

Zeitschrift: Schweizer Frauenblatt : Organ für Fraueninteressen und Frauenkultur
Herausgeber: Bund Schweizerischer Frauenvereine
Band: 37 (1955)
Heft: 20

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: 02.03.2025

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

Butter

Frische Spargel mit gebräunter Butter
— eine Götterspeise!



Wangs

Eine halbe Stunde von Sargans entfernt liegt ein kleines Bauerndörfchen, welches jedoch weit über die Grenzen des Schweizerlandes hinaus bekannt ist. Es war der grosse Menschenfreund und Naturheilkundiger, Kräuterpflanzler Johann Künzle, Zizers, der diesem bescheidenen Bauerndorf am Fusse des Pizol zu seiner Publizität verhalf; denn hier stand die Wiege seiner Tätigkeit als Naturheilkundiger. Tausende kranker Menschen pilgerten früher jedes Jahr nach Wangs, um bei Johann Künzle, dem Kräuterpflanzler, Heilung von ihren Gebrechen zu finden. Anfänglich wurde den Patienten Tee und Kräuterpulver, sowie Krafttropfen und Pillen, aus kräftigen Alpenpflanzen hergestellt, verabreicht. Später führte Pfarrer Künzle die Kräuterbäder ein. Alois Freuler, der spätere Besitzer des Kurhauses, liess in seinem Privathaus dafür zwei Badewannen einbauen. Hier wurden frische, heilbringende Pflanzen, wie: Föhrenzweige, Wacholder, Farn, Heublumen usw. gesotten und deren Absud für die Bäderkuren verwendet. Diese Patienten mussten damals in Privathäusern untergebracht werden. Der Erfolg im alten Volksbad war so verblüffend, dass Pfarrer Künzle den Bau eines gut eingerichteten Kurhauses in Erwägung zog.



Im Jahre 1913 wurde das neugebaute Kurhaus Bad Wangs, das seither stets den Anforderungen der Zeit angepasst wurde, in Betrieb genommen. Die nun schon bekannten Heilbäder, seine aussichtsreiche, geschützte und sonnige Lage verhalten dem jungen Unternehmen zu einer recht guten Frequenz. Als dann später ein Neffe des berühmten Kräuterpflanzers die Kurleitung als Arzt übernahm, begann für das Kurhaus die Blütezeit. Nach eingehendem Arztuntersuch rückte man den verschiedensten Gebrechen mit den von Pfarrer Künzle erprobten Mitteln zu Leibe. Auch Kräuter-Sauerstoff und Kohlensäurebäder, sowie Massagen, Wickel-Packungen und subaquale Darmbäder wurden verabreicht, und man lebt noch heute der Devise peinlich nach: Keine Anwendungen ohne Kräuter, schlummern doch in den Heilkräutern alle Mineralien, die auch in den verschiedenen Mineralbädern vorhanden sind, in ihrer Urforn!

Die früher eher skeptisch eingestellte Aerztschaft anerkennt heute die durch diese Behandlungsart erzielten Heilerfolge. Hochbetagt starb Pfarrer Künzle in Zizers. Seinem Wunsche entsprechend wurde der Wangser Ehrenbürger in Wangs, wo er frühe als Dorfpfarrer wirkte, in unmittelbarer Nähe der Dorfkirche bestattet.

Der Hausfrau ins Monatsprogramm

Sind Ihre Einmachgläser bereit?

Klein und gross freuen sich riesig auf die feinen Erdbeeren, die schon wieder auf dem Markt und bald auch in den Gärten zu finden sind.

Was nicht frisch konsumiert wird, kann praktisch nur für die Zubereitung von Konfitüre verwendet werden. Heisseingefüllte oder sterilisierte Erdbeeren werden unansehnlich und sind deshalb nicht zu empfehlen.

