. Behl seine Vorträge über „Rechtsfragen im Frauenleben“, und zwar indem er unter möglichster Begleitung langer theoretischer Erläuterungen frisch ins tägliche Leben hineingreift, in dem gewöhnlichen Leben Frauen irgendwelche und irgendwo ihre Unkenntnis rechtlicher Verhältnisse unangenehm, wenn nicht verhängnisvoll, zu spüren bekommen. Meist werden Fragen aus dem Familien- und Vertragsrecht behandelt, aber auch aus andern Spezialgebieten, die besonders für weibliche Bedürfnisse in Betracht fallen. Es können einzelnen Fragen gestellt werden, deren Beantwortung für alle Teilnehmerinnen Interesse bietet.

Der dritte Kurs von Frau Maria W. W., ebenfalls in der ersten Oktoberwoche beginnend, bietet die wohl vielen gerade auf Weihnachten hin, aber auch sonst willkommenen Gelegenheiten, sich in verschiedenen Arten von Handarbeiten einzuführen oder zu vervollkommen. Bei ihrer Anleitung zu brauchbaren und hübschen Weibhandarbeiten ist es der Mütterlichkeit empfindenden, vielbeschäftigten Mutter besonders darum zu tun, die Lust und den Mut zu eigenen Einfällen zu wecken, deren Ausführung nicht mehr Freude bereitet, als die diese Tage saftige Zwetschgenmasse, wieder Brot und so fort, bis die Form je nach Bedarf gefüllt ist. Die Speise soll einige Stunden durchziehen, wird auf eine runde Platte getrieben, bestreut mit etwas Schokolade garniert und mit einer kalten Vanillesauce (dicke Creme) serviert.

Am 8. November beginnt dann Dr. F. Schär den vierten Kurs: „Vorträge zum Aufbau einer neuen Seelenkultur“. Er wird zu seinen Vorlesungen, was eine seelische Kultur heute nützlich im Wege steht, wie da und dort durch sie, den empfindlichen Bedürfnisse der Lebensformen Rechnung zu geben und was aus solchen Strömungen allenfalls zu gewinnen ist, wie die Erkenntnis seiner Eigenart einem Menschen zu einer besseren Einstellung zu sich selbst und zur Gemeinschaft helfen kann. Auf neue Gesichtspunkte blickend, mehr daran, das Nichtangehörige, Harmonisierende als das Störende und Unerwartete zu betrachten. Das eine schließt natürlich das andere nicht aus. In einer Zeit der allmählichen Unübersicht und Unklarheit, besonders in Zeiten des Geschickes, ist es wichtig, wieder einen seelischen Grundgedanken der menschlichen Lebens vorzuführen.

Programme verbleibt auf Wunsch die Sekretärin, Fräulein Welfand, Sternengasse 16. Sie sind auch im Sportgeschäft Denzler, Kämmerli 3, erhältlich.

Warentage für Verkäuferinnen.

Die Verkäuferinnenhilfe der Stadt Bern, die die Warentage für die Verkäuferinnen ausrichtet, wird am 15. Oktober, Warentage von 6 Uhr abends bis 10 Uhr abends, im Hotel Bellevue, im Saal der Berner Frauenvereine, stattfinden. Die Warentage sind ein hervorragendes Mittel, um die Verkäuferinnen untereinander zu verknüpfen, die Warentage sind ein hervorragendes Mittel, um die Verkäuferinnen untereinander zu verknüpfen, die Warentage sind ein hervorragendes Mittel, um die Verkäuferinnen untereinander zu verknüpfen.

Die Berufsberater in Schaffhausen.

Vom 9. bis mit 16. Oktober tagen die Berufsberater in Schaffhausen. Und zwar findet vom 9.—14. Oktober in Neuchâtel ein vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit veranstalteter Kurs für Berufsberater unter der Leitung von Herr Emil Ruder statt; dann am 14. Oktober, 14 Uhr, in der Rathhause in Schaffhausen die alljährliche Berufsberaterkonferenz mit dem Hauptthema: „Welcher Beruf bietet wirtschaftliche Sicherheit?“ (1. Referent Herr C. Jucker, Zentralreferent, 2. Referent Herr F. Diner, Berufsberaterin, Zürich), und am 15. und 16. Oktober statt ebenfalls in der Rathhause der Schweiz. Verband für Berufsberatung und Berufungsdirektion. Der Hauptvortrag hält Herr Regierungsrat Roth: „Die volkswirtschaftliche Bedeutung der Berufsberatung.“

14. Arbeitsgemeinschaft im „Freizeitheim im Zellin“.

Emmy Bloch — Frauenfragen.

Vom 10.—16. Oktober teilt Emmy Bloch eine Arbeitsgemeinschaft über Frauenfragen in Socarno-Monti. Es wird den Teilnehmerinnen Gelegenheit gegeben, sich über die verschiedensten Fragen, die mit Weisen und Weg der Frau zusammenhängen, zu orientieren. Anpassung und Selbstbehauptung der Frau im Ehe-, Familien-, Beruf, Anteil der Frau an Wissenschaften und anderen aus wirtschaftlichem und psychologischen Gebiet. Wer besondere Fragen und Probleme hat, wird unter der verantwortungsbewussten Führung von Emmy Bloch Klärung finden. Anmeldung: Freizeitheim im Zellin, Socarno-Monti.

Der Deutsche Akademikerinnenbund.

Die Spitzenorganisation aller akademischen Frauenvereine des Deutschen Reichs, hat seine diesjährige Mitgliederversammlung am 30. September und 1. Oktober in Berlin ab. — Auf einem „Akademischen Abend“ werden die Akademikerinnen, Frau Prof. Dr. Hieber (Gießen), Frau Dr. Vammert (Leipzig) und Frau Prof. Dr. Seemann (Wien) über ihre Fortschritte in Wissenschaften, die sie auf ihrem beruflichen Studienreife für die deutsche Wissenschaft machen konnten, berichten. — Eine öffentliche Kundgebung behandelt das Thema: „Die Akademikerin in Arbeit und Beruf.“

Das Stärkungsmittel für Jung und Alt

Elechina

In Apoth. Orig. Fr. 3.75
Orig.-Doppel-Fl. Fr. 6.25