

Zeitschrift: Schweizer Frauenblatt : Organ für Fraueninteressen und Frauenkultur
Herausgeber: Bund Schweizerischer Frauenvereine
Band: 37 [i.e. 40] (1958)
Heft: 39

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: 29.03.2025

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

SCHWEIZER FRAUENBLATT

Offizielle Ausstellungszeitung SAFFA 1958

Organ für Fraueninteressen und Frauenaufgaben

Publikationsorgan des Bundes schweizerischer Frauenvereine

Insertenannahme: Rückstuhl-Annoncen, Forchstrasse 66, Zürich 32, Tel. (051) 22 76 06, Postcheckkonto VIII 16 327

Administration, Druck und Expedition: Buchdruckerei Winterthur AG, Tel. (052) 2 22 32, Postcheckkonto VIII b 58

Verkaufspreis 50 Rp.

Erscheint dreimal wöchentlich

Abonnementspreis: Für die Schweiz per Post Fr. 14.80 jährlich, Fr. 8.50 halbjährlich. Auslandsabonnement Fr. 17.— pro Jahr. Saffa-Ausstellungszeitungsabonnements Fr. 8.50. Einzelnummern 50 Rappen. Erhältlich auch an sämtlichen Bahnhofskiosken. Abonnementsentzählungen auf Postcheckkonto VIII b 58 Winterthur

Insertionspreis: Die einspaltige Millimeterzeile oder auch deren Raum 30 Rp. für die Schweiz, 40 Rp. für das Ausland. Reklamen: Schweiz 60 Rp., Ausland 95 Rp. Chiffregebühr 50 Rp. Keine Verbindlichkeit für Placierungsvorschriften der Inserate. Inseratenschluss drei Tage vor Erscheinen

EXPO 1958 — SAFFA 1958

Wenn man von der Weltausstellung in Brüssel kommend — durch die Saffa schlendert, wird die Verschiedenheit der beiden Ausstellungen so spürbar, dass es unwillkürlich lockt, zu vergleichen. Es kann sich dabei natürlich nicht um eine Gegenüberstellung in bezug auf Grösse oder Mannigfaltigkeit handeln: es ist klar, dass die «Expo 1958» hierin an erster Stelle steht.

In Brüssel liess mich ein Gefühl des Unwirklichen nicht los. Es überkam mich, sobald ich eines der vielen Tore dieser gigantischen Schau durchschritten hatte, wo 53 Nationen und Organisationen versuchen, unsere heutige Welt von der besten Seite zu zeigen.

Unwirklich und geheimnisvoll war für mich die unablässig aus Gebüschen ertönde Musik; unwirklich erschienen mir vielfach die Bauten, märchenhaft aus «Tausend und eine Nacht», etwa der reizende Pavillon von Thailand, dann in Form und Bauart schon einer kommenden Zeit zugehörig, z. B. der belgische Bau der Ingenieure; unwirklich und unheimlich das Atomium, alles überragend und vor überall her sichtbar.

Die zahllosen Besucher — allen nur denkbaren Völkern entstammend — gehören wohl der Wirklichkeit, dem «Heute» an. Aber die Frage taucht auf, ob früheren Generationen dieses Gefühl, auf der Scheide zwischen gestern und morgen zu stehen, auch stets so gegenwärtig war, wie es uns Heutigen ist.

Betrifft wohl einer der Besucher das Atomium ohne leisen Schauer, ohne innere Erregung? Zwar haben im Innern der silbernen Kugel nur die Organisationen ausgestellt, die an der friedlichen Entwicklung der Atomenergie arbeiten. Aber gerade im Hinblick auf die vielen neuen, ungeahnten Möglichkeiten will ein Gefühl von Sorge und Beklemmung nicht von uns weichen, weil so deutlich wird, wie Technik und Wissenschaft Segen und Fluch zugleich bringen können.

Im Pavillon der Sowjetunion ist es vor allem die Macht, die einen überwältigen könnte; Macht, die hinter den technischen Errungenschaften, hinter den sozialen Fortschritten steht. Aber nicht nur bei den Russen, auch andernorts wird neben Wissenschaft und Technik Macht sehr fühlbar.

Gewiss vermittelt die Ausstellung in Brüssel mit ihren zahlreichen Pavillons, ihrer Vielfalt und ihrem Reichtum an Ideen ein grosses und buntes Bild des in den vergangenen Jahren Geschaffenen und Erreichten. Technische Erfindungen, neue Produkte und Zivilisationsgüter, zahlreiche Verbesserungen in sozialer und hygienischer Beziehung zeigen die Fortschritte. Und es ist viel Gutes, Grosses, Schönes und Positives geschaffen worden.

Dass das Negative zuzusagen unausgesprochen bleibt — ist es verwunderlich? Man vernimmt, ausser im Pavillon der Vereinten Nationen, wenig davon, dass die Welt, in der wir leben, keine fried-

liche Welt ist, dass zahllose ungelöste und unbewältigte Probleme da sind, mögen wir nun an die Negerfrage oder das Flüchtlingsproblem denken, oder daran, dass laut Statistik jeder dritte Mensch der Erde hungert, an die Wasserstoffbombe oder an die Vermassung des heutigen Menschen. Dass im Pavillon der protestantischen Kirchen, in der Ausstellung des Weltkirchenrates, auch dies in unser Bewusstsein tritt, ist bittere Notwendigkeit: Da wird die Einsamkeit des heutigen Menschen inmitten einer technischen Welt gezeigt, die Angst, in welcher der Mensch heute lebt, der Stacheldraht der Gefangenenlager und die langen Reihen von Kreuzen auf den Friedhöfen der beiden letzten Kriege. Und wir sehen den Menschen in der Masse, gleichförmig eingefügt, wie ein Stein auf der gepflasterten Strasse. Aber gerade durch die ökumenische Ausstellung ist mir — nicht etwa nur im Hinblick auf unser Land, sondern auf die Welt — die Spaltung unserer christlichen Kirche so schmerzhaft bewusst geworden, wie kaum jemals zuvor.

Als die Saffa ihre Tore öffnete, bin ich mit einem Gefühl leiser Skepsis hingegangen: Es war mir so fraglich geworden, ob es überhaupt einer Ausstellung gelingen könnte, in irgendeiner Weise Antwort auf schwierige und tiefe Fragen zu geben: Es ist wohl das Einzige an der Saffa, dass sie auf so viele Fragen wirklich eine Antwort gibt.

Wenn in Brüssel Technik und Macht so eindrücklich waren, so sind es in Zürich Hilfsbereitschaft und Liebe. Aber es ist nicht eine Liebe, die durch Organisationen gleichsam «verteilt», nicht eine Hilfe, die etwa durch den Staat geleistet würde. Man wird ausgerufen als Mensch, und es ist das Grosse der «Linie», dass es ihr gelingt, jeden einzelnen anzusprechen, Wegweiser zu sein im Suchen nach Lösung zahlreicher Probleme. Hat man die «Linie» wirklich studiert, so sind alle Pavillons gleichsam Illustration dazu, Illustration und Ergänzung im weitesten Sinne. Wenn ich es als etwas Grosses empfinde, dass es gelungen ist, die «Linie» so wirkungsvoll und eindrücklich zu gestalten, so scheint mir der überkonfessionelle Gottesdienstraum, das Saffa-Kirchlein, etwas Einmaliges. Es ist geradezu tröstlich, dass dies in unserer heutigen Welt möglich ist: Wie spürbar wurde z. B. an der überkonfessionellen Tagung das Gemeinsame der christlichen Konfessionen! So bleibt es für mich das Schöne an dieser Ausstellung, dass es den Frauen gelungen ist, in wahrhaft ökumenischem Geist sich als Christinnen in einem Gottesdienstraum unter dem Kreuz zusammenzufinden.

Man möchte die Saffa gerade neben der Weltausstellung aufbauen können! Oder besser noch: mitten drin! Dann würde die Zusammenarbeit von Mann und Frau — die Partnerschaft deutscher und weibliche Einheit zeigten.

Gertrud Rüdiger

Die Frau und das Recht

Die Handels- und Gewerbefreiheit*

Die Handels- und Gewerbefreiheit (HGF) war in den amerikanischen und französischen Erklärungen der Menschenrechte des 18. Jahrhunderts, welche den Ansprüchen zur modernen Kodifikation der Freiheitsrechte gaben, nicht enthalten. Sie fliessen nicht wie die Menschenrechte aus der Auffassung über die Würde des Menschen, sondern ist das Produkt der englischen Nationalökonomie und der französischen Aufklärung des 19. Jahrhunderts und dadurch mit einer wirtschaftlichen Auffassung über das Verhältnis Individuum/Staat und dem Frühkapitalismus als Wirtschaftssystem verknüpft. Dieser Ursprung erklärt auch den entscheidenden Wandel, den die HGF in den rund 80 Jahren seit ihrer Anerkennung in der Bundesverfassung (BV) erfahren

hat. Durch die Veränderung der wirtschaftlichen, innen- und aussenpolitischen und soziologischen Verhältnisse ist auch die HGF modifiziert worden im Sinne einer fortschreitenden Einschränkung. Bei uns wurde dem Wirtschaftsliberalismus vorab von den ländlichen Unternehmern zum Siege verholfen, deren wirtschaftliche Fähigkeiten und Aktivität durch die Zunahme der Städte und deren dadurch bewirkte wirtschaftliche Monopolstellung in der Entfaltung gehemmt waren. Erst durch die Totalrevision von 1874 wurde in Art. 31 BV die HGF garantiert; Art. 31 lautet:

«Die Handels- und Gewerbefreiheit ist im ganzen Umfange der Eidgenossenschaft gewährleistet, soweit sie nicht durch die Bundesverfassung und die auf ihr beruhende Gesetzgebung eingeschränkt ist.

Kantonale Bestimmungen über die Ausübung von Handel und Gewerbe und deren Besteuerung bleiben vorbehalten; sie dürfen jedoch, soweit die Bundesverfassung nichts anderes vorsieht, den Grundsatz der Handels- und Gewerbefreiheit nicht beeinträchtigen. Vorbehalten bleiben auch die kantonalen Regalrechte.»

Als Freiheitsrecht bedeutet die HGF die Freiheit des einzelnen Bürgers vor staatlichem Zwang auf wirtschaftlichem Gebiet; sie umfasst auch die Vertragsfreiheit und bezieht sich über den Wortlaut hinaus auf jede private, selbständige Erwerbstätigkeit, also auch auf die Industrie, die freien Berufe und die Landwirtschaft. Dem einzelnen Bürger und

natürlich auch der einzelnen Bürgerin soll sie die Freiheit garantieren, sich ohne staatliche Einmischung wirtschaftlich betätigen zu können. Damit entspricht sie dem Postulat des wirtschaftlichen Liberalismus: wonach der Wirtschaftsablauf den einzelnen Individuen überlassen sein soll. Man war überzeugt, der freie Wettbewerb und das verantwortungsbewusste Handeln des einzelnen würden den Wirtschaftsablauf von selbst regeln und auch den Ausgleich der Interessen herstellen. HGF bedeutet also auch freie wirtschaftliche Konkurrenz. Dem Wirtschaftsliberalismus war ein optimistischer Fortschrittsglaube eigen. Art. 31 BV und die BV von 1874 selbst setzten jedoch der HGF bereits gewisse Schranken im Interesse des Gemeinwohls und zum Schutze der Gefährdeten, die durch spätere Partialrevisionen noch erweitert wurden. So wurden dem Bund oder den Kantonen die folgenden Regale oder Gesetzgebungsbefugnisse eingeräumt: Post- und Telegraphenregal, Eisenbahn-, Banknoten-, Alkoholornopol, Pulverregal, Jagd- und Fischereiregal, Bewilligungspflicht oder Fähigkeitsausweis für bestimmte Berufe wie Aerzte, Apotheker, Advokaten, gewerbepolizeiliche und wirtschaftspolitische Beschränkungen im Gastwirtschaftsgewerbe (Bedürfnislaus) im Kampf gegen den Alkoholismus, Betrieb der Elektrizität und Gaswerke durch Kantone oder Gemeinden, Gesetzgebung über Fabrik-, Versicherungs- und Bankwesen unter Einräumung staatlicher Kontrollbefugnisse, Gewerbebesetzung (34ter BV), welche die Vertragsfreiheit einschränkt; das neueste Beispiel ist der Filmartikel 27ter BV, der dem Bunde die Kompetenz zu gewerbepolizeilichen oder wirtschaftspolitischen Eingriffen gibt, unter Abweichung von der HGF. Schon bald nach 1874 nahm der Bund auf Grund der Zollartikel 28/9 BV Eingriffe in die HGF vor, indem er durch Interpretation die Kompetenz zur Wirtschaftslenkung mittels der Zölle ableitete und in den dreissiger Jahren sogar diejenige zur Kontingentierung. Die Wirtschaftskrise der dreissiger Jahre und der zweite

Weltkrieg brachten, auch durch das Kriegsnotrecht, eine ausserhalb der Verfassung stehende, eidgenössische Wirtschaftsgesetzgebung mit Eingriffen in die HGF. Dagegen gab es kein Mittel, da auch das Bundesgericht an die eidgenössischen Gesetze gebunden ist und sie nicht auf ihre Verfassungsmässigkeit prüfen kann. 1947 wurde jedoch durch Annahme der Wirtschaftsartikel der verfassungsmässige Basis für die Wirtschaftsgesetzgebung des Bundes geschaffen. Artikel 31ter BV gibt dem Bunde in den folgenden Fällen die ausdrückliche Kompetenz, in der Gesetzgebung von der HGF abzuweichen, wenn das Gesamtinteresse es erfordert: zur Erhaltung wichtiger, in ihrer Existenz gefährdeter Wirtschaftszweige und Landestelle, zur Erhaltung der Landwirtschaft und zur Festigung des bäuerlichen Grundbesitzes (Beschränkung der Vertragsfreiheit in bezug auf den Kauf bäuerlicher Grundstücke), Massnahmen gegen die Kartellbildung, vorsorgliche Massnahmen für Kriegzeiten (wirtschaftliche Kriegsvorsorge). Es ist anzunehmen, dass die Bundeskompetenz zum Schutze des Arbeitsmarktes, zur Verhütung von Wirtschafts-

* Siehe Nrn. 34, 37.

(Fortsetzung auf Seite 4)

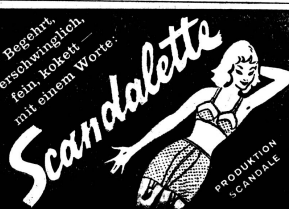
☉☉☉ Saffa 1958 ☉☉☉

Herzlich willkommen an der

Kaffee-KAISER-Bar

Pavillon Gastgewerbe

CAFE KAISER



Zwei Berufe des Gastgewerbes: Köchin – Serviertochter

Die Berufe der Köchin und der Serviertochter sind auf dem Gebiet des Gastgewerbes zwei wichtige Frauenberufe. Sie sind die einzigen, für die eine geregelte Berufsausbildung mit Abschlussprüfung und Erwerb des Eidgenössischen Fähigkeitszeugnisses besteht. Die Erkenntnis, dass eine richtige Grundschulung in Form einer Lehre für den beruflichen Aufstieg unerlässlich ist, setzt sich auch hier mehr und mehr durch. Gerade das Gastgewerbe, dieser wichtige Zweig der schweizerischen Volkswirtschaft, der zum Ansehen und guten Ruf der Schweiz einen bedeutenden Beitrag zu leisten hat, braucht gut ausgebildete, tüchtige Berufskräfte.

Der Beruf der Köchin wie der Serviertochter verlangt ausser einer soliden Fachausbildung bestimmte persönliche Eigenschaften, so vor allem eine gute Gesundheit und insbesondere gesunde Beine und Gelenke. Köchinnen wie Serviertöchter müssen auch körperlich gewandt sein, ferner peinlich sauber, von freundlichem Wesen und anpassungsfähig. Rasche Auffassungsgabe, gutes Gedächtnis und Sicherheit im Rechnen sind gleichfalls vönnotig.

Die Berufslehre kann in der Regel erst nach dem vollendeten 18. Altersjahr begonnen werden. Sie dauert für beide Berufe anderthalb Jahre. Als Vorbereitung wird der Abschluss der Volksschule verlangt. Vorteilhaft ist ferner ein Aufenthalt im französischen Sprachgebiet, da Köchin wie Serviertochter die französischen Fachausdrücke beherrschen müssen und die letztere überdies häufig mit fremdsprachigen Gästen zu tun hat. Als Grundlage für die Fachausbildung sollte die Anwärterin auch in einer Haushaltungs- oder Haushaltungsschule erworbene Hauswirtschaftskenntnisse mitbringen.

Die Köchinnenlehre kann in geeigneten Jahresbetrieben des Gastgewerbes sowie in grösseren Pensionen, in Krankenanstalten und Internaten absolviert werden. Sie hat die Anwärterin in allen praktischen und theoretischen Kenntnissen des Köchinberufes einzuführen und wird durch den obligatorischen Besuch der Berufsschule oder eines entsprechenden Fachkurses ergänzt. Nach bestandener Lehrabschlussprüfung erhält die Lehrtochter das Eidgenössische Fähigkeitszeugnis, das ihr die Annahme von Stellen als Köchin in Hotels, Restaurants, Pensionen, Krankenanstalten etc. ermöglicht. Bei entsprechender Bewährung stehen der Köchin verschiedene Aufstiegsmöglichkeiten offen. Tüchtige Berufskräfte können beispielsweise zur Chefköchin aufrücken. Bei entsprechender Weiterbildung bietet auch der Beruf der Diätköchin einen speziellen und besonders interessanten Wirkungskreis.

Die Arbeitsbedingungen der Köchin richten sich nach den Gesamtarbeitsverträgen für das Gastge-

werbe, wie sie namentlich in den grösseren Städten bestehen. Der Lohn einer gelernten Chefköchin kann heute bis zu 600 Franken mit Vergütung und Unterkunft betragen.

Die Serviertochter kann ihre Lehre in Betrieben des Gastgewerbes mit und ohne Alkoholausschank machen. Sie muss sie durch den Besuch der Fachklasse für das Servierpersonal an der Gewerbeschule ergänzen. Sie hat danach ebenfalls die Lehrabschlussprüfung abzulegen, mit deren Bestehen sie das Eidgenössische Fähigkeitszeugnis erwirbt. Gelernte Serviertöchter sind heutzutage in den gepflegten Betrieben des Gastgewerbes gesucht; auch stehen ihnen verschiedene Aufstiegsmöglichkeiten offen: sie können zum Beispiel Obersaltdochter in einem Hotel werden, bei entsprechender Weiterbildung auch zur Vorsteherin-Gehilfin in alkoholfreien Betrieben aufrücken usw.

Ihre Verdienstmöglichkeiten sind je nach Art des Betriebes verschieden. Im allgemeinen besteht

Wie steht es um das Alkoholproblem in der Schweiz?

(Aus der von der Eidgenössischen Alkoholverwaltung, mit Illustrationen von Hanny Fries, auf die Saffa herausgegebenen, beschrifteten Schrift «Schweizer Frau und Alkoholgeistes».)

Wenn gelegentlich die Auffassung vertreten wird, der Alkoholismus sei in unserem Lande überwunden, so trifft dies leider nicht zu. Wohl ist der Verbrauch alkoholischer Getränke gegenüber früheren Zeiten zurückgegangen, insbesondere auch der Branntweinverbrauch. Dieser ist aber seit dem zweiten Weltkrieg wieder im Ansteigen begriffen. Im Vergleich zum Ausland weist die Schweiz einen verhältnismässig hohen Gesamtverbrauch an alkoholischen Getränken auf.

Nach zuverlässigen Schätzungen gibt das Schweizer Volk jährlich 950 Millionen Franken für alkoholische Getränke aus. Die Folgen bleiben dem Einsichtigen nicht verborgen, wenn auch ernsthafte Schädigungen infolge Alkoholmissbrauchs erst erst spät zutage treten. Die Zahl der Alkoholsüchtigen von Kennern auf 1 Prozent unserer Bevölkerung geschätzt, das sind rund 50 000 Menschen! Eine grosse Zahl weiterer Angehöriger unseres Volkes ist von einem schleichenden Alkoholismus bedroht. Die Meldungen über Verbrechen und Vergehen, bei denen übermässiger Alkoholismus eine Rolle spielt, das Kapitel «Alkohol am Steuer», die Einweisungen Alkoholkranker in Trinkerheilstätten sowie Heil- und Pflegeanstalten — alles das spricht eine deutliche Sprache.

Wo der Alkoholismus herrscht, da fehlt es am Nötigsten. Der häusliche Frieden ist bedroht, die Erziehung und Ausbildung der Kinder leiden, die Wohnverhältnisse verschlechtern sich, die Ernährung wird ungenügend. Ja die Existenz der Familie wird aufs Spiel gesetzt.

An diesen Tatsachen dürfen wir nicht achtlos vorbeigehen. Es liegt deshalb an jeder Schweizer Frau, diese Gefahr in ihrer ganzen Tragweite zu erkennen und an ihrem Platz zur Bekämpfung des Alkoholismus beizutragen.

