

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **23 (1941)**

Heft 50

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

innern Einflüsse zu stützen, sollten wir Kar erlernen, wie notwendig es ist, sich gegenständig zu betreiben und zu helfen."

Veranstaltungen-Anzeiger

Bern: Vereinerung Bernischer Akademikerinnen. Weihnachts-Ballmünchli mit gemeinnützigen Abendessen, Sonntag, 14. Dez. 19 Uhr im „Dabeim“. Berichterstattung über die Delegiertenversammlung und gemüthliches Beisammeln.

Bern: Bund abstinenter Frauen, Ortsgruppe Bern: Dienstag, 16. Dezember, 20 Uhr, im „Succum club“, Amsthausgasse 5. Gemeinnützige Veranstaltung mit dem Alkoholgegenband und der Spina: Vortrag von Herrn Dr. Kull über „Aktuelle sozialpolitische Probleme". — Gäste willkommen!

Luzern: Sphærumclub, Rämistrasse 26, Montag, 15. Dezember, 17 Uhr: Literarische Sektion. Vortrag von Dr. Max Wehrli, „Deutsche Romane von heute". — Eintritt für Nichtmitglieder Fr. 1.50.

Luzern: Gemeindebauhalle der Stadt Luzern: Donnerstag, 11. Dezember 1941, 20 Uhr. Vortrag Prof. Dr. Detenbach über 24 Jhr. Schwäbische Tagungen, Gärtnerei, „Spararbeiten für das kommende Anbaujahr."

Reklameteil

Notizen aus dem Merkbuch einer sorglichen Hausfrau.

Nahrung! Vitamine! Wasen! Reform! Dies sind Schlagwörter unserer Zeit. Wo finden wir sie? In den Teigwaren Ihres Metzgers! Entsprechen sie den Ansprüchen, die die modernen Ernährungstheorien stellen? Ja, gewiss; denn über dem Geschrei nach den lebenswichtigen Ergänzungsstoffen — den Vitaminen und Salzen — dürfen wir nicht vergessen, daß der Körper mit solcher Eile nicht allein überleben kann, sondern auch gedeihen will. Erstes Erfordernis und wichtigste Aufgabe der Nahrung ist Verdaulichkeit und Aufbauarbeit, Kraft zu liefern und bereit zu halten. Im höchsten Maße dazu befähigt sind Getreide- und andere Mehlsorten.

Mehle bestehen zum größten Teil aus Kohlehydraten. Und eben diese Kohlehydrate bilden den Brennstoff zum Betrieb unseres Körpers. Jede Anstrengung, jede Arbeit, ja auch nur die Warmhaltung des Körpers während der Ruhe braucht Kraft, die von den Kohlehydraten geliefert werden, die von der Nahrung zu uns nehmen. Wenn wir unsere wichtigsten Nahrungsmittel, Brot, Kartoffeln und Teigwaren betrachten, so finden wir, daß die Teigwaren in bezug auf „Brennstoffgehalt" an erster Stelle stehen. Ja, 1 Kilo Teigwaren hat etwaununterbrochen die gleiche Menge an Kraft (Kalorien) wie 1 Pfund Kohle. Die Teigwaren bilden daher das Rückgrat jeder billigen, kraftsparenden Mahlzeit.

Es gibt daher für Feinschmecker, Schwärzler, Denten, Mutter und Kind nichts Günstigeres als Teigwaren. Aber auch hier kommt es hauptsächlich auf die Qualität an, darum greifen wir zum bekanntesten Markenprodukt.

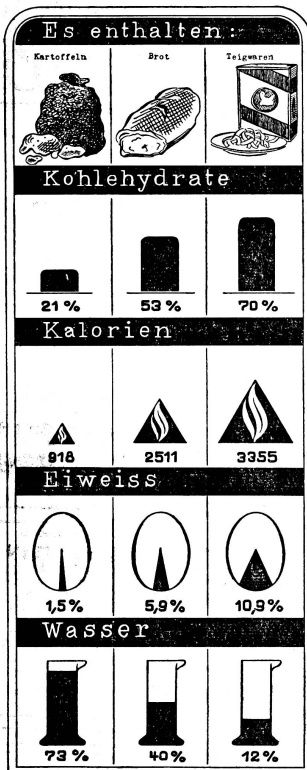
Redaktion
Allgemeiner Teil: Emmi Bloch, Rürich 5, Limmat.
Küche 20, Telefon 822 08.
Freizeit: Anne Branz-Düer, Rürich, Freudenbergstrasse 142, Telefon 812 08.
Buchchronik: Helene David, St. Gallen, Zellstr. 19

