

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 35 (1959-1960)
Heft: 10

Artikel: Mosaik
Autor: Guggenbühl, Helen
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1073409>

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: 17.01.2026

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

F R A U U N D H A U S H A L T



M O S
A I
K

Von Helen Guggenbühl

Das menschliche Bedürfnis nach ungeistiger Nahrung

Auf der Eisenbahnstrecke Bern–Zürich sitzt mir vis-à-vis ein Herr gesetzten Alters. Er ist so vertieft in seine Lektüre, daß er nie auch nur einen einzigen Blick auf seine Umgebung wirft. Am Titel des Buches erkenne ich sofort den Grund seiner Konzentration: Es ist ein Kriminalroman.

Nachdem der Passagier in Olten ausgestiegen ist, sagt eine Frau in meiner Nähe zu ihrer Nachbarin: «Daß sich ein derartig gediegen aussehender Herr nicht schämt, solche Schundliteratur zu lesen!» Das spöttisch zustimmende Kopfnicken der Nachbarin bestätigt diese Ansicht.

Ich muß das Lachen verhalten. Auch ich habe einen Kriminalroman in meinem Koffer. Und auch mein Mann müßte sich schämen. Selten fehlt, wenn wir in die Ferien gehen, bei unserer Reiselektüre der Kriminalroman, be-

sonders, wenn uns eine langweilige Eisenbahnfahrt oder ein Flug, der mehrere Stunden dauert, bevorsteht. Manchmal verdauen wir sogar zu Hause, vor dem Einschlafen, mehr oder weniger müde, solche Kost.

Es gibt Menschen, denen diese Art von Lektüre gar nicht liegt. Viele schätzen sie. Der größte Teil aber verachtet sie scheinbar zutiefst, doch diskret versteckt auf ihrem Nachtischchen liegt dennoch hin und wieder eines jener durch den grellfarbigen Umschlag auffallender Bändchen. Sie genieren sich deswegen. Sie möchten gerne anders sein, das heißt, sich auf einer höheren geistigen Stufe befinden, und auf alle Fälle nach außen anders scheinen, als sie sind. Im Grunde aber bedeutet das: sie genieren sich, einfach «Mensch» zu sein. Denn kein Mensch auf Erden ist von der Wiege bis zum Grabe ausschließlich ein völlig geistiges Wesen. Der Drang nach ungeistiger Nahrung ist in jedem von uns, in irgendeiner Form, vorhanden. Er kann auf sehr verschiedene Art und Weise befriedigt werden. Eine davon ist zum Beispiel das Lesen des Kriminalromanes, eine andere der Besuch eines diesem Bedürfnis entsprechenden Films. Geboten wird dadurch Ablenkung, Entspannung, leicht verdauliche Unterhaltung, die nichts, höchstens ein Gefühl der Leere hinterlassen. Um so stärker macht sich nachher das Bedürfnis nach geistiger Beschäftigung geltend. Schaden haben wir nicht erlitten.

Überheblichkeit, Selbsttäuschung und vor allem Moralismus führen zum Fehlurteil der Frau in der Eisenbahn: «Er soll sich schämen.»

Ist Kochen Zeitverschwendungen?

Heute arbeiten viel mehr Frauen selber in der Küche als vor 30, 40 Jahren, als noch genügend Hausangestellte zur Verfügung standen. Das Kochen nimmt einen wesentlichen Teil ihrer Zeit in Anspruch, mehr, als sich der des Kochens ungewöhnnte Mann vorstellen kann.

