

Zeitschrift: Schweizer Frauenblatt : Organ für Fraueninteressen und Frauenkultur
Herausgeber: Bund Schweizerischer Frauenvereine
Band: 36 (1954)
Heft: 24

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

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

Die Frau im Gastgewerbe

El. St. Der ausgedehnte und hochentwickelte Fremdenverkehr der Schweiz, aber auch ihr rein nationales sehr ausgebaut und auf hoher Stufe stehendes Gastgewerbe — das als eine Folge unseres nationalen Wohlstandes mit seinem stets zunehmenden Materialismus betrachtet werden muss — bringen es mit sich, dass auch unsere Schweizerfrauen ein integrierender Bestandteil des Gastgewerbes sind.

Wenn man hört, dass 70 Prozent der in diesen Berufen Tätigen, Frauen sind, wenn man täglich erleben kann, wie überall der Grossteil der Bedienung der Gäste in den Händen von Frauen liegt, so wird es einem klar, dass auch hier die Rolle, der Einsatz der Frau ein eminent grosser und volkswirtschaftlich wichtiger ist. Das Gastgewerbe liegt ja auch in der Linie all jener Frauen, denen hauswirtschaftliche Arbeit, der Dienst am Kunden Freude macht, weshalb wir hier vielleicht mehr noch als in andern Berufen Frauen als Besitzerinnen und Leiterinnen von gastgewerblichen Betrieben antreffen, und zwar finden wir in dieser Kategorie aller selbständig Frwerbenden 55 Prozent Frauen.

Dass unter solchen Umständen die Ausbildung eines gesunden, tüchtigen Nachwuchses ein Haupt-

anliegen des Gastgewerbes ist, liegt auf der Hand. Es scheint, als ob die Hochkonjunktur in unserem Land, wie bei einigen Nachbarstaaten eine ausserordentliche Verknappung an Wirtschaftspersonal bedingt, denn der Schweizerische Wirtverein erlässt einen so dringenden Aufruf um vermehrtes Personal für die kommende Saison, der beinahe an die Notschreie um vermehrtes Krankenpflegepersonal erinnert.

Die ganze Entwicklung unseres Gastgewerbes, die ganze Entwicklung aber auch der Fachausbildung überhaupt, hat wohl dazu geführt, dass Frauen und Mädchen, die die Arbeit als Servier-tochter, Hotelangestellte, Hotelgouvernante weniger mehr als früher nur als einen Saison-, einen Ausfüllberuf betrachten, und sich lesah! dann eher einem etwas weniger anstrengenden zuwenden. Denn dass die Arbeit im Gastgewerbe für die Angestellten wie für die Besitzer keine Synergie ist, wenn etwas dabei herauszuschauen soll, weiss jeder.

Vielleicht spielt bei vielen anständigen Töchtern aus guten und sauberer Familienverhältnissen auch die Tatsache eine Rolle, dass für so viele Männer als Gäste auch in guten Gastbetrieben, die bedienende Frau eine Art Freiwild ist, an der man

nach Belieben heruntätscheln und ihre Frauenwürde beleidigen kann. Je höher der Stand der weiblichen Angestellten im Gastgewerbe durch gute Ausbildung, durch Stärkung der Berufsethik steigt, desto anspruchsvoller werden die «bedienenden Frauen» in ihren Forderungen auf eine geachtete Stellung werden.

Wie sehr die Frauen aber auch in die tieferen Bedürfnisse, die das Gastgewerbe in der heutigen Zeit zu erfüllen hat, Einsicht gehabt haben beweisen die zwei grossen Frauenwerke der «Alkohol-freien Wirtschaften» und der «Schweizerische Verband Volksdienst und Soldatenstuben» — die Lebenswerke von Frau Orelli und Frau Dr. Else Züblin-Spiller, die beide von der Alma mater in Zürich mit dem Dr. h. c. geehrt worden sind. In diesem Werken ist vor allem die Auffassung verankert, dass das Gastgewerbe sehr breiten Volkskreisen unter vollständiger Lösung von jeglichem Alkoholgehalt in behaglichen Räumen, mit rationaler und sorgfältiger Küche und gut geschul-

ter Bedienung alles das zu geben imstande ist, was früher ohne Bindung an Alkohol und Alkoholkapital undenkbar gewesen ist.

Was nun aber noch ein Hauptverdienst dieser beiden Gross-Unternehmen ist, das ist die sorgfältige Ausbildung von jungem Personal. Dem die grösste Aufmerksamkeit gewidmet wird. So bilden diese beiden Frauenwerke jährlich in ihrer Fachschulen und Kursen eine grosse Anzahl neu-eintretender Mädchen aus, was bei Vorsteherinnen und Angestellten Zahlen, die nur beim Zürcher Frauenverein um die 550, beim Volksdienst um die 1800 liegen, sicher ein wichtiges Anliegen ist. Aber auch die Organisationen des gesamten Gastgewerbes sind in ihren verschiedenen Hotelfachschulen um die Ausbildung eines guten Nachwuchses besorgt.