Das elektrische Bügeleisen mit automatischem Temperaturregler

Das elektrische Bügeleisen ist heute vervollkommen und Allgegenwart geworden. Aber der Fortschritt macht auch hier keinen Halt. Neue Wünsche treten sich. Der übliche Dampfkessel sollte beweglicher werden und sich vor allem nicht so hart erhitzen, die Umheisszeit sollte kürzer, die Bügelzeit schneller und der Stromverbrauch verringert werden. Ein Temperaturregler sollte verhindern, daß Tisch- und Hemdenbänder entweichen, wenn das Bügeleisen einmal aus Unachtsamkeit unter Strom stehen bleibt. Die Bügelsohle sollte so beschaffen sein, daß man selbst breite Knöpfe mühelos unterfahren kann und schließlich sollte man überhaupt ein Bügeleisen haben, das, wenn nicht gerade von selbst, doch doch für jeden Stoff, sei er feiner oder schwerer, gerade die richtige Hitze erzeugt. Schließlich ist es den Technikern nach schloffen Versuchen gelungen, allen diesen Wünschen gerecht zu werden. Das elektrische Bügeleisen mit automatischem Temperaturregler und Univeralstahl aus Prämaterial macht der Hausfrau das Bügeln wirklich leicht.

ren sind unter dem Namen Patavit bekannt und erfreuen sich größter Beliebtheit.

Warum nun aber gerade die Vitamine A und D? — Vitamin A ist, wie die Wissenschaft ermittelt, hauptsächlich in Form von Carotin in Tomaten, Kürbis, Spinat und Kohl vorhanden. Es ist für das normale Wachstum unerlässlich und stärkt die Schleimhäute, wodurch es Schnupfen, Bronchitis usw. entgegenwirkt. Auch für ein gesundes Sehen ist Vitamin A von großer Bedeutung. Da im Winter das Frischgemüse mit Vitamin A fehlt, ist dieser Vitamin-Mangel mit Patavit-Teigwaren am einfachsten auszugleichen. Ein Pfund Patavit enthält nämlich so viel Vitamin A wie ein Pfund Kürbis oder ein Kilo Kohl.



Vitamin D, das ebenfalls in Patavit-Teigwaren vorhanden ist, hat jene besondere Bedeutung bei der gesunden Zahnbildung und Knochenbildung. Sein Mangel führt zu den gefährlichsten Kinderkrankheiten Rachitis, die in Kriegsjahren sich stets ausbreiten pflegte. So kann man also sagen, daß Patavit in jeder Hinsicht ein zeitgemäßes Nahrungsmittel ist.

Es ist nun klar, daß Teigwaren nicht nur neben Gemüse und Obst, sondern gerade in Form von Patavit auf der Speisekarte in der Kinderernährung gehören. Ja, eine bestimmte Kinderkost stellt sich, daß Kinder schon von dem ersten Lebensjahr an Teigwaren essen können. Für Kindesernährung ist speziell diejenige Qualität zu empfehlen, welche in den Dalang-Werken aus einem Spezial-Hartweizengrieß hergestellt wird (Früchteerzeugnisse oder Patavit mit Weizen). Dieser Grieß, der für die Fabrication von Teigwaren besonders sorgfältig gewaschen und sehr fein gemahlen wird, ist schon an und für sich längst als ausgezeichnetes Nahrungsmittel in der Kinderernährung bekannt.

Welchen Kindern gibt man Teigwaren? Alle gesunden Kinder können Teigwaren essen. Für unterernährte Kinder sind Teigwaren, wenn sie in schmackhafter Form verabreicht werden, eines der wichtigsten Mittel, eine Gewichtszunahme zu bewirken. Und die Hauptfrage — ja! alle Kinder essen mit Vorliebe Dalang-Teigwaren. Die Mannigfaltigkeit ihrer Formen und ihrer Zubereitungsarten machen sie für unsere Kinder zu einem Lieblingsspeise.

Und nun wollen wir noch ein letztes Teigwarengeschäft beraten. Warum sind die italienischen Teigwaren so berühmt? Nicht weil sie wirklich besser sind als die schweizerischen, sondern weil die Teigwaren in Italien mit größter Sorgfalt und mehr Verständnis zubereitet werden. Die Teigwaren dort aber auch das Hauptgericht. Die Italiener bringen nämlich als ersten Gang eine Platte Teigwaren, Pasta oder Minestrone zur Stärkung des fehlenden Hungers auf den Tisch. Fleisch folgt dann nachher, gewissermaßen als Vorkost. Wir machen es in der Schweiz ungeheuer, wir essen das Leuzerli als Hauptgericht und die billigen Teigwaren als Vorkost.