In den Sommer hinein mit:

BRUNO KNOBEL

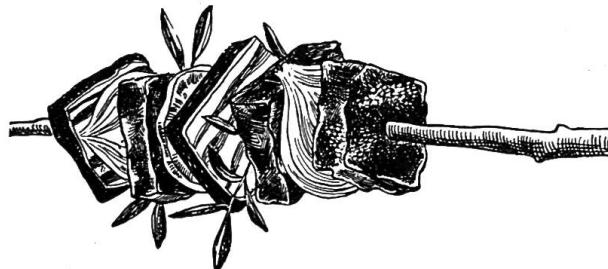
ROMANTISCHES KOCHEN IM FREIEN UND AM KAMIN

Anleitungen und Rezepte

In abwaschbarem Geschenkband

Mit 78 Illustrationen von Richard Gerbig

3. Auflage. Fr. 9.40



Nachdem sich eine ganze Generation Städter vom Erstaunen über die elektrische Kochplatte und die Gasflamme erholt hat, liebt man es, wenigstens zur Erholung am offenen Feuer zu kochen. Um unter diesen ungewohnten Verhältnissen etwas Eßbares oder gar Leckeres herauszubekommen, muß man richtig vorgehen. Selbst beim improvisierten Kochen kommt man eben ohne Kenntnisse und Anleitungen nicht aus.

Ob der Vater an einem schulfreien Nachmittag mit seinem Sprößling im Freien abköchen will, ob der Hausherr seinen Gästen an einer Gartenparty Gelegenheit bietet, sich auf dem Gartengrill etwas zuzubereiten, ob man motorisiert in Camping zieht, oder am flackernden Kaminfeuer bei einem Glas Wein irgend etwas zubereiten möchte, um mit Feuer umzugehen oder einfach damit es gut riecht: immer braucht es Vorbereitungen.

Dieses entzückend augestattete und mit 78 reizenden Illustrationen von Richard Gerbig versehene Büchlein ist deshalb eine wirklich zeitgemäße Gabe.

Zum Glück gibt es vielerlei Hilfsmittel, welche die Arbeit in der Küche erleichtern, und die wir, soweit wir es uns finanziell leisten können, dankbar annehmen: moderne Grillapparate, elektrische Mixer, Abwaschmaschinen usw.

Eine ganz spezielle Neuerung, die eine grundlegende Änderung für die Frau in der Küche in Aussicht stellt, bieten die vorfabrizierten Essen. Je mehr sich die Tiefkühltruhen ausbreiten, um so mehr Ladengeschäfte sind in der Lage, Teller, die ganze Menus enthalten, abzugeben. Pro Person je einen solchen Teller kurze Zeit in den warmen Bratofen stellen, und schon ist das Essen bereit! Aus beruflichem Interesse entschloß ich mich zu diesem Experiment, und wie erwartet, war es, vom kulinarischen Standpunkt aus betrachtet, ein Mißerfolg. Fleisch, Kartoffeln, Gemüse – alles geschmacklich kaum voneinander zu unterscheiden, ein langweiliges Essen.

Dennoch scheint sich in den USA das fertiggekochte Tiefkühlgericht bereits großer Beliebtheit zu erfreuen. Die Menu-Auswahl ist dort groß, auch Salat ist inbegriffen, und zur Abwechslung gibt es statt gekochter Kartoffeln Reis. Wer in Amerika zu Hause eine eigene Tiefkühltruhe besitzt, kann deshalb in fünf Minuten das Essen für die ganze Woche in tiefgekühlter Form einkaufen. Kein Kopfzerbrechen: Was koch ich heute? Keine mühselige Arbeit am Küchentisch. Jeden Tag steht innert wenigen Minuten das Menu fixfertig auf dem Tisch. Aber handelt es sich wirklich um einen Fortschritt? Ich bezweifle es.

Gewiß, die moderne Frau weigert sich mit Recht, Sklavin der Küche zu sein und benützt deshalb alle ihr zur Verfügung stehenden Auswege, das zu vermeiden. Aber schon droht (wie auch auf andern Gebieten, dem Mann und der Frau) eine neue Sklaverei, die der Technik. Sie, die Technik, ist personifiziert im vorgekochten tiefgekühlten Gericht, sie bestimmt das Menu und auch wie weich der Braten, wie körnig (oder schwammig) der Reis ist. In der Küche funktioniert die Frau nur noch als belangloses Hebelchen: Beförderung des Gerichtes in den Ofen, Beförderung auf den Tisch. Ist es ein erstrebenswertes Ziel, in der Küche zum bloßen Beförderungsmittel herabzusinken?