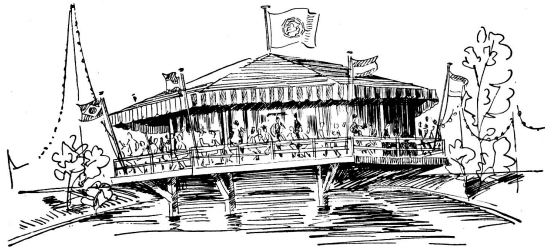
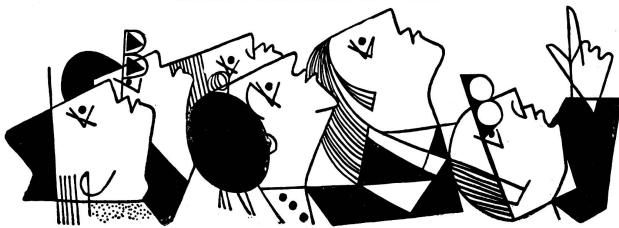
Das statistische Jahrbuch der Schweiz 1952 verzeichnet laut Volkszählung 1941 im Gastgewerbe neben 24 334 männlichen 54 103 weibliche im Gastgewerbe tätige Schweizer wozu noch 1805 männ-



Sie gehen an die HOSPES

Bitte kommen Sie an unseren Stand. Sie sehen dort die im Schweizer Gastgewerbe meistverbreiteten Registrierkassen. Ferner zeigen wir unser neues Modell 21 für den Detailhandel. Lassen Sie sich unverbindlich die Maschinen vorführen, die Sie interessieren. In unserer grossen Auswahl finden Sie bestimmt das Modell, das die in Ihrem Betrieb gestellten Anforderungen erfüllt und Ihrem Budget entspricht.

HOSPES BERN — STAND 2019 — Halle 2a
NATIONAL REGISTRIERKASSEN AG — ZÜRICH



Im «MERKUR»-KAFFEE-PAVILLON

am Ausstellungs-See der HOSPES

geniessen Sie nach Ihrem Rundgang durch die Ausstellung eine Tasse des herrlichen

«MERKUR»-KAFFEE und -TEE

welche mit

dem Grossen Preis der HOSPES

4 Goldmedaillen und «Félicitations du Jury» ausgezeichnet wurden.



MERKUR



bürgt für Qualität.

3 NUXO-PRODUKTE

erhalten die höchste Auszeichnung an der HOSPES BERN: Goldmedaille mit Glückwunsch des Preisgerichtes



NUSSA-Speisefett
zum Brotaufstrich



NUSELLA-Koch- und Backfett
NUXO-MANDELPUREE

Versuchen auch Sie diese bewährten, naturreinen Nuss-Produkte. NUXO-Produkte sind besonders leicht verdaulich und absolut vegetabil.

Rezepte und Prospekte bei den Verkaufsstellen oder direkt durch:
J. Kläsi, NUXO-Werk AG, Rapperswil/SG.

HOSPES BERN: Halle 5a, Stand 504a, - Halle 3, Stand Nr. 3

Neuer Vacuum-Verschluss

hält immer frisch,
praktisch und
wiederwendbar



VÉRON
Confitüren

Hospes-Halle 5b, Stand 534

HOSPES Bern

Das NUXO-Werk in Rapperswil ist an der HOSPES mit zwei Ständen vertreten, nämlich mit Stand Nr. 3 in der Abteilung «MODERNE ERNÄHRUNG UND DIET» (MED) und Stand Nr. 504a in der Abteilung «Lebens- und Genussmittel» (Halle 5a).

In der Lebensmittel-Abteilung sollen vor allem die im Privathaushalt längst bekannten und weitverbreiteten NUSS-FETTE (NUSSA und NUSELLA), sowie die beim Bäcker- und Konditoren-gewerbe eingeführten Pâtisserie-Spezialfette (NUSSA MOLLÉ und NUSSA FERME), dem Gastgewerbe näher gebracht werden.

In der Abteilung MED werden Interessenten Gelegenheit haben, auch die ausgesprochenen Reform-Spezialitäten wie Mandel- und Haselnusspurées, kaltgepresstem Olivenöl, usw. kennen zu lernen.

Bei der Lebensmittelprämierung sind dem NUXO-Werk gleich 3 Goldmedaillen zugesprochen worden, für NUSSA, NUSELLA und NUXO-MANDELPUREE. Es ist dies umso bemerkenswerter, als dies wohl das erste Mal sein dürfte, dass an einer internationalen Kochkunst-Ausstellung neuzeitliche Reformprodukte prämiert wurden.



Wie neu!