Ja — hören ich nun manche Leserin — die Teigwaren sind ja rationiert und wir müssen uns im Verbrauch sehr einschränken. Ja — gewiss, die Nationen für Teigwaren sind sehr knapp und werden voraussichtlich auch in aller nächster Zeit nicht wesentlich erhöht. Aber gerade mit Dalang-Früchteerzeugnissen oder Patavit-Teigwaren können Sie Ihre Mahlzeit am ausgeglichtesten ausbauen. Sie werden staunen, wie weit eine solche Portion reicht — und diesbezüglich reichlich kann auch für eine Teigwarenmahlzeit mehr im Monat.

Teigwaren sind ein hochkonzentriertes Nahrungsmittel, eine wertvolle Energiequelle, bei der die Sonne und Wärme und Kraft eines ganzen Sommers aufgespeichert sind.

Wo kauft die Frau in Zürich?

Küchengeräte
in unserer **SPEZIAL-QUALITÄT** bereiten auch Ihnen Freude.
Neue Adresse: **Müscherstrasse 44**
SCHWABENLAND & CIE AG.
Zürich

Der heimelige **Teerraum** Marktgasse 18
Gipfelstube
W. BEITZOLD, SOHN
ZÜRICH
NEU RENOVIERT

Metzgerei und Wursterei
Gebr. Niedermann
Zürich 1
Augustinerstrasse (Münzplatz)
Prima Fleisch- und feine Wurstwaren

J. Leutert
Zürich 1
Schützengasse 7
Telephon 34770
Filiale Bahnhofplatz 7 30372

Größtes Steppdecken-Spezialgeschäft

Echte **Kamelhaardecken Wolldecken**
Eigene Fabrik für Steppdecken
Größe, besteingerichtete Bettmacherei

Albrecht-Schläpfer Zürich

am Linthescherplatz, nächst Hauptbahnhof

Geschenkartikeln

zu vorzuziehenden Preisen
n Kristall Porzellan, Keramik, Silber und versilberte Tafelgeräte, Bestecke, Bijouterien, Lederwaren, Lampen, Kleinmöbel, Japanwaren.
Bertha Burkhardt's Erben, Zürich 1
Promenadenstrasse 5 Tramhalt: Kunsthaus-Plauen

Inserieren bringt Gewinn

Reinwollene mollig warme **Morgenröcke u. Hausdresses** für die Dame und **Schlafrocke** für den Herrn bei
MÜLLER & Sommerau
THEATERSTR. 8 BELLEVUE ZÜRICH

Bettwaren und Steppdecken

Frau E. Friederich-Jonsson, Zürich 8
Telephon 213 94 Mühlebachstrasse 25

werden Sie jederzeit prompt und reell bedient. Neuanfertigungen und Reparaturen von Matratzen, Steppdecken, Federzug, Vorhänge

TEA-ROOM
Gerstlauer
Bleichweg 11-13 · Seeefeldstr. 40 · Telefon 8 49 94

Bekannt für Qualitätsgebäck

Zu Fabrik-Preisen Pelzmäntel Pelzpaletots
in erstklassigem Schnitt nach neuesten Modellen
Silberfische
Bekannt für Qualitätsware Eig. Kürschnerlei im Hause
PLATTNER
Tel. 423 12, Zürich 7
Jetzt Freiestr. 147
Tram 3 und 8 (Kunplatz) Früher Sempacherstrasse 29

Wähe Tricot
Wir dich gehört mit elastischer Naht auf der PFAFF. Zickzack-Nähmaschine.
SALAT SAUCE SAIS
Von Stund an sind Sie die Sorge wegen den Oel- und Fettsäuren los, sobald Sie Ihre Salate, besonders auch Kartoffelsalat, mit der feinen, öl- und fettfreien Salatsauce SAIS zubereiten. Sie werden staunen, wie Sie Ihnen an Oel und Fett einsparen hilft.
PFaff
Heinrich Gelbart Zürich 1
Bahnhofstrasse 100
F 231

Die solide **WÄSCHE-AUSSTEUER** immer noch aus dem Vertrauenshaus
Marlin Wolf
Bahnhofstrasse 46, ZÜRICH
Haus Wollisbühl

TASCHENTUCHER • WÄSCHE
WEIHNACHTSEINKÄUFE bei **Sturzenegger**
BRODERIE LINDBERG
St. Gallen Zürich Basel Bern

Detektiv Klier streng diskret
erstes Spezzbüro
schafft Klarheit in Vertrauens-Ehesachen, Vaterschafts-Prozessen, Liebesverhältnissen, trefferischen Heirats- & Spez-Auskünften
Uswens 136 Bahnhof Zürich Tel. 33 143
a. Detektiv d. Stadt Zürich & Fremdenpolizei