Ausschlaggebend für unsere Einstellung zur Arbeit in der Küche ist die Antwort auf die Frage: «Ist Kochen Zeitverschwendungen?» In



**Der Spezialist
ist leistungsfähiger!**

Ich verkaufe weder Barometer noch Thermometer noch Feldstecher — ich mache nur eines: Augenoptik! Ich passe Brillen an!

junker

Sihlstrasse 38, beim Scala-Kino, Zürich



Blumen, Bücher,
Bonbons — lauter
willkommene Ge-
schenke für eine
Frau. Doch warum
nicht einmal etwas
Originelles? Einen
Theoskrug?
Er ist formschön,
praktisch,

Theos
hält Getränke zehn
Stunden lang heiß,
zwei Tage lang kalt.
im Haushaltgeschäft
erhältlich

*Kein Durst ist
zu gross für*

RIVELLA

anders
als alle andern!



Vorräte für den Winter!

Ein Einmach-Tip:

Konfitüre heiss einfüllen in die gut vorgewärmten und luftdicht verschliessenden Einmachgläser «Bülach-Universal». Es handelt sich um das gleiche Vorgehen wie beim Heisseinfüllen von Früchten, das viele Hausfrauen schon lange kennen. Zucker können Sie nach Belieben beigeben. Auch ohne das Auflegen einer in Alkohol getauchten Papierscheibe bildet sich kein Schimmel mehr, und die Konfitüre trocknet nicht ein. Genauer Angaben finden Sie in unserer gelben Broschüre «Einmachen leicht gemacht». Preis 50 Rp. in den Haushaltgeschäften oder direkt von uns gegen Einsendung von Briefmarken.

Glashütte Bülach AG.

einer Betrachtung über dieses Thema war letzthin in einer Frauenzeitschrift zu lesen: *Die Männer sind ja so einfach: ob das Gericht jetzt in zwei Stunden mit vieler Mühe und oft sogar unter Zuhilfenahme aller erreichbaren, bis ins Detail gehenden Kochbücher auf den Tisch gebracht wird, oder aus der Universalküche eines Unternehmens der Tiefkühlbranche stammt, das ist ihnen völlig gleichgültig.*

Nein, so einfach sind die wenigsten Männer. Ganz abgesehen davon, daß nicht alle sogenannte kulinarische Idioten sind, merken auch jene, die man nicht als Feinschmecker bezeichnen kann, etwas sehr deutlich: ob mit Liebe gekocht wurde oder nicht. Die Liebe ist das wertvollste Küchengewürz. Deshalb ist die Zeit, die eine Frau für das Kochen aufwendet, keine Zeitverschwendug.

Wird hier eine veraltete Einstellung zum Kochen vertreten? Es gibt Zeitloses, besonders, wenn es um die Beziehung von Mensch zu Mensch geht. «Des Weibes Überzeugung folgt stets den Fußstapfen ihrer Liebe.» Das gilt auch für die Ansicht, welche die Frauen jeden Zeitalters auf dem Gebiet der Kochkunst vertreten. Selbstverständlich gibt es immer Ausnahmen; das sind diejenigen unter uns, die sich heute davon überzeugen lassen: Kochen ist Zeitverschwendug.

Natürlich haben wir selten Zeit im Überfluß. Selbstgebackener oder gekaufter Kuchen? Hin und wieder kaufe ich einen, aus Zeitmangel. Aber es besteht ein Unterschied. Wie viel lieber tische ich den selbstgebackenen auf! Er enthält etwas von mir, er ist wie ein kleines, aber persönliches Geschenk. Das bereitet Freude. Die vorfabrizierte Nahrung aber ist ein völlig unpersönliches, technisches Erzeugnis.