Beim Konservieren von Erdbeerkonfitüre kommt es sehr auf die Anwendung von zweckmässigen Einmachgefässen an. Die gewöhnlichen Konfitürenmüser genügen, wie die Erfahrung zeigt, in der Regel nicht, da besonders die Erdbeerkonfitüre unterweder austrocknet, in Gärung übergeht oder grau wird. Die Hausfrau wählt deshalb für diese heikle Konfitüre am besten ein hermetisches verschliessendes Gefäss. (Die Bülacherflasche oder das eine Universalglas sind dafür besonders geeignet.) In die gut gewärmten, im heissen Wasser stehenden Flaschen oder Gläser fülle ich die Konfitüre bis auf 1 Zentimeter unterhalb des Flaschenrandes ein, fülle mit kochendem Wasser auf und verschliese sofort. Dadurch, dass der Deckel etwas in die Flasche hinein ragt, wird die noch vorhandene Luft verdrängt, das heisst das Wasser überläuft ein wenig, und ich habe einen absolut luftdichten Verschluss (Heisseingefüllmethode).

Zucker nehme ich nach meinem Geschmack. Dank des guten Verschlusses lässt sich diese Konfitüre auch mit nur 500 Gramm Zucker auf 1 Kilo Früchte aufbewahren.

Von der Rhabarber

Warum nicht auch, zur Abwechslung, etwas Rhabarbern einmachen? Sie eignen sich sehr gut als Kompott oder für Fruchteuchen.

Rhabarbermus (Kompott). Rhabarberstengel waschen, eventuell schälen und in Stücke schneiden. Diese mit wenig Wasser und beliebig viel Zucker in zugedeckter Pfanne vollständig weichkochen und siedendheiss in die gut vorgewärmten Bülacherflaschen oder Gläser fast randvoll füllen und sofort verschliessen. Dabei ist darauf zu achten, dass keine Rhabarberfäden zwischen den Gummi und den Flaschenrand kommen.

Rhabarber halbroh. Rhabarberstengel waschen, eventuell schälen und in Stücke schneiden. Zirka 4 dl Wasser (für 1 kg Rhabarber) und Zucker nach Belieben zum Kochen bringen, die für 1 Glas notwendigen Rhabarber dazu geben und wenn Blasen aufsteigen (bevor der Kochpunkt erreicht ist), die Rhabarber also noch halbroh ist, diese sofort, ohne Saft, in Bülacher Flaschen oder Gläser bis zirka 1 cm unter die Öffnung einfüllen. Den in der Pfanne zurückgebliebenen Saft aufkochen und siedendheiss bis randvoll darüber giessen und sofort verschliessen.

Das Halbroh-Einfüllen von Rhabarber ist dem Roheinfüllen mit frischem Wasser vorzuziehen; dieses Vorgehen bietet grössere Sicherheit, und zudem werden die Flaschen und Gläser besser ausgenutzt.

Berichtigung

Betreff Artikel «Einige Berufsbilder» in Nummer 13 vom 1. April a. c. Die Abteilung für Frauenberufe des BSF teilt mit, dass die Lehrzeit der Schaufensterdekorateurin nunmehr 3 1/2 Jahre (nicht 3) beträgt oder 5 Semester an der Kunstgewerbeschule Vevey und 2 Semester in einem Detailgeschäft. — Ferner ist die Ausbildung der Laborantin, welche unter das Bundesgesetz über die berufliche Ausbildung fällt, so geregelt, dass sie eine drei-jährige Lehrzeit zu absolvieren hat, die schon mit dem 15. Altersjahr angetreten werden kann.