Förderung des Obstbaus und der Obstverwertung durch den Bund

Was sich bei den Kartoffeln als nützliche Neuerung erwiesen hat, fand auch beim Obst Anwendung. Noch bis vor wenigen Jahrzehnten wurden in unserem Lande riesige Mengen Obst gebrannt. Mit dem Alkoholverbot von 1932 konnte diese für die Volksgesundheit verhängnisvolle Entwicklung aufgehalten werden. Die Obstwirtschaft erhielt eine neue Zielsetzung, nämlich die Förderung der Verwertung des Obstes ohne Brennerie.

Soll die Brennerie in den Hintergrund treten, muss bereits beim Obstbau angesetzt werden. Deshalb wird mit Unterstützung der Alkoholverwaltung seit mehr als zwei Jahrzehnten an der Verbesserung des Obstbestandes gearbeitet mit dem Ziel, die Qualität unseres Obstes zu heben. Mit der Qualitätsverbesserung allein ist es aber nicht getan. Dem Produzenten wie dem Konsumenten ist nur gedient, wenn die Obstproduktion auch mengen- und sortenmässig den Marktverhältnissen angepasst wird. Mit weniger Bäumen und kleinerem Aufwand genügend Qualitätsobst zu erzeugen, das ist der Zweck dieser Bemühungen.

ihre Haupteinnahme aus dem Trinkgeld; in trinkgeldfreien Betrieben erhalten sie einen vereinbarten Barlohn. Die Arbeitsbedingungen sind in verschiedenen Kantonen und Städten durch Gesamtarbeitsverträge geregelt.

Wenn auch die Berufe der Köchin und der Serviertochter hohe Anforderungen stellen, so bieten sie doch tüchtige und schaffensfreudigen Frauen und Mädchen sehr abwechslungsreiche und interessante Beschäftigungsmöglichkeiten. Sie gehören heute zu den Mangelberufen. Denn während seit Kriegsende der Personalbedarf in Hotels, Restaurants, Kaffee- und Teestuben beträchtlich zugenommen hat, ziehen heute viele Frauen und Mädchen die leichteren Beschäftigungsmöglichkeiten vor, die sich ihnen durch die gegenwärtige Hochkonjunktur bieten. Das wirkt sich für das Gastgewerbe äusserst ungünstig aus.

Es ist darum eine dringende Anliegen der interessierten Kreise, Frauen und Mädchen für die genannten Berufe des Gastgewerbes zu gewinnen.

Nähere Auskünfte über die Berufe der Köchin und der Serviertochter vermitteln die Berufsberatungsstellen sowie die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe in Zürich. BSF.

Auch der Obstverwertung musste eine neue Richtung gegeben werden. Seit mehr als 20 Jahren werden nun die Obstern zu grösseren Teil ohne Brennerie verwertet. Die brennlose Obstverwertung ist zur Regel erhoben und das Obstbrennen auf den Platz der Abfallverwertung und eines letzten Ausweges für Jahre übergrosser Ernten verwiesen worden.

Diese Entwicklung war nur dank einer vollständigen Neuorientierung in der Obstverwertung möglich. In ihrem Mittelpunkt steht die Förderung der Süssmostproduktion. Der Süssmost ist zu einem eigentlichen Volksgetränk geworden. Die Obstüberschüsse, die früher in die Brennerie wanderten, werden auf Obstsaftkonzentrat, d. h. siebenfach eingedickten Saft, umgearbeitet. Obstsaftkonzentrat ist dann seiner guten Haltbarkeit eine wertvolle Reserve für obstarbe Jahre. Erwähnt seien ferner der Obstessig, dessen Beliebtheit stets zunimmt, sowie die Obsttrester, die für die Viehfütterung und die Gewinnung des Geliemittels Pektin heute guten Absatz finden.

Die Alkoholverwaltung fördert die Qualität der Obstprodukte wie auch deren Absatz durch geeignete Werbemaassnahmen. In den Schulen, bei Sport- und Festveranstaltungen, durch Vorträge, Filme und Ausstellungen wird unsere Bevölkerung auf den hohen Gesundheitswert der Erzeugnisse der technischen Obstverwertung aufmerksam gemacht.

Um die brennlose Verwertung zu sichern, ist es aber auch nötig, dem Obst selbst vermehrte Absatz zu verschaffen. Wir erinnern hier nur an den Pausen- und Zümpelpfad, der dazu angetan ist, unsere Kinder zum Obstessen zu erziehen und sie vor der Schlechtheit zu bewahren. Ein weiteres Anliegen besteht darin, Volkskreisen den Obstkonsum zu ermöglichen, die sonst darauf verzichten müssten. Die Vermittlung von Frischobst an die wenig bemittelten in der Stadt und an die Bevölkerung der Berggebiete ist der Weg dazu, der schon seit vielen Jahren mit Erfolg eingeschlagen wird.

Die Alkoholverwaltung trägt ferner dazu bei, dass ein möglichst grosser Teil unserer Kirschen zum Frischkonsum gelangt und nicht zu grosse Mengen in den Brennshafen wandern. Als besonders beliebt hat sich hier der Verkauf entsteinter Kirschen erwiesen, weil der Hausfrau damit eine zeitraubende und unangenehme Arbeit abgenommen wird.

Es sei noch besonders darauf verwiesen, dass in Wädenswil eine Schweizerische Zentralstelle für häusliche und bäuerliche Obstverwertung besteht, die sich durch Beratung, Kurse, Vorträge und Publikationen für die vermehrte Verwendung unseres Obstes im privaten und kollektiven Haushalt einsetzt. Diese Zentralstelle steht besonders auch den Frauenorganisationen mit ihren Ratschlägen gerne zur Verfügung.



Schnoldern leicht gemacht! Millionen Handliche

ersparen Sie sich, wenn Sie nach dem Zuschneiden (anstatt durchaufaden) zum Überbilden jedes Schnittmusters direkt auf jeden Stoff «El-Kopel» verwenden. Siehe Muster, ausgestellt im Modellanstellung Pav. 18, Galerie neben der Schnittmuster-Box. El-Kopel, Schindler, Ottikerstr. 54, Zürich 6. Tram 9 u. 10 bis Seilbahn oder Tel. 051 26 45 28

«Jean-Pierre!» ruft sie und richtet sich auf. In diesem Moment, da er sie geradezu brutal an sich reist und sie ganz und völlig haben will, durchdrückt sie die schmerzliche Erkenntnis, dass er sie nicht liebt. Seine Leidenschaft, seine Zärtlichkeit gehören nicht ihr. Es ist Greta, sie, die alle Männer, die sie will, bekommt, die Jean-Pierre, ehe sie für ihn ganz und völlig bereit gewesen war, nun inzwischen zu lieben begann. Fast gewaltsam löst sie sich aus der Umklammerung seiner Arme, und verwundet, höchst erstaunt gibt Jean-Pierre nach. Katrina steht vor ihm, der sich nun auch erhoben hat. Sie ist bleich. Ihre Augen sind zwei dunkle Flammen. Das Mal über der rechten Braue scheint zu brennen.

«Mais, Catherine», sagt der Künstler, «je t'aime. Verzeih, ich...»

Es kommt zu einer schweigsamen, ungenuten Heimkehr. Katrina kämpft mit Tränen. Qualvoll hat sie sich diese Stunde ersehnt. Da war sie ihr näher denn nahe, und mit eigenen Händen zerschlug sie sich alles wieder.

Ein Bummelzug nimmt die beiden auf, und sie fahren durch den noch frühen und heissen Nachmittags in die Stadt zurück.

«Nicht traug sein, Gäh!» sagt in der Bahnhof-Heim Jean-Pierre, «Catherine, petite sotte, va!»

Dieses «andere Gesicht», das dem Mädchen in erschreckender Weise missfällt, ist jetzt wieder aufgedeckt. Sie reicht ihm die Hand. Er gibt ihr einen

KÜHLSCHRANKFABRIK

Imber AG

Haidenstrasse 27 - Tel. 051 33 13 17 - Zürich 3

Komplette Buffet- und Officeanlagen, Kühlschränke, Kühlvitriolen, Glacéanlagen, usw.

Zum Lob der Kartoffeln

Kartoffeln sind mehr wert als sie scheinen

Der Hauptwert der Kartoffel als Nahrungsmittel liegt in ihrer natürlichen Zusammensetzung und in ihrem Gehalt an Aufbaustoffen.

10 kg frische Kartoffeln enthalten: 2 kg Stärkemehl, 70 g Zucker, 30 g Fett (Diese Kohlehydrate geben den Kartoffeln ihren hohen Sättigungswert.) 240 g Roheweiss, d. h. gleichviel wie 15 Eier. (Nahzu die Hälfte ist hochwertiges Reineiweiss.) 10 g wertvolle Mineralsalze wie Kalium, Kalzium, Phosphor, Eisen. (Kalium und Phosphor sind die wichtigsten Elemente für die Muskelarbeit, Kalzium und Phosphor stärken das Knochengewebe. Das Eisen fördert die Bluterneuerung. Eine rote Kartoffel enthält so viel Eisen wie zwei Schnitten Brot.) Wertvolle Vitamine, besonders Vitamin C sowie A und B. (Vitamin C verhilft Mangelkrankheiten. Eine mittelgrosse gekochte Kartoffel enthält ebensoviel Vitamin C wie ein Glas Tomatensaft.)

Kartoffeln sind die wichtigste einheimische Vitamin-C-Quelle

Das Sättigungsvermögen der Kartoffel ist nicht ihr einziger Vorzug. Die Mineralsalze sind samt besonders wertvolle Aufbaustoffe für den Körper, und der hohe Gehalt an Vitamin C wird oft ganz zu Unrecht vernachlässigt.

Der Nährwert eines Kartoffelgerichtes nach Kalorien entspricht praktisch dem eines Gerichtes aus Reis, Teigwaren oder Weissmehl. Der Unterschied für die Hausfrau besteht nur darin, dass sie beim Kochen von Reis, Teigwaren usw. das Wasser noch befüllen muss, während es in der Kartoffel schon enthalten ist. Man kocht deshalb Kartoffeln mit möglichst wenig Wasser oder dämpft sie mit dem Einsatzeis.

«Oepfel und Händpöfel»

bettelt sich eine im Auftrag der Eidgenössischen Alkoholverwaltung vom Kantonalen Haushaltungslehrerseminar Bern herausgegebene Rezeptbroschüre.

Obstsaft-Konzentrat in Speise und Trank

Eine kleine Broschüre möchte praktischer Ratgeber sein und für vermehrte Verwendung von Obstsaft-Konzentrat und Birnen-Dicksaft werben. Mehr als 50 Rezepte vom Getränk bis zur Weihnachtsbäckerei bringt das bebilderte Heftchen. Herausgegeben wird es von der Eidgenössischen Alkoholverwaltung, Text und Rezepte von Regina Wiedmer. Es kann im Kino der Halle Ernährung (26) an der Saffa gekauft werden.

Kleines Kartoffel-Brevier

Von der Eidgenössischen Alkoholverwaltung in Verbindung mit der Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft herausgegeben, sehr hübsches Rezeptbüchlein.

Ratschläge und Kniffe

Der POINT DE PARIS ist der ideale Stich für Applikationen auf durchsichtigem Stoff wie Organdi und Tüll. Denken Sie an Tischtücher, Kinderwagendecken, Kissen usw. Sie setzen den Disc 126 ein — und die ELNA Suprematic näht den POINT DE PARIS für Sie!

ELNA-Stand Nr. 37, Halle «Helfer der Hausfrau»

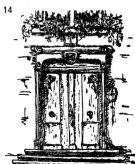
ELNA Nähmaschinen

Liebe Leser!

Wenn Ihnen das Feuilleton gefällt und Sie sich für den Erwerb in Buchform interessieren, so wollen Sie uns eine provisorische Bestellung zukommen lassen. Das Buch, das circa 200 Seiten umfassen wird, kommt auf ungefähr Fr. 7.50 zu stehen. Wenn genügend Bestellungen eingehen, sollte die Herstellung bis ungefähr Anfangs November möglich sein, so dass das Buch auf Weihnachten bereit wäre. (Siehe Bestellschein Seite 4.)

kleinen Klaps auf die Wangen, einen flüchtigen Kuss. Dann lässt er sie stehen und entfernt sich schnellen Schrittes.

«Kann ich denn nicht wie andere Frauen sein? Welch sonderbarer Zwang, mächtiger als ich selbst, hiess mich so handeln! Die Sinne waren bereit, tausendmal und flammend waren sie bereit. Ich wollte ihn haben, wollte ihn ganz haben, auch mein Gefühl verlangte, bejahte ihn, begehrte ihn. Pierre! Ungestümer Draufgänger, sorgloser, schöner, erfolgreicher Künstler, von den Frauen umschwärmt. Und ich — ich laufe aus seiner Umarmung, die mich beglückt, hinweg... Waren es Erkenntnis und Vernunft, die Nein gesprochen haben? Eng und streng? Geizig? Verschroben? — Ach, wie würde Gabriel Weitz mich doch wieder auslachen. Lebensdumm, hinterwäldnerisch, ewig im Geleise überkommener, längst unbrauchbar gewordener Maximum festgefahren — würde er mich schelten. (Fortsetzung folgt)



BETTY KNOBEL

Zwischen den Welten

ROMAN

Sie wundert sich immer wieder aufs neue, wie sich ihre Kolleginnen elegant und wirksam kleiden, wie sie sich jenen Schwung und Charme, der die Männer anzieht, zu verleihen vermögen, wie ihnen immer irgendwo am Wege das Wunder begegnen, das Abenteuer. In dieses hinein begeben sie sich, als wäre es ein Spass, ein kleines lustiges Spiel, ein Zeitvertreib, etwas, das die Tage erträglicher, die Abende, die Nächte aber bunt und beückend gestaltete, daraus sie sich, wenn Glut und Glanz erlöchen, wieder zu lösen vermögen, schmerzlos und gelinde, wie aus einer Hülle schlüpfend, die ihnen eng und hässig wurde. Nachher sind sie dann nur um so kühner und unternehmungslustiger, begierlicher und begehrenstiller geworden.

Frischer Morgenwind, Sonne, hinweisende bläuliche Falter, durch deren zarte Flügel die Sonne glitzert. Düfte, Glanz des Himmels... An einem solchen Tag ist Katrina mit dem Graphiker Jean Pierre Perret in die Barge gefahren. Ach, wie hat

sie sich nach diesem Tag gesehnt! Nun ist es so, wie sie sich dieses Zusammensein erträumte. Der warme strömende Atem dieses Mundes an ihrer Wange versengt sie fast, seine Küsse sind Feuer und werden sie verbrennen, und sein «Catherine, petite Chérie» singt sich als süsse Lockung in sie hinein, sein lustiges, welches «gäh», wenn er den Dialekt zu sprechen versucht.

«Träume ich oder ist es wirklich so?» muss Katrina sich fragen, da sie in Jean-Pierres gebogenen Arme ruht. Die Gräser wehen. Der Himmel blaut über ihnen. Wild, fordernd und herrlich reist der Liebende sie an sich. Er wird es nicht müde, sie zu betören. Er zitiert Baudelaire: «Invitation au voyage», verliebt, zärtlich, werdend.

«Mon enfant, ma sœur, songe à la douceur d'aller vivre ensemble! Aimer à loisir, aimer et mourir au pays qui te ressemble...»

Stürzen nicht glühend und brennend die Welten ein? Dieses Unsüßliche Eine, dieses Besessene wird ihr geschehen. Singt die Wiese so mit ihren wogenden Halmen oder ist es das Blut in ihr, das dröhnt und rauscht? Als sie wieder aufschaut in des Geliebten sonnengebräuntes, in den Linien kühn geschnittenes Gesicht, ist der Ausdruck darin anders als soeben. Das Zärtliche, Weiche ist nicht mehr vorhanden, etwas, das sie wie die Schärfe eines Messers empfindet, drückt sich in den Zügen Jean-Pierres aus



Klischee «Schwesternblatt»

Schwester Marianne Rytz†

Anlässlich der Saffa 1958 möchten wir der in diesem Frühjahr in Bern verstorbenen Schwester Marianne Rytz, Oberin des Säuglingsheims Erlenau, gedenken, die an der Saffa 1928 die Poupoune geleitet hat und auf deren Initiative hin die an der Saffa dieses Jahres so beliebte Poupoune geschaffen wurde.

«Begegnung»

Ein Kammerstück von Noel Coward

Das von der «Freien Gruppe Zürich» der Gemeinschaft Schweizer Schauspieler und Regisseure im Club-Pavillon achtmal zur Aufführung gelangende, von der Schauspielschul-Leiterin und Regisseurin Thea Huber-Oehmer inszenierte Kammerstück in fünf Bildern «Begegnung» von Noel Coward, beinhaltet das allgemein-menschliche Problem der aussergewöhnlichen Liebe. Hier wird es von zwei der fünf Bühnenfiguren des Stückes verkörpert und dargestellt, von einer jungen Frau namens Laura Jesson und einem jungen Arzt Dr. Alec Harvey, die beide verheiratet sind und sich per Zufall in einer Bahnhofswirtschaft — ihr mit Plakaten etwas allzu sehr behängtes Bühnenbild stammt von Hans Gattiker — dadurch kennenlernen, dass der Mediziner ihr ein ins Auge gerates Kohlenstaubchen aus demselben entfernt. Ihr weiterer Treffpunkt ist in allen fünf Szenen dieses im Hinblick auf die beschränkten vorhandenen Raumverhältnisse notgedrungen nur skizzenhaft inszenierten Stückes der Tischplatz im Bahnhofbuffet. Da aber zwischen ihren Begegnungen jeweils immer drei Monate liegen, nimmt der Zuhörer die Entwicklungslinie ihrer Liebe nur in diesen fünf Treffpunkten wahr, denn alle übrige kommt ja gar nicht auf der Bühne zur Darstellung, und darum wirkt auch das Stück selber anders als in seiner Verfilmung, dadurch, dass sich eine solche Liebe in ein paar so kurzen Bahnhof-Begegnungen nicht menschlich vertiefen und erfüllen kann, eigentümlich punktuell und ausschweifend.

Daran ändert auch die nebensächliche Parallelhandlung zwischen der am Schankstisch beschäftigten Wirtin (Mathilde Frick-Schmidt) und dem humorvoll in sie verliebten Billettkontrolleur (Eduard Huber) nicht sehr viel.

Aber nicht nur diese Nebenhandlung, an der auch noch eine Kellnerin (Anita Züllig) und drei weitere Personen darstellerisch teilweise noch etwas anfängerhaft beteiligt sind, nicht nur sie ist, trotz aller Komik, gehalten nicht überaus substanzvoll, auch der Liebes- und Ehekonflikt der beiden Hauptgestalten wird von ihnen in der Stilmanier englischer Konversationsdramen reich-konventionell zerredet. Neue Töne zu einem uralten Thema verleiht man nicht, und wenn der junge Arzt seiner von Gewissenskrüppeln geplagten Geliebten emphatisch die ewige Liebe verspricht und dann plötzlich Knall und Fall nach Johannsburg verduften will, dann geht auch der Zuschauer nach diesem abrupten Abschied etwas leer und unbefriedigt von dannen, nicht deshalb, weil das Problem (durch Scheidung oder sonst irgendwie) keine andere Lösung erfährt, sondern weil er im Laufe des Abends zu wenig originelle Töne über dieses komplexe Problem zu hören bekam. In der englischen Fassung mag dies weniger spürbar sein.

Waren an diesem Manko auch die beiden Hauptdarsteller Alice Brüngger und Bert Mathis schuld? Einigermassen vielleicht der letztere, der in der Rolle des Arztes sich nicht ganz heimisch fühlt. Dieser müsste nicht so blässlich, sondern viel männlicher dargestellt werden, zumal ihm eine so verhalten spielende Partnerin zur Seite steht oder vielmehr sitzt, denn diese in ihrer Spielart und Erscheinung etwas an Maria Becker gemahnende Schauspielerin bietet neben Mathilde Frick die darstellerisch beste Leistung dar. Das Bühnenbild, die Ausstattung, die Rücklicht auf die Nebenhandlung, abwechslungsweise Sprechende und Schweigende dieser beiden Bühnengestalten bedingt eine starke Konzentration auf die Mimik und Sprechweise, und in dieser Beziehung spielt die begabte Darstellerin ihre besten Trümpfe aus.

H. L.

Was braucht es zur Journalistin?

laute das Thema eines Kurzvortrages des Pressechefs der Saffa im Filmraum in der Halle «Lob der Arbeit». Wenn man Paula Maag im Pressefoyer begegnet, so merkt man keineswegs, dass sie seit Monaten auf Höchsttönen arbeitet. Unablässig hat sie auf die vielen Fragen, die an sie gerichtet werden, Auskunft zu geben.

Ich freute mich, diese berufene Journalistin über ihre Tätigkeit sprechen zu hören. Nachdem sie einleitend die vom Pressepavillon aufgezeichneten Orientierungen vorgelesen hatte, erzählte sie uns Prinzipielles über das Schreiben. Es scheint ganz leicht zu sein, dem Grundsatz, das Wesentliche vom Unwesentlichen zu unterscheiden und in gute Form zu bringen, zu genügen. Und doch können dies nur wenige, auch wenn sie in der Schule «im Aufsatz beste Noten hatten». Dass einwandfreie Daten, genaue Namen und Titel Vorbedingungen einer gewissenhaften Berichterstattung sind, wird der Zeitungsleser schätzen. — Es ist immer interessant, zu erfahren, wie prominente Journalisten begonnen

haben, scheint es doch oft, als hätten sie das Schreiben von Berichten schon mit dem ABC in der Schule gelernt. Aber auch für sie gab es einen Anfang. — Der erste Preis in einem Wettbewerb für einen Ferienbericht war die erste Stufe der Referentin in ihrer Laufbahn als Journalistin. Das Geschenk in Form eines Zivilgesetzbuches, in dem alle Paragraphen, welche die Stellung der Frauen betrafen, angekreuzt waren, war der äussere Anlass für sie, sich speziell mit Frauenfragen zu befassen.

