

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **15 (1933)**

Heft 34

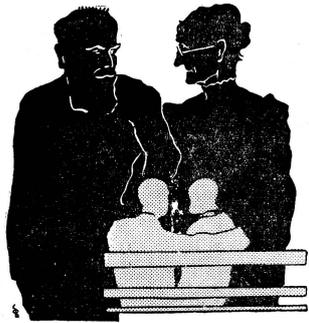
PDF erstellt am: **28.05.2024**

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.



Gleich der Dauer einer Ehe Hält Schwob's Leinen lang und zähe

Verlangen Sie in Ihrem eigenen Interesse heute noch die Muster. Dieselben werden Ihnen unverbindlich zugestellt. Die Preise sind gegenwärtig ganz besonders günstig. Beachten Sie untenstehenden Coupon und füllen Sie denselben aus. P 57 Y



Schwob & Co
Leinenweberei
Hirschengraben 7
Bern

Aufüllen — Ausschneiden — Einenden
Ich bitte Sie um kostenlose und unverbindliche Zusendung Ihrer Muster in Bekk.-Tuch-, Kattun-, Leinwand-, Baumwoll-, Seiden-, Wolle- (Nichtgewürschtes streichen) usw. Frauenkleid.

Name: _____
Adresse: _____

Schwob & Co
Leinenweberei
Hirschengraben 7
Bern

Verkaufsmagazine

- in: 309-33
- Zürich Madretsch
 - Winterthur Olten
 - Wädenswil Solothurn
 - Horgen Thun
 - Oerlikon Burgdorf
 - Meilen Langenthal
 - Aistetten Neuenburg
 - Bern la Cour-de-Fonds
 - Biel Luzern

MIGROS

- Schaffhausen Buchs
- Neuhausen Appenzell
- Chur Herisau
- Aarau Frauenfeld
- Brugg Kreuzlingen
- Baden Wil
- Zug Basel
- Glarus Liestal
- St. Gallen Laufen
- Rorschach Fruntrut
- Aistätten Deisberg
- Ebnat-Kappel Zofingen

Selbstverständlich!

Rahm und Joghurt in jedem Filialgeschäft, Süsmoist in jedem Laden zur Hälfte des früheren Preises und darunter prächtige Pfirsiche zu 55 Rp., im Winter Orangen zu 35 Rp. das Kilo und den ganzen Winter über frisches Gemüse zu Preisen des bescheidenen Portemonnaies — selbstverständlich. Erbsenkonserve zu 80 Rp. die Büchse, Aprikosen die große Büchse zu Fr. 1.—, Zwetschgen 50 Rp. — selbstverständlich: den Einnachwecker zur Einnachzeit womöglich billiger als das Jahr hindurch, und bei den Eiern das ganze Jahr nie ein einziges schlechtes — selbstverständlich.

Und alles bemüht sich um die verehrte Hausfrau als Käuferin!
Selbstverständlich ist das alles nur, solange einer da ist, der alle Möglichkeiten, die der Inland- und der Weltmarkt bietet, der Haushaltung getreulich zuhört, wie wenn es sich um seine eigene handeln würde; da muß der ganze Markt folgen und an Stelle der Profitruhe tritt allgemein der Dienstleister.

Vor 10 Tagen eröffneten wir unser Verkaufsmagazin in Lugano. Das war nichts Selbstverständliches. Die Preisunterschiede waren noch beträchtlicher als auf andern Plätzen. Aber siehe da, schon in den nächsten Tagen erschienen in allen Läden Plakate „Articoli di concorrenza“, schwuppi d' wupps waren gewisse Preise um 20 bis 30 Prozent niedriger.

Da, wo die Migros neu hinkommt, da nur kann man erleben, was die Migros ist.

Verehrter Leser, weshalb wird gerade jetzt so viel gegen die Migros „gestürmt“? Sie ist eben „schuldig“ an all dem. Wohl machen alle mit, womöglich „noch billiger“. Aber die Migros ist schuldig, daß man so herunter mußte mit dem Preis und darauf mit der Qualität!

Sirupe

und was dahinter ist.

