Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **37 (1955)**

Heft 29

PDF erstellt am: **01.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

AZ Winterthur, den 22. Juli 1955 Erscheint jeden Freitag 34. Jahrgang — Nr. 29

Schweizer Frauenblatt

Sonderbeilage: Wie entstehen Haferflocken? Sommerliche Ernährung

Publikationsorgan des Bundes Schweizerischer Frauenvereine

Verlag: Genossenschaft «Schweizer Frauenblatt», Zürich
Redaktion: Frau El. Studer-v. Goumoëns, St. Georgenstrasse 68, Winterthur, Tel. (052) 2 68 69
Inseraten-Annahme: Ruckstuhl-Annoncen, Forchstrasse 99, Zürich 32, Tel. (051) 32 76 98, Postcheck-Konto VIII 16327
Administration, Druck und Expedition: Buchdruckerei Winterthur AG., Tel. (052) 2 22 52, Postcheck-Konto VIII b 58

Organ für Fraueninteressen und Frauenaufgaben

Abonnementspreis: Für die Schweiz per Post jährlich Fr. 13.50, halbjährlich Fr. 7.50. Auslands-Abonnement pro Jahr Fr. 16.–. Einzel-Nummern kosten 25 Rappen. Erhältlich auch in sämtlichen Bahnhof-Kiosken. Abonnements-Einzahlungen auf Postcheck-Konto VIII b 58 Winterthur

Insertionspreis: Die einspaltige Millimeterzeile oder auch deren Raum 15 Rp. für die Schweiz, 30 Rp. für das Ausland. Reklamen: Schweiz 45 Rp., Ausland 75 Rp. Chiffregebühr 50 Rp. Keine Verbindlichkeit für Placierungsvorschriften der Inserate. Inseratenschluß Montag abend

Gedanken zur religiösen Erziehung unserer Kinder

Ein wesentliches Merkmal unserer unruhigen, gefahrvollen Zeit ist die innere Unsicherheit und Haltlosigkeit der meisten Menschen. Die moralischen und religiösen Traditionen früherer Zeiten halten, sofern sie nicht von machtvollen kirchlichen Organisationen getragen werden, dem wachsenden Drang nach Freiheit nicht mehr stand. Der moderne Mensch will sein Leben weitgehend frei gestalten, frei von äusseren moralischen Normen, frei von geistiger Bevormundung. Was dem Leben früherer Geschlechter Sinn und Halt verlieh, wirft er von sich — und noch hat er meist das nicht gefunden, was seinem eigenen Leben Ziel und Inhalt zu geben vermöchte. Innere Leere, Freudlosigkeit, moralische Haltlosigkeit, Zweifel am Sinn des eigenen Lebens und an demjenigen der Welt als Ganzem sind eine Folge davon. Ein Zurück ist unmöglich, das Vorwärts aber bedeutet ein ganz persönliches, oft mühseliges, oft beglückendes Suchen nach neuen, dem ureigensten Wesen entsprechenden Erkenntnissen und Erfahrungen.

Die Verantwortung für die eigene Entwicklung und religiöse Einstellung ist verhältnismässig leicht zu tragen. Wo es sich aber um unsere Kinder und deren inneres Wachstum handelt, ändert sich das Bild. Hat man ein Recht, diese Kinder mitzunehmen aus der Sicherheit der angestammten religiösen Tradition heraus auf den unsicheren Weg eigenen Suchens? Oder aber, umgekehrt, ist es richtig, die Kinder in Formen und Lehren hineinwachsen zu lassen, die man selber nicht mehr bejaht? Braucht die Kindesseele diese sicheren Formen und Lehren zu ihrer ruhigen Entfaltung, so dass wir sie ihr nach Möglichkeit erhalten sollten, auch wenn wir selbst anders denken, oder sind vielleicht gerade die persönlichen religiösen Erlebnisse imstande, unsere Kinder ebenfalls den Weg zum persönlichen Gotteserlebnis finden zu lassen?

Eine Antwort auf diese Fragen finden wir wohl am ehesten, wenn wir ganz ruhig und ohne Sentimentalität unsere eigene religiöse Entwicklung und diejenige anderer uns nahestehender Menschen betrachten. Da werden wir beobachten, dass die Reaktion der Menschen auf äusserlich ähnliche Formen religiöser Erziehung so mannigfaltig — im positiven wie im negativen Sinne — ist, wie die Menschen mannigfaltig sind. Das Leben selber mit seinen frohen und traurigen Ereignissen, seinen merkwürdigen Zufällen und tiefen Rätseln zwingt sie zu stets erneuter Auseinandersetzung mit seinen Grundproblemen, und da erst zeigt es sich, welche Inhalte religiöser Erziehung wirklich standhalten. Leere, von keinem Leben durchströmte Formen und Lehren fallen ab wie dürre Blätter im Wind. Bestand hat nur die ganz persönliche innere Beziehung zu Gott: ein Erahnen göttlicher Führung im eigenen Schicksal, ein Erfühlen Gottes in der Natur, ein Erkennen seines Geistes im Geiste grosser und grösster Menschen, ein Erfülltwerden des eigenen Herzens mit diesem Geiste, der sich in dienender Liebe offenbart. Das allein ist wahre Religion, Re-ligio, Wieder-Verbindung der aus Gott hervorgegangenen Seele mit ihrem Urgrund.

Wenn wir mit dieser Erkenntnis auf unsere Kinder blicken, wird uns klar, dass wir ihnen nichts Grösseres mitgeben können als wenigstens dieses Erahnen der göttlichen Gegenwart, das sich durch die Erlebnisse ihres späteren Lebens mehr und mehr zu froher innerer Gewissheit entfalten kann. Dabei werden wir am ehesten diejenigen Wege einschlagen, die uns selber zu diesem Erleben führten.

Manche junge, noch unbeschwerte Mutter erinnert sich vielleicht einfach an ihr Beten mit der eigenen Mutter und folgt zunächst ruhig dieser Tradition. Sie wählt das Gebetchen, das ihr selber am meisten entspricht oder singt ein Kinderlied, das so richtig in die Abendstimmung einführt. Aus der schönen Sammlung religiöser Kinderlieder, wie sie in den Kindergärten gelehrt werden, wählt auch das kleine Kind schon mit Freuden dasjenige aus, das seiner jeweiligen Stimmung am meisten entspricht. — Eine Mutter, die den Weg zum persönlichen Beten nicht finden kann, die aber Gott in der Natur erfühlt, nimmt ihr Kindlein vielleicht abends ans Fenster und wünscht mit ihm allem, was es da draussen sieht, eine gute Nacht. «Gute Nacht, Blümlein, über das der Wind weht, gute Nacht Amsel, gute Nacht Wald, Spinnlein, Sonne, Wolken, Sterne...» — Eine andere Mutter lebt so stark in den Erzählungen der Bibel, dass diese zu einem unerschöpflichen Quell gemeinsamer Erlebnisse mit ihrem Kinde wird. — Aber auch im eigenen Herzen, im Gewissen, kann Gott erahnt oder auch fast unbequem deutlich erlebt werden.

Wenn wir in die Augen kleiner Kinder schauen, fühlen wir, wie tief diese noch mit der göttlichen Welt verbunden sind. Wir brauchen sie nicht zu lehren, diese Verbundenheit, wir dürfen sie nur hegen wie einen kostbaren Schatz und mehren in gemeinsamem Erleben.

Später, mit dem Hineinwachsen in die materielle Welt, beginnt diese Verbundenheit langsam sich zu lösen. Die Seele wird erfüllt mit tausend Dingen und Wünschen. Das Beten ist kein liebgewordenes Bedürfnis mehr, wie beim ganz kleinen Kinde. Die Gebetlein werden heruntergeleiert und Zweifel fangen an, sich zu regen. Das Kind will nicht mehr mit der Mutter beten. Vielleicht will es überhaupt nicht beten, vielleicht aber auch scheut es sich, sein Inneres zu offenbaren. Da kann es hilfreich sein, wenn die Mutter selber das Gebet spricht, ganz langsam, jedes Wort mit seinem Sinn erfüllend. Wie anders klingt es auf diese Weise, das kleinste Gebet, was für Welten tun sich auf im Vaterunser! Das Kind wird gleichsam mitgetragen von der mütterlichen Andacht und Gebetskraft; es fühlt die Wirklichkeit der geistigen Welt, die Kräfte, die durch die Fürbitte strömen und die Grösse des «Dein Wille geschehe».

Vor den mannigfaltigen religiösen Fragen der Kinder brauchen wir uns nicht zu fürchten, auch wenn wir natürlich längst nicht alle zu beantworten wissen. Sie sind ein wunderbarer Ansporn zu eigenem Suchen und Fragen. Nur ehrlich müssen wir sein, uns selbst und den Kindern gegenüber. Anstelle konventioneller Phrasen oder bequemer Ausflüchte gestehen wir doch einfach «Das weiss ich auch nicht, darüber muss ich noch nachdenken». Und tun wir nicht dergleichen, wir glaubten etwas, an das wir in Wirklichkeit nicht glauben, wie vielleicht an gewisse Wunder! Aber halten wir Herzen und Sinne offen für die ungezählten Wunder in und um uns und für die Möglichkeiten neuen Verständnisses durch die Entwicklung der Wissenschaft, welche die geistige Welt nicht mehr ausschliesst, sondern im Gegenteil mehr und mehr zu ihr hinführt!

Wem es tiefstes Anliegen, Sinn und Inhalt des Lebens bedeutet, am Reiche Gottes zu bauen, an einer Erde und Menschheit, die mehr und mehr die Schönheit und Gerechtigkeit und Liebe Gottes offenbaren, wer also in diesem Sinne sein Kind zur Hingabe an Gottes Willen führen möchte, der tut dies besser nicht bloss mit Worten. Erzählungen aus den Evangelien oder Schilderungen des Lebens grosser Männer und Frauen können hilfreich sein. Ausschlaggebend aber sind nicht unsere Worte, sondern der Geist, der das Familienleben erfüllt und die Liebe, die über die Familie hinaus hilfreich wirkt. Liebendes Einfühlen in die Seele und die äussere Lage der Mitmenschen, Freude am Helfenkönnen führen das Kind viel sicherer ans Ziel als ein allzu betontes Bekenntnis zu irgend einer moralischen, sozialen oder religiösen Haltung, mit dem wir leicht nur Widerspruch erwecken. Und wenn unsere grösser gewordenen Kinder religiös vollkommen gleichgültig, wenn nicht gar ablehnend sind: wie viel Kummer und ernsthafte Besorgnis können wir uns ersparen, wenn wir den altbekannten Spruch: «Gott ist die Liebe» einmal umdrehen und uns sagen: «Die Liebe ist Gott». Jedes liebende Wort, jede selbstlose Tat unserer Kinder ist ja eine Offenbarung des göttlichen Geistes, der in ihnen lebt. Ob sie selbst dies erkennen oder ob sie es einfach «Menschlichkeit» nennen, ist das so wichtig?

Wie es unser Bemühen ist, dem Kinde daheim unser Allerbestes zu geben, so tragen wir auch eine Verantwortung für die religiöse Erziehung ausserhalb des Heimes. Es darf uns nicht gleichgültig sein, wer dem Kinde in der Sonntagsschule biblische Geschichten erzählt und wie dies geschieht. Wir dürfen nicht denken, es tue nichts, wenn das Kind einen Religionsunterricht erhält, der es durch Engstirnigkeit zum Widerspruch reizt oder durch Langeweile ihm zum Ekel wird. An uns ist es, den religiösen Erzieher zu suchen, der weiterbauen hilft und der nicht das zerstört, was wir mit Liebe hegten. Machen wir auch aus Verantwortungsgefühl für andere Kinder unseren Einfluss geltend oder fragen wir uns ernsthaft, ob notfalls kein Unterricht nicht besser wäre als ein schlechter!

In allem Mühen um die religiöse Entwicklung unserer Kinder, um die Entfaltung des Göttlichen, das wie ein Quell, nie versiegend, nur hie und da verschüttet in einem jeden lebt, dürfen wir uns getragen wissen von der Gewissheit, dass es ja nicht auf uns allein ankommt. Wir sind nur kleine Mitarbeiter an dem Plane, durch den Gott jede einzelne Menschenseele durch das Leben mit all seinem Reichtum an Schönheit und an Schwierigkeiten, an Irrtümern, Erfahrungen und Erkenntnisse sich selbst entgegenführt.

Inès Spring

Stolze Leistungen der Frauen im Turnen

Zu den Schweizerischen Frauenturntagen in Zürich, dem Auftakt des Eidgenössischen Turnfestes, sind Mitwirkende und Zuschauer aus allen Landesteilen herbeigeströmt. An den Vorführungen nahmen rund 12 500 Turnerinnen teil. Der SFTV (Schweizerischer Frauenturnverband) setzt nicht den eigentlichen Wettkampf, sondern vielmehr die Vorführung turnerischen Könnens zum Ziel solcher Darbietungen, und so gliederten sich denn die Disziplinen in die sogenannten allgemeinen Uebungen, Spiele, Stafetten und Einzelturnübungen. Ueber die Einzelleistungen der Turnerinnen und ihrer Verbände und Vereine orientierte die Tagespresse ausführlich.

