

Zeitschrift: Schweizer Frauenblatt : Organ für Fraueninteressen und Frauenkultur
Herausgeber: Bund Schweizerischer Frauenvereine
Band: 16 (1934)
Heft: 5

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: 31.01.2025

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

Wort: „Regenbogen des Lebens“ Beiträge ernster und heiterer Art. — Eintritt frei! — **Ben:** Vereinigung Bernischer Akademikerinnen und Section Bern der Frauenliga für Friede und Freiheit: 7. Februar, 20 Uhr, Konzertsaal der Frau. **Ein:** Ganzer durch die übliche Geschichte mit iud. Bildern und Liedern. Vortrag v. Dr. Hedwig Anzeler, Coppen-Gesell.

Ziel: Verein zur Förderung der Fraueninteressen: 14. Febr., 20.15 Uhr, im Schweizerhof: Jahresversammlung. Nach den üblichen Geschäften gemütlicher Abend.

Winterthur: Verband Frauenhilfe, Mitterabende in Wällingen, 9. Febr., 20 Uhr, Schulbauhofhaus, „Wir Frauen und unsere Kleidung“, Fr. Dr. Keller.

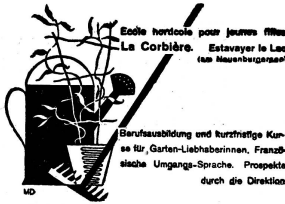
Sch. Schulhaus, 12. Febr., 20 Uhr, „Ratfänge für häusliche Krankenpflege“, Schw. Anna Seb. Rütten, 11. Febr., 14 Uhr, Schulhaus, „Die Stellung der Frau und Mutter zu den Vätern der Gegenwart“, Fr. B. Rath.

Zell, 12. Febr., 19.30 Uhr, Schulhaus, „Sorgenkinder“, Fr. B. Rath.

Redaktion.

Hauswirtschaftliche Schule Schloss Charteuse
Thun-Hiltterfingen P 1824 Y

beginnt ihre Kurse unter Leitung von Fräulein Rosa Ott, frühere eidg. Expertin für hauswirtschaftl. Bildungswesen am 15. April. Prospekt.



Berufsausbildung und kurzfristige Kurse für Garten-Liabhilfen, Französisch, Umgangssprache. Prospekt durch die Direktion.

Der Schweizerische Wochen- und Säuglingspflegerinnen-Bund

empfeilt allen Müttern und solchen, die es werden, seine gut ausgebildeten Pflegerinnen. Folgende Stellenvermittlungen erteilen gerne Auskunft:

Stellenvermittlung des Verbandes Aarau: Rohrerstrasse 24, Tel. 981
Stellenvermittlung des Verbandes Basel: Weihenweg 54, Tel. 23.017
Stellenvermittlung des Verbandes Bern: Bürkiweg 6, Tel. Christof 31.36
Stellenvermittlung des Verbandes St. Gallen: Innerer Sonnenweg 1 a, Tel. 786
Stellenvermittlung des Verbandes Zürich: Asylstrasse 50, Tel. 24.080

Eine Auswahl guter alkoholfreier Wirtschafter u. Gasthöfe

Basel P 1490 Q
Batterie
 Alkoholfreies Café
 beim Wasserrum
 Schönste Rundblick Basels
 Tel. 21.438 A. & H. Keuerleber

Basel • Tea-Room
Turmhaus
 am Aeschensplatz
 A. & H. Keuerleber
 Heller, hoher Raum
 Gepflegter Service
 P 1490 Q Telephone 40.866

Bern P 1245 Y
Daheim Alkoholfreies Restaurant
 Schöne Hotelzimmer - Zeughausgasse 31
 Tel. 24.929

SEEHOF
 Hiltterfingen (Thunersee)
 Heimgelagte Familienhaus, Restaurant, Tea-Room. Das ganze Jahr geöffnet. Möblierter Komfort. Gelegentlich für Sitzungen und Anlässe. Wochenspendarrangements. Prospekt, Tel. 92.26. P 8187 Y

LUZERN P 1233 Lz
Hotel Waldstätterhof
 beim Bahnhof
Hotel Krone
 am Weinmarkt
 Alkoholfreie Häuser des gemäßigten Frauenvereins der Stadt Luzern

STRICKWOLLE WOLLDECKEN!
 In Strickwolle, garant. unbeschwert, daher viel ergiebiger, nicht eingehend, weich, 55 Rp. per 50 g-Strg., von 10 Strg. an zu 30 Rp. (Fabrikpreis) Farben: schwarz, grau, dunkelgrau, hellbraunrot, dunkelbraunrot, beige, schöne Sportwolle, zwei- und dreifarbig, 70 resp. 65 Rp. (Muster z. Verf.). „Schafroth“-Wolldecken, bestes Schweizerfabrikat zu Vorzugspreisen Muster franko gegen franko. - Absolut seriöse Bedienung. Nichtpassendes wird zurückgenommen. P 745 Bn