Die eig. Lebensmittelverordnung schreibt vor: Art. 168. Zur Herstellung von Fruchtstirupen d. h. von Sirupen, die nach einer Frucht benannt sind (mit Ausnahme von Zitronen-, Orangen- und Quittensirup) darf nur Fruchtsaft der betreffenden Art und Zucker verwendet werden.“

Art. 169. Zur Herstellung von Zitronen-, Orangen- und Quittensirup dürfen an Stelle der

Fruchtsäfte auch bloß einzelne Bestandteile der betreffenden Früchte, wie Schalen, Mark, Zitronensäure, Zitronenöl usw. verwendet werden. Diese Sirupe dürfen künstlich gefärbt werden.“

Es ist für die Hausfrau, die die Gesetzesvorschriften im allgemeinen nicht kennt, der Etiketten-Aufschrift nach nicht ganz leicht, sich zu orientieren, ob es sich um ein Naturprodukt handelt oder um einen Kunstsirup. Anders ist es beim Trinken. Da merkt der gut entwickelte Gaumen sofort heraus, wo die Natur und wo „Lippenstift und Rouge“ gewaltet haben. Auch das Aussehen des Sirups ist aufschlußreich. Bei Orangen- und Zitronen-Sirup kann das volle Natur-Fruchtroma nur auf den Sirup übertragen werden, wenn die Träger dieser Aromastoffe nicht herausfiltriert werden. Daher sind diese Natur-Sirupe „trüb“, die glanzhellen Orangen- und Zitronen-Sirupe sind also wohl schöner fürs Auge, aber können nie das feinste Fruchtroma in sich schließen. Viele dieser klaren Produkte sind als mehr chemische Sirupe anzusprechen, denn z. B. Zitronensäure ist eine Chemikalie.

Es ist eine scheinbar undankbare Aufgabe, diesen Erkenntnissen in der Praxis nachzuleben. Die hiesigen Käufer haben ein instinktives Mißtrauen gegen trübe Flüssigkeiten, währenddem z. B. in Amerika der Konsument gegen den klaren Saft mißtrauisch ist, weil er sich sagt: das ist Chemie und nicht Natur. So gibt es drüben als erste Qualität nur den trüben Natursaft. Auch weil Natursäfte im Geschmack und in der Intensität derselben stark abweichen, ist die empfindliche Kundschaft schwer zu befriedigen. Wie beim Olivenöl (reiner, unraffiniertes Fruchtsaft mit seinen „Fehlern“ und für den Kenner hohen Vorzügen) und Erbsenkonserve (nicht mit Kupfer-Vitriol gefärbte Ware, sondern nur grün-gelbliche Naturfarbe), ferner Reis (keine mit Vaseline usw. Ölen glasierte, sondern natürlich weiße Ware), Erdnußöl (nicht hochraffiniert, sondern Naßsaft mit dem süßen Fruchtroma) usw. usw., dürfen wir sagen, daß wir bei Sirup genau dasselbe Prinzip durchführen, nämlich, trotz des anfänglichen Widerstandes des anders gewöhnten Käufers bringen wir einfach das fachmännisch und innerlich höherwertige, wenn auch äußerlich unscheinbare Produkt auf den Markt.

Die Natursaft-Sirupe haben in den Augen der Konsumenten oft den Nachteil, daß sie nicht „Amerika“ genug sind. Es ist bezweifellos ein unlösbares Problem, ein Naturprodukt star-

ker zu kondensieren, z. B. einzudicken, und dabei den ursprünglichen frischen Naturschmack zu erhalten. Beim Apfelsaft ist es teilweise gelungen. Wenn wir die Wahl haben zwischen einem „stärkeren“ Sirup mit weniger feinem Geschmack und der natürlichen Konzentration bei schwächerem, aber feinerem Geschmack, so werden wir stets das letztere wählen. Unsere Preise für Sirup sind so eingestellt, daß es sich der liebe Verbraucher leisten kann, etwas mehr Sirup zu nehmen als gewöhnlich, dafür aber in erhöhtem Maße zu schmelzen.

Wenn die Hausfrau aber einen Massen-Sirup nach chemischem Rezept will, um zu sparen, so braut sie sich solchen am besten selbst nach bewährten Rezepten, dann kommt sie auf einen Drittel dessen, was sie für Fertigfabrikate bezahlen muß.