Die beiden vom Wetter begünstigten Tage bewiesen eindrücklich, dass es beim Frauenturnen nicht um Titel und Kränze geht, sondern um die Beherrschung und Harmonie des Körpers; Anmut gilt ihnen höher als Rekorde an Kraft und Schnelligkeit. Damit konkurrenzieren sie das männliche Turnen nicht, sondern ergänzen es in ästhetischer Form. Und wer würde daran zweifeln, dass der alte Spruch «mens sana in corpore sano» seine Berechtigung hat, wenn er die Tausenden von frohgestimmten, disziplinierten Mädchen und Frauen gesehen hat, die auf dem riesigen Viereck der Zürcher Allmend ihre Vorführungen darboten! Das Frauenturnen, noch vor wenigen Jahrzehnten belächelt oder geschmäht, hat sich erfolgreich durchgesetzt und trägt das Seine zur Volksgesundheit bei, getreu der Devise «Gesunde Mädchen — gesunde Frauen, gesunde Mütter — gesundes Volk».

Schweizerische Frauenturntage — Uebung mit dem Gymnastikball

Anna Carroll 9

Im Sturm zu Glück und Sieg

Von Hollister Noble

«Man hat die Richtigen erwischt», frohlockte sie. «Ich kenne jeden einzelnen genau.» Sie lehnte sich erleichtert zurück und blickte Evans in die vor Aufregung leuchtenden Augen.

«Die Sache hat wohl viel Staub aufgewirbelt, aber schliesslich den Abfall Marylands verhindert. Jetzt können wir unbehindert unsere Truppen und den Nachschub durch Maryland befördern. In Scotts Amt stehen sie vor Freude kopf.»

Anna stand impulsiv auf und kam durch das Zimmer auf ihn zu. Die Seide ihres Kleides raschelte an ihrem gestärkten Unterrock.

«Ich habe heute einen aufregenden und anstrengenden Tag hinter mir», gestand sie, «aber diese Nachricht wiegt alles auf. Das muss gefeiert werden!»

Er lächelte zwar, aber sein warnender Blick liess sie innehalten.

«Nur gemach», entgegnete er. «Sie haben mir Ihre Geschichte erzählt. Jetzt müssen Sie auch die meine hören: Oberst Scott kommt her!»

«Scott? Was will er?»

«Darüber bin ich mir selbst nicht klar, aber ich glaube . . .»

Er brach ab, weil Milly hereinkam und ankündigte, dass in wenigen Minuten das Abendessen aufgetragen würde.

«Wie? Ich bekomme ein Abendessen?» rief er freudig aus. «Dann werden Sie mich überhaupt nie los, Fräulein Carroll! Vor dem Essen will ich Ihnen aber noch schnell berichten. Vor allem bin ich Hals über Kopf von St. Louis zurückgekehrt, weil ich regelrecht Angst bekam.»

«Was haben Sie dort eigentlich . . .», begann Anna, doch bezähmte sie ihre Neugier und fuhr fort: «Ach so, Verzeihung! Sprechen Sie weiter, Herr Evans.»

«Was ich dort gemacht habe, darf ich Ihnen jetzt noch nicht verraten, obwohl ich es nur zu gern täte. Ich darf lediglich sagen, dass ich nach Westen geschickt wurde, um die Lage in Texas zu erkunden und mir auf dem Rückweg General Frémont etwas näher anzusehen.» Er hielt stirnrunzelnd inne, setzte aber dann, jedes Wort nachdrücklich betonend, fort: «Wenn Sie glauben, dass hier die Verhältnisse katastrophal sind, kann ich Ihnen versichern, dass sie in St. Louis noch zehnmal schlimmer sind. Revolution ist das einzig richtige Wort dafür — erfolgreiche Revolution! St. Louis muss unter allen Umständen gehalten werden, denn es ist der Schlüssel zum gesamten Nordwesten und weitaus wichtiger als Richmond. Ob aber Frémont imstande sein wird es zu halten, das bezweifle ich sehr. Ich sprach mit vielen Leuten dort draussen, aber kein einziger Offizier des Heeres oder der Marine hält Bates' Plan eines Vorstosses auf dem Mississippi für durchführbar. Ich kann Ihnen versichern, so wahr ich hier sitze, Fräulein Carroll: wir verfügen, wenn man von dem Projekt einer Einnahme der Stadt New Orleans durch die Flotte absieht, über keinerlei Feldzugsplan. Die Generale warten, bis das Kriegsministerium irgend einen Plan fasst, und die Herren im Kriegsministerium beten zu Gott, die Generäle möchten endlich etwas tun. Derartiges ist mir noch nie untergekommen!»

«Haben Sie Oberst Scott von alledem erzählt?»

«Und ob! Es hat ihn gewaltig gedämpft.»

«Oberst Scott berichtete mir, dass Cameron und Seward schon seit Wochen wie Hund und Katze aufeinander losgehen. Cameron beschuldigt Seward, dass er versuche, die militärischen Angelegenheiten zu dirigieren, und Seward behauptet, Cameron wolle Aussenpolitik machen. Scott schlug ihnen vor, die Plätze zu tauschen und das Kriegsbeil zu begraben.»

Evans lächelte bitter. «Das ist durchaus keine Uebertreibung. Hinter den Kulissen herrscht ein heilloser Wirrwarr. Ich muss vier Kabinettsmitgliedern über meine Tätigkeit Bericht erstatten, und jedes glaubt, mir andere Befehle und Ratschläge geben zu müssen. Wenn das so weitergeht, werde ich bald mein Inkognito lüften.»

Das Gespräch endete, als Milly mit zwei Kellnern hereinkam, die Tablette und Tischwäsche trugen. Sie machten einen Klapptisch frei und stellten ihn vor den Kamin. Evans hob die Füsse vom Hocker, schob sich einige Kissen hinter den Rücken und lehnte sich behaglich zurück. Er schien blasser und nachdenklicher, als ihn Anna je zuvor gesehen.

Ich möchte nur wissen, warum Scott noch mit mir reden will», sagte sie. «Mir kommt vor, ich habe heute schon beinahe mit jedem Menschen in Washington gesprochen.»

«Keine Ahnung, was er will. Mein Bericht hat ihn ganz aus dem Häuschen gebracht, aber worauf er abzielt, weiss ich nicht.»

Das Abendessen wurde serviert. Evans ass mit gesundem Appetit. Seine sonngebräunten Wangen nahmen allmählich wieder Farbe an.

Kaum war die Mahlzeit beendet, als Oberst Scott von Milly ins Wohnzimmer geleitet wurde. Anna und Evans merkten sofort, das unterdrückte Erregung sich in seinen Zügen abzeichnete. Er bat ohne Umschweife, Evans möchte draussen im Vorraum warten.

Anna ärgerte sich über diese brüske Aufforderung. «Herr Oberst», widersprach sie, «Herr Evans ist mein Freund und Gast!» Ihr Ausdruck verriet, dass sie eine Entschuldigung erwartete, aber Scott reagierte nicht.

«Meine lieben jungen Leute», bemerkte er sarkastisch, «Erklärungen bitte später! Das Eintreffen Ihres Freundes Evans und seine Berichte waren für mich die Krönung dieses Unglückstages. Bitte, lassen Sie uns ein paar Augenblicke allein. Dann fahren wir alle mitsammen weg.»

Evans nahm seinen Mantel und ging. Scott setzte sich an den Schreibtisch, zog ein Notizbuch heraus und fasste Anna scharf ins Auge.

«Evans hat mit seinen Berichten dem Fass den Boden ausgeschlagen», begann er. «So geht's nicht weiter, Anna! Sie erwähnten einmal, dass Sie Verwandte in St. Louis hätten.» Er warf einen Blick in sein Notizbuch. «Herrn Charles C. Carroll und dessen Frau, in der Locust-Strasse 19.»

«Stimmt Herr Oberst.»

Scott klappte das Notizbuch zu. «Könnten Sie es einrichten, dass Sie ihnen einen Besuch abstatten — und zwar sofort?»

Schnappschuss —

Kein erfreulicher! An einem Abend des Turnfestes fuhren zwei Frauen mit einem frühen Abendzug von Zürich St. Gallen zu. Sie waren früh daran, der Wagen fast noch leer. Schon in der Bahnhofhalle, dann auf dem Bahnsteig pöbelten Horden junger, in der Mehrzahl schwer angetrunkener, zum Teil sehr junger — Turner; Turner mit Abzeichen. Einer wurde von zwei andern geführt und es war fast erstaunlich, dass er noch genügend Verstand hatte, um zu wissen, dass er die Füsse brauchen sollte.

Frauen und junge Mädchen wurden in ekelhaftester Weise belästigt. Es war ekelhaft. Im Lande der Stauffacherin gibt es offenbar auf der Strasse und im Verkehr für anständige Frauen keinen Schutz gegen besoffene Eidgenossen und Stimmbürger —!

Am Nebenfenster sagte ein Herr: «Die Blüte unseres Volkes» — wahrscheinlich war das eine Turnfestrede-Phrase!

Und die Frauen sagten — «und das sind dann die, welche über uns Frauen regieren». U. N. K. E.

Dass es den Kameradschaftsgeist fördert, davon zeugten die Abendveranstaltungen in den drei Festhallen, und man geht wohl nicht fehl, wenn man behauptet, dass das Frauenturnen sich auch im Familiengeist gut auswirkt; nicht nur erhalten die Uebungen den Körper geschmeidig und gesund, auch auf die seelische Einstellung vermögen sie sich auszuwirken, und wohl mancher Bub und manches Mädchen schaut stolz auf seine junggebliebene, gelenkige Mutter, die fröhlich mit ihnen herumtollt und nie müde wird — und ihnen noch manches vormachen kann an turnerischen Kunststücken!

Das Frauenturnen hat sich glücklicherweise in der ganzen Schweiz durchgesetzt und eingebürgert und ist nicht auf die Städte beschränkt. Jedes Mädchen, jede Frau, die Lust dazu hat, wird in ihrem Wohnort eine Möglichkeit finden, sich Kameradinnen anzuschliessen, und es ist zu hoffen, dass die schönen Darbietungen der Frauenturntage in Zürich recht viele Frauen zum Entschluss bringen, «da auch mitzumachen»! E. v. A.

*

Eine begeisterte Abonnentin schreibt:

Zur Turnerinnentagung

Das erstmalige Erlebnis einer Gesamtturnvorführung hat mich so ergriffen, dass ich es zu Papier bringen musste. Ich habe von allen Vorführungen leider nur die allgemeinen Uebungen gesehen; aber das war ein Erlebnis.

Da blühte zu meinen Füssen, vom Grün umfasst, eine unermessliche Vergissmeinnicht- oder Enzianwiese auf; die 11 500 Turnerinnen aus allen Teilen der Schweiz in ihren uniformen blauen Turnanzügen, des Starts gewärtig. Nun ertönte vom Kommandoturm in urchigem St. Gallerdeutsch, mit Humor gewürzt, der Befehl zum Beginn. Die Musik setzte ein, und indem sich die Turnerinnen in Kauerstellung begaben, verwandelte sich die Blumenwiese, weil sie durch die Arme verdeckt wurde, in eine geheimnisvoll atmende blaue Wasserfläche, über die infolge der verschiedenen Entfernungen vom Kommandoturm die fortschreitenden Bewegungen wie Wellen zitterten, als ob ein sanfter Wind über ein Kornfeld striche. Je nachdem die Arme aufwärts oder abwärts geschwungen wurden, kränzten weisse Schaumkämme die Wellen. Dann wieder kräuselte sich die Wasseroberfläche und wie der Blitz fuhr der einmalige Schlag von 11 500 Händepaaren darüber. — Eine Massenvorführung von fabelhafter Exaktheit und dennoch voll bezaubernder Anmut, wie ich schon sagte: ein herzbewegendes Erlebnis.

Zum Schluss zogen die St. Gallerinnen zu zweien in weissen Blusen mit schwarzen Höschen in kürzester Zeit die Mittelsenkrechten in das blaue Rechteck, teilten es in 4 Felder und schoben — indem die Turnerinnen jedes Feldes im Laufschritt in die äussern Ecken sich begaben — das blaue Meer zu vier Haufen zusammen, den grünen Grund in Zeit von einer Minute freilegend.

Schade nur, dass die Turnerinnen selber dieses Zusammenspiel von gewissenhaftestem Training in den Sektionen und einer fabelhaften Gesamtorganisation nicht sehen konnten. Möge erhöhte körperliche und seelische Gesundheit ihr Lohn sein. H. A.