Wir kennen die Kurzgeschichten von Paula Maag und lesen sie gerne. Es sei ihre Lieblingsbeschäftigung, solche Geschichten zu schreiben, betonte Frau Maag, doch fehle ihr leider die Zeit dazu, sich ihr nach Wunsch zu widmen. — Schade, dass wir ihr nicht länger zuhören durften! Gerne hätte man noch von ihren Erfahrungen und Erlebnissen als Journalistin gehört. Aber sicher warteten im Pressefoyer schon wieder einige Besucher auf die Pressechefin und Telefonate mussten erledigt werden, denn während den Saffawochen kennt die Journalistin Paula Maag wohl kaum den Achtstundentag.

F. H.

Gespräch im alkoholfreien Restaurant an der SAFFA

A: Es ist doch keine Kleinigkeit, ein solch grosses Restaurant für die kurze Zeit der Ausstellung aufzustellen und zu organisieren.

B: Mit seinen rund 600 Sitzplätzen in den drei Restaurants, der Terrasse und im Garten brauchte es wirklich eine lange gründliche Vorbereitung. Aber schliesslich ist dieses hübsche, luftige Restaurant mit seinen schönen Holzplanken und den farbigen Akzenten an den Wänden nicht das erste Ausstellungsrestaurant des Zürcher Frauenvereins für alkoholfreie Wirtschaften. An der Landesausstellung von 1914 wagte sich der Zürcher Frauenverein nach Bern und führte dort zum erstenmal einen solchen Betrieb. Uebrigens hat er damals dem Süssmost und Traubensaft den Zugang zur schweizerischen Bevölkerung geöffnet durch seinen billigen Offenshank.

A: Der Frauenverein führte doch auch an der 1. Saffa ein Restaurant. Noch so gut kann ich mich der ungeheuren Mengen Fruchtweihen erinnern, die vertilgt wurden.

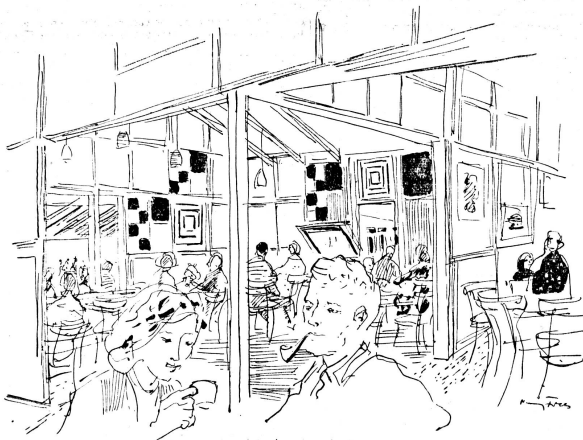
B: Ja, damals wurde der Zürcher Frauenverein für alle Besucher ein Begriff. Bis 3000 Mittagessen im Tag abzugeben im Restaurant und dazu noch im angelierten Zeitbuffet einem Massenandrang standhalten, war eine Leistung. Die 1. Saffa dauerte ja nur 5 Wochen. Sie können sich gewiss vorstellen, wieviel Aufwendungen da nötig waren im Verhältnis zu der kurzen Öffnungszeit.

A: Auch an der Landi-Alkoholfreie kann ich mich wohl erinnern, und darum war es für mich eine schöne Ueberraschung, dass das neue Alkoholfreie wieder am gleichen Platz steht. Nun, die

Landi 1939 selbst schon mitgewirkt, und ihr war es zu verdanken, dass die Hunderte von kleineren und grösseren Gesellschaften, von Banketten und Schülerversammlungen so gut verliefen. Auf dieser Erfahrung hat sie aufbauen können. Die jetzige Organisation ist gelungen. Dies spüren die Gäste unbewusst, das reibungslose, frohe und ungehetzte Arbeiten in Küche, Abwaschküche und Service ist diesen wohlüberdachten Plänen zu verdanken.

A: Das glaube ich wohl, doch fällt einem auch die persönliche und freundliche Art der Bedienung und das überlegte Arbeiten aller dieser Frauen auf. Gewiss war diesmal die schwierigste Seite der ganzen Vorbereitung gute Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu finden.

B: Es konnte einem wohl in der Vorbereitungszeit beige werden, wenn man an die 120 Personen dachte, die es galt für diese zwei Monate Saffa zusätzlich zu gewinnen. Der Sommer ist gegenwärtig für das Gastgewerbe ohnehin ein Engpass wegen des Personals, so dass nicht wie in früheren Ausstellungen, viele Mitarbeiterinnen den Betrieben selbst entnommen werden konnten. Aber hier trug etwas Früchte, das jedermann, der längere Zeit im Frauenverein mitarbeitet, in sich spürt: das Zusammengehörigkeitsgefühl und die Liebe zum Werk, an dem man steht. Stellen Sie sich vor: Auf den Appell an die einzelzitierten Mitarbeiterinnen im Landi-Restaurant haben sich viele gemeldet, die seit Jahren ausgetreten sind, sich verheiratet haben und nur für zwei Monate zur Hilfe zurückgekommen sind. Auch Vorsteherinnen von gleichartigen Betrieben ausserhalb Zürichs haben sich für diese Zeit zur Verfügung gestellt. Trotz der



Erfahrung der früheren Ausstellungsrestaurants kann sicher sehr zustatten. Die technischen Hilfsmittel haben ja auch wieder Fortschritte gemacht, so dass vieles einfacher und rascher vor sich gehen wird als früher.

B: Die Ausstattung der Küche und vor allem die gutüberdachte Einteilung des Arbeitsablaufes ist des Studiums wert. Das Einbauschystem in Küche — Service ist konsequent durchgeführt. Die beiden grossen Herde, die Infrarotgrills, die Friteusen und die grossformatigen Kipper und Bratpfannen sind einem Ansturm von 2500 Gästen gewachsen. Dass man sich bei einer Ausstellung, die in die Hundstage fällt, auch auf viele kalte Speisen einrichten muss und darum auch beheizfähige Kühleinrichtungen braucht, ist selbstverständlich. Dabei konnte man sich auf die langjährigen Erfahrungen mit seinen bewährten Lieferanten verlassen, so dass sich die getroffenen Einrichtungen bis jetzt bewährt haben.

Um die Gäste möglichst rasch bedienen zu können, gibt man diesmal alle Menüs als Teller-services ab.

A: Wer zeichnet denn verantwortlich für diese ganze komplizierte Organisation?

B: Diese Ausstellungsrestaurants sind immer das Werk der Präsidentinnen des Frauenvereins selbst. Bei den früheren Ausstellungen in Bern und Zürich war es Fräulein Marie Hirzel, die plante und die Oberleitung des ganzen grossen Betriebes in den Händen hielt. Ihre unverwundliche Leistungsfähigkeit war wie ein Akkumulator, je mehr es an unerwarteten Situationen zu meistern gab, desto mehr Kräfte wuchsen in ihr. Mit ihrer frohen Laune und ihrer Freude an den überaus vielen Gästen genoss sie diese aussergewöhnliche Anstrengung wie Festtage und riss ihre Mitarbeiterinnen mit. Fräulein Doris Banziger, die jetzige Präsidentin, hat an der

Mühe, selbst genügend Personal zu finden, haben es einige Häuser in verschiedenen Landesgegenden möglich gemacht, für Küche und Service Personal zur Verfügung zu stellen. So kann die Vorsteherin dieses komplizierten Restaurants Fräulein Helina Haefeli, sich auf bewährte Mitarbeiterinnen stützen.

A: Eben dies spürt man. Man kommt ja auch mit bestimmten Erwartungen in dieses Restaurant, man weiss, dass durch das trinkgeldlose System die Atmosphäre anders ist, und man ist sich bewusst, dass die alkoholfreie Führung Verpflichtung ist, eine Gewissenssache gegenüber der Bevölkerung der Schweiz. Dass sich der Frauenverein mit diesen modernen Farben und Motiven, ja mit abstrakter Malerei als Wandschmuck an dieser Saffa vorstellt, war für mich zuerst etwas verblüffend, und doch ist es mir bald klar geworden, dass im Zürcher Frauenverein das gute Neue immer seinen Platz haben wird.

B: Dies ist ja das Beglückende am Werk des Zürcher Frauenvereins, das nun schon über 60 Jahre alt ist und auch der andern gemeinnützigen alkoholfreien Hotels und Restaurants, die in der Schweiz. Stiftung für Gemeindestuben zusammengeschlossen sind: die Idee einer gesunden alkoholfreien Vergnügung günstig im Preis und in einer Umgebung, die angenehm und wohllich ist, bleibt immer lebendig. Sich den letzten Erkenntnissen in der Ernährung anzupassen und auch in der äusseren Gestaltung der Häuser neue, manchmal etwas eigene Wege zu gehen, verstehen diese Häuser. Darum kommen ja auch die Jugendlichen an jedem Samstagabend heraus in das «Alkoholfreie», und zwar in unerwartet grossen Scharen. Die ältere Generation freut sich an ihrem fröhlichen Treiben.

Wir hoffen, dass das alkoholfreie Restaurant am Festplatz das Verständnis für diese Häuser in der ganzen Schweiz noch verstärkt.

Aus der Citrone

Citronenessig | Citrovin-Mayonnaise
Citrovin | **Mayonnaise**
Citronenessig im Sprayfläschli
Lemosana



Wir stellen vor:

Fräulein Johanna Studer

Fräulein Johanna Studer ist die Präsidentin der Fachgruppe «Ernährung». Fräulein Studer wurde in Thun geboren, wo sie auch die Primar- und Sekundarschule besuchte; die école supérieure absolvierte sie in Neuenburg. Nach einem Aufenthalt in England, wo sie als governess Kindern Französischunterricht erteilte, kehrte sie in die Schweiz zurück, um in Bern das Haushaltungslehrerinnen-Seminar zu besuchen. Sie erteilte denn auch an verschiedenen Orten, vor allem in Thun, Haushaltungsunterricht, bis sie 1934 im BIGA, dem Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit, den Posten einer Inspektorin für das hauswirtschaftliche Bildungswesen übernahm. Seit 1937 ist sie noch nebenamtlich als Expertin im gleichen Amt tätig.

Fräulein Studer wurde von Fräulein Dr. Rikil, mit der sie in der Kriegswirtschaft zusammengearbeitet hatte, ins Organisationskomitee der Saffa geholt; es wurde ihr zudem die Halle «Ernährung», ein Rundbau von 43 Meter Durchmesser, zur Betreuung übergeben. Es gelang Fräulein Studer, massgebliche Persönlichkeiten für die Idee einer thematischen Schau über die Ernährung zu gewinnen. In der Halle wird ein Teil den Grundlagen der Ernährung, ein Teil den pflanzlichen, und ein anderer Teil den tierischen Nahrungsmitteln gewidmet; des weiteren werden unter anderem die Zusammenhänge zwischen Karies, Alkohol und der Ernährung gezeigt. In einem Demonstrationsraum werden die Hausfrauen über die Lebensmittelszubereitung instruiert werden; ferner finden sich eine Fruchtsaft- und eine Milchbar in der Halle, schliesslich auch ein Kino. Nach dem Ziel ihrer Fachgruppe befragt, antwortet Fräulein Studer: «Wir wollen die gesunde Ernährung zeigen, und zwar für alle Altersstufen, vom Säugling bis zum Greis. Wir betonen, dass es in der Familie die Frau ist, die für die Ernährung die Verantwortung trägt und tragen soll. — Dass die Fachgruppe «Ernährung» ihre Aufgabe erfüllen kann, verdankt sie der Mitwirkung eidgenössischer Ämter und schweizerischer Verbände — es sind etwa 14 Aussteller —, die zur Behandlung dieses Themas beitragen.

B.



Der 500 000. Besucher

Der 500 000. Besucher der Saffa — es war der aus Vevey stammende 35jährige MOB-Angestellte Gilbert Müller, dem das Glück hold war — wurde feierlich am Eingang der Ausstellung empfangen. Blumenbukett, ein Halskranz aus den hübschen Blumenzweifel-Kartonschen (eine nette Idee!), kleines Frühstück im Pressefoyer, eine Dauereintrittskarte, wurden dem mit seiner Frau zum erstenmal die Saffa besuchenden Suisse Romand überreicht.

Am offerierten Frühstück hat auch Frau Rösl Jent, Zürich, als 500 001. Besucherin teilgenommen, die eine Karte für einmaligen Saffa-Besuch und eine Sesselbahnfahrt erhielt.

W.

Wir machen noch ganz besonders auf die im Club-Pavillon am Montag, dem 11. August, 17 bis 18 Uhr, stattfindende Vorlesung Erika Neff (Werke von Schweizer Lyrikerinnen) aufmerksam. Red.

Idy Meyer Handweberei Zürich 1

Tel. (051) 32 01 52, Weinbergstr. 11
Vorhang-, Möbelstoffe und Teppiche

Inez Wiesinger

THESEUS AUF KRETA

Alfred Lohner liest aus dieser Versdichtung am 10. August im Club-Pavillon, morgens 10 Uhr
Eintritt frei

ORIGO-VERLAG ZÜRICH

Für Bettwäsche
gibt es
nichts Besseres als
Leinen- und Halbleinen-
Gewebe

LOTION **TRICOFAGA** **BARONI Cyclamen** LOTION
das neueste **das neueste**
Parfüm **Parfüm**
HAARE PFLEGE **HAARE PFLEGE**
MITTEL **MITTEL**
Drogerie durch **NOVAG-Ticino** **Brissago**

(Fortsetzung von Seite 1)

krisen und zur Bekämpfung der Arbeitslosigkeit ohne Eingriffe in die HGF nicht in Wirtschaftstreu kann, Art. 31 quinquies BV. Jede Preiskontrolle ist ein Eingriff in die Vertragsfreiheit und damit in die HGF, also auch der befristete Verfassungszusatz über den Mieter- und Pächterschutz und über die Mietzins- und Pachtzinskontrolle. Die beabsichtigte Regelung des Abzahlungsgeschäftes bringt ebenfalls Eingriffe in die HGF. Wir haben es hier mit sozialem Recht zu tun, das den schwächeren Vertragspartner schützen soll. Die Kantone sind an die Respektierung der HGF gebunden; Eingriffe in die freie Erwerbstätigkeit durch kantonale Bestimmungen bilden häufig den Gegenstand staatsrechtlicher Rekurse an das Bundesgericht.

Während die Rechtsgleichheit des Art. 4 BV seit 1874 stets durch Interpretation erweitert wurde, ist die HGF durch die BV, die Gesetzgebung und die Interpretation stets eingeschränkt worden. Sie ist das Freiheitsrecht, das auf engste mit dem Wirtschaftssystem und den politischen und sozialen Verhältnissen verknüpft ist; sie spiegelt die Strukturveränderungen unserer Wirtschaft und auch unseres Staates wider, aber auch die erhöhte Verantwortungsbewusstsein der Allgemeinheit gegenüber den bedrängten Bevölkerungsgruppen, die nicht einfach ihrem Schicksal überlassen werden können. Selbst die Aufrechterhaltung unserer staatlichen Selbständigkeit und Unabhängigkeit verlangt gewisse Eingriffe in die HGF. Der Wirtschaftsaufbau regelt sich nicht mehr von selbst, sondern ist teilweise gelenkt, wobei aber darauf aufmerksam gemacht werden muss, dass unser Staatswesen auf dem Boden der freien und individuellen Wirtschaft und nicht auf dem der staatlich gelenkten oder der kollektiven Wirtschaft steht. Deshalb ist es geboten, ein wachsames Auge dafür zu haben, dass sich die Einschränkungen der HGF im Rahmen der BV halten und dass sie das Mass des Nötigen nicht überschreiten.

Einer besonderen Erwähnung bedarf die Stellung der Ehefrau zur HGF im persönlichen Eherecht. An sich, das heisst gegenüber dem Staat, steht auch die Ehefrau im Genuss der HGF. Personenrechtlich, das heisst also im Gebiet des Zivilrechts, nämlich im persönlichen Eherecht, das die rein persönlichen, nicht die güterrechtlichen Beziehungen der Ehegatten regelt, bedarf die Ehefrau zur Ausübung eines Berufes oder Gewerbes der stillschweigenden oder ausdrücklichen Zustimmung des Ehemannes. Das ZGB begünstigt durch eine Reihe von Vorschriften die Berufsausübung der Ehefrau. Nach dem Vorentwurf Eugen Hubers zum ZGB, Art. 174, war die Ehefrau schlechthin auch im persönlichen Eherecht berechtigt, einen Beruf auszuüben. Die Berufsausübung konnte ihr der Ehemann verbieten, falls die eheliche Gemeinschaft oder Familiengemeinschaft deswegen gefährdet war oder darunter litt; das Vorliegen dieser Voraussetzungen hatte aber der Ehemann zu beweisen. Der Ständerat änderte den Entwurf dahin ab, dass umgekehrt der Ehemann zur Berufs- oder Gewerbebetätigung der Ehefrau zur Zustimmung des Ehemannes bedarf, wobei auch die stillschweigende genügt. Bei der Verweigerung der Zustimmung ist zwar richtiger die Zustimmung möglich. Jedoch muss die Ehefrau diese annehmen und beweisen, dass die Berufsausübung durch die Interessen der ehelichen Gemeinschaft geboten sei. Der Kommentar Egger zum ZGB, II. Auflage 1936, bemerkt dazu, dass diese Lösung den wirklichen Verhältnissen nicht gerecht wird. Glücklicherweise hat sich bis jetzt gezeigt, dass die praktische Bedeutung dieser Einschränkung gering ist und die juristische Tragweite kleiner, als sie scheinen mag. Egger Nr. 2 zu Art. 167 ZGB. Bei einer Revision des ZGB ist darauf zu achten, dass die ursprünglich in Art. 174, Entwurf von Eugen Huber, beabsichtigte Lösung an Stelle des geltenden, revisionsbedürftigen Art. 167 ZGB gesetzt wird. Dieser Artikel lautet:

«Mit ausdrücklicher oder stillschweigender Bewilligung des Ehemannes ist die Ehefrau unter jedem ehelichen Güterstand befugt, einen Beruf oder ein Gewerbe auszuüben. Verweigert der Ehemann die Bewilligung, so kann die Ehefrau vom Richter zur Ausübung ermächtigt werden, wenn sie beweist, dass dies im Interesse der ehelichen Gemeinschaft oder der Familie geboten ist. Das Verbot des Ehemannes ist gutgläubigen Dritten gegenüber nur dann rechtswirksam, wenn es von der zuständigen Behörde veröffentlicht worden ist.»

Dr. iur. Hildegard Bürgin-Reis

Text zum
Puppen-Diorama
im SAFFA-
Käsepavillon

Schweizerkäse als ideale Zwischenverpflegung. Käse ist reich an hochwertigem Eiweiss und gehaltvollem Milchlakt. Deshalb sättigt er rasch, ohne zu belasten — zudem verbirbt er selbst an heissen Sommertagen nicht.



Schweiz. Käseunion AG.

Besuchen Sie uns im Käsebissen an der SAFFA (Halle Ernährung)



Signet des Schweizerischen Institutes für Hauswirtschaft Zürich (S. I. H.)

FHD - Achtung, steht!

300 FHD aus der ganzen Schweiz kamen am 1. August nach Zürich. Der Bundesfeiertag des Jahres 1958 sollte ihnen die Möglichkeit geben, an der Saffa ihrer gegenseitigen Verbundenheit Ausdruck zu geben und nach aussen zu beweisen, wie wichtig sie als militärische Frauenorganisation sind. Zahlreiche hohe Militärs liessen es sich nicht nehmen, der Tätigkeit der FHD beizuwohnen. Nicht weniger als fünf Oberstbrigadiere waren anwesend, zwei Oberstdivisionäre und Oberst Jean Schindler, der Chef, dem die FHD unterstellt sind. Dazu gesellten sich die Vertreter von Regierung und Stadt Zürich, Regierungsrat Ernst Vaterlaus, Regierungsrat König und Stadtpräsident Emil Landolt. Auch der Ausbildungsleiter der Armee, Oberstkorpskommandant Robert Frick, war erschienen.

Die Gäste wurden von der Chefin der FHD, Andrée Weitzel, willkommen geheissen, die dem Organisationskomitee der Saffa ihren Dank dafür abstattete, dass dieses es ermöglichte, den FHD-Tag durchzuführen.

Punkt zwei Uhr versammelten sich die FHD aller Gattungen auf dem Festplatz, um ihre Instruktionen für den bevorstehenden Patrouillenlauf entgegenzunehmen. Die Sonne sandte ihre heissesten Strahlen, als wollte sie den FHD sagen: Zeigt einmal, ob ihr auch unter tropischen Verhältnissen «eure Frau zu stellen» versteht.