Martha Morf

Schweizerischer Verband für Frauenstimmrecht

Samstag, den 4. und Sonntag, 5. Juni 1955, in Lugano
Samstag, den 4. Juni in der Aula des Kantonalen Lyzeums, Viale Cattaneo 4

18.15 Uhr: Delegiertenversammlung
Traktandenliste:

1. Aufruf der Delegierten
2. Jahresbericht
3. Bericht der Kassiererin und Festsetzung des Jahresbeitrages
4. Bericht der Rechnungsrevisorinnen
5. Bericht über die Bewegung für das Frauenstimmrecht im Tessin (Signora Molo-Rolandi, Avvoco)
6. Resolutionen:
 - a) Des Zentralvorstandes, betreffend den Gesetzesentwurf über die Kranken- und Mutterschaftsversicherung.
 - b) Der Sektion St. Gallen, betreffend das Eherecht.
 - c) Diskussion über die von der Sektion Basel vorgeschlagenen Themen:
 - a) Stellungnahme des Schweizerischen Verbandes für Frauenstimmrecht über einen obligatorischen Zivildienst.
 - b) Grundsatz ob Subventionen für unseren Verband vom Bundesrat verlangt werden sollen.
 - c) Beziehungen zwischen dem Zentralvorstand und den Sektionen.



Mit JUWO-Punkten (gültig auch für AVANTI-Bilder)

8. Verschiedenes.

16.30-17 Uhr: Pause für Erfrischungen, offeriert von der Stadt Lugano und der F. O. P. T.
20.30 Uhr: Kursaal, «L'Action des Institutions Internationales pour l'égalité de la femme». Vortrag von Fräulein Doktor Antoinette Quinche.
21 Uhr: Unterhaltungsabend.

Sonntag, 5. Juni, Aula des Kantonalen Lyzeums

9.30 Uhr: «Nouveaux moyens de propagande», Vortrag von Fräulein J. Wavre und Diskussion.
10.30 Uhr: «Del sistemi grafici per l'ottenimento del voto», Vortrag von Herrn Staatsrat Bizio Bossi.
12 Uhr: Gemeinsames Mittagessen im Restaurant Roncaccio.
15-17 Uhr: Autobusfahrt.

Bern: Bernischer Frauenbund. Frühjahrsdelegiertenversammlung, Donnerstag, 26. Mai 1955, in Bern, 10-12 Uhr, im Vereinsaal, Zeughausstrasse 39, ab 14 Uhr Neue Schulhausanlage Marzilli.
Traktanden: I. Protokoll, Jahresbericht und Rechnung Bernischer Frauenbund, Jahresbericht und Rechnung Bernisches Pestalozzieum, Aufnahmen, Wahlen, Reglement Subkommissionen.
II. Ueber die Gesetzesvorlage betr. das Stimm- und Wahlrecht der Frauen in den bernischen Gemeinden. Referentin: Fräulein Dr. Marie Boehlen.
«Tag der Frauenwerke». Bernische Verkehrszweigungsaktion 3.-12. Juni 1955. Zum Obligatorium der Krankenversicherung im Kanton Bern. Verschiedenes. Ca. 3 1/2 Uhr: Das Spiel der Lehrgötter durch 7 Jahrhunderte nach der Doktorarbeit von Dr. Ida Somazzi, in Bilder gefasst von Dr. Dora Scheuner, Pflarhelferin.

Veranstaltungen

Frauenfeld: Thurgauischer Verband für staatsbürgerliche Frauenarbeit. Dienstag, 24. Mai, im Volkshaus «Helvetia», um 20 Uhr: Mitgliederabend. Aussprache über die Schrift von Felix Moeschlin: Wo hin gehen wir?

Radiosendungen

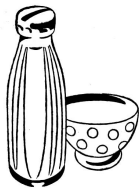
vom 22. Mai bis 28. Mai 1955
sr. Montag, 23. Mai. 14.00: Notiers und problems. — Mittwoch, 25. Mai. 14.00: Wir Frauen in unserer Zeit. Berichte aus dem In- und Ausland. — Freitag, 27. Mai. 14.00: Die halbe Stunde der Frau: 1. Gret und Jacqueline. 2. Blick in Zeitschriften.

Zum Schweizer Frühstück...