Gedanken zum Ausverkauf

(Eing.) Wenn man dieser Tage durch die Strassen unserer Stadt geht, sieht man Leute, viele Leute, fast wie in der Weihnachtszeit. Und oft hört man leises Seufzen: oh, hätte man doch viel Geld, dass man nur so nach Herzenslust in die Läden treten könnte und einkaufen.

Seit dem 6. Juli haben in vielen Läden unserer Städte die Ausverkäufe angefangen. Und die schön und oft geschmackvoll ausgestatteten Schaufenster sind eine Lockung für jung und alt.

Aber was ist eigentlich ein Ausverkauf? Immer noch gibt es Leute, die nicht wissen und darum auch nicht begreifen, warum alles so billig ist. Aber da ist zu sagen, dass die Geschäftsleute meistens ohne Gewinn oder nur mit kleinem arbeiten.

Es ist fast unglaublich, aber mit dem muss ein jeder Geschäftsmann rechnen.

Zum Beispiel muss ein Geschäftsmann immer ein Semester voraus seine Bestellungen machen. Er weiss aber nie, was will das Wetter und was werde ich verkaufen können? Hat er aber am Ende des Quartals noch viele Artikel am Lager, so bleibt ihm nichts anderes übrig, als seine Artikel im sogenannten Ausverkauf abzustossen. Denn jedes Jahr wechselt ja bekanntlich die grosse Mode. Versucht er seine Artikel nicht im Ausverkauf abzustossen, wird er in 2 bis 3 Jahren sein Geschäft voller sogenannter Ladenhüter haben, und dadurch noch mehr Verlust.

Saison- und Inventurverkauf dienen zur Räumung bestimmter Artikel auf Saisonschluss.

Seit dem Monat April 1947 besteht auch ein besonderes Ausverkaufsgesetz.

Auf Grund dieses Gesetzes muss jedermann, der einen Ausverkauf veranstalten will, um eine Bewilligung eingehen.

Diese Bewilligung kann aber verweigert werden, wenn zum Beispiel die Vorschriften nicht erfüllt sind, wenn die Käufer irregeführt werden, bei unwahren Angaben oder wenn ein Gesuchsteller innert der letzten drei Jahre wegen eines Vergehens im Sinne des Gesetzes gegen unlauteren Wettbewerb verurteilt worden ist.

Total- und Teil-Ausverkäufe werden in der Regel jederzeit bewilligt. Jedoch nicht vom 15. November bis 14. Januar. Für Teilausverkäufe jedoch nicht in den zwei letzten Wochen vor Ostern und Pfingsten. Saison- und Inventur-Ausverkäufe sowie Ausnahmeverkäufe nur vom 15. Januar bis Ende Februar und vom 1. Juli bis 31. August.

Ein Totalausverkauf kann bis zu 6 Monaten, ein Teilausverkauf jedoch nur bis 2 Monate und Saison- und Inventur-Ausverkäufe bis 4 Wochen, wogegen ein Ausnahmeverkauf nur 12 Werktage dauern darf.

Auch dürfen für einen Ausverkauf nie Extra-Waren hergestellt oder bestellt werden, wie leider immer noch so viele Hausfrauen glauben. Macht das ein Geschäftsinhaber trotzdem, wird man ihm sofort den Verkauf sperren.

Zur Bewilligung eines Total-Ausverkaufes kann eine monatliche Gebühr von 5 bis 100 Franken erhoben werden. Für die Bewilligung eines Teil-, Saison-, Inventur- oder Ausnahmeverkaufs wird eine Abgabe erhoben, welche 2 Prozent des erzielten Umsatzes mindestens aber 30 Franken beträgt. Ein Ausverkauf bringt immer Angenehmes und anderes mit sich. Sei dem wie es wolle, wenn ein Geschäftsinhaber auch im Ausverkauf auf schöne und exakt ausgestellte Schaufenster achtet, wird es ihm niemals an Kundschaft fehlen. Und gerade im Ausverkauf kann ein Geschäft viele neue Kunden gewinnen, wenn sich die Verkäuferin trotz vieler Leute Mühe gibt, uns den gewünschten Artikel in grosser Auswahl vorzulegen und uns auch die Qualitäten zu erklären. Werden wir Hausfrauen gut bedient und mit Qualitätsartikeln versehen, so wird einem solchen Geschäft das ganze Jahr die Kundschaft nie fehlen. MM.

S. P. Z. 55

Kirschenzeit = frohe Zeit! Die kontrollierten Qualitätskirschen bereiten überall Freude.

Mit »Entsteinten« wird auch das Einmachen eine Freude.

Frauliche Musikpflege

In der Hochflut der Konzerte, wie sie die grossen Schweizer Städte auch in der nun zu Ende gegangenen Saison erlebten, scheint es zuweilen, als würden die musikalischen Veranstaltungen der verschiedenen Ortsgruppen des Lyceumclubs unter der Fülle des Gebotenen untergehen. Wer aber um den besonderen Reiz intimen fraulichen Musikschaffens weiss, der mag diese im stilvollen Rahmen der Clubhäuser oder gar eines privaten Salons durchgeführten Konzerte der Lyceistinnen nicht missen. Erhalten sie doch jeweils durch die Verbindung von musikalischem Genuss mit gediegener Geselligkeit ein besonderes Cachet, insbesondere wenn sie im Rahmen eines noch von alter Kultur zeugenden Hauses stattfinden und durch ein besonderes Thema eine eigene Geschlossenheit erhalten. Zürich und Basel hatten in der vergangenen Saison mit einem Mozartabend und einer Veranstaltung «Aus Clara Schumanns Künstlerleben» solche Köstlichkeiten auf ihrem Programm; dass die einzelnen Ortsgruppen daneben aber auch dem Neuartigen aufgeschlossen sind, dafür zeugen verschiedene Veranstaltungen, die zugleich der einen oder andern jungen Künstlerin Gelegenheit gegeben haben mögen, gleichsam die «Generalprobe» für ein Auftreten in grösserem Rahmen zu absolvieren. Es gehört ja mit zu den Aufgaben der Musiksektionen des Lyceumclubs, jungen Talenten den Aufstieg zu ermöglichen, und es ist erfreulich, dass die offizielle Kritik dies mehr und mehr anerkennt und darum auch den Weg in die Konzertveranstaltungen der Lyceistinnen nicht scheut. In der Tat gibt es auch immer wieder junge, vielversprechende Begabungen zu entdecken. So war es beispielsweise der Fall bei der sympathischen Pianistin Beatrice Berg vom Lyceumclub Paris, die mit ihrem technisch hervorragenden, von ungewöhnlichem musikalischem Temperament zeugenden Spiel zugleich dem modernen Musikschaffen mutig Pionierdienste leistete. Neben Bach spielte sie in Zürich Klavierstücke von Honegger, Bartok und ihrem eigenen Gatten Gunnar Berg. Mochte die Bekanntschaft mit dem kompositorischen Schaffen des letzteren nicht für alle Anwesenden eine ungetrübte Freude bedeuten, so ist dennoch der Unternehmergeist der über hohe musikalische Voraussetzungen erfüllenden jungen Pianistin durchaus zu begrüssen.

Dass die Lyceistinnen auch ihre eigenen «Jeunesses musicales» besitzen, ist erfreulich. So hat die Basler Musiksektion willkommenen Zuwachs durch die Sopranistin Beatrice Meyer erhalten, und in Zürich bewiesen die Cellistin Marie Derungs und die Pianistin Corinna Bühler in einer gemeinsamen Veranstaltung mit der Wiedergabe von Werken von Boccherini, Beethoven und Della Caja ihre erfreuliche künstlerische Weiterentwicklung; umal Corinna Bühler, die bei dieser Gelegenheit auch eine Haydn-Sonate und ein Chopin-Scherzo solo spielte, erfüllt schon jetzt hohe künstlerische Ansprüche. Sehr schöne Eindrücke hinterliess auch der Kammermusikabend, an dem in Zürich Dora Schnell (Klavier) und Lotte Stüssi (Violine) gemeinsam mit ihren männlichen Kollegen Ernst Brandstätter (Bratsche) und Dieter Stäheli n (Cello) Werke von Haydn, Mozart und Gabriel Faure zu Gehör brachten, mit des letztgenannten Klavierquartett in c-moll vollbrachten sie eine besonders gute Leistung.

Unter den Gesangsdarbietungen der Saison verdient die Veranstaltung, die Maria Luchsinger (Sopran), von Willy Hess am Flügel begleitet, durchführte, besondere Erwähnung, vor allem darum, weil sie mit ein paar noch ungedruckten Liedern Beethovens bekanntmachte, über dessen unbekannte Vokalmusik Willy Hess bei dieser Gelegenheit die Zuhörerinnen orientierte. Den eigenen Liedern und Gesängen des Vortragenden war die Sopranistin bei dieser Gelegenheit eine ansprechende Interpretin. Zu einem ganz besonderen Genuss für die Musikfreunde wurde die Liederstunde, in der Margrit Neumann-Flury für eine abgesagte andere Veranstaltung «einsprang», wobei ihr Professor Paul Zäch, der bekannte Literaturhistoriker, ein feinfühliger Begleiter am Flügel war. Einmal mehr freute man sich an der Innigkeit und hohen Musikalität, mit der die sympathische Sängerin Lieder von Schubert, Schumann und Hugo Wolff gestaltete. — Alles in allem ist das Fazit der musikalischen Veranstaltungen der Lyceumclubs, von denen wir hier nur einige Beispiele zur Charakterisierung des regen fraulichen Musikschaffens geben konnten, auch in der abgelaufenen Konzertsaison ein erfreuliches. -ls.

Politisches und anderes

Viermächtekonferenz in Genf

Genf steht im Zeichen der Konferenz der «Grossen Vier». Am Samstag und Sonntag trafen in der Rhonestadt Präsident Eisenhower, die Ministerpräsidenten Bulganin, Eden und Faure mit ihren Aussenministern ein. Zur russischen Delegation gehören auch Marschall Schukow und Chruschtschew. Die Eröffnung der Konferenz fand am Montag statt. Präsident Eisenhower bezeichnete in seiner Eröffnungsrede die Wiedervereinigung Deutschlands als zentrales Thema der Konferenz. Als weitere Diskussions-Themata erwähnte Eisenhower die Fragen der Satellitenstaaten in Osteuropa, das Problem des internationalen Kommunismus, das Problem der Rüstungsbeschränkung und der Plan über die Hilfe für rückständige Völker. Die nachfolgenden Exposés von Faure und Eden befassten sich ebenfalls mit Deutschland- und Abrüstungsfragen. Nach diesen drei westlichen Deklarationen sprach als letzter Redner Ministerpräsident Bulganin. Er befürwortete neuerdings das Verbot der Atomwaffen und die Schaffung eines kollektiven Sicherheitssystems Europas. Dieses System soll alle Bestimmungen des NATO-Vertrages, der Pariser Verträge und des Warschauer Vertrages hinfällig machen. Nach Auffassung Bulganins seien die Remilitarisierung Deutschlands und die Eingliederung der Bundesrepublik in das Militärsystem des Westens die wichtigsten Hindernisse bei der Verwirklichung der deutschen Einheit. Zum Schluss riet Bulganin Aufnahme Volkschinas in die UNO. Nach Einigung der vier Aussenminister sollen folgende Punkte zur Behandlung kommen: 1. Wiedervereinigung Deutschlands, europäische Sicherheit, 3. Abrüstung und 4. Förderung der Kontakte zwischen Osten und Westen.

Freilassung Kardinal Mindszentys

Radio Budapest berichtet: Das ungarische Justizministerium hat beschlossen, den Primas von Ungarn, Kardinal Mindszenty mit Rücksicht auf sein hohes Alter freizulassen. Der vatikanische «Osservatore Romano» warnt davor zu glauben, die Kardinal Mindszenty gewährte Freiheit bedeute das Ende der Unterdrückung der Kirche.

Schwere Zwischenfälle in Casablanca

In Casablanca kam es am Freitag und den nachfolgenden Tagen zu schweren Zwischenfällen zwischen Europäern und Marokkanern. Die blutigen Zusammenstösse haben bis jetzt 63 Tote und mehr als 100 Verletzte gefordert.

Vertrauensvotum für Segni

Die italienische Kammer hat am Montag mit 293 gegen 265 Stimmen bei 12 Enthaltungen der neuen Regierung Segni das Vertrauen ausgesprochen.

Péron beginnt den Rückzug

Péron legte die Leitung seiner Partei nieder und bleibt ausschliesslich Präsident der argentinischen Republik.

Annahme des deutschen Freiwilligen-Gesetzes

Das westdeutsche Parlament billigte endgültig das Gesetz zur Einberufung von 6000 freiwilligen Militärspezialisten mit grosser Mehrheit gegen die Stimmen der sozialistischen Opposition.

Bundeskanzler Adenauer in Mürren

Bundeskanzler Adenauer ist am Montag in Mürren eingetroffen, um dort seine Ferien zu verbringen.