Wir folgten der Gruppe 16, die zuerst jenen Posten anzuzeigen hatte, deren Nummer sie selbst trug. Der Posten 16 befand sich gegenüber der Festhalle. Die zwei Aufgaben lauteten: Von wann datiert die Verordnung, mit welcher die Zugehörigkeit des FHD zur Armee rechtlich beschlossen wurde; Wortlaut der zweiten und dritten Strophe des Liedes: Rufft du, mein Vaterland. Beide Fragen mussten innert fünf Minuten beantwortet werden. Während das Datum 1958 bekannt war, bereitete es etliche Mühen, die Strophen niederzuschreiben — doch mit Ach und Krach wurde auch diese Aufgabe gelöst. «Dienstchef — melde Gruppe 16 ab», sprach die Gruppenführerin, nahm Stellung an, und mit dem Befehl «Vorwärts, mir nach!» ging es dem Posten 1, beim Wohnturm, entgegen. Da lagen zwei Verwundete, die «Verletzungen» an der Kniekehle aufwiesen. Es galt nun, die Wunden steril zu behandeln und der anwesenden Ärztin mitzuteilen, welche Massnahmen vorzunehmen seien.

Der nächste Posten — Posten 2 — lag nur wenige Meter weit weg, unweit der Brücke. Die Länge der Brücke und die Höhe des Wohnturms einschliesslich der Stangen auf dem Dach waren zu schätzen. Die richtigen Resultate (Brücke 31,5 m, Wohnturm 36,4 m) wurden mit nur ganz kleinen Abweichungen erreicht.

Auf der Insel, Posten 3, war das Fernrohr genau auf die Fischerstube eingestellt. «Wie breit ist der See von hier zum andern Ufer?» lautete die Frage. Antwort: 1100 m.

Noch einmal wurde eine Schätzung verlangt, dieses Mal beim Posten 4, der sich bei der Locanda Ticinese eingestellt hatte. «Wie gross ist die Distanz von hier bis zur Hauptstadt des Kantons Tessin?» Nun ging ein Raten an. «Wie lange brauchen wir mit dem Auto, wie lange mit der Bahn bis Bellinzona?» Auf Grund dieser Ergebnisse konnte die Luftlinie ermittelt werden. Sie beträgt 134 km.

Der Posten 5 verlangte die Angabe der zehn

FHD-Gattungen, eine Aufgabe, die keiner grossen Anstrengungen bedurfte.

Schwieriger war es beim nächsten Posten, 6; der zwischen den zwei Modepavillons aufgestellt war, galt es doch, eine «modische Frage» zu lösen. Eine dort befindliche FHD-Angehörige wies zehn Tenue-Fehler auf, die herauszufinden waren. Sie hatte keine Bindschuhe, sondern Pumps, und trug keine Strümpfe. Den Gürtelverschluss hatte sie auf der falschen Seite, und die Fingernägel waren rot lackiert. (Farbloser Lack ist erlaubt.) Zudem trug sie noch auffallenden Schmuck (Ohrclips und Armbänder), und ihre Kartentasche war nicht ordnungsgemäss fixiert. Die schwarze-Kravatte hätte durch die blaue der FHD ersetzt werden müssen. Grosses Rätselraten entstand, ob das Tragen des 1-August-Abzeichens wohl gestattet sei. Es ist erlaubt — und die Patrouille durfte zehn Punkt Gutschrift für sich buchen.

Zwanzig Gegenstände waren beim Posten 7 zu beobachten und zu notieren. Bei systematischer Arbeit war diese Aufgabe ein Kinderspiel. Nicht schwer war ebenfalls der Posten 8 mit seiner Aufgabe: Was bedeuten die Zeichen Saffa und SOS.

Welche Schweizer Frau hat die Soldatenstube entdeckt? Unsere Patrouille tat Gilberte de Courgenay grosse Ehre an — aber es ist natürlich Elise Zühlbi, die dieses humanitäre Werk ins Leben rief. Dass 8000 Angern durch die FHD-Fürsorge 1956/57 betreut wurden, war den sonst gewandten Läuferinnen ebenfalls nicht bekannt.

Fahrzeugteile mussten beim Posten 10 genannt, FHD-Funktionszeichen beim Posten 11 gezeichnet werden.

Eine heikle Aufgabe wartete beim Posten 12: Was riechen Sie in den fünf Flaschen? Wir wollen die Lösung verraten: Es gab reinen Alkohol, Salmiak, gewöhnliches Wasser, gereinigtes Benzin und Pfefferminzölgest zu kosten.

Die Frage: Wie haben die drei Schweizer von 1291 geheißen, die beim Posten 13, der sich bei der «Linie» befand, beantwortet werden musste, war leicht. Mehr Kopferbrechen bereitete jedoch die Antwort auf die Frage: Wer wird 1959 Bundespräsident? Dass es Bundesrat Chaudet sein wird, war nicht allen bekannt.

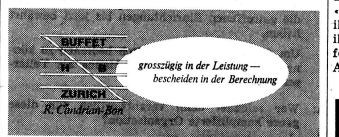
Kirchen aus Zürich, Lausanne, Bern und Basel waren beim Posten 14 zu bestimmen, und der letzte Posten, Nr. 15 (16 war bereits am Anfang angelangt worden) interessierte sich dafür, wo eine FHD-Interessentin Auskunft und Anmeldeformulare zum Eintritt erhalten und unter welchen Bedingungen eine 19jährige Schweizerin zu den FHD kommen kann.

Bei der FHD-Baracke wartete für alle Teilnehmerinnen zum Abschluss ein guter heisser Kaffee, der den Durst zu löschen vermochte. Zur Rangverkündigung um 18 Uhr stellten sich wiederum alle Gäste und Teilnehmer auf dem Festplatz ein, und mit grosser Spannung wurden die von Dienstchef Bindschneider verlesenen Resultate entgegengenommen. «Unsere» Patrouille 16 kam mit 135 Punkten in den 2. Rang, während die Siegerpatrouille 138 Punkte, von insgesamt 180 Punkten, verbuchen konnte. Die Siegerinnen erhielten als Gabe den Bundesbrief, in Bildform, ein bleibendes, schönes Geschenk an diesen Tag. Aber auch alle anderen Teilnehmerinnen werden gewiss gerne und noch lange an den FHD-Tag in der Saffa zurückdenken.

nungsvoller Talente und überraschend fortgeschrittene Leistungen, die nicht nur technischem Fleiss und geistigem Erfassen, sondern auch feiner Geschmackbildung und bereits bewusstem Gemeinschaftssinn zuzuschreiben waren.

Die «Grossen» von Abteilung 2 stellten sich teilweise als tatsächlich Erwachsene vor. Hier war man beeindruckt von der Liebe und dem tiefen Ernst, mit dem sich diese im Studium, in der Lehre oder schon im Lebenskampf stehenden jungen Leute in die Musik versenken hatten. Sie war ihnen sichtlich ein wesentliches Anliegen, und keiner sah so aus, als hätten ihn Eitelkeit oder Geltungsbedürfnis zu seinem Instrument getrieben. Es wird heutzutage beängstigt viel über verrohte Jugend, Halbstarke, physische Überbewertung und bedrohliche Sünde geklagt. Deshalb ist es doppelt wichtig, bei dieser Gelegenheit hervorzuheben, dass in dieser an der Schwelle stehenden Generation mindestens ebensoviel Gutes steckt: Viel Idealismus, viel Sehnsucht nach dem Schönen, viel ehrliche Gefühlswerte, die nach Auserzierung drängen und sie oft, zusammen mit Gleichgesinnten, in edler Musik finden!

Das Vorspielen dauerte im ganzen über sieben (!) Stunden, und der Jury wurde ihre Aufgabe nicht leicht gemacht. Man darf zu ihrer Ehre sagen, dass sie sich der grossen Verantwortung bewusst war und ihre Aufmerksamkeit die lange Zeit hindurch jeder Gruppe mit voller Konzentration zuwandte. Durch eine unerwartet eingegangene Spende konnten zu



KADY
Ecole de Charme - Gesellschaftsschule
Neue Kurse beginnen am 2. und 26. September
für Damen, Herren und Ehepaare
Paradeplatz 4 Haus Mövenpick Zürich 1
Eingang Telefonie 9 Lift Tel. 23 37 87
Die Quelle der
gediegensten Geschenke!
**KADY'S
BOUTIQUE**

sätzlich dritte Preise und Anerkennungen in Form kleiner Gaben zugewiesen werden. Nach reichlicher Überlegung wurden schliesslich die zweiten Preise beider Gruppen und der dritte Preis der Abteilung 2 geteilt, der Betrag der ersten Preise hingegen was hinabgesetzt. Das von vielen ungeduldig erwartete Ergebnis wurde hinterher schriftlich bekannt gemacht.

Die Jury war sich darüber einig, dass von sämtlichen Spielern, von den Prämierten wie von den Nichtprämierten, eine äusserst schätzbare Vorbereitung und in ihren Konsequenzen weitreichende Arbeit geleistet worden war. Dank gebührt Eltern, Lehrern und Ausübenden! Wir gratulieren den Prämierten und bitten die Nichtprämierten, sich nicht entmutigen zu lassen. Im Gegenteil! Wir wünschen ihnen allen, dass sie auf diesem Wege weitergehen! Sie werden viel Freude erleben und viel Freude machen, und vielleicht bringen sie einmal ihre eigenen Kinder — zum Wettbewerb der nächsten Saffa...

Vorerst aber werden am 27. August um 16.30 Uhr alle Preisträger in einem eigenen Konzert mit Preisverteilung im Klub-Pavillon der Saffa zu hören sein.

Das «theater 58» stellt sich vor

Eine Gruppe von jungen, initiativen Schauspielern und Schauspielerinnen — alle zwischen 20 und 25 Jahren — haben unter Leitung ihres Regisseurs André Revelli in Luzern ein eigenes Theater gegründet. Das tönt sehr einfach und selbstverständlich. Aber wenn man weiss, dass dies der grosse und meistens unerfüllte Traum beinahe aller jungen Bühnenkünstler ist, wird man sich dieser Gruppe mit grossem Interesse zuwenden. Denn es lässt sich kaum beschreiben, welche Hindernisse und finanziellen Schwierigkeiten überwinden werden mussten, bis die erste Premiere über der Bretter ging. Dass die Darsteller — die Damen integrirten eigenhändig die schon vorhandene Bühne des Theatertheaters vergrösserten und während vieler Nächte bis zum Morgen säeten und hämmerten, ist nur eine der Leistungen, von denen das Publikum im allgemeinen nichts weiss. Am 28. Februar 1958 spielten sie in dem grossen Zunftsaal mit den altherwürdigen Stichen und den Samptepichen ihr erstes Stück: «Gottes Utopia» von dem modernen deutschen Dramatiker Stefan Andres, das grosse Erfolg hatte. Doch die Truppe beschränkte sich nicht allein auf Luzern, sondern trat auf ihrer Tournee in Zürich, Winterthur, Schaffhausen, Baden, Aarau, Basel, Bern und Biel auf.

Und nun kommt das «Theater 58» mit seiner neu einstudierten Komödie «Zwei Engel steigen aus» von Günther Weisenborn an die Saffa und wird am 13. und 15. August im Klub-Pavillon zu sehen sein. Doch zur Zeit sieht es noch gar nicht nach Premiere aus: Da wird eifrig geprobt, wiederholt, wiederholt und noch einmal wiederholt. Wenn man zufällig in das Hotel «Gesellenhaus Wolfbach» geht und sich in der Türe irrt, kann man folgende Szene erleben: Das Ensemble gruppiert sich in lässiger Haltung um den auf dem Tisch sitzenden Regisseur. In dem nächtlichen, weissgetünchten Zimmer steht eine schlecht geputzte Wandtafel, und ein umgekehrter Tisch streckt die Beine in die Höhe. Der Regisseur berichtet mit seiner Truppe den eben gespielten Ausschnitt. Er verbessert, schlägt eine andere Diktion vor oder erklärt den Hintergrund einer Szene. Die einen Darsteller nehmen die neuen Ideen an, andere verteidigen ihre Auffassungsart, so dass sich eine hitzige Diskussion ergibt. Denn jeder ist voller Einfälle, voller Fantasie und versucht begeistert, seine Rolle zu erfüllen. Und im Spiel beginnen sich bereits die Figuren abzuzeichnen, obwohl noch keine verwandelnden Kostüme und Bühnenbilder da sind: Ein Eisenbahnwagen, ein Mädchen schilt Zwiebeln, ein Streckenarbeiter hilft ihr... und schon würde der Zuschauer, gebannt von der kleinen Liebesszene, die sich abzuwickeln beginnt, den hässlichen Übungssaal vergessen, wenn nicht der Regisseur plötzlich unterbräche: «Maria, wo gehst du mit der Mundharmonika hin, wenn du umarmt wirst? Und man beginnt zu ahnen, dass das auf der Bühne mühselos und leicht wirkende Spiel das Ergebnis harter Arbeit ist. Noch unzählige korrigierende Bemerkungen wirft André Revelli ein, bevor er sich und seinen Darstellern eine Pause gönnt. Und nun erzählt er von seinen Plänen und Wünschen: Er möchte eine Aktiengesellschaft, eine «theater 58» AG gründen, um eine gewisse materielle Sicherstellung zu erzielen, und einige grosse Betriebe sollten die Vorstellungen aufkaufen. Doch die Industrie scheint, wie er bedauernd feststellt, wenig Interesse für junge Künstler zu haben. Doch er lässt sich von Misserfolgen keineswegs entmutigen, sagt er doch von sich und seiner Truppe: «Wir sind Schauspieler geworden, wie man seit eh und je Schauspieler wird: Es drängt uns zur Aussage, wir begeistern uns am lebendigen Spiel.» «theater 58» nennt er seine Bühne. Die Zahl 58 soll ausdrücken, dass er aus der heutigen, modernen Zeit heraus geschaffen will. Und er schliesst mit den Worten: «Wir lieben das Leben und stellen uns zur Aufgabe, ihm den Spiegel vorzuhalten.» Das erste glaubt man ihm und seinen begeisterungsfähigen Freunden sofort und kann nur hoffen, dass sie die schwere Aufgabe, die sie sich gestellt haben, lösen können.

D. Chr.

EX LIBRIS Buchclub
Besuchen Sie uns im Wohnturm Grammoclub

Nylon «NYLSUISSE»: Was ist es,

•NYLSUISSE• ® = Schutzmarke für Fertigerzeugnisse aus Emmenbrücker-Nylon

NYLSUISSE®
Produziert

und was bietet es?

Besuchen Sie den S. I. H.-Pavillon, Halle 14, Gruppe
•Hauswirtschaft•. Wir klären Sie über alle •Nylon-Fragen•
kostenlos auf.

Gastgewerbe - Ernährung

BWK. Die heutige Nummer ist diesen beiden weitgehend und in manchem Detail auch an der Saffa 1958 zur Geltung kommenden, miteinander sogar durch verwandtschaftliche Bande mehr oder weniger verquickten Gebieten gewidmet.

Gastgewerbe - Grosshaushalte!

Wir müssten sie alle vorbeiziehen lassen können, die Tausende von Frauen, die als Hoteliergastinnen, Gouvernanten, Saal-, Büffet- und Officeangestellte, als Köchinnen oder Diätköchinnen, als die unermüdeten Rüstern der Gemüse und Salate und jener, die unsere Hotel- und Anstaltsküchen in peinlicher Sauberkeit halten. Es gäbe einen langen Zug, und wir würden manche Bekannte unter ihnen finden, die uns nicht als irgendeinen Gast in ihren Räumen aufgenommen und über unserm Wohlbehagen, die uns nicht als irgendeinen Gast in ihren oder auf dem Lande gewacht, sondern uns oben drein unseren Aufenthalt zu einer Zeit umhüllter Ruhe und wirklicher Erholung gestaltet hat. Manche Serviertochter hat uns durch die überlegene Ruhe und durchgehende bewachte Lebensregelmäßigkeit, mit der sie gar nicht ohne weiteres leicht zu behandelnde Gäste bediente, Eindruck gemacht. In aller Stille haben wir mehr als einmal ihnen unsere Bewunderung gesollt, ja mitunter sogar ihnen auch einmal ein Wort der Anerkennung und des Dankes gesagt. Wir wissen und wir verstehen, dass es starke Naturen und Charaktere braucht, gesunde, ehrliche, körperlich und auch geistig bewegliche Frauen, die in den Berufen des so weitherum bestens anerkannten schweizerischen Gastgewerbes in einem oftmals immer noch vielständigen täglichen Dienste stehen und zur Zufriedenheit ihres Patrons, der Gäste, zur eigenen beglückenden Genugtuung ihr Bestes tun. In gar manchen Fällen helfen sie mit ihrem Verdienst die Finanzen eines Familienhaushaltes bestreiten, betreuen noch Kinder, Geschwister, Eltern oder sind, wie uns bekannt ist, wenn der Ernährer der Familie leidend, invalid oder aus moralischen Gründen nicht arbeitsfähig und verdienstfähig ist, die sich verbessern während der alleinigen Familienverhältnisse, in schlechthin heldischer Weise nicht selten.

Und das weite, so wichtige Gebiet der Ernährung, verquickt mit der Landwirtschaft und ihren vielerlei Produktionsrichtungen, verbunden mit der in unserem Lande viele tausend Betriebe umfassenden Nahrungsmittel-, der Getränkeindustrie mit Obst- und Beerenverarbeitung, mit allem was Metzgereien, Bäckereien und Konditoreien uns zu verkaufen haben!

Wieder Tausende hier beschäftigte Frauen, als Gattinnen der Betriebsinhaber, als selbständige Detailhändlerinnen, als Angestellte in den Büros und Verkaufsläden, als Arbeiterinnen am Fließband, in modern ausgestatteten Fabriken, zugehörig u. a. auch der Label-Organisation, die wir um ihrer wertvollen Ziele willen besonders erwähnen möchten.

Und nun: Fleischnahrung, fett- und eiweisreich, vielgünstige üppige Menüs, knuspriges Weissbrot, Weissmehl zur Zubereitung von Speisen und Gebäck, raffinierter Zucker für Kaffee und Tee oder aber die nach den Erkenntnissen fortschrittlicher Nahrungszubereitung und Ernährung an sich zusammengefasst, der Gesundheit weit bekümmlicherer Mahlzeit mit ganz wenig grilliertem oder überhaupt keinem Fleisch? Die Kartoffeln nicht gebären, sondern in der basenreichen Schale gekocht, das Gemüse nur leicht gedämpft oder in der frischen Form von Salaten, an der Stelle von Weissmehl heute in so ausgezeichnete Weise hergestellten Obstessigs, der auch die vitaminreichen Zitronen, vorausgesetzt, dass sie nicht durch eine gesundheitschädigende Behandlung hinsichtlich Haltbarkeit gegangen sind. Und was der Umstellungen, die längst zum Wohle der Familien in vielen Zehntausenden von Haushaltungen oft im Kampf gegen generationenlange Gewohnheiten vorgenommen wurden, mehr sind.

Die Saffa in ihrer Halle (26) «Ernährung» (Gruppenpräsidentin: Fräulein Johanna Studer, Bern) zeigt den Besuchern und Besucherinnen viel Interessantes und hält vielfach im Gefolge auch gleich die entsprechende Degustation bereit. Wir deuten nur einermassen etwas von der dargebotenen Fülle des Schaulagers an, wenn wir die Aprikosen der 1958er-Ernte, die ersten Klar- und Astrechen-Äpfel nennen, Zucchini, Artischocken, Peperoni, die weissen Ballons des Blumenkohl, die Silberwibbel-Persilenschneide, die Kartoffeln und Kuchenkräuter und all die vielen Sorten des feinen, unvergorenen Trauben- und Apfelsaftes.

Schauen wir, was sich uns bietet! Studieren und prüfen, lernen wir aus dem, was wir gesehen, zu unserm und unserer Lieben Wohl.

Die Frau am Steuer der Ernährung

Obst, Kartoffeln, Gemüse und Traubensaft an der Saffa

In der Halle Ernährung der Saffa ist eine besondere Abteilung unseren Früchten, den Obst- und Traubensaften, den Kartoffeln und dem Gemüse gewidmet. Die von der Berner Graphikerin Maya Alenbach gestaltete Abteilung steht unter dem Motto «Die Frau am Steuer der Ernährung».

Was dem Besucher zuerst auffällt, ist die nicht alltägliche Schau frischer Gemüse, Kartoffeln und Früchte, die als Visitenkarte die Abteilung vorstellt. Im Hintergrund zeigt ein grosses Wandbild die Freude der Familie am reichen Segen der Natur.

Gegenüber dem Haupteingang der Halle steht das Kino der Eidgenössischen Alkoholverwaltung, in welchem Farbfilme mit Kartoffel- und Obstrezepten vorgeführt werden. Unmittelbar neben dem Kinoausgang wird der Besucher über die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Alkohol orientiert.

In einem Drehturm wird das Thema Obst behandelt, und wir erfahren, dass unsere Früchte eine Grundlage der gesunden Ernährung sind und dass das «flüssige Obst» die Obstäfte für gross und klein Quellen der Gesundheit sind. Eine weitere thematische Abteilung steht unter dem Motto «Lob der Kartoffel». Diapositive stellen die Bedeutung der Kartoffel als bekümmliches, vielseitig verwendbares und im Preise günstiges Nahrungsmittel dar.