Lana - Wollhaus, Zurzach (Aargau)

Familien von der GROSSEN HERDER
 Die Wollwäckerin

Wie begegnet man Elektrogefahr? Der Unterschied zwischen Baumwolle, Kunstwolle, Seide und Schafwolle? Was ist Erziehung? Gesundes Baden, geschickte Bade-einrichtung? Wie lebt eine Familie am besten in der Großstadt? Was muß man bei der Krankenpflege beachten?

NEU im NEUEN LEXIKONTYP
 Aushaft von ...

PRIVAT KOCH SCHULE VON ELISABETH FÜLSCHER
 PLATTENSTRASSE 7 ZÜRICH TELEFON 24.481 P179 Z

KOCH KURS
 20. FEBRUAR 17. APRIL

Ferien an der Adria
 in vegetar. Familienpension, S. Croca bei Trieste. Herrliche Meeresausicht, freier Badestrand, vitaminreiche Kost, bei Schweizer. Für solche die in schöner Natur Erholung und Ruhe suchen. 16-25 Lire tägl. ohne weit. Zuschlag. Referenzen. Adr. Ing. R. Luzzi, Trieste, Via Valdivito 9, 1150

Flechten
 jeder Art, auch Barfleckchen, Hautausschläge, frisch und veraltet, beseitigt die viehwürde- und schmerzhaften „Kreuz“ Preis kleiner Topf Fr. 3.-, gr. Topf Fr. 5.-, zu beziehen durch die Apotheke Flora, Glarus OF111862

Bergschulheim
 Nel Prato Aligro Orselina s Locarno
 herrl. geleg. ab Lago Maggiore i. Schweiz u. z. rückgeblieb. Schulkinder. Auch Ferien. Sek'l. Lehrerin Frau Schmidt. Auch Ferienwohnung z. vermieten. P 3301 O

Kindergärtnerinnenkurs
 mit staatl. Diplompfung beginnt am 20. April 1934 P 2167 Ch

Frauenschule Klosters

Zum Chüechle
 verwenden Sie unser prima Schweinefett
 1. Marke der Schweiz

BELL

Verkaufsmagazine in MIGROS

Zürich Winterthur Wädenswil Horgen Olten Meilen Allstetten Biel

Madretsch Olten Solothurn Thun Burgdorf Langenthal Neuenburg La Chaux-de-Fonds Luzern

Auch Oele

Am 4. Oktober 1933 wurde auch die Speiseöl-Einfuhr kontingentiert, und zwar ausnahmsweise auf Basis der Einfuhrzahlen von 1932. Wir erhalten also pro 1934 von Frankreich nur 80 Prozent des Quantums zur Einfuhr bewilligt, das wir im Jahre 1932 einführen, von der Einfuhr aus Belgien sogar nur 40 Prozent. Unser Absatz ist aber seither um ca. 20 Prozent gestiegen. Nachdem wir von den Importeuren boykottiert sind und der Oel-trust, der die Oelfabrikation in der Schweiz monopolartig kontrolliert, das Qualitätsöl, das wir brauchen, nicht herstellt, sehen wir uns gezwungen, die Oelfabrikation zusammen mit zwei Unternehmern selbst in die Hand zu nehmen, und zwar in Basel.

Von jeher haben wir den Grundsatz vertreten (und befinden uns darin einig mit der Auffassung, die in den Motiven Brügger, Grimm, Schmid-Rudin, aber auch Job und Amstalden zum Ausdruck kam), daß es für unser Wirtschaftsleben ungesund ist, wenn die Herstellung gewisser Artikel monopolartig gewissen Trustunternehmen reserviert bleibt. Es gehört sich, daß die Schweiz auch ein maßgebendes Wort mitzureden haben und der Markt für einen so wichtigen Artikel wie das Oel offen bleibe. Solange die Kontingentierung der Einfuhr nicht notwendig war, konnte behauptet werden, daß ja jedem, der kein Trustist heute anders, die Einfuhr offen stehe. Das ist heute anders. Dem Trust ist eine ausgesprochene Monopolstellung eingeräumt worden.