C. G. Jung achtzigjährig

Dem grossen Gelehrten und Psychologen, genialen Seelenarzt C. G. Jung wünscht das «Schweizer Frauenblatt» zum 80. Geburtstag, ihm möge in der erstaunlichen Frische seines Schaffens auf allen Zweigen seiner Tätigkeit: als unentwegter Forscher und kühner Brückenbauer vom Bewusstsein zum Unbewussten, als Deuter der Urbilder, Künder der Seele und bester Anwalt der weiblichen Sphäre, noch viele Jahre seiner Arbeit beschieden sein.

Frau Prof. Dr. Helga Eng 80jährig

Die erste Frau in Europa, die an einer Universität einen Lehrstuhl für Psychologie und Pädagogik bekleidete, Frau Prof. Dr. Helga Eng, (Oslo) feierte kürzlich ihren 80. Geburtstag.

Emilie Amstein gestorben

Im Alter von 79 Jahren ist in Basel Emilie Amstein gestorben. Frau Amstein, die in Basels Frauenbewegung eine bedeutsame Rolle spielte, war während Jahrzehnten Korrespondentin der «Nationalzeitung» für Frauen- und Kirchenfragen.

Abgeschlossen Dienstag, 19. Juli 1955. *cf*

Nur sein drängender, bekümmerter Ton hielt sie davon ab, ihrem Unmut Luft zu machen, denn er war nicht einer von jenen, die Kleinigkeiten aufbauschten. Sein hübsches Gesicht war tiefernst.

«Ich . . . ich glaube, meine Schwägerin Peggy könnte den Besuch vermitteln. Allerdings muss ich Sie aufmerksam machen, dass die Carrolls in St. Louis verbissene Anhänger der Südstaaten sind, wenngleich sie meine Auffassungen respektieren.»

«Ausgezeichnet!» Scott schien höchst zufrieden. «Für uns heisst es jetzt handeln. Ich habe am Nachmittag schon mit Bates und dem Präsidenten gesprochen und möchte Sie folgendes fragen: Können Sie Ihre Arbeit über die Rechte des Präsidenten in St. Louis abfassen? Innerhalb von sechs bis acht Wochen?»

Als er Annas entsetzten Blick sah, liess er ihr keine Zeit zu einer Entgegnung.

«Fräulein Carroll, Sie müssen Vertrauen zu mir haben», redete er ihr zu. «Ich brauche Ihre sofortige Hilfe. Alles, was ich im Augenblick dazu sagen kann, ist» — er sprach betont bedächtig —, «dass es der Präsident so haben will . . . Kennen Sie die Kaufmännische Bibliothek in St. Louis?»

«Ja. Sie ist ausgezeichnet.»

«Haben Sie den Eindruck, dass Sie dort jene Werke finden würden, die Sie für die Arbeit brauchen?»

«Freilich; es gibt keine bessere rechtswissenschaftliche Bibliothek westlich von Washington als die in St. Louis, aber . . .»

«Mehr will ich nicht wissen.» Scott stand auf. «Kennen Sie den jetzigen Bibliothekar dort?»

«Glaube kaum. Warum?»

Scott kniff die Augen zusammen. «Er heisst Edward William Johnston, ein tüchtiger, begeisterungsfähiger alter Herr, ein ausgezeichneter Gelehrter und hervorragender Bibliothekar. Ubrigens» — es sollte beiläufig klingen — «ist er ein Bruder des Konföderiertengenerals Joe Johnston, ausserdem ein Verwandter und guter Freund des Oberstkommandierenden der konföderierten Streitkräfte im Westen, des Generals Albert Sidney Johnston. Verstehen Sie?»

Anna verzog keine Miene. Der Blick ihrer blauen Augen war frostig.

«Schön, Herr Oberst. Wozu das Herumgerede? Sagen Sie klipp und klar, was Sie von mir wollen.»

«Sie machen ja ein Gesicht, als würde ich von Ihnen verlangen, mit schwarzer Perücke und in phantastischer Verkleidung eine verruchte Spionin zu spielen», widersprach Scott lachend. «Ich will nur . . .»

Zwanzig Minuten lang redete er auf sie ein, ohne abzubrechen. Sein Plan war, Anna auf einen Monat nach St. Louis zu schicken, damit sie dort an dem Exposé für den Präsidenten arbeiten und gleichzeitig Berichte aus erster Hand über die Dinge geben könne, die sich laut Evans' Meldung dort zusammenbrauten.

«Ich brauche draussen einen guten Berichterstatter mit allen jenen Eigenschaften, über die Sie verfügen», fuhr er eindringlich fort und legte dar, dass ihr kein Mensch etwas anhaben könne, wenn sie, eine Frau von angesehener gesellschaftlicher Stellung, ihre mit den Südstaaten sympathisierenden Anverwandten besuche. Mit raschen Schritten ging er im Zimmer auf und ab und erklärte: «Wir verlangen ja nicht, dass Sie jemandem nachspionieren, Anna. Sie müssen uns aber möglichst rasch ein klares Bild übermitteln von den Aussichten, die unser Vorstoss nach New Orleans hat. Ich sagte Bates und dem Präsidenten, dass Sie, mit Ihrer genauen Kenntnis aller Transportmittel, von unschätzbarem Wert für uns seien. Ich brauche auch eine genauere Bestandesaufnahme des vorhandenen Wagenparks, und die könnten Sie mir beschaffen.»

«Und was soll Herr Johnston dabei?» fragte Anna kurz.

«Sie sollen ihn ausholen, weiter nichts. Einfach ausholen. Wir wissen, dass er sowohl mit Joe Johnston wie auch mit Albert Sidney Johnston im Westen dauernd in Verbindung steht. Und er plaudert gern. Ausserdem hat er eine Schwäche für das schöne Geschlecht.» Scott lächelte zum erstenmal.

Man wollte ihr also offenbar keine Zeit lassen, sich die Sache zu überdenken und alle die vielen Dinge, die mit dieser Aufgabe zusammenhingen, zu erwägen. Mit gepresster, fremd klingender Stimme flüsterte sie: «Gut, Herr Oberst, ich gehe!»

Scott packte ihre Hand und schüttelte sie erfreut. «Gott sei Dank!» rief er. «Jetzt holen Sie sich, bitte, Ihren Mantel, damit wir losfahren können. Im Wagen sprechen wir weiter.»

Evans wartete in der Bibliothek und plauderte mit dem Hotelsekretär. Er merkte auf den ersten Blick, wie es mit Scotts Stimmung stand.

«Was haben Sie ausgeheckt, Herr Oberst? Sie sehen drein, als hätten Sie den Haupttreffer gemacht.»

«Später, später», lächelte Scott und half ihnen in den Wagen, ohne dem Kutscher ein Fahrziel zu nennen. Sie fuhren durch den hochaufspritzenden Schlamm über die Avenue nach Westen. Nachdem eine gute Weile niemand ein Wort gesprochen hatte, begann Evans: «Herr Oberst, ich glaube, Fräulein Carroll hat Ihnen bereits von dem jungen Rebellen Heyward erzählt, der sie besuchte. Könnten Sie ihn festnehmen lassen?»

«Er ist vor einer Stunde nach Baltimore abgereist», entgegnete Scott ruhig.

«Woher wissen Sie das?» fragte Anna mit raschem Blick.

«Hauptmann Prentiss von der Feldpolizei sah ihn heute nachmittag bei Willard. Allerdings muss ich mich fragen, warum Sie den jungen Heyward, nachdem Sie bei mir gewesen waren, nicht gleich verhaften liessen, als er Ihnen wieder in den Weg lief. Das verstehe ich nicht. Jedenfalls ging ihm Prentiss vor einer Stunde zum Bahnhof nach und sah, wie er eine Fahrkarte nach Baltimore löste. Als dann jedoch ein Regiment aus Vermont eintraf und ausgeladen wurde, verlor er ihn in dem überfüllten Wartesaal aus dem Auge. Prentiss hatte ihn zuvor deshalb nicht festgenommen, weil er hoffte, Heyward werde ihn auf die Spur seiner Genossen bringen. Aber heute abend erwischen wir ihn schon.»

«Sie haben ihn noch nicht», warnte Evans und fügte, Anna einen Blick zuwerfend, in ätzendem Ton hinzu: «Herr Heyward scheint heute vom Glück besonders begünstigt zu sein.»

Anna erwiderte nichts. Sie sah die Gefahr zum erstenmal wirklich vor sich. Scott und Evans nahmen Harry ernst. Dies, zusammen mit der Drohung, die Harry geäussert hatte, und der Tatsache, dass er nach Baltimore gefahren war, in ihre Vaterstadt und den einstigen Schwerpunkt ihrer Tätigkeit, brachten sie zu der Erkenntnis, das sie Harry als ihren Feind vielleicht weit unterschätzt hatte. Warum war er nach Baltimore gereist?

«Wohin fahren wir, Herr Oberst?» fragte Evans. «Ich dachte, in Ihre Wohnung.»

«Noch nicht», erwiderte Scott trocken. «Euch steht noch eine Ueberraschung bevor.» *(Fortsetzung folgt)*

WIE ENTSTEHEN HAFERFLOCKEN?

Hirse, Hafer, Gerste und Weizen sind die ältesten gezüchteten Getreidesorten. Sie traten in dieser Reihenfolge beim Menschen auf. Während einige Naturvölker bei der Hirse stehenblieben, wandten sich andere, so z. B. die Germanen, dem Hafer zu. Sie blieben ihrer Hafergrüze treu, selbst als sie deswegen von den Römern verlacht wurden.

Jahrhundertelang ernährten sich unsere Vorfahren mit Hafer. Auch wenn sie die wertvollen Bestandteile dieses Naturproduktes noch nicht chemisch analysieren konnten, so haben sie doch erkannt, dass sie der Hafer stärke wie kaum ein zweites Nahrungsmittel.

Was sagt uns der Lebensmittelchemiker über Haferflocken?

Die Hauptbestandteile des Hafers sind Kohlehydrate, die zum grössten Teil aus Stärke bestehen, neben wechselnden Mengen Zucker.

Der Hafer unterscheidet sich von anderen Getreidearten insbesondere durch seinen hohen Fettgehalt, und zwar handelt es sich um ernährungsphysiologisch hochwertiges Fett mit

58,5 % Oelsäure	13,2 % β-Linolsäure
17,2 % α-Linolsäure	10,4 % Palmitinsäure

Besonders wertvoll ist der Gehalt von 30 % Linolsäure, bei der es sich um eine zweifach ungesättigte Oelsäure handelt. Es ist eine der drei essentiellen Fettsäuren, die der Körper benötigt, aber nicht selbst aufbauen kann, die also dem Körper von aussen zugeführt werden muss. Erwähnenswert sind hier ebenfalls die wertvollen Phosphatide, mit vorwiegend β-Lecithin.

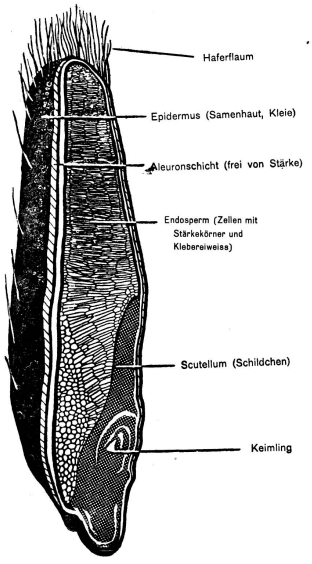
Der Mineralgehalt der Haferflocken beträgt 1,7 g auf 100 g Flocken. Dieser Gehalt ist sehr hoch im Vergleich zu dem üblich verwendeten Reis mit nur 0,8 g und Weizenmehl (Ausmahlungsgrad 90—60 % mit 1,6—0,5 g Mineralien). Wie alle Getreide, ist der Hafer reich an Kalium und Phosphor, dafür arm an Calcium. Insbesondere ist zu erwähnen, dass Hafer Eisen in hochwertiger Bindung (Porphyrin) enthält.

Aehnlich wie bei den Mineralstoffen verhält es sich bei den Vitaminen: Rohhafer ist wie andere Getreidearten reich an Vitaminen der B-Gruppe. Bei der Verarbeitung zu Haferflocken ist der Verlust an Vitaminen weit weniger gross als zum Beispiel bei Polieren des Reises oder bei hochgradigem Ausmahlen des Weizens.

Als besonders wertvoll ist das Eiweiss des Hafers zu bezeichnen, insbesondere im Vergleich zum Eiweiss des Weizenmehls. Nach einer neuesten Arbeit wird die biologische Wertigkeit des Hafereiweisses (aus der Stickstoffbilanz berechnet) auf 65 gegenüber 40 des Weizeneiweisses berechnet; sehr hoch ist der Gehalt an schwefelhaltigen Aminosäuren; einzig die essentielle Aminosäure Lysin ist wie bei allen andern Getreidearten zu schwach vertreten.

Dies ist einer der Hauptgründe, weshalb die lysinreiche Milch, die ebenfalls reich an Vitaminen und Calcium ist, die ideale Ergänzung des Hafers ergibt.