Die Wand gegenüber ist dem Gemüse vorbehalten. Dass uns einheimisches Gemüse in jeder Jahreszeit in reicher Auswahl zur Verfügung steht und die neuzeitliche Ernährung ohne Gemüse überhaupt nicht denkbar ist, wird uns hier vor Augen geführt. Die Frau findet eine Fülle von Anregungen, wie sie den Speisezettel abwechslungsreich und nahrhaft gestalten kann. Es soll ihr aber auch gezeigt werden, auf was sie beim Einkauf achten muss und was

der Handel unternimmt, um ihr den Einkauf zu erleichtern. Diesem Zweck dient die Ausstellung «Die Frau kauft ein» zu beiden Seiten des grossen Wandbildes. Gleichzeitig erhält «Die eilige Hausfrau» wertvolle Tipps, wie sie trotz starker beruflicher Beanspruchung ein schmackhaftes und reichhaltiges Essen auf den Tisch bringen kann. Unter anderem befinden sich hier Tiefkühltruhen, entsteinte Kirschen, geschwefelte Kartoffeln, Pommes chips, pflanzenfaserige Gemüse usw. In unmittelbarer Nähe zeigt eine besondere Ausstellung die Produkte der technischen Obstverarbeitung in ihrer ganzen Vielfalt.

Dem Traubensaft ist im Anschluss an die Einkaufsabteilung ein besonderer Platz eingeräumt. Diese Ausstellung steht unter dem bekannten Slogan «Traubensaft, das Getränk mit dem grossen Plus».

Die ganze Abteilung schliesst mit der Fruchtsaftbar, an der sich alt und jung erfrischen kann. Sowohl an der Bar wie in der anschliessenden «Gartenwirtschaft» steht die ganze reiche Auswahl schweizerischer Obst-, Trauben- und Gemüsesäfte sowie frischer Früchte zur Verfügung.

Es soll noch besonders darauf hingewiesen, dass im Rahmen der Kochdemonstrationen in der Halle Ernährung auch Vorführungen über Kartoffel-, Obst- und Gemüsegerichte stattfinden. Unter dem Demonstrationsraum ist eine Ausstellung zu sehen, in welcher die Schweizerische Zentralstelle für häusliche und bäuerliche Obstverarbeitung in Wädenswil die Vorratshaltung demonstriert.

Die Ausstellung «Obst, Kartoffeln, Gemüse und Traubensaft» an der Saffa will die Frau aufmuntern, die Familienernährung noch mehr als bisher mit diesen wertvollen Produkten zu bereichern und damit mithelfen, die Volksgeundheit zu fördern.

Warum soll die Nahrung so natürlich wie möglich sein?

(Aus «Die Ernährungskrisis des Abendlandes und der Weg zu ihrer Überwindung» von Prof. Dr. Werner Kollath, Freiburg i. Br. — Sonderabdruck aus «Nahys Kalender», Verlag E. Hartmann, Kusnacht ZH.)

Auch ich habe mich früher dieser allgemeinen Denkwelt gefügt, bis ich einsehen musste, dass Forschung und Praxis dem Lebendigen gegenüber sich nie decken können, wie in der Technik. Im Bereich der Forschung gilt nur die nachprüfbare Tatsache, im Bereich der Praxis muss aber das Unerforschte einbezogen werden. Deshalb habe ich für die Ernährung vor 20 Jahren gefordert: «Lasst uns unsere Nahrung so natürlich wie möglich...» Denn wir müssen die Menschen ja vollständig ernähren, bevor wir alles wissen. In der Nichtbeachtung der unbekannten Faktoren liegen die tieferen Ursachen des heutigen Fehlverhaltens.

Es wird gesagt, dass aus der Statistik der Todesursachen und der Lebenserwartung hervorgeht, dass die Menschen heute die Aussicht hätten, länger zu leben als früher, und dass dies ein Beweis für eine allgemeine Verbesserung der Lebensmöglichkeiten sei. Diese Formulierung aber geht an dem Wesen der statistischen Zahlen vorbei. Die Erhöhung der Lebenserwartung von 1900 bis 1956 von 45 auf 64 Jahre ist auf folgende ärztliche Erfolge zurückzuführen: Bekämpfung der Säuglingssterblichkeit, der Infektionskrankheiten, der besseren Heilung sonst

frühzeitig tödlicher Krankheiten, der Fortschritte der Chirurgie, der Frauenheilkunde und der Chemotherapie. Stets handelt es sich bei vorliegender Todesgefahr um ein Hinausschieben des Todes, nicht aber zugleich um eine wirkliche Verbesserung der Gesundheit! Der erwähnte chronische Mangelzustand bei verfeinerter Nahrung ist trotzdem möglich und mit den Erfolgen der ärztlich-bakteriologischen Forschung vereinbar.

Die so viel angeführte «verlängerte Lebenserwartung» ist eine Folge eines später eintretenden Todes, nicht aber ist der hinausgeschobene Tod eine Folge zunehmender Gesundheit. Man sollte die Argumentationen endlich aufgeben.

Die Beibehaltung einer Schädlichkeit unseres heutigen Verhaltens wird meist damit zurückgewiesen, dass gesagt wird, «die Schädlichkeit sei noch nicht erwiesen». Bevor man aber irgendeine neue Gewohnheit annimmt, wäre es doch wohl vernünftiger, zu fragen, ob denn die Neuerung nicht nur notwendig ist, sondern auch nützlich für die Gesundheit und obendrein unschädlich. Diese Beweise sind nicht geführt. Nur die Produzenten haben Vorteile, solange die Verbraucher die Produkte auch kaufen.

Da wir nicht in der Lage sind, alle Reize der technischen Zivilisation auszuscheiden, und das auch nicht wollen, müssen wir wohl bemüht sein, die körperliche Widerstandskraft zu heben, durch das eigene Verhalten und durch möglichst vollwertige Nahrung.

Unser täglich Brot

«Oft konnte der Bauer kein Korn bauen, weil man ihm seine Geräte fortnahm oder ihn mit Steuern erdrückte. Das ist eine traurige Geschichte. Doch gibt es auch schöne Geschichten vom Brot. Die wunderbarste ist vielleicht die, dass dieses vieltausendjährige Brot noch gar nicht zu Ende gebracht ist. Der Züchter, der Farmer, der Müller, der Bäcker wirken noch immer weiter daran. Die Geschichte des Brotes geht weiter, sozial und technisch, religiös, politisch und naturwissenschaftlich...»

Botaniker Georg Scheuefuth

Es kommt nicht von ungefähr, dass in «Unser Vater» auch die Bitte ums tägliche Brot steht. Gerade unsere Zeit lebt es immer wieder, wie schwer Hunger auf den Menschen lastet und wie alle guten Kräfte sich im Kampf für die Beschaffung des

täglichen Brotes beteiligen müssen. Zugleich aber stellt sich den Behörden die Aufgabe, dieses eine Grundlage der menschlichen Ernährung bildende Nahrungsmittel vor Verfälschung und Entwertung zu schützen.

Wenn wir die Entwicklungsgeschichte des Brotes weit zurück in die Vergangenheit verfolgen, so erkennen wir, dass sich die Brotnahrung aus der frühen Brei- und Fladenahrung heraus entwickelte, vom zuerst grob und später feiner zerkleinerten Getreidekorn bis zur raffinierten Ausmahlung in der Neuzeit. Die Möglichkeit der technisch immer mehr verfeinerten Verarbeitung und der dadurch auch erleichterten Beimischung anderer Stoffe brachte es mit sich, dass der Begriff der verschiedenen Mehlsorten in den Lebensmittelverordnungen der zivil-

isierten Länder festgelegt wurde. So findet sich in der schweizerischen Verordnung in Artikel 133 folgende Formulierung: «Unter Weissmehl, Semmel- oder Auszugsmehl ist das aus den innersten, hellsten Teilen des Weizenkornes, unter Backmehl oder Brotmehl das nach Entfernung des Weissmehls gewonnene, nahezu schalenfreie Erzeugnis zu verstehen. Vollmehl ist ein Mehl aus dem ganzen Mehlkörper des Getreidekornes, ohne Wegnahme oder Zusatz von Weissmehl oder dunklen Nachmehlen. Vollkornmehl ist ein Mehl aus dem ganzen Getreidekorn, wobei die äusseren Schalenenteile entweder mitvermahlen oder aber entfernt werden. Schrotmehl ist grob gemahlenes Vollkornmehl. Roggenmehl ist das gemahlene Erzeugnis eines Teiles oder des ganzen Roggenkornes erhaltene Erzeugnis...» Ebenfalls wichtig ist Abs. 1 von Artikel 141: «Zur Brotbereitung darf nur backfähiges, den Anforderungen dieser Verordnung entsprechendes Mehl verwendet werden.»

Artikel 142, Abs. 1 und 2: «Unter der allgemeinen Bezeichnung „Brot“ ist das aus Weizenmehl allenfalls mit den in Artikel 133, Abs. 3, und 141, Abs. 2, gestatteten Zusätzen hergestellte Brot zu verstehen. — (Es handelt sich bei diesen Zusätzen um Mais-, Reis- und andere Mehle oder Malzmehle und Malzextrakte. D. Vert.) — Aus andern Mehlen hergestellte Brotsorten oder Brot, zu dessen Herstellung ausser den üblichen noch andere Mehle verwendet worden sind, müssen entsprechend (zum Beispiel als Roggenbrot, Maisbrot, Kartoffelbrot, Brot mit Kartoffeln usw.) bezeichnet werden.»

Wenn diese Bestimmungen der Ueberwachung der Herstellung von Mehl und Brot dienen, so sagen sie doch nichts aus über den ernährungsphysiologischen Gehalt des Brotes, handle es sich nun um Weissbrot oder die Vollkornbrote, die in neuer Zeit vermehrt angeboten werden.

Die Vorliebe des zivilisierten Menschen für weisses Brot führte natürlicherweise zu einer Einseitigkeit, indem der für die Weissmehlgewinnung allein berücksichtigte Mehlkörper nur Stärke und Eiweiss (Kleber beziehungsweise Gluten) enthält; Frucht- und Samenschale, auch der Keim, und damit die ernährungswichtigen Mineralstoffe wie Calcium, Phosphor, Eisen usw. und auch Vitamine wie Vitamin E, B₁ und B₂ und andere mehr fallen weitgehend weg. Vergessenwärtig wir uns dagegen als Beispiel die mit einem Ausmahlungsgrad von 90 bis 92 Prozent hergestellten Steinmetzmehle (im Gegensatz zu einem Weissmehl- oder andern Ausmahlungsgrad von 85, 80 und noch weniger Prozent). Man bezeichnet als Steinmetzmehle jene Vollkorn-Erzeugnisse, die sämtliche wertvollen Bestandteile des ganzen Kornes nach Entfernung der unverdaulichen Fruchtschalen (äusserste Hülle des Getreidekornes) enthalten. Die nach dem Steinmetzverfahren enthaltenen Körner, die noch den Keim und die eiweisreichen Randschichten (Aleuronzellen) enthalten, entsprechen 100 Prozent dem biologischen Vollwert beziehungsweise Nahrungsintegral des Getreidekornes. Dies zeigt uns eine Aufstellung über die Zusammensetzung von Weizen-vollmehl.

Zusammensetzung von Weizen-vollmehl

Kohlenhydrate	74 %	Wasser	11 %
davon Rohfaser	2,3 %	Mineralstoffe	1,7 %
Eiweiss	11,3 %	davon Calcium	88 mg/g
Fett	2 %	Phosphor	385 mg/g
davon Lecithin	0,4 %	Eisen	5,8 mg/g
Tritersterin	reichlich	Kupfer	0,8 mg/g
Carotin	0,025 mg/g	Mangan	4,6 mg/g
Ergosterin	vorhanden	Zink	6,3 mg/g
Vitamin E	1,2 mg/g	Aluminium	0,5 mg/g
Vitamin K	0,04 mg/g	Arsen	0,06 mg/g
Vitamin B ₁	0,5 mg/g	Kalium	463 mg/g
Vitamin B ₂	0,1 mg/g	Natrium	60 mg/g
Niacin	5 mg/g	Pantothensäure	145 mg/g
Pantothensäure	1,2 mg/g	Schwefel	171 mg/g
Vitamin B ₆	0,5 mg/g	Chlor	49 mg/g
Biotin	0,005 mg/g	Bor	0,3 mg/g
Folsäure	0,05 mg/g	Molybdän	0,04 mg/g
Jed stark schwachen			0,001 mg/g
etwa 340 Kalorien pro 100 g			

Es würde zu weit führen, wenn wir alle die verschiedenen Arten von Vollkornbrot auflisten wollten. Es konnte sich nur darum handeln, die Frau als Käuferin und weitgehend Verantwortliche für die gesunde Ernährung in der Familie zum Nachdenken und Ueberprüfen eines der wichtigsten Nahrungsmittel zu veranlassen.

W.

Gesunde Nahrung — kein Luxus

Die Migros als Pionier

Die besten Lehren nützen erst, wenn dazu die Taten kommen. Das gilt auch für die Ernährung des Schweizervolkes. Grosse Verdienste haben ja die Kündler der neuzeitlichen Ernährungslehren, weil sie den Hausfrauen und ihren Angehörigen die gewaltige Bedeutung von frischen Früchten und Gemüse, von Obstsaften und Vollkornbrot, von Milchprodukten und reinen Ölen verständlich machten. Aber solange diese so gesunden Nahrungsmittel für die einfachen Familien viel zu teuer einstanden, konnte sich die gesunde Ernährung einfach nicht richtig verbreiten.

Erst als die Taten folgten — erst als Orangen und Bananen, Gemüse und Melonen in jedem Budget Platz fanden, erst als eine

Grapefruit zu 20—30 Rp. statt 80 Rp. bis 1 Fr. erhältlich war — erst seit dann stehen die vitaminreichen Früchte zu allen Jahreszeiten auch auf dem bescheidenen Tisch.

Schon vor 30 Jahren fand die damals kleine Migros den Mut, die darniederliegenden «alkoholfreien Weine» von Meilen zu übernehmen und den Süssmost gerade zur Hälfte des früheren Preises anzubieten. Zusammen mit den Fortschritten in der Qualität führte das zu einer Verhundertfachung des Konsums! Später kamen die herrlichen Trauben-, Orangen- und Tomatensäfte dazu, alles zu einem einladenden Preis für den schmalen Geldbeutel.

Erinnern Sie sich noch an die Zeiten, wo die «Sonntags-Nidle» tief ins Portemonnaie griff?

Damals senkte die Migros den Preis um ein Drittel. 20 Millionen Gläser Joghurt — ein früher fast unbekanntes Milchprodukt — verkauft die Migros im Jahr, und dies zu einem Preis von 25—30 Rp. das 200-g-Glas. Vollkornbrot zu 80 Rp. das Kilo, Kernbrot zu 73 Rp. das Kilo, reines, schonend gepresstes Arachideöl zu Fr. 2,50 der Liter und selbstverständlich herrlich frisches Obst und Gemüse zu den niedrigst möglichen Preisen — da kann man wirklich nicht mehr sagen, dass nur Millionäre oder Fanatiker sich für Rohkost begeistern können.

Und nicht zuletzt wissen uns unzählige Frauen Dank, dass wir wohl alles alkoholfreie Getränk stark verbilligen, aber kein Bier, keinen Wein, keinen Schnaps verkaufen, die bekanntlich die beste Gewinnquelle für die meisten Lebensmittelgeschäfte sind.

Frauen haben etwas zu sagen in den Migros-Genossenschaften;

nicht nur in der jährlichen Urabstimmung, sondern auch in den Genossenschaftsräten

und Delegiertenversammlungen. Die Statuten bestimmen, dass mindestens 51% der Genossenschaftsräte Frauen sein müssen; auch die Hälfte der Delegiertenversammlung sind Frauen. Sie wachen darüber, dass der Dienst an der Volksgesundheit, in den Statuten verankert, nicht zum leeren Buchstaben werde.

Vieles bleibt noch zu tun. Wir werden uns ehrlich bemühen, noch mehr, noch Besseres für die gesunde Volksernährung zu leisten. Es ist ja ganz einfach Pflicht jener, die durch den Zuspruch der Hausfrauen gross geworden sind, ihren Dank mit immer neuen wertvollen Diensten für die Gesundheit der Familie abzustatten.

Migros-Genossenschaftsbund

PS. Sehen Sie sich in der SAFFA in dem vom Migros-Genossenschaftsbund gestifteten Theaterröhr (angrenzend an das Haus der Kantone und an das Theater) die schöne Ausstellung der Klubschule und die von Heiri Steiner gestaltete Wand «Schöpferische Musse» an.

Alkohol und Volkswirtschaft

Nach einem von Herrn Prof. Dr. Max Weber, a. Bundesrat, gehaltenen Vortrag

Die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit steht heute hoch im Kurs. Ist sie sicher auch nicht das Höchste, was wir erstreben können, so ist sie doch nötig, denn es gibt immer noch Millionen von Menschen, die die nötigsten Güter nicht haben. Wir stellen auf der einen Seite fest, dass die Schweizerische Wirtschaft vieles unternimmt, um die Leistungsfähigkeit zu steigern. Andererseits geschieht aber das Unfassliche, dass man es ruhig zulässt, dass der Alkoholkonsum, der Alkoholismus, der sonst so überlegte, geförderte Leistungsfähigkeit durch den Alkohol festzustellen für den einzelnen Menschen und für die Volkswirtschaft als Ganzes. Der Alkohol steht wohl nicht allein als Schädling in dieser Beziehung da. Doch ist er sicher, wenn wir von den katastrophalen Folgen des Krieges absehen, der weitaus wirksamste und nimmt einen erschreckend hohen Teil des Volkseinkommens in Anspruch.

In gewissen Berufen ist der Alkoholkonsum streng verboten und während der Arbeitszeit, Lokomotivführer, Postkauten, Flieger, Menschen die Arbeitsleistungen vollbringen müssen, wo es auf Genauigkeit und Zuverlässigkeit unbedingt ankommt, sind hier strengen Vorschriften unterstellt. Wie oft kommt es vor, dass die Bemerkung fällt: «Heute trinke ich keinen Alkohol, denn ich muss noch arbeiten.» Dies sind positive Beweise, dass man sich der ungünstigen Wirkung des Alkohols auf die Leistungsfähigkeit bewusst ist. Viel eindrücklicher sind die negativen Folgen des Alkohols ersichtlich, so z. B. bei den Verkehrsunfällen. Die Schweizerische Statistik von 1955 weist 142 Todesfälle auf, deren Ursache eindeutig der Alkoholmissbrauch ist. Ein schwedischer Arzt, Dr. Bjerner von Söders-Krankenhaus in Stockholm, hat den Ursachen sämtlicher Unfälle nachgeforscht, die sich innert einem halben Jahr ereignet hatten. Bei der während der Arbeit verunglückten standen 8 bis 9 Prozent im Zeitpunkt des Unfalls unter Alkoholeinfluss, bei den Unfällen ausserhalb der Arbeitszeit waren es 25 bis 30 Prozent. Ferner stellt Dr. Bjerner fest, dass bei Alkoholikern die Unfallhäufigkeit 25 bis 50mal grösser ist als bei den anderen Arbeitern.

An der Kriminalität in der Schweiz hat der Alkohol einen beträchtlichen Anteil. Wir besitzen darüber eine interessante Arbeit von Professor Zirkow, der die alkoholbedingte Kriminalität in der Schweizerischen Armee von 1939 bis 1945 untersuchte. Von 16 151 Delikten waren 3934, das heisst ein Viertel Fälle, bei denen der Alkohol Hauptursache war oder doch als Nebenfaktor eine Rolle spielte.

Besonders gravierend sind die Dauerwirkungen

des Alkohols, die zu jahrelangen oder gar lebenslänglichen Internierungen in Anstalten führen. Die Lasten, die sich hieraus für die Angehörigen und das Gemeinwesen ergeben, sind riesengross. Es sind aber nicht nur die Kosten, die ins Gewicht fallen, sondern auch der Ausfall der Arbeitsleistung für die Volkswirtschaft. Von den Insassen der Irrenanstalten sind wenigstens ein Viertel als Folge des Alkoholismus erkrankt. Ähnlich verhält es sich mit den Insassen von Anstalten für Geisteschwache, Epileptische und Schwererziehbare. Alexander Elster hat in einem Artikel im Handbuch der Staatswissenschaften (4. Auflage) die Wirkungen des Alkoholismus auf Gesundheit, Lebensdauer, Unfallhäufigkeit, Verbrechen, Degeneration als «wirtschaftliche Verlustkonten für das Privatbudget wie für den Staatshaushalt» bezeichnet, «die von gar nicht genug erkannt und gewürdigt werden und vielfach gar nicht abzuschätzender Höhe sind».