Himbeersaft wird in der Regel vergoren, bevor er zu Sirup wird. Deshalb kann Himbeer-Sirup auch ohne Schaden klarfiltriert abgezogen werden. Der neue Saft, wie wir ihn gegenwärtig verkaufen, ist leicht trübe, ähnlich wie neuer Wein; er ist wahr scheinlich, weil es sich um hiesige Himbeeren handelt, die — im Gegensatz zu den Berg Himbeeren der späteren Monate — etwas wässriger sind, dafür aber ist das Aroma ander-ordentlich fein. Die Hausfrau weiß, daß die Farbe beim Himbeer-Sirup mehr oder weniger künstlich ist, erzeugt durch Zusatz kleiner Quantitäten anderer Fruchtsäfte, hauptsächlich Heidelbeersaft usw. Dunkelroter Himbeersirup erzeugt unrichtigerweise den Eindruck besonderer Kräftigkeit. Das Aroma kann allerdings durch natürliches sog. Himbeermark verstärkt werden, das hauptsächlich aus Holland kommt.

Pro Saldo möchten wir sagen: Die Hausfrau kann sicher sein, daß wir in unserer Sirupküche alles mögliche tun, um ein reines, im Aroma möglichst hochwertiges Rohmaterial zu sichern und unter möglichster Schonung der Aroma-Qualitäten in einen hochwertigen Sirup zu verarbeiten, wobei immer Zuträglichkeit und Wohlgeschmack in erster Linie kommt, in zweiter und dritter Linie gute Präsentation und das geschäftliche Moment der leichten Verfügblichkeit. Eine einfache Sache, nicht wahr, verehrte Hausfrau? Wenn Sie für Ihre Leute sorgen, machen Sie's sicher auch nicht anders. Wir sind auch ganz sicher, daß in einigen Jahren z. B. auf dem Platz Zürich hauptsächlich die trüben Frucht-Sirupe gebraucht werden, weil sich die innere Qualität durchsetzen wird.

Olivenöl

Es ist viel darüber geschrieben worden. Das Nizzaer Syndikat hat in anerkennenswert genauer Sprache allerhand Interessantes geschrieben. Für den nachdenklichen Leser möchten wir noch einige interessante Zahlen anführen:

Olivenöl-Produktion: Spanien Italien Frankreich
420 Millionen kg 220 Millionen kg 9,5 Millionen kg
Import fremder Olivenöle nach Frankreich: 26,1 Millionen Kilo

Export Frankreichs: 5,7 Millionen Kilo
Wir wissen, wo wir mit unserem Korb zu Markt zu gehen haben. Man erinnert sich der frohen Anpreisung der Firma C. Castel & Fils. Auf unsere Anfrage, ob

WER MÖCHTE

BEI DIESER HITZE ESSEN!

In den Tropen arbeitet man durchwegs weniger als in der gemäßigten Zone. Wir Mitteleuropäer aber dürfen auch im heißesten Sommer nicht nachlassen. — Die Kraft zur Arbeit kommt einzig aus der Nahrung. Flüssige Nahrung widersteht auch im Sommer nicht. — Es gibt nichts Besseres als

OVOMALTINE KALT

und die bereiten Sie so:

In den Schüttelbecher — Sie erhalten ihn von Dr. A. Wander A.-G., Bern für einen Franken — geben Sie 2 bis 3 Teelöffel Ovomaltine und etwas Zucker und füllen bis zu $\frac{2}{3}$ mit kalter Milch. Dann schliessen Sie ihn, schütteln einige Augenblicke kräftig und das Nährgetränk ist fertig.

Alle denen wir das Rezept empfehlen, sind erstaunt und erfreut über die Vorzüge dieses Sommertranks. Ovomaltine ist reich — aber gut.

Ovomaltine ist in Büchsen zu Fr. 2.— und Fr. 3.60 überall erhältlich.

Die Ovomaltine schafft Ovomaltine-Erfolge

A 283

Dr. A. WANDER A.-G., BERN

Berücksichtigt beim Einkauf die Inserenten dieses Blattes.

Wie ich auf einfache und natürliche Weise von meinem schweren, schon erfolglos operierten

Kropf

ohne Arbeitsunterbrechung, rasch und ohne den geringsten Nachteil geheilt wurde, teile ich aus Dankbarkeit jedem Kropfkranke gerne kostenlos und unverbindlich mit Frau Babette Pfeiffer, Wägen D 282, Poststr. 38

Bündner Heidelbeeren u. Preiselbeeren

Aromatisches, süßes, gut erhaltene Beeren verarbeitet zu Tagespreisen: P 3 Ch
Kantonale Bäuerinnenvereinsvereinigung Graubünden.