Reparaturen und Neuversilberungen mit garantierter Servicequalität zu äusserst günstigen Preisen

— bestecke für Grossbetrieb und Privat

Paul Sulger, Langnau-Gattikon (Zch.)
Besteck- und Silberwarenfabrikation Tel. (051) 92 14 62



PIROX L bekämpft auch Blattläuse und Raupen

Cortilan gegen Werran

OKTAMUL gegen alle Bodenschädlinge und Ameisen

Schneckenklee **MAAG** schimmelt nicht

Paraderil gegen Schädlinge an Zimmerpflanzen

HEXAVAP gegen alles Ungeziefer im Haus

Nomit gegen Motten

XYLOPHEN SC gegen Holzwurm in Täfer u. Möbeln

DR. R. MAAG AG. DIELSDORF - ZÜRICH

liche und 4674 weibliche Ausländer kommen. Davon arbeiten 6000 Frauen als Wirtinnen, 2400 als Hotelierinnen, 21 200 als Serviertöchter, 6200 als Köchinnen, 4500 als Zimmermädchen, 4900 als Küchenmädchen und 5900 betätigen sich in ihren Heimen als Zimmervermieterinnen, eine Zahl, die uns bei den ungezählten «Zimmerherren» und «Zimmerfräulein» sehr niedrig angedenken zu sein scheint. Berufsverband für die Hotel- und Wirtschaftsanstellungen ist die Union Helvetica in Luzern, die sich um Standes- und Plazierungsfragen kümmert. Es wird wohl eines der Hauptanliegen dieses Berufsverbandes sein, für seine Mitglieder nicht nur um gute, fixe Entlohnung zu sorgen, sondern auch um gute Unterkunft und Innehaltung der gesetzlichen Arbeitszeit.

Von uns Frauen aus gesehen bedeutet die immer noch vorkommende Entlohnung zum Beispiel der Serviertöchter nur, oder doch zur Hauptsache, durch die Trinkgelder eine Gefahr für die weitere Hebung dieses Standes. Gibt es auch in gutgehenden Hotels und Restaurants Frauen, die auf diese Weise ein sehr schönes Einkommen haben, so liegt in diesem System bei schlechterem Geschäftsgang und bescheidenem Publikum für viele Frauen etwas Entwürdigendes und kann zu einer Gefahr für sie werden. Aus diesem Trinkgeldsystem heraus stammt dann auch die Erscheinung, dass die 8- bis 9stündige Arbeitszeit — erstens überhaupt im Wirtschaftsgewerbe, zum Beispiel in der Saison fast unmöglich — von den Angestellten wegen Verkürzung ihres Einkommens oft gar nicht eingehalten werden will. Ebenso wie die Dienstzeit, die Lohnfrage in den verschiedenen Betrieben verschieden gehandhabt wird, soll auch die Logier- und Ernährungsfrage sehr unterschiedlich sein.

Zum Schluss möchten wir, als Frau zu Frauen, noch ein Wort des Dankes sagen. Nicht nur an alle jene selbständigen, oder im Familienbetrieb mit-helfenden Hotel- und Wirtinnen, die durch ihr mütterlich besorgtes und einführendes Wesen in so manchem Hotel und Feriengastbetrieb den Gästen den Aufenthalt angenehm und heimelig machen; möchten dankbar all der besorgten Stubenmädchen und Etagegouvernantinnen gedenken, die sogar der Atmosphäre eines Grandhotels etwas Gemütliches zu geben verstehen durch ihre persönliche Fürsorge für den Gast. Denn wenn wir bedenken, wie viele kleine Räder ineinanderlaufen müssen, bis in einem kleinen oder grossen Betrieb alles so läuft, dass «der Karren nicht gixt», so kann man nur dankbar sein dafür, dass wir dank eines so hochstehenden Gastgewerbes und besonders dank der darin geleisteten treuen Frauenerbeit für unser Land einen Erwerbseinkommen haben, in dem nicht nur Abertausende ihre Existenz finden, sondern dank dessen Einheimische und Ausländer besonders auch in Ferienanhalten Ruhe und Erholung finden.

Wenn die Schweiz den Ehrentitel hat, die Visitenkarte Europas zu sein, so hat die gewissenhafte Mitarbeit der Schweizerfrau dazu Wesentliches beigetragen, und es ist an der Zeit, dass diese Leistung einmal ins rechte Licht gerückt wird.

Von der Lebensmittel-Versorgung

El. St. Wenn wir unser Gastgewerbe loben, wenn wir die Tugenden der tüchtigen Hausfrau preisen, «die weisse waltet im häuslichen Kreise», dann müssen wir auch jenes Wirtschaftskreises gedenken, der diesen beiden fraulichen Arbeitsgebieten am nächsten steht und ihm in der heutigen Zeit unbegrenzte Möglichkeiten gibt. Es ist die

Nahrungsmittel-Industrie

Früher verarbeitete die Familie, der Haushalt, seine Rohstoffe selber. Alle Haus- und Kocharbeiten erforderten oft weitgehende, zeitraubende Vorarbeiten. Ein grosser Familienhaushalt war froh um verschiedene Frauenkräfte: erwachsene Töchter, ledige Schwwestern und Tanten, die dienstbare Geister. Vom Lampen- und Kerzenstöckeputzen, bis zu einem guten Haferschleim oder Geburtstagskuchen gab alles eine Menge Arbeit. Heute ist es anders.