Veraltete Fesseln

Wir brauchen beides im Leben: Stabilität und Beweglichkeit. Die Frau liebt besonders das erste. Die Aufgabe, Stützpunkt der Familie zu sein, ist ihr wichtig. Gerne pflegt sie feste Gewohnheiten im Ablauf des täglichen häuslichen Lebens. Das Einhalten von Gewohnheiten verbreitet ein Gefühl der Behaglichkeit. Ebenso notwendig ist Beweglichkeit, in- und außerhalb des Hauses. Sie erzeugt frischen Wind, der Erstarrung verhindert und zu neuem Leben weckt.

Einerseits wollen wir also festhalten, ander-

seits nicht starr sein. Denn Unbeweglichkeit, Abneigung gegen jede Umstellung schränken die Lebensfreude ein. Und gerade deshalb brauchen wir zum Beispiel Freiheit in unserer Tageseinteilung.

Daß diese Art von Freiheit heute immer noch nicht genügend vorhanden ist, zeigt ein Telephongespräch von Frau zu Frau: «Morgen gehe ich in die Stadt und möchte gerne einige Einkäufe mit dir machen. Wann treffen wir uns? Bist du frei über Mittag? Dein Mann ist ja gerade jetzt im Ausland.» — «Ja, aber meine beiden Söhne sind da. Ich muß deshalb über Mittag zu Hause sein.»

Selbstverständlich kann das Zuhausebleiben der Frau über Mittag unter Umständen unerlässlich sein, zum Beispiel dann, wenn kleine Kinder die Mutter nötig haben. Zwei Studenten aber können sich bestimmt ausnahmsweise selber verpflegen, und auch dem Gatten darf man das hie und da zumuten.

Erstens schadet es niemandem, einmal im Tag eine, wenn nötig vorher bereitgestellte, kalte Mahlzeit zu sich zu nehmen. Zweitens macht es da und dort sogar Freude, selber, ohne Aufsicht der Mutter, Koch zu spielen. Drittens: Ist der Gatte immer da am Mittag? Ein-, zweimal in der Woche ist er vielleicht verhindert, aus geschäftlichen oder privaten Gründen, nach Hause zu kommen. Ohne weiteres wird ihm dieser Mittagsurlaub gewährt. Warum darf sich nicht ebenfalls die Frau hie und da abmelden? Einfach dann, wenn sie gerade Lust dazu hat, oder wenn sie von einer Freundin um ein Rendez-vous gebeten wird? Nichts geht dadurch aus den Fugen. Niemand erleidet Schaden. «Die Freiheit besteht darin, daß man alles tun kann, was einem andern nicht schadet.»

Es ist also eindeutig, daß man sich auf alle Fälle von unberechtigter Tyrannie der Familie befreien sollte. Das Wort «Ehejoch» ist zwar veraltet, aber leider ist die entsprechende Ge- sinnung noch nicht ganz verschwunden. Zum unerträglichen Joch wird alles, was uns Zwang auferlegt, und dazu gehört unter anderem die Verpflichtung, falls sie wirklich ausschließlich auf Familienegoismus beruht, unbedingt zweimal im Tag kochen zu müssen. Mit gutem Gewissen dürfen wir dieses Köchinnenjoch abschütteln.

Warum bestehen dennoch so viele Frauen darauf, auch dort Fesseln zu tragen, wo das gar nicht nötig ist? Es geschieht nicht nur aus

POLYCOLOR



- Haar vorwaschen
- Creme auftragen
- einwirken lassen
- gut ausspülen

Das Make-up



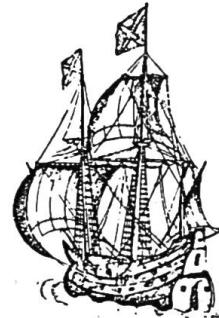
für jedes Haar!
Fr. 2.25

... und plötzlich
war ihr Haar
bezaubernd schön

Eine Waschtönung mit POLYCOLOR Creme-Shampoo-Pastell hat die natürliche Schönheit Ihres Haars wirkungsvoll betont. — Auch Sie können diese Tönung mühelos selbst machen. Sie ist so einfach wie die gewohnte Kopfwäsche:

Ob Sie den Naturton Ihres Haars auffrischen oder modisch nuancieren wollen: Nach einer Waschtönung mit POLYCOLOR Creme-Shampoo-Pastell wirkt Ihr Haar stets natürlich und bezaubernd. Auch eine leichte Ergrauung wird vorteilhaft abgedeckt.