Schon beim Frühstück fängt es mit der schweizerischen Eigenart an! In keinem andern Lande ist es so ausgesprochen der Brauch, dabei die Milch als heisses Getränk zu geniessen. Wem schmeckte nicht immer wieder der morgendliche Milchkaffee, ein Cacao-, Schokolade- oder Kraftnahrungsmittel-Getränk? Alles bewährte Mischungen mit viel Milch! Brot, Butter, Konfitüre, Käse nach Belieben dazu — und man ist den ganzen Tag guten Muts. PZM

MILCH



seit vierzig Jahren
bewährt und begehrt

J. Leutert

Spezialitäten in Fleisch- und Wurstwaren

Metzgerei Charcuterie

Zürich 1

Schützenzasse 7
Telephon 23 47 70

Telephon 27 48 88
Filiale Bahnhofplatz 7



Für die Pfingsttage

wünschen wir Ihnen alles Schöne und viel Vergnügen. Sollte Ihnen noch etwas fehlen — eine sommerliche Blouse, eine hübsche Tasche, diese oder jene Kleinigkeit: In unseren vielen Spezial-Abteilungen finden Sie in reicher Auswahl alles was Sie benötigen.



Detektiv Lier

Stroh-Quaker-Erstes Spezialbrot
Liefert alle Geheimnisse
Tel. 23 29 18
Löwenstr. 56 Bahnhof
ZÜRICH 1
a. Detektiv d. Stadt Zürich
u. Fremdenpolizei
38 Jahre Praxis

Berücksichtigt
die Inserenten aus
Frauenblättern

Das gute Besteck



Messerwaren
und Bestecke
Bahnhofstr. 31 Zürich
Tel. 23 96 82

Geschenke die ein junges Paar erfreuen

Leuchter Fr. 39.80
Tête à tête-Service:
Kanne Fr. 14.40
Crémier Fr. 4.50
Sucrier Fr. 6.—
Tasli Fr. 6.40
Messingtablett ab Fr. 25.—
Untersatz Fr. 13.50

SPINDEL
St. Peterstrasse 11 Tel. 23 30 89 Zürich 1

Bieri-Möbel
1897 gegründet
Fabrik in RUGIGEN 4200

Filiale:
Interlaken
Jungfraustr. 38

DIE FRAY IN KVNST VND KVNSTGEWERBE

Kösnacht, Zürich
Kunststuben Maria Benedetti
Seestrasse 160, Tel. 91 07 15
Die interessante GALERIE mit bestgeführtem RESTAURANT und täglichen Konzerten am Flügel

India Store
Frau Eva W. Walter, Zürich 1, Telefon 34 55 00
Schöffelgasse 3
(Seitenengasse Limmatquai 6 abzweigend)
zeigt aparte und preiswerte Erzeugnisse Indischen Schaffens

Handweberei Flora Gunda Stadler-Stözl SWB
Zürich 8 Florastrasse 41
Möbel- und Dekorationsstoffe für neuzeitliche Innenräume in künstlerisch und handwerklich hochwertiger Ausführung
Kleiderstoffe Bildteppiche

Büste
Das Geheimnis einer schönen Büste
Ist der Titel der neuen Broschüre, welche diesen Monat allen Leserinnen vom Schweizer Frauenblatt gratis offeriert wird. Sie finden darin eine der interessantesten Abhandlungen, welche je veröffentlicht wurde über einen Punkt, welcher 9 von 10 Frauen sehr beschäftigt. Schreiben Sie an:

•Phydroma• Postfach 8, Genf 16, Abt. 9

33% billiger reisen dank der „MERKUR“-Sparkarte
Im Jubiläumsjahr 1955 erhalten Sie für 4 volle Rabatkkarten nicht nur 5 Reiseumarken wie bisher, sondern zusätzlich noch eine 6. Jubiläum-Reisemärke.
Kaffee-Spezialgeschäft **MERKUR**