Das geschälte Haferkorn (Längsschnitt)



Wie wird der typische Haferflockengeschmack erzielt und wie können Haferflocken haltbar gemacht werden?

Das ganze, ungeschälte Haferkorn ist jahrelang lagerungsfähig; die umhüllenden Spelze sind aber unverdauliches Material und werden deshalb entfernt. Geschälter Hafer besitzt nun aber eine grosse Anfälligkeit zum Bitterwerden, das oft noch mit Ranzig- oder Sauerwerden kombiniert ist. Geschälter Hafer kann bei optimalen Bedingungen (38° C, 95—100 % reltaive Luftfeuchtigkeit) innerhalb weniger Stunden stark bitter werden.

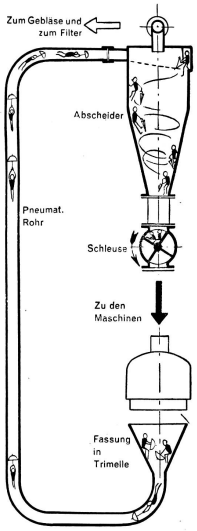
Das Bitterwerden wurde von altersher durch Dampfbehandlung des Hafers mit anschliessendem Trocknen (Darren) gehemmt; diese Präparation vernichtet zudem bereits vorhandene Bitterstoffe, und der Hafer bekommt, je nach dem Grad der Präparierung, den mehr oder weniger nussähnlichen Geschmack. Freilich verliert der Hafer bis zu einem gewissen Grad diese vorzügliche Eigenschaft je nach Aufbewahrungsart und kann wieder bitter und ranzig werden.

Noch bis vor wenigen Jahren war über die Ursache des Bitterwerdens und über dessen Verhinderung wenig bekannt; die Herstellung sämtlicher Haferprodukte beruhte rein auf praktischer Erfahrung, die nur durch geschmackliche Prüfungen und Wasserbestimmungen erhärtet wurde.

Erst neueste Untersuchungen (von Heiss, Purr und anderer) ergeben ein klares Bild der Haferpräparation und ermöglichen es, dieselbe weit mehr als bisher zu verstehen und zu kontrollieren: Das Bitterwerden des Hafers ist ein enzymatischer Vorgang, das heisst eine chemische Reaktion, die durch natürliche Wirkstoffe (Enzyme oder Fermente) beschleunigt wird.

Die Natur des Fermentes selbst ist noch nicht vollständig abgeklärt, gewisse Autoren vermuten aber, dass es sich um Lipoxydase handle; sicher

Prinzipschema der pneumatischen Produktenförderung



aber steht fest, dass mit dem Ansteigen des Fermentgehaltes der bittere Geschmack des Hafers zunimmt.

Die Wirkung der Dampfbehandlung des Hafers ist abhängig von der Temperatur des Dampfes, der Einwirkungszeit und vom Wassergehalt des Hafers. In den in der Literatur beschriebenen Versuchen wird der H_2O-Gehalt zwischen 5—20 % variiert, die Temperatur zwischen 85—125° und die Zeit zwischen 3—500 Minuten. Dabei ergab sich, dass mit steigendem Wassergehalt die Zeit der Dampfeinwirkung und die Temperatur stark reduziert werden können, was sich im allgemeinen günstig auf den Geschmack auswirkt, während hohe Temperaturen und lange Behandlungszeiten den Nussgeschmack in Röstgeschmack umwandeln.

Beim anschliessenden Darren (Trocknen) wird der Wassergehalt des Hafers auf zirka 5 % herabgesetzt, um beim weiteren Verarbeiten zu Haferflocken wieder auf zirka 9 % zu steigen.

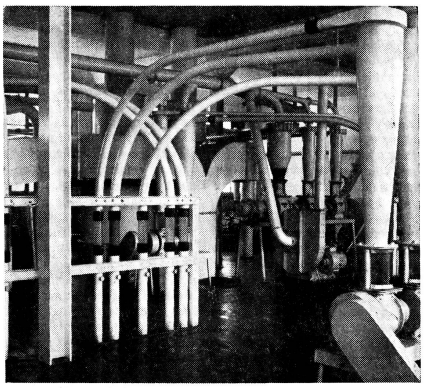
Die Wirkung der Haferpräparation lässt sich in folgende Punkte zusammenfassen:

1. Die Fermenttätigkeit wird zurückgedrängt.
2. Bereits gebildete bittere und kratzige Stoffe werden durch Kopplung mit anderen Stoffen zerstört; bis dahin liessen sich wasserlösliche bittere Stoffe isolieren, die mit Saponinen identisch sind.
3. Bereits im Rohhafer vorhandene antioxygene Stoffe werden stark vermehrt, was beim hohen Fettgehalt des Hafers von eminenter Bedeutung ist.

Wie funktioniert eine moderne Hafermühle?

Die Haferflockenherstellung gehört in das Gebiet der sogenannten Schälmüllerei, die sich wesentlich von der Mehlmüllerei unterscheidet. In beiden Sektoren wurden in den letzten Jahren grosse Fortschritte erzielt, die vor allem die Führung des Schälgutes und die einzelnen Bearbeitungsmaschinen betreffen.

Der Mahlprozess jeder Mühle erstreckt sich stets über mehrere Mahlmaschinen. Daher müssen die anfallenden Produkte jeweils wieder hochtransportiert und durch Fallrohre über Sichter und Putzmaschinen auf die folgenden Walzenstühle der weiteren Ausmahlung zugeführt werden.



In einem ganzen System von Förderrohren wird das Mahlgut mit einem ständigen Luftstrom von einer Maschine zur andern gebracht

Auch für zahlreiche andere Transporte kannte man in der Mühlenindustrie bis vor wenigen Jahren nur die Vertikalförderung mit Elevatoren und die Horizontalförderung mit Schnecken, Bändern oder Kettentransporteuren.

Der bekannten Mühlebauanstalt Gebr. Bühler, Uzwil, kommt das Verdienst zu, an Stelle dieser verschiedenen Transportarten den ersten wirtschaftlichen Pneumatik-Transport entwickelt zu haben. Die hohen Anforderungen in bezug auf Reinheit und geschmackliche Vollkommenheit der Produkte sowie auf hygienischen Betrieb haben die KNORR-Nährmittel AG Thayngen, bewogen, diese neue Transportart einzuführen. Die Schäl- und Hafermühle dieser Firma ist eine der grössten und modernsten Anlagen in Europa. Gerade in einer Lebensmittelfabrik wirken sich die Vorteile der Pneumatik besonders günstig aus; mehr Licht, mehlfreier Raum, kein Staub, hygienisch einwandfreier, sauberer Betrieb, bessere Uebersicht und grosse Beweglichkeit in der Disposition.

Eine Mühlenpneumatik arbeitet im Grunde genommen wie ein übergrosser Staubsauger, indem das anfallende Produkt aus Sammelstellen in Rohren hochgesogen und in speziellen Metallgefässen wieder von der Transportluft getrennt und abgeschieden wird. Die Abscheidung erfolgt durch Expansion und Zentrifugalkraft nahezu hundertprozentig und die anfallenden Produkte werden aus dem im pneumatischen System herrschenden Unterdruck von zirka 800 mm WS durch Schleusen in die Fallrohre ausgetragen. Grosse Ventilatoren erzeugen die notwendige Saugkraft für alle Förderleitungen. Die von dem Abscheider kommende und in gemeinsamer Leitung zusammengefasste Luft wird im Filter von etwelchen verbliebenen feinsten Teilchen gesäubert und durch den Ventilator ins Freie geblasen. Sofort nach dem Einschalten des Hochdruckventilators kann die Mühle in Betrieb genommen werden, ohne dass vorher Klappen oder Ventile zu betätigen sind. An Schaugläsern in den Leitungen auf dem Walzenboden oder im obersten Stockwerk kann der Müller sich jederzeit überzeugen, dass alle Passagen in Ordnung laufen. Es handelt sich dabei um ein Spezialgebiet der Müllerei, das besonders qualifiziertes Personal verlangt. Nur so ist es möglich, die für eine erstklassige Haferflocken-Marke erforderliche gleichbleibende Qualität zu gewährleisten.

Haferzufuhr und Lagerung

Für die Flockenherstellung wird vorwiegend der hervorragende Plata-Hafer verwendet. Das Rohprodukt wird über den Rhein nach Basel gebracht und kommt von dort mit dem Güterzug nach Thayngen in die KNORR-Nährmittel AG. Bevor der Eisenbahnwagen gelöscht wird werden Muster des Hafers in einem aufs modernste eingerichteten Laboratorium geprüft. Nur gesunder und auch geschmacklich absolut einwandfreier Hafer wird an Lager genommen.

Präparation

Früher musste die Hausfrau den Hafer stundenlang kochen, bevor er in Form von Brei gegessen und verdaut werden konnte. Die Frau von heute hat ausser für ihre Hausarbeit noch andere Interessen und will daher nicht mehr zwei bis drei Stunden im Tag in der Küche verbringen. Um die Zubereitung der Nahrung so einfach wie möglich zu machen und die Kochzeit zu verkürzen, wird der Hafer in der Mühle soweit behandelt, dass er rasch aufgeschlossen und in Form von Flocken, sogar roh, leicht verdaulich wird. Diese Behandlung nennt der Fachmann «Präparieren». Dabei wirkt Dampf solange auf den Hafer ein, bis eine Entbitterung und ein möglichst hoher Sterilisationsgrad erreicht ist. Gleichzeitig wird dabei die Haferstärke aufgeschlossen, leichter verdaulich gemacht.

Der vorgekochte feuchte Hafer wird in zweistündigem Durchlauf durch eine sogenannte Darre auf minimalen Wassergehalt gebracht. Einerseits erhält das Endprodukt dadurch eine optimale Lagerfestigkeit und den für Knorritsch-Flöckli typischen Nuss- oder Mandelgeschmack. Anderseits erleichtert diese Behandlung das anschliessende Schälen. Durch das Dämpfen quillt das Korn, und durch das Darren schrumpft es wieder zusammen. Schalen und Kern werden auf diese Weise gelockert. Die Schale wird spröd und springt leichter vom Korn weg.

Nur durch genaues Abstimmen der Zeit und Temperatur-Regulierung in der Präparation ist es der Firma KNORR möglich, Knorritsch-Flöckli mit 5 Minuten Kochzeit als Markenartikel in stets gleichbleibender Qualität herzustellen.

Entspelzen oder Schälen des Hafers

Vor dem Schälen wird der Hafer auf einem freischwingenden Plansichter endgültig nach Grössen, Grob-, Mittel- und Kleinhafer klassiert. Jede Hafergrösse hat ihr eigenes komplettes System von Maschinen, die speziell auf dieses Haferkorn ausgerichtet sind.

Korn und Schalen (Spelzen) werden in Unterläufer-Schälsteinen und Nachschälmaschinen voneinander gelöst und in den nachfolgenden Tararen mit Siebwerk fein säuberlich aussortiert in: Kernen mit und ohne Schalen, Spelzen und Schälkleie. Die zwei letztgenannten Komponenten werden durch Windsichtung ausgeschieden und durch Abfallprodukt-Saugrohre in die Futtermittel-Abteilung befördert. Der gereinigte Kern wird auf eine Polierpassage geleitet.

Hafergrütze-Herstellung

Der geschälte und gereinigte Haferkern wird nun in kleinere Teile (Grütze) geschnitten. Ein Grützeschneider modernster Bauart besteht aus einer runden Stahltrommel. Beim Rotieren dringt der Hafer durch kleine Lochungen genügend weit vor, dass aussen angebrachte Messer die vorstehenden Kernenteile wegschneiden können. Je nach Messerstellung fällt gröbere oder kleinere Grütze an.

Die Flockierung

Das Pressen der Grütze zu Flocken erfolgt auf einem Spezialwalzenstuhl. Er besitzt aufheizbare beziehungsweise kühlbare Walzen mit grossem Walzendurchmesser. Dem Flockenstuhl vorgebaut ist ein Dämpfer, der die trockene Hafergrüze weichkocht, so dass die Grütze gut und bis zur dünnen Flocke ausgewalzt werden kann, ohne dass dabei ein unerwünschter Mehlanfall entsteht. Die erwärmten und feuchten Flocken werden luftgekühlt und getrocknet.

Verpackung — Spedition

Automatische Kleinpackwaagen schütten die Haferflocken in den bekannten doppelwandigen Zellophanbeutel, der eine hygienisch einwandfreie und ansprechende Verpackung darstellt. Flinke Frauen packen die Beutel in Versandschachteln. In frischem Zustand verlassen die Knorritschflöckli die Spedition und gelangen dank ihrem raschen Umsatz beim Lebensmittelhandel ebenso frisch und aromatisch auf den Familientisch. Besonders während der Beeren- und Früchtezeit sind Haferflöckli im Birchermüesli sehr beliebt. Was der tägliche Brei aus Hafergrütze unseren Vorfahren war, das ist ein feiner Porridge aus erstklassigen Haferflöckli noch heute, ein wohlschmeckendes und hochwertiges Gericht für gross und klein.