Wie es eine Textil-, Uhren- und Eisenindustrie gibt, so gibt es heute eine breitangelegte, sehr differenzierte Lebensmittelindustrie. Wenn unsere Hausfrauen nicht so schrecklich tüchtig, und ständig darauf aus wären, sich ihr häusliches Leben zu komplizieren, so könnten sie schon längst leben wie die Amerikanerinnen. Nicht etwa, dass dies absolut zu uns passen würde, aber wir könnten uns doch sehr vieles etwas leichter machen.

Vor einiger Zeit durfte ich die Fabrik eines unserer Inserenten besuchen, und war hell entzückt über die ganze Einrichtung, die Zweckmässigkeit aller Arbeitsvorgänge, die ungläubhafte Sauberkeit und Appetitlichkeit der ganzen Fabrikationsvorgänge. Mit einer wahren Andächtigkeit inkorporierte ich seither meinen Torten ein Backpulver Helvetia, koche ich für einen meiner Enkel, der dies heiss liebt, einen ebensolchen Pudding, bewirte meine Gäste mit dem feinen Thee, würzte meine Wienerli mit dem schmackhaften Helvetia-Senf und freue mich in Gedanken noch nachträglich, dass sich die Firma Sennhauser in Seebach, so vom Dachstock bis zum Keller besuchen dürfte unter freundlicher Führung.

Da erfuhr ich auch, dass das Emmenthal Um-mengen der schönsten Lindenblüten liefert, die im luftigen Estrich (wie eine gut ausgerichtete Militärkolonne) in Riesensäcken auf ihre Verpackung für den Detailhandel warten. Ich sah im Keller die schweren Senfmühlen, die braunen und gelben untereinandermischen zu einem dicken Brei, der dann 3 Wochen gelagert werden muss, bevor er in grossen, blaugrauen Tontöpfen, wie sie früher zum Eier- und Buttereinmachen gebraucht wurden, eingefüllt wird. Die Grossen kommen aus Deutschland, die Kleinen aus Thayngen, und diese sind so

«schätzig» dass ich gut verstehen konnte, dass diese selten zum Nachfüllen zurückkommen.

Unsere Lebensmittelfirmen müssen nach Bundesvorschrift auch grosse Pflichtlager halten. Sanitarisch sind sie tiptop eingerichtet, und wenn es noch Frauen geben sollte, die ein Vorurteil gegen fertig hergestellte Produkte für die Küche, gegen Konserven aller Art haben, dann sollen sie nur einmal eine solche Fabrik besuchen.

In unserem Inseratenteil finden wir neben anderen, stets sehr viele Inserate der guten und altbekannten Lebensmittelbranchen. Und wir bestreben uns bei unseren Einkäufen die Einsender zu berücksichtigen — wie Merkur AG, Veron mit seinen guten Konfitüren, und die bekannten Nuxo- und Oetkerwerke. Die eine Hausfrau bevorzugt das «betrustete» Oel und Fett Sais, eine andere trustris von Rusterholz, Hans Caspar und der Migros; aber immer freuen wir uns, wenn wir Schweizerfabrikate verwenden können.

Und ein Gebiet, dem wir Frauen und Mütter ganz besondere Aufmerksamkeit zuwenden sollten, das ist die Frage der Milch- und der alkoholfreien Obstverwertung. Beides sind Inlandprodukte, dazu gut, gesund, und bieten reichste Abwechslungsmöglichkeiten für unsere «Familienfütterung», dieser grossen und wichtigen Aufgabe jeder Hausfrau. An der Hospes werden den Frauen sehr wertvolle Anweisungen für rationelles Hauswirtschaften gegeben. Möchten diese aber doch auch dazu beitragen, dass gar so viele Frauen, die aus übertriebener Gewissenhaftigkeit oder unpraktischer Erledigung der hauswirtschaftlichen Belange an der materiellen Seite des Hauswesens fast zu Grunde gehen, verstehen würden, dass über alles Materielle hinaus es doch die schönste Aufgabe der Frau ist, nicht in erster Linie einem tiptop geführten Haushalt und Küche all ihre Kräfte zu geben. Es werden nun an der Hospes den Frauen sehr viele wertvolle Anweisungen für rationelles Hauswirtschaften gegeben. Möchten diese doch auch dazu beitragen, dass so viele Hausmütter, die sich heute rein im materiellen des Haushalts erschöpfen, verstehen lernten, dass ihre schönste Aufgabe als Hausmutter es wäre, über das materielle hinaus eine Atmosphäre zu schaffen, in der Familie und Gäste sich wohl fühlten.

Die kulinarischen und materiellen Belange können ja nur dann richtig erfreuen, wenn sie in einer friedlichen, abgeklärten, von jeder hastigen Unruhe befreiten Atmosphäre genossen werden können, und für die Gesundheit unserer Familien ist die sorgfältige Zubereitung einer einfachen Ernährung wichtiger als eine Ueberbewertung kulinarischer und materieller Genüsse, denen zu liebe so viel wertvolle Frauenkräfte geopfert werden.