Wir weisen ganz besonders auf die Zeitungsartikel und Eingaben der wirklich schweizerischen und tatsächlich unabhängigen Fettfabrikanten der unabhängigen schweizerischen Seifenfabrikanten an den h. Bundesrat hin und machen die Feststellung: In diesem einzigen Falle sind der schweizerische Handel, die schweizerische Industrie und die Migros durchaus einer Meinung, nämlich der, daß der Oeltrust zu bekämpfen sei, weil er eine Gefährdung für die schweizerischen Klein- und Mittelfabrikanten darstellt. Die Schweiz steht in der Welt wahrscheinlich

Schaffhausen Buchs Appenzel Aarau Frauenfeld Kreuzlingen Wil Zug Basel Liestal Laufen Pratteln Olten Delsberg Ebnat-Kappel

allein da als Land, das in sahen Oelfabrikation ganz auf den internationalen Trust angewiesen ist. Dieser Zustand ist weder würdig noch wünschenswert, und es ist für uns eine Genugtuung, durch ein rein schweizerisches Unternehmen dieses Monopol zu brechen.

Eine weitere besondere Genugtuung für uns ist es, in unserem Land eine ausgesprochene hohe Qualitätsfabrikation einzuführen. Bis jetzt wurde das Erdnußöl in der Schweiz aus enthielten chinesisches und vielleicht auch afrikanischen Erzeugnissen hergestellt. Dieses Oel enthält nach der Prüfung ziemlich viel Oelsäure. Diese muß auf chemischem Wege mit Soda und ähnlichen Chemikalien „ausgefällt“ und nachher unter sehr hohen Temperaturen (ca. 160 Grad) geruchlos gemacht werden. Dadurch wird der physiologische gesundheitliche und geschmackliche Wert des Oels ins Herz getroffen — was bleibt, ist eine geschmack- und geruchlose Fettsäure.

In der Cocosfett-Fabrikation ist dieses Desodorisieren unvermeidlich. Das Cocos-Oel hat einen derart durchdringenden Geschmack und Geruch, daß man ihn sozusagen mit dem Belzbutz austreiben muß. Dasselbe gilt von Sesam und Lein-saat, in stärkstem Maße aber von Walfrischraut, der einen Hauptbestandteil der Weltfabrikation von Margarine darstellt (in der Schweiz werden ganz allgemein edlere Stoffe zur Margarinefabrikation verwendet).

Es gibt unseres Wissens außer Hasel- und Walnüssen nur noch zwei Oelfrüchte, die ohne Neutralisieren und ohne „Kochen“ bei hohen Temperaturen ein schmackhaftes und gleichzeitig gesundheitlich hochwertiges Speiseöl ergeben: das ist die Olive und das spanische Nüßli, die Erdnuß. Es ist kein Zufall, daß diese auch gleichzeitig die einzigen Oelfrüchte sind, die der Europäer als solche mit Genuß und teilweise als Delikatessen roh resp. geröstet genießt.

Das ist eine große Erkenntnis für jeden, der sich mit raffinierten technischen und namentlich chemischen Schikanen herumgeschlagen hat. Wir beschäftigen 4 Personen in unserem Laboratorium und lassen uns von 2 erstklassigen Lebensmittelchemikern beraten. Aber die letzte Wahrheit dieses Kollegs war noch in einer kürzlichen Besprechung: Es gibt nur ein Mittel in der Lebensmittel-fabrikation, etwas wirklich und endgültig in seinen letzten Wirkungen Hochwertiges auf dem Gebiete der Lebensmittel herzustellen.

Das ist der hochwertige Qualitäts-Rohstoff. So z. B. kaufte der eine dieser Chemiker letztes

Jahr allein für Fr. 90.000.— Schweizer Honig zum mehr als doppelten Preis, zu dem ausländischer zu haben war, für sein Produkt „Eimazin“. Die Natur ist die größte Meisterin. Wohl kann man die Nase, schwieriger schon den Gaumen, durch chemische Kunst irren machen, den Magen und den Körper im allgemeinen zu betriegen, ist schon wesentlich schwerer, oder besser gesagt, es ist unnütz, es zu versuchen, namentlich wenn hochwertige Rohstoffe zur Verfügung stehen.

Zurück zur Natur — zurück zum edlen, natürlichen Rohprodukt, das der Mund sich nicht schmecken, so wie es die Natur wachsen ließ, zu genießen! Das war und ist unsere Parole von Anfang an. Also in sahen Erdnußöl werden wir zurückgehen zu „Ermetode und die „Spanisch Nüßli“ in den Schulen importieren, und zwar die beste Provenienz, „Senegal“ und ähnliche. Durch die Schale geschützt und von einer Luftschicht umgeben, werden die Kerne gar nicht ranzig, und das gewonnene Öl ist nach leichtem „Waschen“ bei etwa 70° ohne weiteres genießbar. Auch der sogenannte Oelkuchen wird besser in der Qualität sein, praktisch frei von Säure, ganz weiß, was für das Milchvieh auch ein Genuß sein wird, nach welchem das liebe Vieh eine besonders süße Milch loslassen wird.