Dank ihrer wertvollen Bestandteilen, ihrer leichten Verdaulichkeiten und ihrem Wohlgeschmack haben sich Haferflöckli im Menü jeder neuzeitlichen und gesunden Ernährung einen festen Platz erobert.

SOMMERLICHE ERNÄHRUNG

Dessert — Erinnerungen einer alten Frau

El. St. Die «Desserts» der guten alten Zeit zuzubereiten ging nicht so im Hopp-Galopp wie heutzutage. Von einem guten Schokoladekuchen, oder einer Sandtorte, welch letztere kaffeelöffelweise zusammengerührt werden musste, wenn sie nicht nur ein marmorschwer im Magen liegender Buttertätsch werden sollte, von denen wollen wir gar nicht reden. Die Vorbereitung zu solchen uralten, und oft besser als das Familienvermögen gehüteten Torten-Rezepten, mit der grundlegenden Behandlung des Zuckers im alten Familienmörser, vom blau-papierten hohen Zuckerstock an bis zum gebrauchsfertigen Grieszucker, des mühsamen Zerkleinerns der Mandeln oder Haselnüsse, des Eiweisschwingens mit einer silbernen Gabel — eine andere hätte dem Kuchen einen schlechten, profanen Gusto geben können — ja das alles, wie das selige gelbe Kerzenstöcke- und verrusste Petrollampenputzen, das beschäftigte eben anno dazumal eine Menge Frauen und gestattete ihnen, «Frauen zu bleiben» wie es neulich in einem, wie aus der Arche Noah stammenden Artikel in der NZZ gefordert wurde; mit der Ausnahme vielleicht, dass man anno dazumal das aufdringliche Nägel- und Lippen-Anstreichen noch nicht als unbedingt «zum Frauen bleiben» als nötig erachtete. So hatte man natürlich auch mehr Zeit für komplizierte Torten und Puddings, deren es eine ganze Menge gab. Diese waren aber auch oft eine Zeit und Geduld erfordernde Angelegenheit; denn für alles, was stehen und wackelig werden sollte, gab es damals noch keine guten Pulver wie heutzutage. Da musste mit Gelatine, mit Reismehl — Maizena war dann schon eine Offenbarung — und mit viel Zeit und komplizierter Arbeit gewirkt werden.

Die primitivsten Köpfli waren die Gries- und Reispuddings. Die Griespuddings, welche wir Kinder als ein betrügerisches System, einem den durch zu langjährigen Genuss verhasst gewordenen Griesbrei in Puddingform mit ein paar mageren Rosinen mundgerecht zu machen, meist hassten — und der immerhin etwas kultiviertere Reispudding, in den grobgeschnittene Mandeln — geschält natürlich — gehörten, und, wenn Besuch erwartet wurde, eine tüchtige Ladung geschwungener Nidel. Das waren so die Urformen der Puddings im letzten Jahrhundert, die allerdings durch allerlei raffinierte Rezepte ergänzt wurden. Da gab es Schokoladen- und Vanilleköpfli mit «Muultäschli» (Löffelbiskuit) darin und viel, viel Rahm. Es gab auch Fruchtpuddings, die man mit aufgelöster Gelatine zum Stehen brachte, wobei man meist deren zu viel oder zu wenig in den Saft tat. Und dann gab es ein wunderbares Teeköpfli, mit viel, viel Zitronen in ganz dunklem Tee mit einem Schuss Rum, wenn Herren erwartet wurden. Ohne Rum liebten die Kinder diesen Pudding innig, weil er so schön durchsichtig war und stand, dank der vielen Gelatine. Nur ein Vetter hasste alle diese Köpfli, er fand sie grausig, sie seien grad wie «Feissi die wakkele». (Fett!)

Und nun heute — wie gut haben es die Frauen mit all den herrlichen Puddingpulvern, die im Nu eine Crème zum Stehen, die Köpfli zum Wackeln bringen, und die sie vor allem der viel zu luxuriösen Belastung des Haushaltbudgets durch Rahm entheben!

Gerade auf den letzten Sonntag mit einer Masseneinquartierung hatte ich einen riesengrossen — doppelte Ration! — Dawa-Pudding gemacht, in der Hoffnung, nach Abzug derselben am Abend durch Restenverpflegung jeglicher Futtersorgen enthoben zu sein. Es war eine Illusion, eigentlich wie immer — denn wo die heutigen guten Puddings, Birchermüesli und Fruchtsalate mit Flakes und Puffed Rize auf den Tisch kommen, darf man nie mit Resten rechnen.

Ausser Pudding-Pulvern und Haferprodukten gibt es aber noch eine ausgezeichnete Sache zur Zubereitung zeitgemässer Gerichte. Ich meine das Nuxo, auch ein Schweizer Produkt, es hat nur einen Nachteil: die Hausmutter muss es unter Verschluss halten, denn es wird sonst gar zu leicht von grösseren und kleineren Familiengliedern einfach so weggeschleckt und dann ist keines mehr da, für die Zubereitung all der guten Süss-Speisen und Getränke, die man mit den Nuxo-Präparaten herstellen kann und die namentlich den sommerlichen Speisezettel gut und rationell bereichern.

Wenn ich so aus kulturgeschichtlichem Interesse ab und zu in alten Familienkochbüchern blättere, dann danke ich dem Herrgott aus ganzem Herzen, dass die Esserei und Kocherei einfacher und rationeller geworden ist. Dass unseren Frauen neue Wege ins Leben und in eine befriedigendere Beschäftigung als nur kochen, und komplizierteste Haus- und Handarbeit offen stehen. Gewiss ist da und dort vielleicht etwas Feineres, Zarteres zerstört worden. Aber die Alten unter uns, die noch erlebt haben, wie viele verschupfte, unzufriedene sogenannte «alte Jumpfern», die von Familie zu Familie geschoben, oft ein verletzendes Gnadenbrot essen mussten, die sind dankbar dafür, dass unser Jahrhundert diesen Frauen neue Wege gezeigt hat. Auch auf die Gefahr hin, dass da und dort ein rauheres, energischeres Frauengeschlecht am Webstuhl der Zeit mitwirkt. Frauen gegenüber, die vielleicht etwas vom äusserlich zarten und prätentiösen Frauentum früherer Zeiten an mehr Selbständigkeit und mehr Tapferkeit haben hergeben müssen, haben verwöhnte, vielleicht im Luxus lebende Frauen heute nicht das Recht, wahres Frauentum nur nach äusseren, durch Zeit und Leben bedingten neuen Formen und Erscheinungen zu beurteilen.

Das ist gerade so gedankenlos, wie wenn wir sagen würden, ein Pudding, der nur 10 Minuten Zeit braucht, ist absolut minderwertig gegenüber einem, zu dem man eine oder anderthalb Stunden braucht!

Der Wert einer Neuerung im materiellen wie im geistigen Leben darf nur nach dem Einfluss bewertet werden, den sie für die Evolution des Ganzen hat.

Lob des Desserts

Kunst und Wissenschaft wachsen — zum Unterschied von Dummheit und Stolz — durchaus nicht immer auf einem Holz. Zumal Kochkunst und Ernährungswissenschaft. Der grosse Koch Carème (1784—1833) wurde nach Brighton berufen, um über die Küche des Prinzregenten zu herrschen. Jeden Morgen entwarf er vor den Augen des Prinzen die Speisenfolge. Eines Morgens sagte der Prinz:

«Carème, alles, was du machst, ist hervorragend, aber bei solcher Ueppigkeit werde ich noch an einem Magenleiden sterben.» «Königliche Hoheit», erwiderte der Künstler, «meine Sache ist es, den Appetit Eurer Hoheit zu reizen, nicht, ihn zu regulieren.»

Ja, wie soll man dem Gaumen begreiflich machen, dass er keine Bisque de homard, kein Seezungenfilet, keine nach Rossini benannten Tournedos, keine Sachertorte schmeckt, sondern Fett, Eiweiss, Kalorien, Vitamine? Und dennoch nichts gegen die Wissenschaft! Sie verwandelt Holz in Beafsteaks oder doch wenigstens in Zucker, aus irgendeiner geheimen Mischung von Luft und diversen Chemikalien spinnt sie Hemden, die sich zwar höchst ungemütlich tragen, aber hervorragend waschen lassen; bald wird kein Atom mehr vor ihr sicher sein, auch keines an und in uns selber.

Wie sich die Wissenschaft zum Dessert stellt, ist mir unbekannt. (Es gibt bekannte Aerzte, die sich sehr positiv zum Dessert einstellen, besonders bei Abmagerungskuren. Die Redaktion.) Es spielt nicht in allen Ländern die gleiche Rolle, die Italiener kennen es kaum, in Frankreich schliesst die billige Mahlzeit im «Rendezvous des chauffeurs» mit einer Kastaniencrème in braunen Töpfchen, die vornehmere wohl auch mit einer Crème, aber in geschliffenem Kristall. Das Land des Desserts, das bürgerlich Mehlspeise hiess, war die alte Monarchie an der graugrünen Donau. Siebenmal in der Woche endete das Mittagessen selbst in wenig begüterten Familien mit einem Dessert, mochte es auch nur jene bescheidene böhmische Kartoffelspeise gewesen sein, die den seltsamen Namen «Schkubanken» trug; auch der Dalken, der Liwanzen, der Buchteln kann der sie genossen Habende nur mit einer Träne im Augenwinkel gedenken — eine freundliche Nachbarin, aus Prag stammend, hat Verständnis für solche Wehmut und sendet hin und wieder wunderbar mürbe Buchteln, mit Nuss oder Konfitüre gefüllt. Und so ging die Reihe der Mehlspeisen über die zehn verschiedenen Strudelarten hinauf bis zu den vornehmsten Torten und Crèmes, deren Namen der Untertan, vor Ehrfurcht erschauernd, auf dem Menu jener «Déjeuners dinatoires» las, die in der Hofburg zu Ehren eines hohen Gastes stattfanden.

Just bei den Crèmes darf übrigens das Lob der Kochkunst mit dem der Ernährungswissenschaft zusammenklingen. In Deutschland gab es einst alle Arten von Pulvern, die sich in etwas Wackelndes verwandelten, das von hellgelb bis dunkelviolett in allen Farben spielte, der Zunge völlig ununterscheidbar blieb, und zu dem Pallenberg sagte: «Zittre nicht, ich fresse dich eh nicht!» Man nannte es «Flamery» — woher der Name stammt, wüsste ich nicht zu sagen — und sogar die berühmte Rote Grütze, eine Köstlichkeit der skandinavischen Küche, war ohne eine Spur von Grütze, lediglich auf chemischem Wege angefertigt.

Das hat sich gebessert. Aus dem Flamery ist der Flan geworden, entschieden eine weit höhere Daseinsform des Desserts. Meine Enkel, bestechlich wie Kinder nun einmal sind, besuchen mich nur, wenn man ihnen einen Flan verspricht, und was es vorher gibt, essen sie rein pflichtgemäss, um nur rasch zu dem Flan zu gelangen. Und ich gestehe, dass ich, am andern Ende der Lebensleiter, mich auch zum Flan bekehrt habe. Da der Mensch aber die unglückselige Neigung hat, das Leben mit Problemen zu spicken, hat die dazugehörige Hausfrau allerlei Varianten des Flans entdeckt. Eine davon sei verraten: Man nehme — welch liebenswürdiger Imperativ! — man nehme Makronen, lege sie auf den Boden der Schüssel, befeuchte sie mit Süsswein oder Zuckerwasser, dann schichte man Apfelkompott über die Makronen und hauche schliesslich einen Vanilleflan darüber, dem es nicht schadet, wenn man ihm Schlagrahm zusetzt. Diese Elemente hassen das Gebild von Menschenhand durchaus nicht, sondern vermählen sich im Eisschrank mehr oder minder innig miteinander.

Welcher Vitamingruppe dieses Dessert angehört, weiss ich nicht, noch weniger, wieviel Kalorien es enthält — versucht es aber, et vous m'en direz des nouvelles!

N. O. Scarpi

Allerlei Kleingebäck

Kokosnussmakrönli

Zutaten: 70 g Knorritsch Haferflöckli, 200 g geriebene Kokosnüsse, 100 g Zucker, 30 g Butter, 1 Ei, Saft einer halben Zitrone. Backzeit: 10 bis 15 Minuten.

Früchteschnitten mit

ZWIEBACK HUG

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 Crèmen ergibt.

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

PUDDING POUR FAMILLES

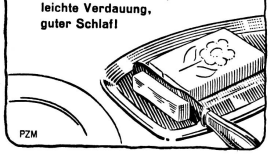
ist die neue, besonders ausgiebige Qualität. Erstklassiger Stärkepuder steigert den Nährwert, lässt den Pudding schön fest werden, ergibt zartgebundene Crèmen, wunderbar harmonierend mit jeder Frucht.

mit Dr. Oetker wird's immer grate

DIBONA A.G., Zürich 4/26, Postfach

Butter

zum Nachtessen—
leichte Verdauung,
guter Schlaf!