Ist Ihr Haar aber mittel oder stark ergaut, bzw. weiss, und es soll wieder seine Naturfarbe haben, verwenden Sie die POLYCOLOR-CREME-HAARFARBE und zur Aufhellung dunklen Haares nur die BLONDIERCREME Fr. 3.30.



Wer an
die Magie ...

des Würzens glaubt, wird mit der LEA & PERRINS Worcester-Sauce zu gutem Erfolg gelangen. Diese nach alten indischen Rezepten hergestellte Gewürz-Sauce übt nicht nur eine würzende, sondern auch eine verdauungsfördernde Wirkung aus. Sie gehört zu den wichtigsten Küchenhilfsmitteln eines modernen Haushalts.

Verwenden Sie darum zu Suppen, Stews, Grills, Fleischsaucen, Fisch, Käse und ganz besonders zu Tomato Juice stets Worcester-Sauce. Verlangen Sie aber ausdrücklich LEA & PERRINS, die einzige echte Original-Sauce.

LEA & PERRINS

mit **OBISEC**



feine hausgemachte Glacen aus dem Kühlschrank



OBISEC-Fruchtglacen sind mit naturreinen Früchten oder tiefgekühlten Fruchtsaft-Konzentraten hergestellt. Die Zubereitung ist sehr einfach: 1 Beutel OBISEC-Glacepulver in 2 dl Wasser auflösen, 1 dl geschlagenen Rahm darunterziehen und die Masse in der Eisschublade des Kühlschranks gefrieren. Für Vanille besonderes Rezept.



Die rechnende Hausfrau schätzt die bewährten Produkte der Obipektin AG in Bischofszell: OBISEC-Glacepulver und PEC-Geliermittel. Sie denkt beim Einmachen von Confitüren und Gelees an unsere Devise:

Zur Einmachzeit halt **PEC** bereit!

Aufopferungsdrang, wie sie sehr oft selber glauben, sondern in vielen Fällen ganz einfach aus Machtrieb: Sie wollen sich selber und ihrer Umgebung einreden: ich bin unersetzlich und deshalb einfach unabkömmlich.

Schlechtes Essen – schlechte Laune

Ein Pariser Kunstmaler ist, nachdem er seine Zeitung gelesen hat, schlechter Laune. Ein Freund, der ihn in diesem Moment besucht, fragt ihn: «Warum bist du so schlecht aufgelegt?»