Ich habe vor längerer Zeit einmal versucht, die Belastung unserer Volkswirtschaft durch die Alkoholschäden und den Ausfall an produktiver Leistung beziehungsweise an Einkommen zu schätzen. Dabei kam ich auf eine Grössenordnung von 5 bis 10 Prozent des Volkseinkommens. Das ist freilich eine sehr vage Schätzung. Doch sie belegt zur Genüge, dass es sich um ein volkswirtschaftliches Problem von grosser Tragweite handelt. Die Ausgaben für Alkohol sind auf 1 Milliarde im Jahr zu schätzen. Das Volkseinkommen beträgt etwa 25 Milliarden. Wir müssen also annehmen, dass für Alkohol 4 Prozent des Volkseinkommens aufgewendet wird. Was allenfalls von dieser Zahl auf das Konto des Alkoholkonsums durch die Ausländer ging, wird gewiss kompensiert durch das, was die Schweizer während ihrer Auslandsaufenthalte an Alkohol zu sich nehmen. Die 11 bis 12 Millionen Logiernächte der Fremden geben uns einen Anhaltspunkt, dass es mit dem Alkoholkonsum dieser Besucher gar nicht soweit her sein kann. Wenn wir bedenken, dass Staat und Gemeinde für die Erziehung vom Kindergarten bis zur Hochschule nur 600 Millionen ausgeben, ist es eine betrübliche Feststellung, dass man eine Milliarde verwendet, um die Wirkung der Erziehung wieder aufzuheben!

Stellen wir nicht nur für die Volkswirtschaft, sondern auch für den Familienhaushalt eine Bilanz auf! Vor dem Krieg wurden in der Schweiz die Haushaltsrechnungen von rund 1500 Arbeiter- und Angestellten beziehungsweise Beamtenfamilien erhoben. Diese ergaben, dass die Arbeiter für alkoholische Getränke 2,1 Prozent und die Angestellten 1,3 Prozent ausgaben. Diese Zahlen sind offensichtlich zu niedrig, da in den Haushaltsbüchern noch eine Rubrik «kleinere Wirtschaftsausgaben»

figurierte, in der ebenfalls Ausgaben für Alkohol enthalten waren, die aber nicht näher ausgeschieden wurden. Die Abteilung «Sozialstatistik», die mir diese Zahlen zur Verfügung stellt, hat dazu bemerkt, diese Familien seien wohl als «Musterhaushalte» zu qualifizieren. Wir müssen annehmen, dass die genannten Prozentsätze Minima sind und in den Familien, die sich nicht an so exakten Haushaltsrechnungen beteiligen, höher sein dürften.

Was kann man gegen den Alkoholmissbrauch unternehmen?

Dem Kampf gegen den Alkohol ist durch Rücksicht auf volkswirtschaftliche Überlegungen Schranken auferlegt: Viele Einwohner unseres Landes finden in der Produktion und im Verkauf des Alkohols ihren Lebensunterhalt. Bei der Fabrikation von Bier finden zwar nur etwa 2700 Personen Beschäftigung. Bei der Erzeugung von Wein ist eine sehr grosse Zahl von Produzenten beteiligt. Wir zählen in der Schweiz 46 000 Betriebe mit Rebbaubau. Wir haben rund 24 000 Hausbrennereien und 142 000 Brennerauftraggeber. Auch bei der Produktion von vergorenem Obstsaft (Gärmost) gibt es eine grosse Zahl von Produzenten. Es ist darum nicht verwunderlich, dass sich gegen jede Massnahme, die produktionseinschränkend wäre, lebhafter Widerstand erhebt. Mit welchen Mitteln vom Alkoholhandel gekämpft wird, zeigt sich an folgendem Beispiel: Als es um die Erhöhung der Warenumsatzsteuer auf einem einzigen Getränk, dem Vermuth, ging, gab der Spirituosenverband ein Flugblatt heraus, mit der Behauptung, die Getränkesteuer werde eingeführt.

(Fortsetzung folgt)

Frauen im Gastgewerbe und im Grosshaushalt

Es handelt sich um eine Teildemonstration der starkverzweigten Gruppe *Lob der Arbeit*.

Gastlichkeit heisst das Leitwort in der Eingangshalle, wo wir der selbständigen und der mit ihrem Manne einen Betrieb vorstehenden Wirtin und Hotelière begegnen und von gastgewerblichen Frauenwerken hören, vom Schweizer Verband Volksdienst, der Stiftung zur Förderung von Gemeindestuben und vom Zürcher Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften. Einlässlich kann man die Ausbildungsprogramme der gastgewerblichen Berufsschulen studieren. 61 500 Frauen sind im schweizerischen Gastgewerbe beschäftigt. Vieltätig sind ihre Arbeitsplätze als Serviertöchter, am Kaffeebuffet, als Bufetdamen, im Zimmerdienst, als Köchinnen, Küchenhilfen, Ecomatagovernante, Lebhafte Anker, in der Glacépezariats, die eine Tessiner Köchin vorweg zubereitet. In der Grosswäscherei sehen wir Wäscherinnen, Glätterinnen und Längeren an automatisch gesteuerten Maschinen arbeiten. Rege benutzt wird die Auskunftsstelle der Hausbeamtinnen. Eltern und junge Mädchen lassen sich gründlich über den Hausbeamtinnenberuf orientieren und über den Ausbildungsweg. Die Darstellung der Wirkungsweise besagt, wie vielschichtig und interessant die Aufgaben der Hausbeamtin sind.

Der Obstsaft hat grossen gesundheitlichen Wert

Aus den Forschungsergebnissen bedeutender Ernährungswissenschaftler und Aerzte geht hervor, dass Obstsaft von grossem gesundheitlichem Wert ist. Alle weisen immer wieder darauf hin, dass ein gesundes Lebensmittel eine ganze Reihe verschiedener von der Natur aufeinander abgestimmter Stoffe enthalten muss. Die ideale Nahrung soll eine biologische Ganzheit bilden. Obstsaft kommt wie das Obst diesem Ideal sehr nahe. Den Gesunden ist er ein herrlicher, zugleich erfrischender und stärkender Durstlöcher. Bei vielen Krankheiten fördert er die Genesung. Die Aerzte wissen das und nutzen es auch aus. Der verstorbene Chefarzt des Karionospitals Herlisau, Herr Dr. Eggenberger, liess schon Säuglingen vom zweiten Lebensmonat an täglich Apfelsaft geben und empfahl ihn für die Jugend und die Erwachsenen bei Appetitlosigkeit und Rekonvaleszenz. Dr. Heupke, Professor der Medizin in Frankfurt a. M., weist darauf hin, dass die im Apfelsaft enthaltenen Fruchtsäuren zusammen mit dem Pektin bis in die untersten Abschnitte des Dickdarmes gelangen und dort die Fäulnisflora in einem Masse hemmen, wie das mit künstlichen Desinfektionsmitteln nicht erreicht werden kann. Andere Aerzte nutzen die guten Kräfte des Obstsaftes bei Leberkrankheiten, Darmstörungen, Körperschwäche, Unterernährung nach Operationen, insbesondere Bauchoperationen usw. aus. Nicht umsonst hat auch der bekannte Pionier, Dr. Bircher-Benner, welcher die natürliche Ernährung zur Grundlage für die Erhaltung und Wiedergewinnung der Gesundheit gemacht hat, immer und immer wieder auf den Wert der Fruchtsäfte hingewiesen.

Alle diese Werte sind im Obstsaft-Konzentrat in besonderer Fülle vorhanden. Das Konzentrat macht es zudem leicht, die Vorzüge des Obstsaftes in der Küche zu nutzen zu ziehen. Es ist durchaus möglich und ernährungsphysiologisch zudem von Vorteil, einen Teil des Fabrikzuckers durch Obstsaft-Konzentrat zu ersetzen. Dadurch wird das Zuckerbedürfnis der Kinder auf natürliche und beste Art befriedigt. Obstsaft-Konzentrat ist, wie die Aerstin Frau Dr. M. Bachofner-Alesch sagt, eine ausserordentlich vollwertige Zuckerquelle.

Obstsaft-Konzentrat ist

- natürlicher Zuckerspender;
- eingedickter natürlicher Obstsaft und nicht durch Fabrikationsmethoden, chemische Zusätze, Konservierungsmittel oder Farbstoffe beeinträchtigt;
- wertvollste Aufbauernährung;
- stets verwendungsbereit;
- haltbar;
- idealer Proviant für Wanderungen und Ferien, weil leicht eingedickt;
- kein überflüssiges Gewicht;
- Es eignet sich gut als Haushaltsvorrat;
- auch geöffnete Gebinde lassen sich an kühlem Ort wochenlang aufbewahren.

Birnen-Dicksaft ist

- bis zur Honigkonsistenz eingedicktes Konzentrat aus Birnensaft;
- idealer Brotaufstrich.



Was nützen Ihnen alle Argumente ...

wann Sie die Maschine nicht selbst prüfen können? Testen Sie die neue G1, die neue schweiz. Geschirrwäsche- u. -spülmaschine mit den verblüffenden Qualitäten, selber. Seien Sie skeptisch, die neue G1 wird auch Sie überzeugen.

G1 eine schweizerische Spitzenleistung. Eine Geschirrwäsche- u. -spülmaschine, in die man Vertrauen haben kann. Ein Produkt der Firma

F. Gehrig & Co., Ballwil-Luzern
Fabrik elektrischer Maschinen und Apparate
Telephon (041) 89 14 03

GEHRIG

BRAVILOR-ROYAL

KAFFEEMASCHINEN

für

- CAFÉS und RESTAURANTS
- HOTELS und PENSIONEN
- KRANKENHÄUSER und KANTINEN

- Bewährte Frischwasserbrühung
- Grosse Modellauswahl für jeden Betrieb
- Servicedienst in der ganzen Schweiz
- Unterhaltsabonnemente für den Service

Verlangen Sie unverbindlich
AUSKUNFT und PROSPEKTE

HGZ-AKTIENGESSELLSCHAFT, ZÜRICH 46
Zehntenhausstrasse 15-21 Telephon (051) 46 64 90

Abgenütztes Silberbesteck

Wie neu!

Reparaturen und Neuversilberungen mit garantierter Silberauflage zu äusserst günstigen Preisen. Neubestecke für Grossbetrieb und Privat.

Paul Sulger, Langnau-Gattikon ZH
Besteck- und Silberwarenfabrikation
Telephon (051) 92 14 62

Befreien Sie sich endlich von Ihren Bodenreinigungs-Sorgen!

- mit Wibis **spülen** Sie auch das schmutzigste Parkett fein und sauber
- mit Wibis **reinigen** Sie sämtliche alten und neuen Bodenbeläge spielend
- mit Wibis **fegen** Sie unansehnliche Böden gründlich und ohne zu spritzen
- mit Wibis **wachsen** Sie ohne besondere Einrichtung festes Hartwachs ein
- mit Wibis **blochen** Sie die Oberfläche hart, ohne „Wolken“ zu hinterlassen
- mit Wibis **polieren** Sie bequem die ausserlesenen Böden auf Hochglanz

Deshalb ist **WIBIS** die Bodenreinigungsmaschine für Sie!

Auch verblüffende Resultate auf Kegelbahnen. Kleines und grosses Modell. Leicht zu transportieren.

Schweizerpatent! Schweizerfabrikat!
Einige gebrauchte Maschinen mit Garantie billiger abzugeben!

Verlangen Sie Prospekt und Referenzliste direkt vom Fabrikanten

Emil Bisang, Affoltern a. A.
Tel. (051) 99 63 36

Beachten Sie die schönen Saffa-Kegelbahnen im „Männerparadies“; sie werden mit WIBIS gepflegt!

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

Secretarial Training

Préparation aux fonctions de

Secrétaire

A. N. NARGULEDJIAN, Lic. Sc. com.
8, rue St-Léger GENEVE

Formation spéciale de Secrétaires qualifiées

accessible aux jeunes filles ayant
fait des études supérieures

Schlichtig

Zürich, Storchengasse 18
(im Hotel Storch)
Telephon (051) 23 14 09

Das Vertrauenshaus für gute Betwaren und schöne Vorhänge
Grosse Auswahl in Stoffen
Sorgfältige Verarbeitung im eigenen Atelier



Die Perle der Handstrickapparate
ist die grosse Ueberraschung
an der Saffa

Vorführung an der Ladenstrasse

Schweizerfabrikat
Ganzmetall
Das Beste vom
Neuen

Spezialhaus für Handstrickapparate
C. CAVEGN-MEYER
Zürich 4, Bäckerstrasse 43, Tel. (051) 27 44 71

Wer sich versteht auf gutes Essen — wählt SAIS!

SA 19/88



Zu jedem neuen Rezept gehören die bewährten SAIS-Produkte. Denn mit SAIS gerät alles besser und schmackhafter!

SAIS-Oel

das reine goldgelbe Oel mit dem zarten Nussgeschmack — immer frisch in der schwarzen Flasche

SAIS 10 %

das meistgekaupte Speisefett — in der Lichtschutzpackung bewahrt es immer seine Frische und Güte

PLANTA

die 100% reine Pflanzenmargarine mit 10% Butter und den Aufbauvitaminen A+D. Gesund und bekömmlich... ideal für die moderne Ernährung

Jede Hausfrau weiss: wenn Oel und Fett — dann SAIS!



Es ist begreiflich,

dass Ihre Kinder den Apfelsaft (Süssmost) schlürfen. Kinder schlürfen nämlich nur, wenn sie etwas besonders gut finden. Dazu kommt noch (den Müttern ins Pflichtenheft), dass der Apfelsaft nicht aufliegt, nicht bläht, nicht kältet. Er entlastet das Magen-Darmsystem und entschlackt den Körper.

Dieses Zeichen



bürgt für Qualitäts-Obstsäfte

Schweiz. Obstverband Zug



Bestuhlungs AG
Könitzer + Cie.
Worb
Tel. (031) 67 23 02

Vermietung und
Verkauf von
Klappsesseln:

Gottesdienstraum
Kinohalle
Männerparadies
Boutique Genevoise

Schenken Sie Ihrer Frau Freizeit —

Schenken Sie Ihr die **SANTIS**-Küche
ausgestellt im Saffa-Wohnturm

Besichtigen Sie auch unsere halbauto-
matische Küche — vorgeführt am Walche-
platz bei Möbel-Pfister im Schaufenster

Fabrikant: F. Möckli AG Waldstatt AR
Tel. (071) 5 22 79

S A F F A - Besucherinnen berücksichtigen Zürcher Geschäftsfrauen

ANTIQUARIAT

Buchantiquariat Neues Schloss, Hilde Madliger,
Stockerstrasse 17 (beim Saffa-Sessellift) 27 52 02

ANTIQUITÄTEN

Hulda Lüscher, Schlüsselgasse 12, Kreis 1, 25 92 37

APOTHEKEN

Elefanten-Apothek, Fr. Dr. G. Brandenberger,
Marktgasse 6, Kreis 1 32 42 68
Hofwies, Fr. G. Held, Hofwiesenstrasse 314,
Kreis 11 46 63 87

BADEANSTALTEN

Ely Röhlig, Institut für physikalische Behandlungen,
Talsstrasse 39, Kreis 1 27 81 11

BESTECKE

SOLA, das moderne SAFFA-Besteck
Frau J. Boesiger, Seefeldstrasse 8, Kreis 8 24 38 08

BLACHEN UND HÜLLEN

(-Fabrikation für Auto etc.)

Frieda Scheiner, Rosengartenstr. 52, Kr. 10 42 40 50

BLUMEN

Blumen-Fröhlich, Bleicherweg 6, Kreis 1, 23 61 17

BOUTIQUE

Doña, St. Peterstrasse 11, Kreis 1 23 19 10

BURSTEN UND TOILETTENARTIKEL

B. & E. Kiefer, Augustinerg. 38, Kr. 1 23 61 25

CIGARETTEN - PAPERIE

Frau A. M. Stähli, Limmatstr. 199, Kr. 5 42 54 93

COIFFEUSES

Trudy Schütz, Stadelhoferstr. 42, Kreis 1 32 46 18
Fr. Eugénie Stärkle, Stolzstr. 15, Kr. 6 26 77 80
Salon Zubi, Fr. Zuberbühler, Zentralstr. 16 33 76 23

CORSETS

Melanie Bauhofer, Corsets, orthopädische, Brust-
prothesen, Ausgleichen, Siederhaus, Münster-
hof 16/III, Kreis 1 23 63 40
Frau Gafner, Forchstrasse 37, Kreis 7 24 25 66
Violette, Frau Aberli, Rosengasse 3, Kr. 1 34 22 85

COUTURE

Margrit, Frau Biller-Keller, Dreikönigstrasse 55,
Kreis 2 27 72 83

DAMENKONFEKTION

Rytz-Modelle, Braut- und Abendkleider, Spitalgasse
5, Kreis 1 34 36 56

DAMENWASCHUNG UND BLUSEN

Maison Madeleine, Trudi Karcher, Hotel Storch

FUSSPFLEGE

Fr. E. Götz-Planca, Beethovenstr. 48, Kr. 2 23 24 37

FUSS-STUTZEN

Wwe. A. Sechor, Bläsiestrasse 20, Kreis 10/49,
Perpèdes Fussstützen und Bandagen 56 70 88

GOBELIN

Marianne, Rennweg 19, Kreis 1 23 92 18

GOLD- UND SILBERSCHMIEDEN

Alice Bloch, Stampfenbachstr. 140, Kr. 6 28 05 00

HANDARBEITEN UND WOLLE

Glasstetter AG, Rennweg 5, Kreis 1 23 18 07

HANDSTICKEREIEN

Otto Braun, Limmatquai 76, Kreis 1 24 19 53

Spitzenhaus Labor, Bärsenstr. 14, Kr. 1 23 55 56

«Zur Sichel», H. Egloff, Rindermarkt 9, Kr. 1 47 21 77

HANDWEBEREI

Gunda Stadler-Stölzl, Florastr. 41, Kr. 8 32 27 67

HAUSHALTARTIKEL

C. Grob & Sohn, Strehlgasse 21, Kr. 1 23 30 06

KINDERKONFEKTION

Greth Gloor, Babybus, Talstr. 16, Kr. 1 26 50 18

KNABENSCHNEIDEREI

Masenteller für Jünglinge und Knaben
Frau C. Schmid, Nordstrasse 272, Kreis 10, 42 34 81

KOFFERN, REISEARTIKEL

E. Bosshardt's Erben, Limmatquai 120, Kr. 1 32 39 82

KOPIERPLATTEN UND PAPIERE FÜR COUTURE UND KONFEKTION

El-Kopel zum Übertragen der Schnittmuster di-
rekt auf den Stoff, USA-Patent und andere.
E. Schwammberger, Ötlikerstr. 56, Kr. 6 26 45 28

KOSMETIK/SCHÖNHETSPFLEGE

Kosmetik-Studio Dr. Cattani, Tödiestrasse 38, Kreis 2
Hauptpflege, Haar- u. Warzentfernung 23 71 54

Hanny Ehrler, «Tita Victory»-Fabrikation, Lindenquai
13, Rüschlikon ZH 98 57 94

KRAWATTENGESCHÄFT

Frau H. Simmen, Weinberggussweg 4, Kreis 1

KUNST

Kunstabhandlung und Galerie Beno,
Rämistrasse 29, Kreis 1 24 21 12

KUNSTGEWERBE

Boutique Erica, Neumarkt 20, Kreis 1 34 63 55

Heidi Hotz, Oberdorfstrasse 3, Kreis 1 24 41 98

«La Ticinella», Fraumünsterstrasse 19 23 84 82

LEDERWAREN

E. Bosshardt's Erben, Limmatquai 120, Kr. 1 32 39 82

L. Pirani, Limmatquai 76, Kreis 1 32 31 49

MERCERIE

Frau M. Kaspar, Woll-Mercerie, Lägerstrasse 35

MODISTINNEN

Modes Eveline, Limmatquai 130, Kreis 1 32 32 04

Modes Gerty, Gan.-Williastrasse 10, Enge 27 52 07

Katleen, R. Pichowas-Schmid, Strehlgasse 9 25 30 37

Marie-Anne, Fraumünsterstr. 9, Kr. 1 27 62 78

Fr. E. Meyer-Stapfer, Schaffhauserstr. 25 26 39 08

PAPIERIE

Spetzler, Augustinergasse 19, Kreis 1 23 11 85

PELZE

Pelz-Margot, Frau M. Meyer, neue Adresse:
Wühre 7, Kreis 1 23 30 18

PHOTO

Frau R. Buchelt, Seefeldstr. 129, Kr. 8 24 34 20

PHOTODRUCKE UND -KOPIE

Photodruck- und -Copie AG, Bahnhofstrasse 17,
Kreis 1 25 67 58

REISEARTIKEL

Oscar Müller, Münzplatz 1, Kreis 1 23 50 37

RESTAURANTS

Augustiner, Frau R. Fürst, Augustinerg. 25 23 32 89

SEIDENWAREN

Seiden-Baumann, Augustinergasse 22 27 26 86

SCHIRME

E. Altorfer, Limmatquai 10, Kreis 1 32 24 80

E. Bosshardt's Erben, Limmatquai 120, Kr. 1 32 39 82

Fr. Holgné, Münsterhof 14, Kreis 1 25 11 14

Rud. Litsch, Rennweg 34, Kreis 1 23 70 34

SCHMUCK

Fr. J. E. Hunziker, Storchengasse 16 25 20 47

SCHREIBARBEITEN UND VERVIELFÄLTIGUNGEN

Bertha König, Schreibbüro REX, Bahnhofstrasse 76
23 64 09

SCHURZENSPESIALGESCHÄFT

Louise Gruber, Strehlgasse 2, b. Weinplatz, Kreis 1,
Schürzen in grösster Auswahl 23 44 20

STRICKARBEITEN

Primavera, Bleicherweg 6, Kreis 1 27 47 70

ÜBERSETZUNGEN

Fr. M. Moosbrugger, Stockerstrasse 10 27 17 23

UHREN UND BIJOUTERIE

Richard, Bahnhofstrasse 74, Kreis 1 27 26 23

Uhrenquelle, R. Sussmann, Niederdorfstr. 45 24 32 18

WOLLE, HANDARBEITEN

Marianne, Rennweg 19, Kreis 1 23 92 18

Die schönste Küche an der SAFFA
im Einfamilienhaus beim Wohnturm



«Les Marionnettes de Genève»

ont, pendant les dix premières années, transporté leurs tréteaux dans différentes salles de la ville, où elles ont donné un nombre limité de représentations.