Der Stand der Trinkmilchversorgung

(Korr). Die «Schweiz. Milchzeitung» veröffentlicht einen Vortrag von E. Zollikofer, ETH Zürich, gehalten am 19. Februar 1954 vor der Gesellschaft schweizerischer Landwirte. Zusammenfassend kann man sagen:

A) Unsere schweizerische Land- und Volkswirtschaft muss der Trinkmilchversorgung als einem der wichtigsten Zweige unserer Milchversorgung grösste Aufmerksamkeit schenken.

B) Der in grösseren Konsumzentren seit Jahren beobachtete Rückgang des Frischmilchverbrauches sollte nicht nur zum Stillstand gebracht, sondern womöglich rückgängig gemacht werden. Die wichtigsten Faktoren, die bei der Erreichung dieses Zieles eine Rolle spielen, sind:

1. Das restlose Vertrauen der Konsumenten in eine qualitativ erstklassige Trinkmilch. Dies erfordert:

a) Die energische Weiterführung der Tilgung chronischer Tierseuchen.

b) Die Erziehung des Produzenten, eine noch keimärmere und haltbarere Milch zu gewinnen. Die Grundlage dafür haben wir in der Qualitätsbezahlung, die noch weiter ausgebaut werden soll. Dagegen können wir darauf verzichten, unsere Landwirtschaftsbetriebe mit teuren Kühlanlagen zu belasten.

c) Die frühzeitige und strikte Tiefkühlhaltung der Milch. Die ausländischen Verhältnisse zeigen uns deutlich, welche grossen Erfolge damit zu er-

zielt sind. Wir müssen bei uns in dieser Beziehung noch konsequenter durchgreifen und keine organisatorischen und technischen Massnahmen unterlassen, um die geschlossene Kühlkette auf dem Wege von der ländlichen Sammelstelle bis zum Konsumenten sicherstellen. Mit Recht sagt man: «Unsere Milch ist nicht so schlecht wie ihr Ruf». Wenn wir aber die oben genannten Massnahmen mit aller Strenge und unerbittlicher Konsequenz durchführen, dann wird es uns leicht sein, nicht nur eine gute, sondern beste Konsummilch auf den Markt zu bringen. Unsere günstigen Produktionsbedingungen, die gute Lage der Erzeugergebiete zum Konsumplatz und unsere organisatorische Planung bieten uns dazu Voraussetzungen, um die uns viele Länder beneiden.

2. Wir müssen auf Zusehen hin die offene Rohmilch und die trinkfertige Flaschenmilch nebeneinander auf den Markt bringen. Die generelle Umstellung auf trinkfertige verpackte Milch würde unter den jetzigen Umständen zu einem Rückgang im Milchkonsum führen. Die ausländischen Verhältnisse dürfen nicht einfach auf die Schweiz übertragen werden. Die schweizerische Eigenart in der üblichen Verbrauchsart der Milch muss für uns weitgehend sein.

3. An ausländischen Beispielen können wir sehen, wie wichtig für die Einhaltung einer niedrigen Verschleisspanne die bei uns eingeführte Quartiereinteilung ist. Zur Umsatzhaltung und Verbrauchsförderung muss bei uns auch in Zukunft an der Hauslieferung festgehalten werden. Sie ist und bleibt «der beste Dienst am Kunden». Der Ladenverkauf nach amerikanischem Muster passt vorläufig nicht in unsere Verhältnisse.

4. Das Bestreben, die trinkfertige Milch noch vermehrt in gewisse Unternehmen des Gastgewerbes und im Kioskverkauf einzuführen, ist mit allen Mitteln zu unterstützen. Eine bescheidene, aber wertvolle Umsatzsteigerung dürfte wohl möglich sein. Es handelt sich dabei nicht nur allein um die dadurch erzielte Umsatzsteigerung, sondern ebenso sehr um eine propagandistische Massnahme, die zur Popularität der Milch beiträgt.

5. Neuzüchtliche Entwicklungen in der Milchbehandlung sowie die gesamten technischen und organisatorischen Verbesserungsmöglichkeiten in der Trinkmilchversorgung müssen unter Berücksichtigung der schweizerischen Verhältnisse dauernd geprüft werden.

6. «Die grosse volkswirtschaftliche Bedeutung der Konsummilchversorgung verlangt meines Erachtens», schliesst der Redner,

a) den intensiveren Ausbau der Marktanalysen und das genauere Studium der Konsumentenbedürfnisse.

b) vermehrte Aufklärung, auch in Zusammenarbeit mit den Ärzten und intensiver Propaganda.

Welch grosser Aufwand an Arbeit, an wirtschaftlichen Verhandlungen, an organisatorischen, technischen und propagandistischen Massnahmen, an Markt- und Preisstudien, wird immer wieder für die Lösung der Probleme auf dem Käse- und Buttermarkt geleistet.

Sollten wir von der land- und milchwirtschaftlichen Seite her den ganzen Problemen des Konsummilchmarktes nicht auch noch grössere Beachtung schenken? Ich möchte dies, gerade gestützt auf die Erfahrung im Ausland, als dringende Notwendigkeit bejahen.»