Tapeten A.G.
DEKORATIONSSTOFFE
ZÜRICH, Fraumünsterstr. 8, Tel. 25 37 30
VORHÄNGE

Hotel Pension Waldegg Wengen
Pensionspreis ab Fr. 12.—
Telefon 3 43 59

SCHAFFHAUSER WOLLE

Zu Fr. 2.- pro Kilo
nehmen wir alte, gestrickte Wollschachen aus reiner Wolle an Zahlung und liefern dagegen die gute Schaffhauser-Sisi- und Spinnerin-Wolle. Verlangen Sie bitte unsere schöne Muster-Kollektion.
Textil-Weibel, Oberwangen 88

SALATZEIT!
Dann nichts Besseres als spanisches Olivenöl. Goldgelb, geschmeidig und weich, 1 kg Dose Fr. 5.60 bei
R. Gänsslen, Delikatessen
Limmatquai 52, Zürich 1

25 Jahre Gipfelstube
Und immer wieder der feine Kaffee-Spezial mit dem Spez. Gipfel in der
Gipfelstube - Marktgasse 18 - Zürich

Jeun Just
Kreuzplatz 2 - Tel. 24 42 33
Zürich 7
Spezial-Geschäft für Vorhänge
bei reicher Stoffauswahl

Tausende von Hausfrauen erfreuen sich des bewährten **GAS-KÜHLSCHRANKES**

Mieten auch Sie einen **Volks-Gas-Kühlschrank**

Mietkauf: ab Fr. 10.- pro Monat • Besuchen Sie unsere Kühlschrank-Ausstellung **BERATUNGSDIENST GASWERK ZÜRICH** Werdmühlepl. 4 Tel. 23 26 03

Pudding jetzt vorteilhafter

Vorteilhafter,
weil das aus einer Tüte sich ergebende Quantum Pudding oder Crème heute dem Bedarf einer Familie besser angepasst ist als früher.

Individueller,
weil Dr. Oetker Ihnen jetzt die Wahl zwischen zwei Arten Pudding-Pulver bietet, das eine für ganz feine, das andere für besonders ausgiebige Desserts.

Sie werden begeistert sein von den neuen Pulvern für Pudding, Flan, Crème

DESSERT EXTRAFIN
ist die extrafeine Sorte mit Agar-Agar-Bindung, welche die zartschmelzenden Flans und die delikaten Crèmes ergibt.

Bekannt ist die einzigartige Qualität, doch neu und grösser ist jetzt die Packung, neu auch der reichere Inhalt.

PUDDING POUR FAMILLES
ist die neue, besonders ausgiebige Qualität. Erstklassiger Stärkepulver steigert den Nährwert, lässt den Pudding schön fest werden, ergibt zartgebundene Crèmes, wunderbar harmonisierend mit jeder Frucht.

Fr. -80
"extra fin"
ergibt 1/2 l Pudding
1/2 l Crème
3 Sorten: Vanille
Chocolat
Caramel

Fr. -80
"familles"
ergibt 1 l Pudding (Vanille)
oder 1/2 l Pudding (Chocolat)
1/2 l Crème
2 Sorten: Vanille
Chocolat

mit **Dr. Oetker** wird's immer grade

Ernst
Guets Brot
Feini Guetzli
ZÜRICH
Hauptgeschäft Seefeldstrasse 119, Telefon 24 77 61
Tea Room Suvretta, Bahnhofstrasse 61, Telefon 23 34 81
Tea Room, Bahnhofplatz 1, Telefon 27 12 03

Leichte, luftige Sommerschuhe
Extrabequeme **SPEZIAL-FORMEN** für starke und empfindliche Füsse

ab 27⁸⁰

In Boxleder braun, beige oder grau
in Sämisch weiss oder schwarz

In Boxcalf rot und hellbraun 37.80
in Lackleder und Sämisch weiss 32.80

Waldler
a 32⁸⁰

Spezial-Schuh-Haus Weibel
Zürich 1
Storchengasse 6