A partir de 1940, le théâtre s'est installé dans le studio actuel, 4, rue Constantine. Une petite salle de 90 à 100 places y est aménagée et, au sous-sol, un atelier permet le travail préparatoire nécessaire par chaque pièce et qui dure environ trois mois.

La compagnie monte en général deux ou trois spectacles par saison et donne une quarantaine de représentations de janvier à Pâques.

Après vingt années d'effort et de travail acharné, la Compagnie du théâtre des marionnettes de Genève peut regarder en arrière et être fière des résultats qu'elle a obtenus.

Elle a charmé les yeux et les oreilles de nombreux spectateurs, petits et grands, qui se sont divertis à voir évoluer avec aisance les poupées multicolores. Par les spectacles qu'elle a montés, elle a prouvé que, bien que la scène de la rue Constantine soit petite et que les comédiens y soient de bois, on peut goûter, grâce à eux, des jouissances d'une qualité artistique supérieure.

François Fosca



SAFFA-TIP: Café «Treffpunkt»
(Eingang links, b. Bahnhof)
Pâtisserie, Kuchen, Leckerteller
kann wir gehen zum
Kipper-Gfeller

Im **SV-Selbstbedienungs-Restaurant**
können Sie sich entspannen bei Kaffee, Tee und
Pâtisserie, schönen Plättli und ganzen Mahlzeiten.
Am Festplatz neben Post und Bähnhaltestelle.
Schweizer Verband Volkedienst, Zürich

SEERESTAUANT und Bar mit gedeckter Seeterrasse

600 Plätze, täglich nachmittags und abends Konzert, Menüs
Tellerservice und Spezialitäten.
W. Hunziker, Saenger, F. Steiner, Interaktion; Frau Geiber,
Interaktion (Tel. 052/40 77); K. Gerber, Bessi.

RESTAURANT ROMAND

600 Plätze beim Hauptbahnhof und Theater. Gedeckte Ter-
rassen und Gartensalon, Baguettes und Fondue-Stube,
Boulette, Tellerservice mit Spezialitäten. Tel. (051) 45 96 66.
Restauration: F. Schwab
Hotel und Restaurant Franziskaner, Zürich
Hotel Victoria, Davos



Besuchen Sie den «Höhepunkt»
der Saffa
TURM-CAFE
„MERKUR“

Alkoholfreies Restaurant am Festplatz mit Blick auf den See

Mahlzeiten, Imbisssteller, Erfrischungen,
Glacé, hausgemachtes Gebäck, 600 Plätze.
Anmeldung von Gesellschaften und Schulen
SAFFA Tel. (051) 45 95 45
Zürcher Frauengemeinschaft für alkoholfreie
Wirtschaften

«LOCANDA PRO TICINO»
Serviert Ihnen nur Spezialitäten
Gestione
Confetteria Saffa Lugano

Fisch-Restaurant Angelluh

beim Wohnturm Fischspezialitäten, erstklassige
220 Plätze Küche und Keller
Tel. (051) 45 95 68
Hotel Rest. Angelluh, O. Horat,
Meggen b. Luzern
Tel. (041) 72 11 85

Gesunde Ernährung

Obst, Kartoffeln, Gemüse und Fruchtsäfte
an der Saffa 1958

Immer mehr setzt sich die Erkenntnis durch, dass
Obst, Kartoffeln und Gemüse für eine gesunde Er-
nährung unentbehrlich sind. Diese Tatsache haben
die zuständigen Fachorganisationen in Zusammen-
arbeit mit der eidgenössischen Alkoholverwaltung
und der Schweiz. Propagandazentrale bewogen, an
der Saffa 1958 unter dem Motto «Die Frau am Steuer
der Ernährung» eine eindrucksvolle Ausstellung zu
schaffen; die Schau belegt nicht weniger als ein
Viertel der Halle «Ernährung».

Gesund und voller Lebensfreude grüsst eine Fa-
milie aus einem Wandbild herab, das die ganze Aus-
stellung beherrscht. In einer farbenfrohen Produk-
tschau wird der grosse Reichtum an Früchten,
Kartoffeln und Gemüse vor dem Besucher ausge-
breitet.

«Früchte — eine Grundlage der gesunden Ernäh-
rung», «Obstsaft ist flüssiges Obst», «Lob der Kar-
toffel», «Moderne Ernährung nicht denkbar ohne
Gemüse», «Traubensaft, das Getränk mit dem gros-
sen Plus» heissen die thematischen Gruppen. Es
fehlt aber auch nicht an praktischen Hinweisen
über den Einkauf. Die berufstätige Frau dürfte sich
besonders für die Sonderausstellung «Die eilige



Kulinarischer SAFFA-Wegwaiser

Die Saffa hat ein kleines Bahnhofbuffet in mini-
ature, das alkoholfreie Café «Treffpunkt». Unter
den schönen alten Blumen gleich beim Eingang am My-
thenquai steht der einladende luftige Pavillon, der sich
bei vielen Besuchern schon als willkommener Treff-
punkt vor der Besichtigung der Ausstellung eingebür-
gert hat.

Nach den Plänen der Architektinnen Beate Schnit-
ter und Ruth Lanners erstellt, fügt sich der schlichte
neue Pavillon harmonisch in das parkähnliche Ge-
lände ein. In schattigen Gärten und an den unter-
haltssamen Boulevardplätzen können insgesamt 120, im
Café selbst circa 80 Personen verpflegt werden.

Als einziger alkoholfreier Betrieb an der Saffa, der
vollständig auf Rechnung des privaten Betriebsinhabers
erichtet wurde, vertritt er die privaten alkoholfreien
Gaststätten der Stadt Zürich.

Nun, wir freuen uns an dieser gemütlichen Kaffee-
und Kuchenpause, die zu besuchen, bereits sozusagen zur
Saffa-Tradition gehört. Bereits im Jahre 1929 wurde
von den Schwestern Gfeller an der Saffa in Bern unter
der gleichen Familienregie die bekannte Kaffee- und
Chocolatier-Gaststätte im Herzen Zürichs war schon seit
jeher eine Oase der berufstätigen Frau, denn die
Leitung versteht es, ohne grosse Strapazen das Ge-
bäude eine reiche Auswahl zu bieten und mit den
appetitlichen Teilergerichten auch dem verwöhnten
Gastronomen Rechnung zu tragen.

Wir möchten unseren «Treffpunkt» vis-à-vis dem
Presse-Pavillon wirklich nicht missen; denn viele
vormittägliche Gespräche unter Kollegen vom Fach
haben nicht bei einer gemütlichen Tasse Kaffee
hier schon stattgefunden! Zu den treuen Stammgästen
zählen auch die Betreuer der Pavillons und ihre Hel-
fer, vor allem aber auch die Mütter mit ihren Kindern,
die Familien, die hier auf ihre aus der ganzen Schweiz
kommenden Verwandten und Bekannten warten, sich
von einem ersten Rundgang erholend und dann am
Hauptbahnhof-Betrieb der an- und abfahrenden Saffa-
bühnen ergötzend.

Die Speisekarte ist reichhaltig und trägt insbeson-
dere den sommerlichen Verpflegungsbedürfnissen
Rechnung. Leckere kalte Platten mit Fleisch und Sal-
ten, Obstküchen und herrliche Eisspezialitäten sind
kulinarische Freuden, die wir uns auch als Dauer-
karten-Besucher genehmigen. Vielleicht versuchen wir
einmal die «Saffa-Coupe», deren Zusammenstellung wir
verraten dürfen:

Sie besteht aus dreierlei verschiedenem Eis, nämlich
Vanille, Früchteis und Cassatafüllung mit gerösteten
Nuss- sowie Schokoladensplittern. Reichlich garniert
mit Früchten, wie mit Mandarinschnitten und
Schlagrahm bildet sie mit einem vergnügten Top-Dekor
das Zwischenspiel von gross und klein.
Unser nächstes Rendezvous werden wir daher wie-
der in den «Treffpunkt» verlegen. **Francesca**

Radiosendungen für die Frauen

vom 17. August bis 23. August 1958

Montag, 18. August. 12.35 ca.: Die 3 Minuten der
Saffa. 14.00: Notizen und probiers. — Dienstag,
12.35 ca.: Die 3 Minuten der Saffa. 18.40: Saffa
1958. — Mittwoch, 14.00: Frauenstunde. — Don-
nerstag, 12.35 ca.: Die 3 Minuten der Saffa. 14.00:
Für die Frauen: Das schielende Kind. Krampfkran-
keiten im Kindesalter. — Freitag, 14.00: Gespräch
mit Dr. A. Lindt, dem Hochkommissär der Verei-
nten Nationen für Flüchtlinge. 18.40: Saffa 1958. —
UKW: 20.00: Kleine Staatskunde für Schweizerin-
nen. 16. Die Freiheitsrechte. — Samstag, 12.35 ca.:
Die 3 Minuten der Saffa. — UKW: 21.35: Trotz al-
lem. Eine Schule für celebra gelähmte Kinder.

Schweizer Fernsehprogramm im Zeichen der Saffa

Sonntag, 10. August 1958

Télé-Journal. 20.15: Wochenrückblick mit Wetter-
vorhersage. 20.30: Blick in die Saffa. Ein kleiner
Filmbericht. 20.40: Welt im Fieber. 6 Zeitbilder aus
unserem Jahrhundert. IV. Die dreissiger Jahre. Ein
Querschnitt in amerikanischer Sicht. 21.50: Nach-
richten und Télé-Journal (Wiederholung).

Redaktion:

Frau B. Wehrli-Knobel, Birmsdorfstrasse 426
Zürich 55, Tel. (051) 35 30 65
Telephon Pressepavillon Saffa (051) 27 79 76
wenn keine Antwort (051) 35 30 65 oder (051) 26 81 51

Verlag:

Genossenschaft «Schweizer Frauenblatt», Präsidentin:
Dr. Olga Stämpfli, Gönhardhof, Aarau

Hausfrau» mit den küchen- und pfannenfertigen Er-
zeugnissen interessieren.

In der Abteilung über Vorratshaltung wird ge-
zeigt, wie diese Produkte im privaten Haushalt
zweckmässig eingekauft werden. Ferner finden im
Demonstrationsaal der Halle «Ernährung» an nicht
weniger als 25 Tagen Kochvorführungen statt über
die Zubereitung von Obst-, Kartoffel- und Gemüse-
gerichten. Eines guten Besuches dürfte sich auch
die Fruchtbar «Zum gesunde Tropfen» erfreuen.

Als wertvolle Ergänzung der thematischen Aus-
stellung werden im Hallen-Kino (mit Raumkühlung!)
laufend instruktive und originelle Farbfilmrollen
vergeführt. Beim Kinoausgang befindet sich die
Sonderausstellung der eidgenössischen Alkoholver-
waltung «Ernährung und Alkohol».

Mithelfen, die Erzeugnisse unserer Scholle sinn-
voll zu verwerten und sie der gesunden Ernährung
unseres Volkes dienstbar zu machen, das ist eine
schöne und dankbare Aufgabe unserer Frauen. In
diesem Anliegen ist der tiefere Sinn der Ausstellung
«Die Frau am Steuer der Ernährung» zu suchen.

Beteiligte Fachorganisationen an dieser interes-
santen Ausstellung sind: Schweiz. Obstverband,
Schweiz. Gemüseunion, Verband Schweiz. Gemüse-
produzenten, Schweiz. Kartoffel-Kommission, Ver-
band Schweiz. Traubensafthersteller; die Gestaltung
erfolgte durch die Berner Grafikerin Maya Allen-
bach.

«Iss Gemüse — bleib gesund!»

Von Dr. E. A. Schmid, Zürich

Friedrich Nietzsche sah sich trotz seiner Theorie
vom Uebermenschens schliesslich krankheitshalber
gezwungen, den fundamentalen Erfahrungssatz zu
prägen: «Der Magen ist der Vater aller Trübsal».
Wir möchten sagen: Das Gegenteil ist wahr, der
Magen ist und bleibt ein Hort vieler Freuden und
die Grundlage robuster Gesundheit, sofern man nur
naturnah und vernünftig lebt. Dazu gehört jedoch
die Kunst und Wissenschaft des Essens und Trin-
kens, das Wissen und dessen tägliche Anwendung
um ein naturnahes und vernünftiges Leben, wobei
speziell die Salate und die Gemüse als gesunde
Dauerkost immer mehr berücksichtigt werden müs-
sen.

Bekanntlich sind alle grünen Blätter (als Salate)
samt allen zarten Gemüsen stets die Hauptlieferan-
ten für unsere Aufbau- und Schutzernährung. Dazu
gehören allerdings die Voraussetzung: sachgemässe
neuzzeitliche Produktion, richtige Zubereitung und
Esskultur. Auf dieser Basis müssen dann Rohkost
und Salate und besonders die im eigenen Saft ge-
dämpften Gemüse absolut im Vordergrund stehen.
Gekochtes und ausgeleugtes, mit viel Mehlsauce
und Fett überladenes Gemüse ergibt in unserem
Darmtraktus einen zu grossen Anfall von grober
und gekochter Zellulose, welche ihrerseits zum Ur-
heber von Gasbildung und damit von Blähungen
und den dazugehörigen Magen-Darm-Leber-Störungen
wird. Dagegen wirken die Rohsalate und die richtig
gekochten Qualitätsgemüse magenfreundlich und sogar
Magenleiden kurierend!

So darf man auf Grund sowohl der neusten wie
der uralten Erfahrung Kunst und Wissenschaft des
Gemüses und Salates heute mit absoluter Sicher-
heit behaupten, dass Gemüse und Salate (und
Kartoffeln), frisch und richtig zubereitet, stets hoch-
wertigste Aufbauernährung und wertvollste Schutzkost
sind. Auf Grund meiner 30jährigen medizinisch-
diätetischen Erfahrung möchte ich sogar den lapida-
ren medizinischen Leitsatz prägen:

Salate und Gemüse sind lebensunentbehrlich, weil
sie gesundheitsfördernd, lebensverlängernd und
krankheitsverhütend wirken.

Dieser Satz ist nicht nur wissenschaftlich und
praktisch therapeutisch bewiesen, sondern auch kul-
turhistorisch, und es soll deshalb diese Betrachtung
mit einem solchen Ansatz enden.

Als Kaiser Augustus vor bald 2000 Jahren an ein-
em schweren Magen-Darm-Leber-Leiden erkrankte,
wurde er durch seinen Leibarzt mittels einer Lattich-
kur geheilt; nachher zeigte sich der Kaiser dankbar
und erklärte die Ärzte für längere Zeit sogar
steuerfrei.

Elektrische Geräte für Küche und Haushalt

Es ist stets unser Bestreben, der Hausfrau mit
geeigneten elektrischen Geräten zu helfen und ihr
damit die Arbeit in Küche und Haushalt zu er-
leichtern. Nicht zuletzt kommt dieses Bestreben
darin zum Ausdruck, dass wir so weit wie möglich
unsere Apparate mit Automaten ausstatten, die selb-
ständig die Funktion und insbesondere die Tempera-
tur unter Kontrolle halten. Die Hausfrau ist
dadurch nicht mehr daran gebunden, diese Geräte
ständig zu überwachen. Ausser der Einsparung von
Zeit werden auch wesentliche Stromersparnisse er-
zielt, und die Gefahr der Beschädigung oder Zer-
störung von Material, Kleidern usw. wird weit-
gehend ausgeschlossen.

Bei dem immer noch zunehmenden Dienstboten-
mangel kommt den automatisierten Geräten immer
mehr Bedeutung zu. Wir freuen uns heute der be-
stehenden Reihe ein neues Gerät zufügen zu kön-
nen, und zwar betrifft dies eine automatisch funk-
tionierende Saftzentrifuge.

Die moderne Ernährungslehre misst der Therapie
frischer Obst- und Gemüsesäfte grosse Bedeutung
zu. Die vorbeugenden und kräftigenden Einflüsse
auf den menschlichen Organismus sind unbestritten.
Von Amerika und Kanada ausgehend, hat die Ver-
wendung von Frucht- und Gemüsesäften in der
ganzen Welt eine grosse Verbreitung gefunden.
Weil aber die bis jetzt zur Verfügung stehenden
Haushalt-Saftzentrifugen grosse Nachteile aufwiesen,
werden die Säfte meistens in Blechbüchsen sterilis-
tiert. Dadurch leidet aber nicht nur das Aroma,
sondern es werden auch wertvolle Vitamine ver-
nicht. Unsere neue, automatische Saftzentrifuge
ist zweifelslos dazu berufen, eine Änderung herbei-
zuführen.

Mit dem kleinen Wundergerät kann man näm-
lich beliebig viel Saft gewinnen (auch Hunderte von
Litern oder mehr), ohne dass die Maschine ein ein-
ziges Mal stillgelegt und gereinigt werden muss.
Das Arbeiten damit ist deshalb viel angenehmer,
mühseloser und auch sehr zeitsparend. Wenn man
die Frucht- oder Gemüsesart wechseln will, dann
genügt es, etwas Wasser durch die Maschine zu
geben, ohne dieselbe stillzulegen, und man kann
anschliessend sofort weiterarbeiten.

Das Gerät ist klein, handlich und sehr einfach.
Wer es sieht, wird sich kaum vorstellen können,
wieviel Mühe und Kopfzerbrechen nötig war, bis es
so gut funktioniert. Aber schliesslich ist es bei
allen Neuerungen so. Wenn wir heute einen 12 bis
15jährigen technisch begabten und interessierten
Bub über die Konstruktion der Dampfmaschine, des
Elektromotors, der Flugmaschine usw. befragen,
dann sind das für ihn laute einfache und selbst-
verständliche Dinge.

* Küchenmaschinen-Kombination «Jura-saffa» der
Firma Jura L. Hemzrobs AG, Niederbuchsiten-Ölten.

Als wertvoller Helfer

im Haushalt dient
Innen die kondensierte
Alpenmilch bei der
Zubereitung von
Birchermüesli,
Süssspeisen,
Kleingebäck usw.



Verlangen Sie aber beim
Einkauf ausdrücklich
kondensierte Alpenmilch
«Bärenmarke», deren
Vorzüge wie hoher Nähr-
wert und starke Kon-
zentration (eine Dose er-
gibt mehr Normalmilch)
Ihnen die Wahl leicht
machen.

BERNER ALPEN MILCHGESELLSCHAFT
STADLEN KÖNIGLICHEN

Auch jetzt noch

kann das zusätzliche SAFFA-Ausstellungszeitungs-
Abonnement bestellt werden.

Während der Ausstellungszeit der Saffa 1958, das heisst vom 17. Juli 1958 bis 15. Septem-
ber 1958, erscheint das Schweizer Frauenblatt, das zur offiziellen Ausstellungszeitung Saffa
1958 erklärt wurde, dreimal wöchentlich. Ausser der regulären Nummer werden zwei
zusätzliche Ausgaben erscheinen. Jede Nummer enthält ausser Artikeln aus der Feder
bedeutender Frauen und Männer das detaillierte Veranstaltungsprogramm.

Für diese Zeit haben wir beschlossen, zwei zusätzliche Abonnements-Kategorien zu
schaffen:

1. Zusätzliches Abonnement für unsere bisherigen Abonnentinnen, umfassend 17
Ausgaben, also zwei Ausgaben mehr pro Saffa-Woche, zum Preise von Fr. 5.—
2. Saffa-Ausstellungszeitungs-Abonnement für Nichtabonnentinnen, umfassend 26
Nummern, beginnend am 17. Juli 1958 bis 15. September 1958, Preis Fr. 8.50.

Wir bitten mit der Bestellung möglichst auch gleichzeitig den Abonnementsbetrag von
Fr. 5.— oder Fr. 8.50 auf Postcheckkonto VIIIb 58 Winterthur (Administration Schweizer
Frauenblatt) zu überweisen. Verlag und Administration Schweizer Frauenblatt.

Winterthur Tel. 052/222 52

BESTELLETTEL

1. Die unterzeichnete Abonnentin bestellt ein zusätzliches Abonnement für die Ausstel-
lungszeit, umfassend 17 Ausgaben, zum Preise von Fr. 5.— an ihre eigene Adresse.
2. Die Unterzeichnete bestellt ein Saffa-Ausstellungszeitungs-Abonnement, umfassend 26
Nummern, zum Preise von Fr. 8.50. (Ungültiges bitte streichen!)

Name und Adresse der Bestellerin (bitte deutlich schreiben, um Irrtümer zu vermeiden)

Unterschrift:



Ein beliebter Treffpunkt an der SAFFA...

Ist die USEGO-Kaffeebar im Pavillon Hauswirtschaft.
Müde vom vielen Schauen, schätzt man einen herrlich duftenden, hocharomatischen Kaffee.
Ein Tässchen exquisiten USEGO-Jubiläumskaffee wirkt Wunder — weckt die Lebensgeister.