Wie man Zeit gewinnt

Die meisten Menschen hegen den heissen Wunsch, mehr Zeit für sich zu haben. Es ist ein Verlangen, ja ein Problem, das schon sehr alt ist und nicht nur in der Zeit der Ueberbeschäftigung akut. Der vor einigen Jahrzehnten verstorbene berühmte schweizerische Rechtsgelehrte Prof. Dr. Carl Hilty, ein äusserst fähiger Mann, hat schon zu einer Zeit, da das Leben sicher noch beschaulicher war, nach Wegen gesucht, um Zeit zu gewinnen. Aus seinen Schriften sind die nachstehenden Anregungen über dieses Thema entnommen, die vom unkomplizierten Charakter des wirklich Durchführbaren sind und sich fernhalten von dem, was theoretisch auch möglich wäre. Trotzdem sich Hilty an das gut Erfassbare hält, empfiehlt sich ein bedachtes Lesen, um die schlichten Hinweise sich einzuprägen, die auf Zeitgewinn im Alltag deuten.

Fange mit dem an, was dir am leichtesten ist; nur fange an. Der Umweg, der in der Anordnung der Arbeit dadurch verursacht werden kann, dass man nicht ganz systematisch arbeitet, wird mehr als ersetzt durch Zeitgewinn.

Der Mensch hat die gefährliche Gabe der Phantasie, die ein viel ausgedehnteres Wirkungsgebiet

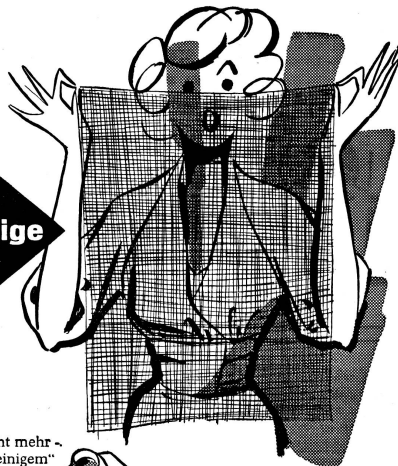
hat, als seine Kraft. Sie stellt ihm die ganze Arbeit, die er vorhat, als ein zu Leistendes auf einmal vor Augen, während seine Kraft sie bloss nach und nach bewältigen kann und sich immer wieder zu diesem Zweck völlig erneuern muss. Arbeite also gewohnheitsgemäss stets nur für das Heute; das Morgen kommt von selber und mit ihm auch die neue morgige Kraft.

Die Gründlichkeit ist eine sehr schöne und notwendige Sache, insoweit sie die Wahrheit betrifft, die auf das Gründliche «rimt» werden soll. Es gibt aber auch eine falsche Gründlichkeit, die sich in allerlei Kleinigkeiten und Nebensachen verliert und daher nie fertig werden kann.

Eine gute Ordnung macht es möglich, dass man nichts suchen muss, womit man bekanntlich nicht bloss die Zeit, sondern auch noch die Lust zur Arbeit verliert.

Ein weiteres Hilfsmittel grosser Zeitersparnis ist: alles gleich recht machen, nicht bloss «vorläufig» oder provisorisch.

Haben Sie fadenscheinige Wäsche?



Kümmern Sie sich nicht mehr - Gerade mit «Fadenscheinigem» erhalten Sie den schlagendsten Beweis über die einzigartige Wirkung von NOREDUX!

Denn NOREDUX gibt Ihren Blusen, Sommerkleidchen, Herrenhemden, den x-mal gewaschenen Vorhängen und Servietten nach jeder Wäsche wieder Fülle und Griff, dezentes Glanz und leuchtende Farbenfrische wie nie zuvor!

NOREDUX ist keine Dauerstärke. NOREDUX löst sich bei jeder Wäsche und nimmt den Schmutz gleich mit! Daher brauchen Sie Ihre Wäsche auch nicht lange zu reiben und zu kochen - das ist ein weiterer Vorteil.

NOREDUX veredelt nicht nur Ihre kostbare Wäsche, sondern schont sie zugleich und verleiht ihr eine viel längere Haltbarkeit!

Mit dem Qualitätszeichen des Schweiz. Institutes für Hauswirtschaft ausgezeichnet.



Selbst «Fadenscheiniges» wird wieder einwandfrei! Das NOREDUX-Paket Fr. 1.40

Noredux

BLATTMANN & CO, WÄDENSWIL



Wasche schonen mit
KOLB'S
Seifenflocken 'Weisse Taube'
J. KOLB Seifenfabrik ZÜRICH

Das beste Waschmittel für sorgfältige Pflege der Wäsche! Für Waschmaschinen, Automaten und Waschkessel.

die Hauspflegerin unabhängig davon im Monatslohn besoldet ist. Alle wichtigen Einzelheiten des Arbeitsverhältnisses mit der Hauspflegerin können in einem Dienstvertrag festgelegt werden. Sch.-K.

Veranstaltungen

Zürich: Verband der Akademikerinnen. Sommerausflug
Samstag, den 16. Juni 1954 (evtl. 26. Juni). Fahrt mit Autocar nach der Insel Mainau (Bodensee). Abfahrt beim Landesmuseum punkt 13 Uhr.