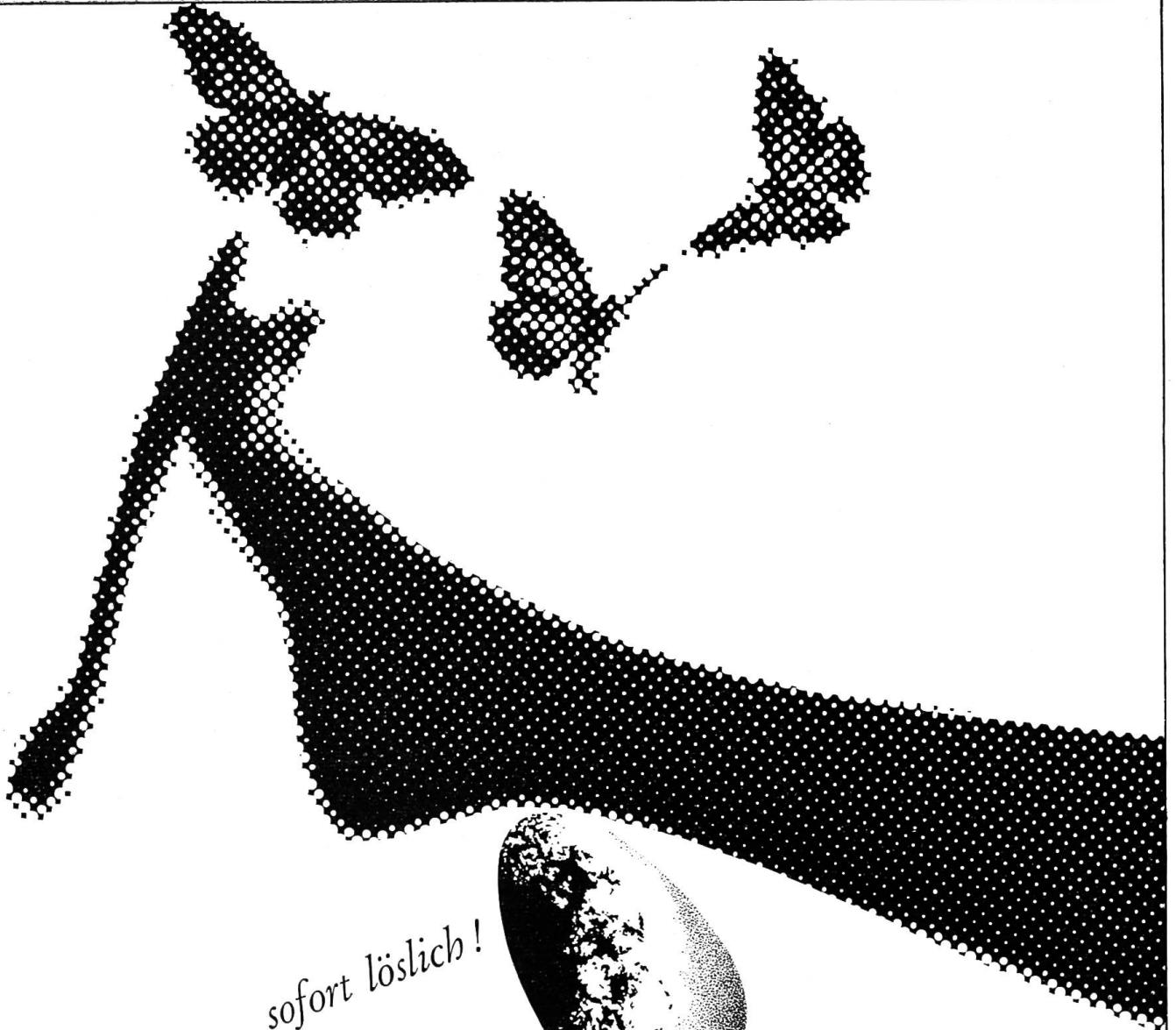
«Ich habe die Zeitung gelesen. Das Feuilleton wird immer schlechter, das ärgert mich jedesmal.»

«Ja, du hast recht, das Feuilleton ist schlecht. Warum aber setzt dir das so zu? Es gibt doch Wichtigeres.»

Mein Mann kommt von einem großartig aufgezogenen Bankett nach Hause. Er ist verärgert, und ich erfahre schnell weshalb: Die Mahlzeit war miserabel. Während des ganzen Abends lag die Nachwirkung des schlechten Essens wie eine schwarze Wolke über ihm und verdarb ihm gänzlich die gute Stimmung. Mir selber hätte das, wie sicher den meisten Frauen, nicht im gleichen Maße zugesetzt. Ich habe zwar Freude am Essen und schätze eine gute Küche außerordentlich, aber viel wichtiger an einem solchen Anlaß ist mir die Nachbarschaft am Tisch, der Reiz der Darbietungen und anderes mehr.

Die meisten Vereinigungen werden heute immer größer, und dadurch wächst auch die Teilnehmerzahl an den von ihnen veranstalteten Banketten. Das führt nun leider dazu, daß gerade diese Festessen, die außerordentlich gut sein sollten, immer häufiger außerordentlich schlecht sind.