PZM

Geriebene Kokosnüsse, die man in Delikatessen- oder Reformgeschäften kaufen kann, mit allen angegebenen Zutaten zu einem weichen Teig vermengen. Diesen zu ganz kleinen Gipfeli (beliebig auch zu kleinen makrönliartigen Häufchen) formen und auf dem gutgefetteten Backblech im mittelheissen Backofen lichtgelb überbacken.

Albertli

Zutaten: 125 g Knorritsch-Haferflöckli, 400 g Weissmehl, 160 g Butter, 150 g Zucker, 3 bis 4 Eier, 1 Teelöffel Vanillezucker, ½ Teelöffel Backpulver, ¼ Teelöffel Tafelsalz. Backzeit: 10 bis 15 Minuten.

Butter, Zucker und Eier 20 Minuten bis ½ Stunde rühren, dann alle Zutaten daruntermischen und zu festem Teig verarbeiten. Auf bemehltem Brett dünn auswallen, mit bemehltem Messer oder Teigrädchen Rechtecke ausschneiden und bei guter Hitze etwa 10 bis 15 Minuten backen.

Haselnussmakrönli

Zutaten: 250 g Knorr-Haferflocken oder Knorritsch-Haferflöckli, 150 g Butter, 180 g Zucker, 100 g Haselnüsse (gemahlen), 2 Eier, ½ Zitrone (abgeriebene Schale und Saft), ½ Teelöffel Backpulver. Backzeit: 10 Minuten.

Die Haferflocken in der Hälfte der Butter und etwas Zucker hellgelb rösten. Erkaltet mit allen Zutaten mischen (Eier und Zucker schaumigrühren). Mit einem Löffel kleine Häufchen abstechen, in regelmässigen Abständen auf ein eingefettetes Kuchenblech setzen und bei guter Hitze goldgelb backen.

Nuxo-Rezepte

Spinatbrötchen

1 Portion Kräutermayonnaise, 200 g junge, zarte Spinatblätter, Schnittlauch, Selleriesalz, etwa 12 Brotscheiben, Radiesli zum Garnieren.

Zur Zubereitung der Kräutermayonnaise Selleriesalz verwenden; die Spinatblätter abstielen, waschen, im Salatgitter oder einem Tuch ausschwingen und nachher fein hacken. Dann mit der Mayonnaise die ziemlich dick sein soll, vermischen, je nach Geschmack Schnittlauch und Selleriesalz beifügen und auf Vollkornbrot oder getoastete Brotscheiben streichen. Die Platte mit Radiesli garnieren.

Toast mit Champignons

300 g Champignons, Salz, etwas Wasser, 1 Teelöffel Zitronensaft, 4 bis 6 Esslöffel Mandel-Vinaigrette, 2 bis 3 Esslöffel fein gehackte Kräuter, 1 Esslöffel gehackte Cornichon, 8 Scheiben Sandwichbrot, NUSSA zum Bestreichen, 1 bis 2 hartgekochte Eier zum Garnieren.

Die gereinigten Champignons in gut ½ cm grosse Würfel schneiden und mit Salz, Wasser und Zitronensaft weich dämpfen. Die Flüssigkeit soll so gut wie eingekocht sein. Dann mit der Mandel-Vinaigrette und reichlich Kräutern und Cornichon anmachen und auskühlen lassen. Getoastete Sandwichbrötchen mit NUSSA bestreichen, mit dem Champignonsalat belegen und mit Scheiben oder Vierteln von gekochten Eiern garnieren.

Feinschmecker-Erbschen

½ Esslöffel NUSSELLA, 100 g kleine Zwiebelchen, 1 Teelöffel Zucker, 1 kg Erbschen, Kerbel, Petersilie, 1 Teelöffel Mehl, etwas Wasser, Salz oder Selleriesalz, 30 g NUSSA.

Geschälte Zwiebelchen mit dem Zucker in NUSSELLA anrösten bis sie leicht Farbe angenommen haben, die ausgekernten Erbschen, etwa 3 Esslöffel fein gehackte Kräuter, Salz, und bis zirka ein fünftel Höhe Wasser beifügen und zugedeckt weich dämpfen. Die Flüssigkeit soll bis auf wenige Löffel eingekocht sein. Nun NUSSA in kleine Stückchen verteilt darüber verteilen und sobald es geschmolzen ist, alles nochmals gut durchschütteln — und anrichten.

Rezepte mit Dawa und Paidol

Käsepastetchen

Geriebener Teig.

Füllung: 50 g PAIDOL, ½ l Milch, 50 g geriebener Käse, 2 Eier, wenig Salz.

Das PAIDOL wird in einem Pfännchen glatt angeteigt, kochend gerührt, vom Feuer genommen, der Käse, die verklopften Eier, Salz damit vermengt. Der Teig wird dünn ausgewallt, den Förmchen entsprechend runde Plätzchen ausgestochen, die leicht gefetteten Förmchen damit belegt, Füllung hineingeben, 1 cm breiter Rand muss freibleiben. Backzeit bei guter Unterhitze 20 Minuten.

Fruchtflammeri

1 kg Johannisbeeren und 250 g Himbeeren werden erlesen, mit 1½ l Wasser und 500 g Zucker verkocht, durch ein Filtriertuch gepresst. Man kocht mit diesem Saft 250 g mit kaltem Wasser angerührtes PAIDOL zu einem dicken Brei, den man nach Belieben mit Zucker versüsst. Man füllt ihn in eine Form, stellt ihn einige Stunden kühl und serviert ihn nach dem Stürzen mit geschlagenem Rahm.

Coupe à la Sicilienne

Das Weinglas oder die Dessertschale wird zur Hälfte mit Patisseriecrème belegt, mit Fruchtsalat, der zur Hauptsache aus Orangen besteht, aufgefüllt und mit Schlagrahm garniert.

Für die Patisseriecrème werden 5 dl Milch, 1 Ei, 1 Beutel Dessert D a w a Vanille, 1 Esslöffel Mehl und 1 Esslöffel Zucker miteinander vermischt, gründlich mit dem Schneebesen geschlagen und unter ständigem Rühren zum Kochen gebracht. Auf kleiner Flamme 1 bis 2 Minuten kochen lassen und während dem Erkalten hie und da umrühren.

Für die dekorative Coup Chocotine

braucht es ausser einem Beutel Dessert Dawa Chocolat einen halben Liter Milch, 2 zerbrochene Meringueschalen, einige Ananaswürfel, 1 Esslöffel voll gehackte Nusskernen und 1 dl Schlagrahm. Das Dessert D a w a wird mit dem halben Liter Milch nach Vorschrift aufgekocht. Sobald die Crème etwas abgekühlt ist, wird der Boden des Coupeglases mit einer Lage bedeckt, mit zerbröckelten Meringueschalen, Ananas und Nusskernen bestreut und wieder mit der Schokoladecrème aufgefüllt. Mit Schlagrahm und Nusskernen garnieren und sehr kalt servieren.

*Knorritsch-Flöckli zart und fein—
Sie könnten gar nicht besser sein!*

kaufen
Sie zu
Ihrem Vorteil

Ernst
Teigwaren

mit der
Frisch-Eier-Garantie

Ihre Büste kann sich sehen lassen!

Wenn Sie die neue äusserliche, synergische Behandlung PHYDROMA anwenden. Entfettet, strafft oder reduziert. Stärker, schneller und haltbarer Effekt **garantiert.** Ueberzeugen Sie sich selbst und schreiben Sie heute noch an:

PHYDROMA, Abt. 8
Postfach 4, Genf 18

Sie werden postwendend unsere neue Broschüre «Wie gebe ich meiner Büste die ideale Form» kostenlos und sehr diskret erhalten.

Conditorei – Tea-Room E. Ammann
Kirchgasse 6 Zürich 1
Nähe Wasserkirche / Helmhaus
Feinste Patisserie und Gebäcke
Qualitäts-Kaffee und Tee. Heimelige Räume.

Bieri-Möbel
seit 1912 gediegen, preiswert
Fabrik in RUBIGEN b/Bern

Filiale:
Interlaken
Jungfraustr. 38

Kleine Rundschau

Besuch aus Kanada

Rund 50 Damen aus der Welt der Presse, zusammengeschlossen im «Canadian Women's Press Club», verbrachten, als Abschluss ihrer Europarespektive Russlandreise, ein Wochenende auf dem Bürgenstock.

Unsere rührige Dachorganisation für den Tourismus, die Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung, veranstaltete für den Samstagnachmittag ein Treffen der schweizerischen Journalistinnen mit ihren kanadischen Berufskolleginnen. Rund um den Teetisch entwickelte sich ein lebhafter und interessanter Austausch von Erfahrungen. Das Zusammensein war leider zeitlich eng begrenzt durch die Abhängigkeit von den Rückfahrgelegenheiten. Dessen ungeachtet hat sich, dank kanadischer Unbefangenheit, manch herzlicher Kontakt angebahnt.

Nach einem kurzen Aufenthalt in Zürich sind die Kanadierinnen am Montagnachmittag in ihre Heimat zurückgeflogen. M. D.

Radiosendungen

sr. **Montag,** 25. Juli. 14.00: Notiers und probiers: Winke aller Art — Pikantes — Fleissige Hände — Das Rezept — Was möchten Sie wissen? 18.20: Die berufstätige Hausfrau und Mutter. — **Mittwoch,** 27. Juli. 14.00: Frauenstunde: Mütter erzählen von ihren Kindern. — **Freitag,** 29. Juli. 14.00: Frauenstunde.

«— Dort stand ein Wirtshaus im Schatten schöner Nuss- und Kastanienbäume»

(Gotthelfs Meinung über die guten und schlechten Wirtschaften) 2

Alle diese Misstände mussten Gotthelfs Herz um so mehr mit Zorn und Weh erfüllen, weil er ja die ehrbaren Wirtschaften hochachtete und er ihre wahre, segensvolle Aufgabe erkannte. Das rechte Wirtenkönnen müsse aber gelernt sein, es dürfe nicht so sein wie bei Steffens Familie im «Geltstag», die nicht daran dachte, «dass man das Wirten und alles damit Verbundene lernen müsse; sie meinten, das verstehe sich von selbst. Wer wirte, der nehme das Geld. Die Gäste sehen begreiflich nur, was der Wirt einnimmt. Wenn er was ausgibt, so sieht es nicht der Hundertste. Und, was man nicht wisse, das könne man fragen, oder es sei bald gelernt, es wisse öppe ein jedere Löhl, wie es in einem Wirtshaus gehe und was für Uertenen man machen müse». — Und weiter gibt der Dichter im gleichen Werk zu bedenken, wenn er sagt: «Ein Wirtshaus wird nach verschwundenem Neureiz bloss erhalten, wenn das Errichten desselben ein Bedürfnis war, oder wenn es sich auszeichnet durch Essen, Trinken, kurz durch innere Güte und Vorzüge.»

Den ehrbaren Gasthäusern ist Gotthelf, wie gesagt, mit ganzem Herzen zugetan. Er wird nicht müde, sie zu beschreiben und zu rühmen, so dass auch uns, seinen Lesern, das Herz mitlacht und man sich mitsehnt, sich unter die Obhut eines solch bodenständigen, schützenden Daches, in die Fürsorge einer dieser prächtigen Wirtinnen zu begeben, einer dieser Frauen, von denen es heisst, dass sie nichts Unrechtes und nichts Ungerechtes in ihrem Haus dulden, weil sie wissen, dass sie dafür Gott und den Menschen verantwortlich sind.

Welche gefreute Wesen hat es auch unter den Töchtern solcher Wirtsleute, «solche Meitschi, die kräftig durchführen, was recht sie dünkt..., die sind mit Ohrfeigen zu rechter Zeit noch zur Hand und nehmen das Blatt nicht vors Maul, wo die Wahrheit vertreten sein soll.»

Ein solches herzerfrischendes, resolutes Wirtstöchterchen ist Röseli in «Anne Bäbi Jowäger», das seiner schüchternen, armen Freundin Meyeli so energisch und gütevoll zur Seite steht bei Verlobung und Hochzeit mit seinem Jowäger Jakobli. «Es war eine von den Naturen, die nie etwas halb tun, sondern, was sie anfangen, durchführen bis ans Ende und wenig danach fragen: ‚Was sagen die Leute, und ists bräuchlich oder nicht?' Was ihnen als Recht fällt in ihr kräftiges Gemüt, das wird alsobald lebendig und mit Macht zur Tat.»