J. Leutert
Spezialitäten in Fleisch- und Wurstwaren
Metzgerei Charcuterie
Zürich 1
Schützengasse 7
Telephon 23 47 70
Telephon 27 48 88
Filiale Bahnhofplatz 7

Zweifel
Süssmost naturtrüb

wie frisch ab Presse

Moserei Zweifel & Co. Zürich-Höngg
Telefon-Nummer 56 77 70

Internationaler Kongress der med. Laborantinnen und techn. Röntgen-Assistentinnen

Vom 18. bis 22. Juni findet in Zürich der erste internationale Kongress der med. Laborantinnen und techn. Röntgen-Assistentinnen statt. Das Programm umfasst eine Reihe sehr interessanter Vorträge berühmter Referenten in deutscher, französischer und englischer Sprache. Den verschiedenen Interessen entsprechend werden die Referate über das Gebiet des Laborwesens und über die Röntgentechnik nebeneinander geführt, so dass jede Teilnehmerin, sei sie dieser oder jener Berufsgattung angehörend, auf ihre Rechnung kommt. Für die an der Röntgentechnik Interessierten sind besondere folgende Referenten erwähnenswert:

Prof. Dr. Schinz, Zürich: Betatron- und Isotopen-therapie. Dr. Gajewski, Erlangen: Diagnostik mit Spannungen über 100 kV und die Arbeit mit der Feinstfokusröhre. Dr. Wellauer, Zürich: Moderne Röntgendiagnostik. P.-D. Dr. Jojet: Les mesures de protection contre les radiations ionisantes. Prof. Dr. Cochi, Zürich: Praktische Erfahrungen mit der Hochvolttherapie.

Bieri-Möbel
seit 1912 geliebt, preiswert
fabrik in RUBIGEN 9/Bern

Filiale:
Interlaken
Jungfraustr. 38

WELTI-FURRER

Möbel-transporte
in der Stadt
über Land
ins Ausland und
nach Übersee
Möbellager-häuser

23.76.15

Detektiv Lier

Streng diskret - Exklusiv-Spezialbüro
liefert alle Geheimnisse
Tel. 23 29 18
Löwenstr. 56 b/Bahnhof
ZÜRICH 1
a. Betschli & Stadt Zürich
u. Fremdenpässe
38 Jahre Praxis

Ein Abonnement
auf das
Schweiz. Frauenblatt
als Geschenk
bereitet Freude

DIE FRAY IN KVNST VND KVNSTGEWERBE

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

Kunstgewerbliche Arbeiten
Ilse Scholl
am Schanzengraben 3
Porzellan, Glas, Leder, Metall, Stoff,
Holz u. a. m.
indiv. **UNTERRICHT AUFTRAGE**
Zürich b. Paradeplatz Tel. 27 99 67

India Store
Frau Eva W. Walter, Zürich 1. Telefon 34 55 00
Schottelgasse 3
(Seltengasse Limmatquai 46 abzwiegend)
zeigt aparte und preiswerte Erzeug-
nisse indischen Schaffens

Freitag, 18. Juni, 20.30 bis ca. 21.45 Uhr: Aligante, eine nützliche Pflanze im Meer (Film) — Galileo Galilei: «Und sie bewegt sich doch!» (Film) — Moritaten, ein heterer Film über Verkehrssünder.
Samstag, 19. Juni, 17.55 bis 19.45 Uhr: Fussballweltmeisterschaften: Achters-Final Uruguay - Schottland aus dem Stadion St. Jakob, Basel. Kommentar: Dr. Ernst, Hamburg, und Jean Pierre Gerwig, Zürich.
20.30 bis ca. 21.45 Uhr: Eine Vorschau auf kommende Spielfilme.

Redaktion:

Ferienvertretung ab 9. Juni 1954:

Frau Betty Wehrli-Knobel, Rotwandstrasse 42, Zürich
Telephon (051) 23 43 65
El. Studer abwesend



Für die hohen, lieben Gäste,
Wählt vom Guten nur das Beste!
«Weissenburger» schätzen sie -
Es ist gesund - und kühlt nie!

Weissenburger
Das Mineral- und Tafelwasser der Anspruchsvollen!

Zürcher Geschäftsfrauen empfehlen sich

Schuhe
Taschen
Handschuhe
ELWA
Maß-Schuhe
leicht
elegant
bequem
Paula Sibler
Bleicherweg 9 Tel. (051) 25 61 47

Blumengeschäft
z. «Zähringer»
E. Seemann,
Zähringerplatz,
(gegenüber Predigerkirche)
Stets schöne Aus-
wahl in Blumen und
Pflanzen.

Alles für das Kind
Wäsche, Kleider, Kinderwagen, Betten
und Spielwaren zu günstigen Preisen
von **Bébéhaus Hottingen**
Zürich 7, Klosbachstrasse 54
Tel. 24 76 77.