Ein echt schweizerisches Programm: Qualitätsfabrikation, auch wenn das Endprodukt 20-30 Rp. der Liter mehr kostet. Und „last not least“ — man wird uns auch hier diese wieder nachmachen, was besonders dem Oeltrust leicht ist, denn er macht es schon in Delft und Bordeaux. Also kein böses Protestieren, sondern ein „Happy end“. Wir wollen damit sicher keine ausländische Propaganda treiben, sondern möchten nur die „Mijnheeren“, „Dear Sires“ und „Küß die Hand“, bitten, uns Schweizer im eigenen Land auch in sahen Oel machen zu lassen. Uebrigens ein riesiges Kompliment der Schweizer Hausfrau und ihrem Familienrat: Sie haben's schon lange gemerkt: Das „AMPHORA“-Speiseöl war nicht das „allerbilligste“, aber es war immer und ist natur-reiner, nicht raffiniert, sondern ein „Happy end“ unter unserer eigenen Fabrikation erst recht sein!

Speiseöl „Amphora“ 920 g (1 l) 85 Rp. (920 g = 1 l 85 Rp. Verkaufspreis Fr. 1.—, Bareinlage 15 Rp., Flaschenpfand 50 Rp. extra).
 Speiseöl La-Du-Typ 920 g (1 l) 70% Rp. (600 g = 7,05 dl. 50 Rp., Flaschenpfand 25 Rp. extra).
 Olivenöl Santa Sabina 920 g (1 l) 1.28% (645 g = 7 dl. 90 Rp., Flaschenpfand 50 Rp. extra).

Konfitüren à 25 Rp.
 Vierfrucht Konfitüre à 2 kg Fr. 1.10
 Konsentiment à 60 Rp.
 Wir bitten um Entschuldig., daß wir der großen Nachfrage nicht ganz gewachsen waren — es wird in nächster Zeit möglich sein, genug zu liefern.

Erbsen mittelfein I 1/4 Dose Fr. 1.—
 Erbsen mit Karotten 1/4 Dose 80 Rp.
 Rauden 3/4 Dose 80 Rp.
 Linsen fixfertig 3/4 Dose 50 Rp.
 (nur in den Magazinen)

Sauerkraut fixfertig 1/4 Dose 80 Rp.
 „ mit Würstchen od. Speck 1/4 Dose 1.—
 „ mit Rippli 1/4 Dose Fr. 1.50
 (nur in den Magazinen)

Weißer Bohnen fixfertig 1/4 Dose 50 Rp.

NEU NEU
Gelee-Bonbons „Fresco-Frut“
 Das weiche Bonbon mit dem frischesten Aroma aus den Früchten selbst direkt gewonnen. Fein für den Kino, das Theater, höchst erfrischend auf Spaziergängen, ein Hochgenuß auf Touren.
 Eine echte, flotte Migros-Neuheit!
 Stück 2 1/2 Rp.
 (Schachtel zu 100 g Einfluggewicht = 10 Stück 25 Rp.) Auch an den Wagen.

„Mi-Ka-Mu“ Caramels mous Stück 1 Rp.
 auf Touren unentbehrlich. Die Süßigkeit mit Nährwert zum Nahrungsmittelpreis
 Schachtel = 80 g = 20 Stück 20 Rp.

NEU NEU
Waffelschnitten mit Schok-Überzug
 72-78 g-Paket 25 Rp.
 Etwas für verwöhnte Gaumen, aber im Bereich von jedermanns Börse!

10% Abschlag auf Dessert-Waffeln:

Milch-Nuß Schok-Nuß Kakao 100 g 22 3/4 Rp.
 Die 3. Sorten vereinigt in einer Packung zu 215-225 g 50 Rp.

Ferner empfehlen wir:
 Waffeln mit Schokolade-Überzug (Paket 170-180 g 50 Rp.) 100 g 28 1/2 Rp.
 Erfrischungswaffeln 100 g 16 1/2 Rp. (Paket 295-305 g 50 Rp.)

Gefüllte Schokoladen
 Marzipan-Schokolade, Tafel 84-88 g 25 Rp.
 Creme Erdbeer-Ananas Tafel 93-98 g 25 Rp.
 Creme Citron-Orange Tafel 86-90 g 25 Rp.

Abschläge
 Erbsen mittelfein II 1/4 Dose Fr. —75
 Erbsen fein (nur in den Magazinen) 1/4 Dose Fr. 1.15