Was tun, um zu verhindern, daß es bald nur noch Bankette mit sehr viel Männern voll schlechter Laune gibt? Die Lösung würde vielleicht darin bestehen, in vermehrtem Maße Gerichte zu wählen, die auch dann nicht an Qualität einbüßen, wenn sie lange vorher vorbereitet sind, oder anderseits solche, die eine lange Kochdauer ertragen, und sogar um so besser sind, in je größerer Menge sie hergestellt werden. Leider entsprechen aber gerade diese Speisen nicht der konventionellen Vorstellung einer distinguierten Küche. Deshalb setzt man lieber schlechte Chateaubriands vor, statt eines guten Voressens.



Knorr Trinkbouillon **im Camping**

Beim Camping, nach dem Schwimmen, Rudern oder fröhlichen Spiel am Strand, wenn auf einmal Müdigkeit und Durst sich bemerkbar machen, dann ist ein Becher Knorr Trinkbouillon* das Richtige. Knorr Trinkbouillon lässt Sie neue Kräfte sammeln. Mit Knorr Trinkbouillon ist man schnell wieder im Schuss!

*In Trockenform — nur mit heißem Wasser anzugießen!



Die mißlungenen Waffeln

Zum Nachtessen kommt Besuch, und ich entschließe mich, zum schwarzen Café wieder einmal Waffeln zu machen. Keine Bricelets, sondern die altmodischen Waffeln, zubereitet im Waffeleisen auf dem elektrischen Herd. Voller Unternehmungslust bereite ich den Teig, lege pflaumengroße Kugeln davon ins sorgfältig eingeölte Eisen, klappe dieses langsam zu und wende es öfters.

Aber o weh! Ein Teil des Teiges läuft heraus, der verbliebene Rest wird nicht als schönes, herzförmiges Gebilde, sondern als klägliche Mißgeburt angerichtet. Zweite Serie: noch schlimmer, der Teig bleibt diesmal hartnäckig kleben, die Waffeln zerbröckeln völlig beim Herausnehmen. Wie ärgerlich! Die letzte Portion muß gelingen, unbedingt! Trotz aller Anstrengung ist das Ergebnis niederschmetternd: Es sind unpräsentable, dunkelbraune Möckli, statt goldgelbe Waffeln. Alles, inbegriffen der widerwärtige Geruch des verkohlten Teiges, ist mir endgültig verleidet.

In einer Viertelstunde wird aber der erwartete Besuch dennoch kommen. Also schlucke ich den Ärger hinunter und entnehme meiner Guetzli-Büchse ein Packet Biskuits. Aber ein bitterer Nachgeschmack des Ärgers bleibt in mir zurück. Erst der Besuch bringt Erheiterung. Natürlich sage ich kein Wort von meinen Waffeln.

Am andern Morgen stellt sich langsam die Besinnung ein. Erstens habe ich unterdessen herausgefunden, welchen Fehler ich begangen habe. Zweitens frage ich mich: Wer macht nie etwas falsch? Gibt es überhaupt die perfekte Hausfrau, die nie versagt? Ich selber bin es be-

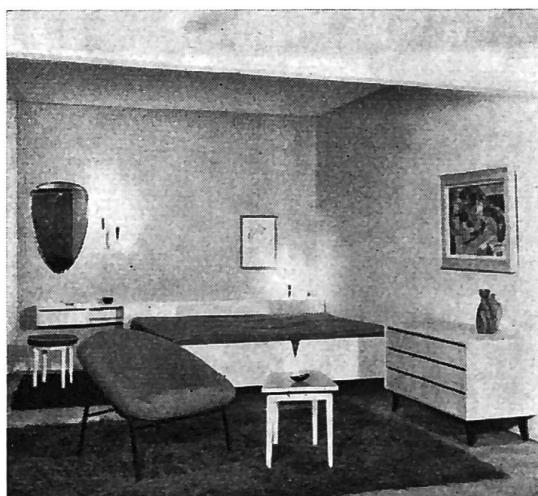
stimmt nicht, und backen ist ohnehin nicht meine Spezialität. So vieles ist mir schon mißlungen. Doch Vollkommenheit auf Erden verlangt kein Mensch.

