

**Zeitschrift:** Die Frau in der Schweiz: illustriertes Jahrbuch für Frauen-Bestrebungen  
**Herausgeber:** [s.n.]  
**Band:** - (1930)  
**Heft:** [1-2]

**Artikel:** Pomanti-Fruchtsaft  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-327043>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 04.04.2026

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

## Pomanti-Fruchtsaft.

Dieser wird hergestellt aus frischem Apfelsaft mit Zusatz von Zitronensaft. Wenn Pomanti mit frischem Wasser zirka 7mal verdünnt ist, schmeckt er ähnlich wie frischer Apfelsaft, ist jedoch bekömmlicher und erfrischender. Wir haben vor zirka zwei Jahren mit diesem Getränk begonnen und es ist uns jedesmal eine Freude und Wohltat, es zu genießen. Pomanti wird überall in Drogerien und Lebensmittelgeschäften verkauft. Sonst schreibe man nur direkt an die Firma: Pomanti-Fruchtsaft-Kellerei in Kirchberg (Kanton Bern), durch welche das Produkt in kleinen Kannen per Post zugesandt wird.

## Was eine Frau wissen muß.

### Maße und Gewichte.

#### Gewichte:

- 1 Tonne — 1000 Kilogramm — 20 Zentner
- 1 Zentner — 50 Kilogramm — 100 Pfund
- 1 Kilogramm — 1000 Gramm — 2 Pfund
- 1 Pfund — 500 Gramm.

#### Längenmaße:

- 1 Kilometer — 1000 Meter
- 1 Meter — 100 Zentimeter
- 1 Zentimeter — 10 Millimeter.

#### Flächenmaße:

- 1 Quadratkilometer — 100 Hektar
- 1 Hektar — 100 Ar
- 1 Ar — 100 Quadratmeter
- 1 Morgen — 25 Hektar — 2500 Quadratmeter.

#### Zählmaße:

- 1 Gros — 12 Dutzend — 144 Stück
- 1 Dutzend — 12 Stück
- 1 Schock — 60 Stück — 4 Mandeln
- 1 Mandel — 15 Stück.

#### Hohmaße:

- 1 Liter Wasser — 1 Kilogramm
- 1 Lot Kaffee — 15,5 Gramm                      Gramm
- 1 Löffel Fett, glatt gestrichen                      20
- 1 Löffel Mehl, glatt gestrichen                      10
- 1 Teelöffel Mehl, glatt gestrichen                      5
- 1 Teelöffel Kartoffelmehl, glatt gestr.                      5
- 1 Löffel Stoßbrot, glatt gestrichen                      10
- 1 Löffel Grieß, glatt gestrichen                      10
- 1 Löffel Salz, glatt gestrichen                      15
- 1 Löffel Zucker, glatt gestrichen                      15
- 1 Hühnerei, groß Butter                      50—60
- 1 Liter Wasser, 1 kg = 2 Pfd.

Zum Messen größerer Mengen kann die Hausfrau mit Hilfe dieser Grundmaße sich selber mit Bechern und dgl. eigene Maße herstellen.

## Dur oder Moll?

Das macht keinen Unterschied, Musik ergänzt und erhält immer die Harmonie im eigenen Heim, vertieft die Beziehungen zwischen Menschen, die sich verstehen. Sie erhöht die Gastlichkeit, fördert edle Geselligkeit und wirbt gutgesinnte Freunde.

Wie hübsch ist es, wenn die junge Hausfrau auf einem Ibach- oder Bösendorfer-Piano vorspielen oder sich zum Gesang begleiten kann. Wieviel Freude und Anregung gewährt es dem Manne oder den Kindern, auf einem der leicht erlernbaren kleineren Instrumente zu musizieren. Neben den bekannteren Instrumenten hat das Saxophon als interessanter und eigenartiger Neuling in der ganzen Welt Verbreitung gefunden. Immer beliebt sind Violine, Cello und Laute.

Aber auch für diejenigen, die Musik nicht selbst ausüben können, ist heute gesorgt. Wer Klavier spielen möchte, ohne über die dazu nötige Technik zu verfügen, wird mit einem Pianola an das Ziel seiner Wünsche gelangen. Es erschließt mühelos auch die schwierigsten Werke der gesamten Klavierliteratur. Selbst ein billiger Grammophon ist heute tonlich so gut, daß er als künstlerische Bereicherung jedes Heimes gelten darf. Er bringt die Musik der ganzen Welt ins Haus und ist eine Quelle stets neuer Freuden.

Dann gibt es jenen hervorragenden Apparat, den „Hüniphon“, mit einer aufs feinste ausgebauten elektrischen Verstärkung der Tonwellen, welcher hinsichtlich der Schönheit, Klangwahrheit und Vollendung der Wiedergabe auch die höchsten Ansprüche befriedigt.

Hausfrauen, die an der Musik Freude haben — und wer hätte heutzutage eine Ruhepause in der Hast unseres mechanisierten Daseins nicht nötig? — lesen „Hüni's Musikfreund“, eine Musikzeitung für jedermann. Das gutgeleitete und vom Verlag (Musikhaus Hüni, Zürich, Fraumünsterstraße 21) vorzüglich ausgestattete Blatt erscheint in zwangloser Folge alle vier bis fünf Wochen und bringt Musikberichte, Erzählungen musikalischen Inhalts, Besprechungen neuer Musikalien, Musikbücher und Grammophonplatten, daneben auch Scherz und Unterhaltung. Ein Fragekasten gibt Auskunft über alle musikalischen Fragen. Zweifarbendruck und reiches Bildmaterial erhöhen noch den Wert dieser prächtigen Publikation.

Wenn wir noch darauf hinweisen, daß „Hüni's Musikfreund“ völlig kostenlos vom Verlag bezogen werden kann, so sind wir sicher, unsern Leserinnen und allen musikalischen Hausfrauen der Schweiz einen wertvollen Wink gegeben zu haben. Es ist keinerlei Nachforderung für Abonnement oder dergleichen zu befürchten. Eine Postkarte an den Verlag genügt, um in den Besitz der noch verfügbaren u. der weiter erscheinenden Nummern zu gelangen.