Wie fürsorglich solche gute Wirtsleute sind, das zeigt uns der Dichter immer und immer wieder. So steht in «Hans Berner und seine Söhne»: «So wanderte Hans den ganzen Tag und ward müde; ... so kehrte er im späteren Nachmittag in ein am Wege liegendes Wirtshaus ein, ... da wollte er ruhen und die Kühle erwarten. — Er fühlte, dass er nicht mehr zwanzigjährige Beine habe. — Sein Kommen erregte da grosse Freude. Wirt und Wirtin kamen herbei, reichten ihm die Hand und klagten, sie hätten geglaubt, er wolle niemals mehr zu ihnen kommen. — Sie führten ihn in ein heimeliges Stübchen, fragten ihn, was er befehle; was öppe möglich sei, das müsse er haben, und wenn er vor dem Essen ein wenig schlafen wolle, so wäre es ruhig hier, und das Ruhebett sei auch nicht schlecht. — Wirt oder Wirtin oder manchmal beide leisteten ihm Gesellschaft, das war Hans Berner lieb. Was ihnen wichtig war, war auch ihm wichtig, ihre Gedanken begegneten sich auf den gleichen Feldern, und einer lernte vom andern.»

Auch bei der braven, energischen Wirtin in der köstlichen Anekdote «Wurst wider Wurst» lockt es uns, einzukehren. «Dort stand ein Wirtshaus im Schatten schöner Nuss- und Kastanienbäume, kühler Wein lag im Keller, und eine rasche, resolute Wirtin bediente die Gäste munter mit gutem Getränk und noch besserer Speise. — Sie war nicht wie manche andere Wirtin eine Art von Eheteufel, welche die Männer gegen die Weiber hetzte. Ihren Wein verkaufte sie gerne, das ist wahr, daneben aber war sie eine Vorfechterin des weiblichen Geschlechts, duldete nie Verdächtiges in ihrem Hause, warf liederliche Weibspersonen bei den Haaren hinaus, wusch Männern den Kopf, dass es nur so eine Art hatte, und mancher meinte, das sei eine, die dem Teufel die Hölle verleidete und der Grossmutter unter den Bart stünde.»

Eine gleich brave, resolute Wirtin ist auch Christens Mutter in der Erzählung «Wie Christen eine Frau gewinnt». Da kommt eines Abends der Amtsschreiber mit noch einem daher: «Guten Abend, Frau Wirtin, guten Abend! Ich muss sehen, wo Ihr stecket; wir möchten was essen, ein Fischlein oder sonst was Gutes, wie man es bei Euch findet, aber wir sind pressiert, der Bruder von unserem Junker Landvogt ist bei mir, er isst gern was Gutes...» So sprach eine kleine, säbelbeinige Figur, blatternarbicht und schwarzgelb im Gesicht und eine Schnupftrucke in der Hand. ‚Was lebet Ihr geng, my liebi Frau Wirtin?' ‚Soso, Herr Amtsschreiber', sagte die Wirtin; ‚so wie wir es gewohnt sind; es geht immer, wie es will, und nie, wie wir wollen', und machte dazu ein Gesicht, wie wenn sie des Herrn Amtsschreibers Schnupftrucke schlucken sollte. ‚Pardieu', sagte der Herr Amtsschreiber, ‚klaget nicht! Wem die Fische in die Bähre laufen ungejagt wie Euch, soll nicht klagen. Wollte wohl gerne mit Euch tauschen.' ‚Ihr vexieret, wurdet Euch wohl noch besinnen, und von wegen den Fischen hat der Herr Amtsschreiber nicht zu klagen, die fettesten und grössten jagt man in seine Bähre. — Aber von wegen den Fischen, wie wollt Ihr sie, gebacken oder an einer Sauce?', setzte die Wirtin rasch hinzu, um der Antwort auf ihren Hieb zuvorzukommen. — ‚Beider Gattig, Frau Wirtin', sagte der Amtsschreiber, indem er eine Prise nahm, ‚wenn Ihr nämlich schöne, grosse Forellen habt und nicht nur Hürlig. Zuerst etwa ein halb Dutzend von den schönsten — habt Ihr pfündige? — an der Sauce und nachher eine Platte voll gebacken. Ihr macht sie ganz vortrefflich, man isst sie nirgends so, nur waren sie das letzte Mal etwas zu wenig gebacken, ein bisschen röster diesmal also; der Oberst ist ein Gourmand, und ich habe ihn express hierher geführt. Er hatte behauptet, wir essen hier wie die Schweine, ich habe ihm gesagt, ich wolle ihn an einen Ort führen, wo man was krieg, was er weder in Holland noch in Frankreich gefunden, darum wendet an, Frau Wirtin! Und apropos, in die Fischsauce vergesset nicht ein gutes Glas Wein, das Brot brav geröstet und brav Zwiebelen! — Und apropos! Das letzte Mal haben die Fische noch geblutet bei den Köpfen, eine Idee zu wenig waren sie, gebt also etwas weniges zu, von wegen die Grossen muss man etwas länger über dem Feuer haben als die kleinen!'

‚Wisst Ihr was, Herr Amtsschreiber', sagte die Wirtin, ‚kommt und kocht selbst, Ihr versteht das sicher viel besser als ich, Ihr könnt es dann punktum machen, wie es Euch recht ist, nüt für ungut!»

Helen Keller

(Fortsetzung folgt)

Donnerstag
Freitag
Samstag
Sonntag

Leckerbissen

Montag
Dienstag
Mittwoch

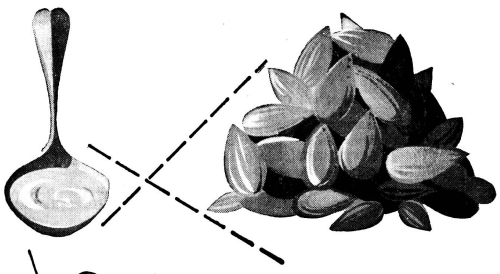
jeden

Tag!

Das ist beinahe etwas übertrieben und doch ist es eigentlich so, wenn mit Liebe und Freude gekocht wird und die Hausfrau das gehaltvolle Paidol verwendet. Eine kräftige Suppe, eine schmackhafte Sauce, ein feiner Pudding oder eine delikate Crème – das ist alles so einfach zu machen mit Paidol. Dieses herrliche Naturprodukt, nach den neuesten Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft hergestellt, erhöht den Wohlgeschmack der Gerichte und schmunzelnd werden am Tisch alle sagen: Das war wieder fein!

... immer noch das Beste!

Ein hübsches Büchlein mit 215 feinen Rezepten gratis gegen Einsendung von 2 Paketdeckeln an Dütschler & Co. St. Gallen



Mit JUWO-Punkten

Ein Löffelchen NUXO-Mandelpüree wiegt 54 rohe Mandeln auf

Im NUXO-Mandel- oder -Haselnusspüree ist die naturreine Substanz der Mandeln oder Haselnüsse so mikroskopisch fein gemahlen, dass der Organismus mühelos 95 bis 98 % aufnehmen und schlackenlos verwerten kann.

Anderseits kann der Organismus auch gut gekaute Mandeln oder Haselnüsse leider nur zu 10 bis 15 Prozent verwerten. Mit NUXO-Mandel- oder -Haselnusspüree machen Sie hochwertige Mandel- oder Haselnussmilch. Weitere Verwendungsmöglichkeiten: Fruchtmilch, Birchermüesli, Puddings, Mandelmayonnaise etc. Reich an Fett (Mandelöl), vegetabilem Eiweiss, Kohlehydraten, Mineralsalzen und hoch ungesättigten Fettsäuren.

NUXO-Mandelpüree:
Becher zu 200 g netto: Fr. 2.65
NUXO-Haselnusspüree:
Becher zu 250 g netto: Fr. 3.25

J. Kläsi, Nuxo-Werk AG, Rapperswil/SG

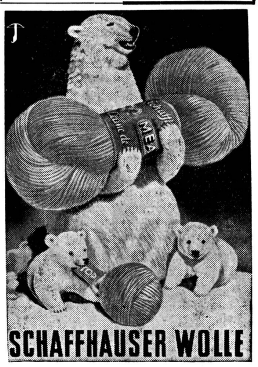
Helvetia Crème Pudding

Versüsst den Alltag

25 Jahre Gipfelstube

Und immer wieder der feine Kaffee-Spezial mit dem Spez. Gipfel in der

Gipfelstube - Marktgasse 18 - Zürich



33⅓ % billiger reisen
dank der „MERKUR"-Sparkarte

Im Jubiläumsjahr 1955 erhalten Sie für 4 volle Rabattkarten nicht nur 5 Reisemarken wie bisher, sondern zusätzlich noch eine 6. Jubiläums-Reisemarke.

Kaffee-Spezialgeschäft „MERKUR"

90 %

aller Einkäufe besorgt die Frau. Mit Inseraten im „Frauenblatt", das in der ganzen Schweiz von Frauen jeden Standes gelesen wird, erreicht der Inserent höchsten Nutzeffekt seiner Reklame

TAPETEN SPÖRRI
Innendekoration
Zürich Talacker 16 Telephon 23 66 60

Der meistprämierte Haarspezialist

Gody Breitenmoser

sagt . . .

. . . dank jahrelangen Versuchen ist es mir gelungen, einige Haarpflegemittel auf der Basis von pflanzlichen und biologisch wirksamen Teilen herzustellen. Meine Präparate garantieren eine wirklich natürliche, in jeder Beziehung grundlegende Haarpflege.

Capina POPULAIRE Schuppenfluid Fr. 11.—
Capina SPEZIAL Haarnährmittel Fr. 11.50
Capina INTERNATIONAL, gegen schweissendes, fettendes Haar Fr. 13.—
Capina SUPER Haarwuchsmittel Fr. 13.—
Capina REGENERATOR, belebt und stärkt besonders gefährdetes Haar
«D» für die Dame Fr. 13.90
«M» für den Herrn Fr. 13.90

Preise inkl. Luxussteuer

Es gibt ein altes Sprichwort: «Vorbeugen ist besser als heilen!» Spärliches Haar zu erhalten, zu kräftigen, ist mit meinen Präparaten möglich. Aber aus einem Kahlkopf wieder Haare wachsen zu lassen ist ausgeschlossen. Kommen Sie, bevor sie kahlköpfig werden; auf Grund einer genauen Untersuchung empfehle ich Ihnen das für Ihren Spezialfall notwendige Mittel.

Esge STRÜMPFE

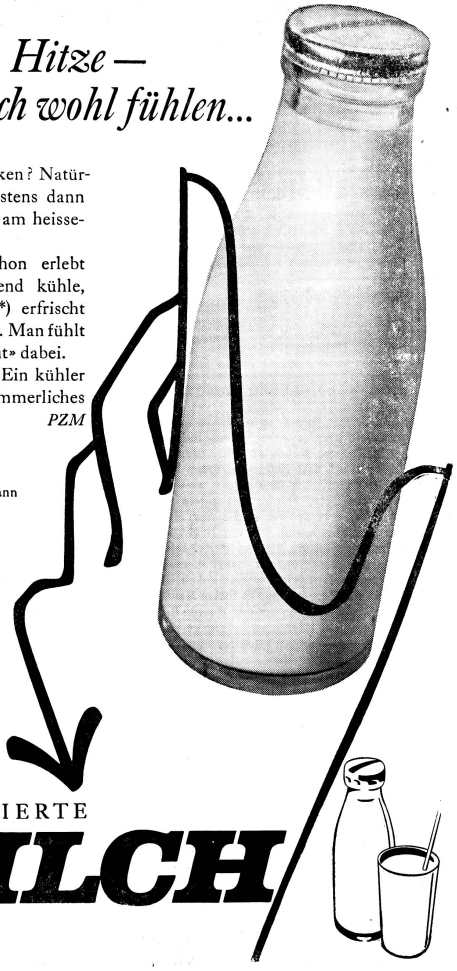
führend in Qualität & Eleganz

Saupe & Gretler, St. Gallen

Trotz Hitze — sich wohl fühlen...

Bei Hitze Milch trinken? Natürlich! – Allen wärmstens dann empfohlen, wenn es am heissesten ist.
Das muss man schon erlebt haben, wie wohltuend kühle, pasteurisierte Milch*) erfrischt und doch nicht kältet. Man fühlt sich ausgezeichnet «fit» dabei.
Denken Sie daran: «Ein kühler Milchtrunk für sommerliches Wohlbehagen.» *PZM*

*) Erhältlich beim Milchmann und in Gaststätten.



PASTEURISIERTE
MILCH

J. Leutert
Spezialitäten in Fleisch- und Wurstwaren

Metzgerei Charcuterie
Zürich 1
Schützengasse 7
Telephon 23 47 70

Telephon 27 48 88
Filiale Bahnhofplatz 7

seit vierzig Jahren bewährt und begehrt

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

DIE FRAV IN KVNST VND KVNSTGEWERBE

India Store
Frau Eva W. Walter, Zürich 1. Telephon 34 55 00
Schoffelgasse 3
(Seitengasse Limmatquai 46 abzweigend)
zeigt aparte und preiswerte Erzeugnisse indischen Schaffens

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

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