Damen- und Kinder-
Schürzen
In allen Grössen und vorzüglicher Passform
finden Sie in grosser Auswahl im
Schürzenspezialgeschäft
Louise Gruber, Strehlgasse 2, beim Weinplatz

DAMEN- UND HERRENWÄSCHE
K. Kilian - Brunner
ZÜRICH 8
FORCHSTRASSE 10 TELEPHON 24 49 28
FORCHSTRASSE 50 TELEPHON 32 75 98

Frau R. Weber
Apollostrasse 4 - Tel. 34 13 24
Grosse Auswahl in Wolle, Garn und
Merzerie-Artikel.
Anleitung in Stricken und Häkeln.

Alle Sorten feinsten Kräutertee
und aromatischen Gewürze
erhalten Sie stets frisch im
Spezial-Kräuterhaus
M. Kemper vorm F. Ochsner,
Strehlgasse 15, Eingang Peterhofstrasse
Zürich 1. Tel. 27 37 65.

Kunstgerechtes
Handverweben aller Kleiderschäden
Wir sind preiswert und schnell
J. ANDERHUB, Kunststopferei
ZÜRICH Talstrasse 20,
Telephon (051) 25 05 23
LUZERN Zürichstrasse 26
Telephon (041) 7 32 86

Käsel
VORHÄNGE
Ältestes
Spezial-
geschäft
Massnahmen u. Beratung in Ihrem Heim
Rennweg 25, Zürich. Telephon 23 59 73

Schlichtig
VORHÄNGE u. BETTWAREN
Neueste Dessins in grosser Auswahl.
Anfertigung prompt und fachgemäss in
eigenem Atelier. Lassen Sie sich unver-
bindlich von uns beraten.

Für den Feinschmecker sind die aus-
erlesenen Weine, beste Liqueurs, Kaf-
fee, Tee, Schokolade bei
WIDMER & TRÜMPY
Storchengasse 8 — Zürich 1
In grosser Auswahl erhältlich.

H. Schlichtig Zürich 1
Storchengasse 16 Tel. (051) 23 14 09

Spezialgeschäft für
Handschuhe
Krawatten
Strumpfwaren

L. SCHNEWLIN
Rennweg 2 - Zürich - Tel. 23 91 70

H. Randon & Co.
Limmatquai 128, b Zentral
Zürcher Rabattmarken

**SCHIRME - STÜCKE
ÜBERZÜGE REPARATUREN**

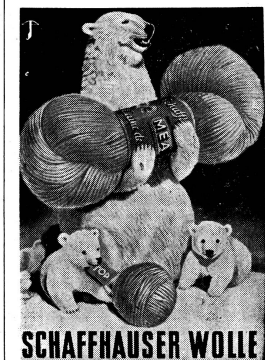
Herbold
LEDERWAREN
BAHNHOFSTR. 7 Eingang Henneweg
Das Spezialgeschäft mit den erstaunlichen Preisen

Corsets Germaine
Neumarkt 12 Zürich 1
Corsets - Büstenhalter - Bade- und
Strandkleider - Pullover - Blusen
Wäsche
Gute Markenartikel

INNENDEKORATION
Tapeten Spörri

Talacker 16, ZÜRICH, Tel. (051) 23 66 60

Lassen auch Sie
schöne solide
Teppiche und Läufer weben
aus Ihren alten Kleidern!
Beste Ausführung, niedrige Preise.
Verlangen Sie Prospekte bei
**E. Stöckli-Siffert, Handweberei
Papiermühle bei Bern**
Tel. (031) 65 84 16



SCHAFFHAUSER WOLLE
B 25 Jahre Gipfelstube
Und immer wieder der feine
Kaffe-Spezial mit dem
Spez. Gipfel in der
Gipfelstube - Marktgasse 18 - Zürich

Das vornehmste Geschenk
Zu jedem Anlass passend, ist ein künstle-
risch sowie heraldisch einwandfrei geschaf-
fenes Familienwappen oder Wappen-
scheibe. Diskrete Stammbaumnachfor-
schungen.
Wenden Sie sich vertrauensvoll an
**Walter Jäggi Heraldiker
Zürich 3, Fritschstrasse 15**
Ich besuche Sie unverbindlich und berate Sie
gerne. Erstklassige Referenzen.



Viel mehr
als nur
Pudding und
Flan

mit **Dr. Oetker**
gelingen Ihnen
die raffiniertesten
DESSERTS

Wie Sie von den Back-Rezepten her wissen,
bietet Dr. Oetker für sicheres Gelingen
höchste Gewähr...

möchten Sie nicht auch mit den
aparten DESSERTS einen Versuch wagen?
In Ihrem Familien- und Freundeskreis
werden Sie viel Lob einheimen, wenn
Sie heute noch diesen Coupon auswerten.



mit **Dr. Oetker**
wird's immer grate!

DIBONA A.G., Zürich 4/26, Postfach

COUPON:
An Dibona AG., Zürich 4/26, Postfach.
Senden Sie mir kostenlos das neue Rezeptbüchlein mit der
berühmten Zuger Kirschtorte und den anderen Neuheiten.

Hier Adresse einsetzen und einsenden

PF 22