Locarno — Monti Pension Olanda (Walter) Herrl., staubf. Lage, Balkone und Loggien. Südzimmer m. fließendem Wasser. Park mit Sonnen-Bad. Pension Fr. 6.50. P 6975 O

Ferien an der Adria bei Schweizerfamilie, freie Lage am Meer, nahe Triest, Badenstand, Vegetar. u. Rohkost-Gruppenlager u. Schlafen im Freien möglich. Bei 3 Mahlzeiten 12-25 Lire tagl. Juni bedeuten Bahnreisegrenze bis Triest. Referenz: Adresse Ing. Lutz, Trieste Via Valdirivo 9. 3972

Gefühlte Familie in der Stadt Bern nimmt **junges Mädchen** auf. Gelegenheit zum Besuch höherer Schulen oder Surfb. Off. unter Off. P 11 Y an Publicitas Winterthur

Schüler oder Schülerin findet gepflegtes Heim in kleiner, gebildeter Familie in der Stadt Bern
Off. unt. Off. P 12 Y an Publicitas Winterthur

die den Gerichtsstand Zürich für eine Auseinandersetzung annehme, ist diese „feine“ Firma bis jetzt nicht eingetreten. Das sagt uns Schweizern genug.

| Sirupe: | |
|--|--|
| Himbeer (echt) 1/2 Liter 60 Rp. (550 g = 4.16 dl 50 Rp., Depot extra) | |
| Zitronen und Orangen 1/2 Liter 62 Rp. (525 g = 4.04 dl 50 Rp., Depot extra) | |
| Olivenöl „Santa Sabina“ 1 Liter Fr. 1.28 1/2 (615 g = 7 dl 90 Rp., Flaschendeput extra) | |
| Speiseöl „Amphora“ (reiner Saft aus Erdnüssen) 1 l 91 Rp. (910 g = 9,9 dl 90 Rp., Flaschendeput extra) | |
| Speiseöl „La-Du-Typ“ 1 l 72 Rp. (640 g = 6,95 dl 50 Rp., Flaschendeput extra) | |
| Neue Gemüsekonserven: | |
| Erbsen mittelfein II große Dose 80 Rp. | |
| Erbsen mittelfein I große Dose Fr. 1.— | |
| Erbsen fein 3/4 Dose Fr. 1.— | |
| Erbsen mit Karotten große Dose 90 Rp. | |
| Bohnen, mittelfein große Dose Fr. 1.— | |
| Kaffee: | |
| „Bonaron“, ein guter Kaffee 1/4 kg 41 Rp. (565 g - Paket Fr. 1.—) | |
| Brasil- (indisch-zentralamerik.) Mischung (420 g - Paket Fr. 1.—) 1/4 kg 58,5 Rp. | |
| Feine Mokka-Mischung 1/4 kg 82 Rp. (305 g - Paket Fr. 1.—) | |
| Exquisite-Mischung 1/4 kg 92,5 Rp. (270 g - Paket Fr. 1.—) | |
| Kaffeinreife Kaffee „Zann“ 1/4 kg 96,5 Rp. (260 g - Paket Fr. 1.—) | |
| ff. Bündnerfleisch 100 g Fr. 1.20 | |
| Spezial-Touristenwurst per Stück 75 Rp. | |
| ff. Berner Rohschpeck per kg Fr. 4.20 | |
| Wasch- und Putzartikel: | |
| 1a weiße Kernseife 1/2 kg 28 Rp. (4 Stück = 1800 g Neugewicht Fr. 1.—) | |
| Kernseife, Marsellener-Typ (72%) 1/2 kg 23 Rp. (3 Stück = 1100 g Neugewicht 50 Rp.) | |
| Weißer Kernseifenpulver (1450 g - Paket, netto, Neugewicht Fr. 1.—) | |
| Seifenlöcher „Weiße Wolken“ 1/2 kg 62,5 Rp. (400 g - Paket, netto 50 Rp.) | |
| Schmierseife, gelb 1/2 kg 21 Rp. (1050 g - Dose netto, Einfüllgewicht 50 Rp.) | |
| „Ohä“, das selbsttätige Waschmittel. 475 g - Paket 50 Rp. | |
| „Potz“, das Putzmittel für alles 520 g - Dose 25 Rp. | |
| „Mica“, Bleichsoda 500 g - Paket 25 Rp. | |
| „Hopp“, Universal-Putzmittel 580 g - Paket 40 Rp. | |
| (Verkaufspreis 50 Rp., Bareinlage 10 Rp.) | |
| „Halopon“-Seife, Reklamepackung zu 125 g 25 Rp. | |
| „We-Wa“ Waschweiß 80 g - Beutel 25 Rp. | |