Schließlich berichte ich dann der Familie meinen Schiffbruch mit dem Waffeleisen. Wir lachen darüber, und meine Tochter erzählt, wie oft sie in ihrem eigenen Haushalt einen tadellos aufgegangenen Kuchen, den sie vorsichtshalber am Schluß nur noch für wenige Minuten in den Bachofen schieben wollte, viel später, etwa nach einer halben Stunde, also total vergessen und kohlrabenschwarz, ans Tageslicht befördern mußte.

Warum habe ich denn meinen Gästen nicht unbeschwert von meinem Mißgeschick erzählt? Wahrscheinlich wäre, zur allgemeinen Erheiterung, die eine oder andere Eingeladene sogar angeregt worden, eigene ähnliche Erlebnisse zu beichten.

Zeigen wir Frauen untereinander uns nicht viel zu wenig, wie es in Wirklichkeit hinter den Kulissen der Küche zugeht? Wohlgeratenes, herrlich Duftendes steht bei der Einladung auf dem Tisch – wie geschickt ist sie, alles gelingt ihr, nur ich scheine kaum fähig zu sein, ein Spiegelei zu braten. So denke ich als Gast. Und so denken vielleicht auch die Frauen, die immer wieder Artikel lesen müssen über erfolgreiches Haushalten und Kochen. «Warum, warum bringe ich das nicht fertig?» fragt sich die Leserin.

«Beichte einer schlechten Hausfrau» oder ähnliche Themen sollten hie und da behandelt werden, um die Selbstsicherheit von uns Frauen zu stärken. Deshalb diese Beichte über die mißlungenen Waffeln.



Ein hochmodernes Schlafzimmer

in schönem Ahorn- oder Kirschbaumholz mit 2 Betten, 2 Nachttischli, 1 Kommode, 1 Spiegel und 2 Kleiderschränken, direkt aus den Werkstätten der

MEER-MÖBEL AG. HUTTWIL BE

Verkaufsstelle in Bern, Effingerstraße 21

Große Auswahl - Freie Besichtigung

Meine nützlichste Entdeckung:



das praktische RESART-Tuch

Zum Reinigen von Herdplatten, Pfannen und Töpfen, zum Gläsertrocknen, Fensterputzen, zum Abtrocknen der Hände... wo immer Sie rasch einen sauberen Lappen brauchen, ist Resart ideal. Resart – ein elastisches, saugfähiges Krepp-Papier – ist *nassreißfest* und fasert nicht. Es wird einmal gebraucht – und weg damit. Das ist nicht nur praktisch, sondern auch viel appetitlicher als feuchte Handtücher und alte, fettige Putzlappen.



RESART

*ist hygienisch und billig,
spart Wäsche und Arbeit!*

Neue Rolle à 150 Coupons, 18 x 27 cm,
Fr. 1.50. Überall erhältlich.



Resart ist ein
Schweizer
Produkt aus
Balsthal. Man merkt's
an der guten Qualität!

AGFA FLEXILETTE



Der neue Spiegelreflex-Typ: Die «Zweiäugige» für das Kleinbildformat
Eine interessante Camera zu einem überraschenden Preis: **Fr. 219.-**

- Zwei identische Objektive Agfa Color-Apotar 2,8/45 mm
 - Strahlend heller Spiegelreflex-Sucher mit grosser Einschwenklupe
 - Schnittbild-Entfernungsmesser
 - Zusätzlicher optischer Sucher für Sportaufnahmen
 - Prontor-Spezial-Verschluss (B, 1–1/500 sec), synchronisiert
- ... mit dem neuen Camera-Gesicht**



AGFA-PHOTO AG. Zürich 27