...da nennt sich der Karl allgemein gebildet und weiss nicht einmal, dass

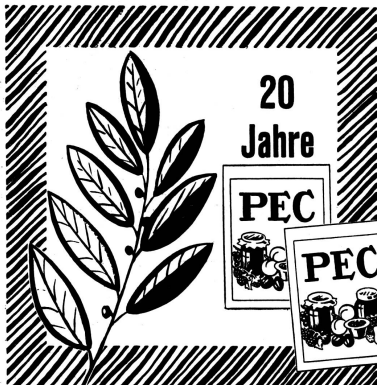
USEGO-Jubiläumskaffee

ein Maximum ist.

Im schwarz/silbergestreiften nur Fr. **340**
250-g-Paket und erst noch Rabatt
In 4400 USEGO-Geschäften der Schweiz erhältlich.



Im USEGO-Geschäft gut beraten — gut bedient



20 Jahre

PEC

PEC

Was sich solange bewährt, ist gut.
Darum gilt auch für dieses Jahr wiederum die Parole:

Halt PEC bereit zur Einmachzeit!

Oblique AG Bischofszell TG

Der Kiosk des Köchinnen-Verbandes an der Ladenstrasse

ein Treff-Punkt an der SAFFA

wo Sie von den Strapazen der Ausstellung ein wenig verschonen können.
Erfrischen Sie sich dort mit einer kühlenden, köstlich aromatischen Glace, welche die Lebensgeister neu entfacht.

ZÜRCHER MARIONETTEN IM MURALTENGUT

In SAFFA-Nähe: Seestrasse 203
Zugang von der SAFFA über Strandbadweg
Jeden Mittwoch, Donnerstag und Samstag, 20.15, bis 30. August
In der Halle des Untergeschosses

BETLY

Die entzückende komische Oper von Donizetti!
Ausstattung: Sita Jucker
Nummerierte Plätze zu 3.30 und 4.40 im Vorverkauf bei Kuoni und Jecklin
Tageskasse Muraltengut (Tel. 45 31 44)
nur an Spieletagen ab 19 Uhr, am Samstag schon ab 14 Uhr
Parkplatz beim Hause



Sie finden unsern Bücher-Kiosk im SAFFA-Wohnturm, 3. Stock.
Ihr Besuch wird uns freuen!

Pullover und Jacken
Jupes und Blousen
Damenwäsche
Strümpfe, Handschuhe
Herrenartikel

Fanny Meyer

Storchengasse 2, Zürich 1

Der Schweiz. Verband dipl. Schwestern für Wochen-, Säuglings- und Kinderpflege empfiehlt folgende ihm angeschlossene und vom Schweiz. Roten Kreuz anerkannte Ausbildungsstätten:

Kinderkrankenpflegeschule, Kinderhospital, Aarau
Pflegerinnenschule, Kinderhospital, Basel
Pflegerinnenschule, Kinderheim auf Seltisberg Baselland
Pflegerinnenschule, kantonalebern. Säuglings- und Mütterheim Elfenau, Bern
Pouponnière et Clinique les Granges, Genève
Frauenspital Fontana, Chur
Pflegerinnenschule, Säuglings- und Mütterheim, Hergiswil NW
Pflegerinnenschule, ostschweiz. Säuglingsheim, St. Gallen
Pflegerinnenschule, Kinderheim Tempelacker, St. Gallen
Pflegerinnenschule St. Vincentius, Kinderheim zu Birnbäumen, St. Gallen
Pouponnière et l'abri, Lausanne
Nido d'Infanzia, Lugano
Schweiz. Pflegerinnenschule, Zürich
Pflegerinnenschule Mütter- und Säuglingsheim Inselhof, Zürich
Pflegerinnenschule, Säuglingsheim Pilgerbrunnen, Zürich
Pflegerinnenschule, Liebfrauenhof, Zug

Auskunft erteilen die Schulleitungen

Wählen Sie

unter drei Schriftarten und sechs Farbkombinationen die Schweizer Schreibmaschine für die Schweizer Familie:



nur Fr. 314.-

(mit Luxus-Koffer Fr. 336.-)

RENÉ FAIGLE AG ZÜRICH 1

Löwenstrasse 1, Tram 2 und 5
Tel. 23 06 86 oder 48 24 26

Inserieren im Schweizer Frauenblatt führt zu Erfolg!

An unsere Leserinnen!

Unser Feuilleton «Zwischen den Welten» von Betty Knobel hat grossen Anklang gefunden. Wir werden immer wieder nach dem entsprechenden Buch gefragt. Daher beschloss Redaktion und Administration, bei genügenden Bestellungen diese ansprechende Familiengeschichte aus dem Glarnerland, die sich auch als Geschenkband vorzüglich eignet, in Buchform auszugeben. Das Werk wird zirka 200 Seiten umfassen, in broschiertem Band mit illustriertem Umschlag erscheinen und nur Fr. 7.50 kosten. — Sofern die Bestellungen (die auch an Buchhandlungen gerichtet werden können) in den nächsten vier bis sechs Wochen eingehen, können wir das Buch rechtzeitig auf Ende November, d. h. für den Weihnachtsmarkt, erstellen lassen. — Bestellungen bitte mit untenstehendem Bestellchein an die Administration des Schweizer Frauenblattes richten.

Redaktion und Administration
SCHWEIZER FRAUENBLATT
Technikumstrasse 83, Winterthur
Tel. (052) 2 22 52

..... Unterzeichnete bestellt Exemplare des Romans «Zwischen den Welten» von Betty Knobel, zum-Preise von Fr. 7.50 + Porto.

Genaue Adresse und Name der Bestellerin:

Elegante, modische Schuhe

Eigene Créations



49⁸⁰

Ein ausserlesenes Modell aus unserer reichhaltigen — und gepflegten Auswahl

Durch den Kauf der Dosenbach «Eigenmodelle» sichern Sie sich eine elegante, modisch richtig bequeme und preisgünstige Fussbekleidung, die nicht «alle» tragen. Wir beraten Sie in allen Schuh- und Modefragen gerne.

Dosenbach

Hauptgeschäft Rennweg 56, Zürich 1
Filialen in der ganzen Ostschweiz

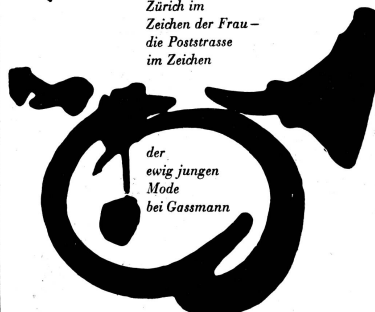


An unsere neuen Leserinnen!

Bestellen Sie ein Saffa-Ausstellungszeitung-Abonnement zu Fr. 8.50, das 26 Nummern enthält und Sie laufend über Veranstaltungen in der Saffa orientiert!

Bestellschein siehe Seite 8

Zürich im Zeichen der Frau — die Poststrasse im Zeichen



der ewig jungen Mode bei Gassmann

an der Poststrasse beim Paradeplatz bei

Gassmann



Die modernsten BERNINA-Nähmaschinen in der Halle - Helfer der Hausfrau - Stand 23
Die bewährten BERNINA-Nähmaschinen für Schulen im Pavillon - Schule -

Die leistungsfähige BERNINA-Nähmaschine für Gewerbe und Heimarbeit in der Gruppe - Heimarbeit -

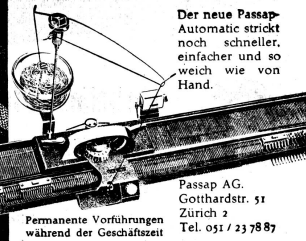
Fritz Gegauf AG, BERNINA-Nähmaschinenfabrik Steckborn TG

Zivilschutz ist Selbstschutz... auch für uns Frauen

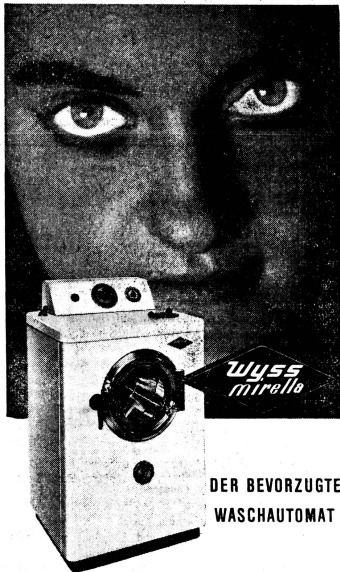
Besucht die beiden Zivilschutzausstellungen in der Halle 7 und im Wohnturm (Erdgeschoss)

Der Weg zum schönen Haar ► Enge—Capina—SAFFA

Der Weg zur Saffa führt Sie vom Bahnhof Enge beim Haaranalytiker Gody Breitenmoser an der General-Wille-Strasse 21 vorbei. Benützen Sie die Gelegenheit, sich von den Haarsorgen zu befreien. Vergessen Sie aber nicht, Ihren Besuch durch Telefon 051/23 58 77 zu avisieren.



Passap AG.
Gotthardstr. 51
Zürich 2
Tel. 051 / 23 78 87



DER BEVORZUGTE
WASCHAUTOMAT

Größen für: 4, 6, 9, 12 kg Trockenwäsche

Maschinen soll man nicht mit Menschen vergleichen. Trotzdem haben beide eines gemeinsam: Wenn sie viel versprechen und wenig halten, wirken sie enttäuschend. Dies gilt besonders auch für Waschmaschinen. Ein Waschaautomat, der hält, was er verspricht, ist WYSS-Mirella, das Schweizer Qualitätsprodukt.

Besuchen Sie uns an der SAFFA, Halle «Helfer der Hausfrau», Stand Nr. 15.

GEBRÜDER WYSS, BÜRON / LU

Waschmaschinenfabrik Tel. (045) 3 84 84

Verkaufsbüro Zürich: Seefeldstrasse 116. Telefon 32 25 88.



BLUMEN

Bahnhofstrasse 38, Zürich

Das Spezialgeschäft
bietet stets reiche Auswahl
in Qualitätsblumen

Krümer

Telefon (051) 23 46 86

Silectra

**Mehrzweck-
Bodenpflegemaschine**

mit vollständiger Staubabsaugung

Die ideale Maschine für
Gastgewerbe und Grosshaushalte

SIHLEKTRO

Zürich 6
Weinbergstrasse 31
Tel. (051) 34 93 13

Ausgestellt
Halle 25



**Etwas vom
Vollkommensten!**

Wer heute an eine neue Nähmaschine denkt, sollte unbedingt auch die modernste von allen prüfen: die vollautomatische, spielend leicht zu handhabende Turissa «novomatic»

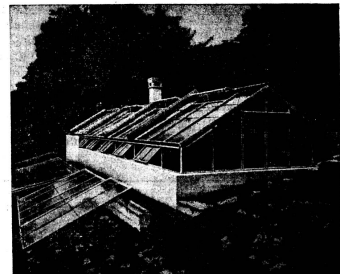


mit Zweiknopf-Bedienung, Zick-zack-, Zierstich- und Knopfloch-Automatik sowie vielen weiteren neuzeitlichen Schikanen. Es gibt tatsächlich nichts Besseres zum Nähen, Stopfen, Sticken usw. als diese hochwertige und auch ob ihrer Schönheit vielbewunderte Schweizer Maschine.

Turissa-Vorführungen an der SAFFA:
Halle «Helfer der Hausfrau», Stand Nr. 18

**Das
Bacher-
Gewächshaus**

befindet sich bei
Gruppe 16
«Die Gärtnerin»
Eingang Wollishofen
vis-à-vis Halle
«Die Frau in der
Industrie»



bacher

Gewächshäuser
Heizungen
Frühbeetenster

Reinach-Basel Telefon (061) 82 50 51

Vertreter für Zürich und Ostschweiz: E. Hunziker, Hohenklingenstrasse 43, Zürich 49, Telefon (051) 56 61 82

Der neue
Schweizer Waschaautomat
mit dem entscheidenden
Vorteil...

nur Fr. 2' 265,-

adora

... für alle jene geschaffen, die
ohne allzu grosse Kosten von
den Vorzügen einer schweiz-
automatischen Waschmaschine
profitieren möchten.



den spontan der ADORA den
Vorzug geben! Angenehme Zah-
lungserleichterungen: ADORA,
ein Produkt der Verzinkerei Zug
AG, mit Service-Stationen in der
ganzen Schweiz.
Verlangen Sie Prospekte und
Wiederverkaufskonditionen beim
Fabrikanten
VERZINKEREI ZUG AG, ZUG ☎ 042/4 03 41

Demonstrationen an der SAFFA, Stand Nr. 17, Halle «Helfer der Hausfrau»



Jede Hausfrau schätzt
unsere Markenprodukte:

BLIDOR SB

reines

Sauerstoff-Bleichmittel

BLIDORIT

Einweichmittel

SEIFENFLOCKEN

WASCHPULVER

Die Marke BLIDOR

bürgt für gute Qualität!

Kiefer
Glas Porzellan Silber

Bahnhofstrasse 18, Zürich
(zwischen Paradeplatz und See)

23-6666

Drumherum und vier Sechsen:
Taxi ist schon unterwegs!
TAXI
A. Wetti-Turner AG

Blitzschnell und fein: **HAG-EXTRAKT** -echter Kaffee Hag in Pulverform

«Concerts de midi» im Clubpavillon

Montag, 11. August, 12.45—13.30

Marguerite Ritter, Sopran, Solothurn
Hélène Meister, Klavier, Solothurn
Lieder für Sopran mit Klavierbegleitung

Meta Terknie Das Meer (Max Dauveney)
Sommerbild (Fr. Hebel)
Märzsonne (Rudolf Presber)
Ständchen (Cl. Brentano)
Birke im Sturm (Th. Etzel)
2 Solo-Stücke für Klavier

G. Enesco Tocatta
Sarabande
Lieder für Sopran mit Klavierbegleitung

C. Meister Myr Zweni (in Solothurner Mundart, von Josef Reinhart)
Liebesleid (H. Rekkette)

Richard Flury Sternentreue (Olga Brand)
Sommerwolke (Otto Zinniker)
Herbstzeitlose (Otto Zinniker)
Augenzüher (Heinrich Leuthold)
Adagio (Bernhard Moser)
Nimmersatte Liebe (E. Mörike)
Gruss der Natur an ein Mädchen (V. Aufrecht)

Der Flügel wurde freundlicherweise von der Firma Schmid-Flohr zur Verfügung gestellt.

Mittwoch, 13. August, 12.45—13.30

Barbara Geiser-Peyer, Alt, Zürich
Annette Ganz-Oswald, Klavier, Zürich

F. Tischhauser «Klein Irmenchen»
(Christian Morgenstern)
Klein Irmenchen
Die drei Spatzen
Im Tram
(Klein Irmenchen betrachtet die Leute im Tram)
Waldmärchen
Fips
Schlafliedchen
Volkslieder und Chansons in verschiedenen Sprachen

Der Flügel wurde freundlicherweise von der Firma Schmid-Flohr zur Verfügung gestellt.

Gottesdienstraum

Vierte geistliche Abendmusik im Gottesdienstraum der SAFFA

Samstag, 9. August 1958, 20.15 Uhr

Ausführende:

Nina Niesch, Alt
Nina Berger, Violoncello
Helene Moor, Orgel (ref. Kirche Schönenwerd)
Nicolas Bruhns Präludium und Fuge in e-Moll für Orgel
Heinrich Schütz Zwei kleine Geistliche Konzerte für Singstimme und Continuo:
«Oh, erbarmungsreichster Herr Jesu»
«Bringt her dem Herren»
Antonio Vivaldi Sonate in e-Moll für Violoncello und Orgel
Largo — Allegro — Largo — Allegro
Joh. G. Walther «Meinen Jesus lass ich nicht», Choralpartita für Orgel
J. S. Bach Zwei Arien für Alt, mit obligatem Violoncello und Orgel
«Ach Herr, was ist ein Menschenkind»
«Mein glühendes Herz»
J. S. Bach Präludium und Fuge in d-Moll für Orgel

Die Orgel wurde freundlicherweise von der Firma Metzler & Söhne, Dietikon-Zürich, zur Verfügung gestellt.

Orientierungen

über die Veranstaltungen im Gottesdienstraum der SAFFA

Herzliche Einladung zu den Veranstaltungen im Gottesdienstraum der SAFFA

Der Gottesdienstraum ist geöffnet: an Werktagen von 9—22 Uhr; an Sonntagen von 8—22 Uhr. Er bietet Gelegenheit zu stiller Besinnung!

Die folgenden Veranstaltungen finden während der ganzen Dauer der SAFFA statt:

An Wochentagen:

13.15 Uhr Ueberkonfessionelles Mittagsgebet
17.00 Uhr Römisch-katholische Messe
18.00 Uhr Evangelische Abendandacht (tous les jours en français)
Während der ganzen Zeit sind im Vorraum unseres Kirchleins Frauen zu Auskunft und persönlichem Gespräch bereit.
Christkatholische Gottesdienste finden am 24. August um 10.00 Uhr, und 7. September um 18.00 Uhr statt.

An Sonntagen:

8.30 Uhr Hl. Messe, römisch-kathol.
10.00 Uhr Evangelischer Gottesdienst, deutschsprachig
11.00 Uhr Evangelischer Gottesdienst, in franz. Sprache oder Gottesdienst einer Freikirche
15.00 Uhr Sonntagsschule
17.00 Uhr Römisch-Katholische Messe
18.00 Uhr Evangelische Abendandacht

Unser SAFFA-Programm

Weitere Programme von Demonstrationen und Vorträgen können nur durch Vermittlung der Veranstaltungskommission Safta 1958, Löwenstrasse 62, Zürich, veröffentlicht werden.

Theater

Cabaret «Sophie», altgriechisch «Sappho», neugriechisch «Saffa» zeigt:

Lysistrata 1958

oder
Lysi und die verheirateten Männer
Cabaret — Revue von Max Werner Lenz

Gesangstexte: Fridolin Tschudi und Max Werner Lenz
Musik: Rudolf Spira
Regie: Max Werner Lenz
Bühnenbild: Max Röhlisberger
Kostüme: Margrit Portmann
Technische Leitung: Albert Knöbel
am Flügel: Rudolf Spira

Ort der Handlung: zweifelhaft — anscheinend Griechenland

Personen:

Lysistrata, genannt «Lysi» } Stephanie Glaser
Krytilla, ihre Mutter }
Kalonike }
Praxagora }
Partenope }
Lampito }
Harmodius, Gatte der Lysistrata }
Kinesias, Gatte der Kalonike }
Kleistes, Gatte der Praxagora }
Konrad Gschwind, Nationalrat }
Sophia, seine Gattin }
Götter, Parzen und ähnliches }
Trudi Roth trägt im zweiten Teil ein Kleid von Couture Antoine, Zürich. Die Schuhe der Damen wurden von Bally-Schönenwerd zur Verfügung gestellt.

Szenenfolge

1. Teil

Jubelchor der Frauen — Abstimmung über das Frauenstimmrecht in Griechenland — Harmodius, Kinesias und Kleistes haben ein schlechtes Ge-

wissen — Duett: «Frauentrost und Weiberlist», gesungen von Lysi und Kalonike; Text: Fridolin Tschudi — Im Tea-Room «Sirene», Verschwörung der Frauen. Sie verkünden den Generalstreik — Im «Schwarzen Hecht» zu Askalon. Die Männer beschliessen einen Gegenzug — Chanson «Der Held», Text: Fridolin Tschudi — Die Männer haben Ernährungsorgen. Harmodius hat keinen Büchsenöffner — Erscheinung der Götter. Zeus, Eros und Hermes ermahnen die Frauen. Hexameter: Fridolin Tschudi — Die Frauen ersinnen weitere Mittel, um die Männer gefügig zu machen — Partenope zermüht den Kinesias — Kleistes will ins Wasser. Praxagora hält ihn zurück. — Chanson Praxagora: «En fumant une Cigarette» — Krytilla und Lysi haben eine erregte Auseinandersetzung — Im Tea-Room «Sirene». Die Frauen sind deprimiert. Da erzählt Kalonike von der Schweiz. Neue Hoffnungen! — Chor der Frauen: «Erleuchtet uns, o Schweizer!» Die Männer brummen dazwischen: «Verschonete uns»; Text: Fridolin Tschudi.

Pause

2. Teil

Harmodius beginnt in der Verweiflung zu dichten — über die «Achillesferse» — Die Parzen knüpfen das Schicksal — Harmodius verfolgt und umwirbt die ahnungslose Lampito — Chanson Lampito: «Das Mädchen vom Land» — Im Tea-Room «Sirene». Die Frauen erwarten die Schweizer — Freudige Begrüssung. Harmodius und Kleistes sehen schwarz — Den Schweizern fehlt der Lebensernst — Festakt auf der Akropolis. Krytilla warnt, aber Konrad Gschwind singt eine Arie über die Schweiz (die Musik könnte von Richard Wagner sein) — Duett Lysi-Sophia: «Habt Vertrauen», Text: Fridolin Tschudi — Harmodius und Kleistes machen mit Konrad eine Probeabstimmung — Konrad versucht Geschäftsverbindungen zu knüpfen — aber die Götter zürnen! — Chor: «Von den Höhen, wo die Menschheit wohnt» — Die Stimmung ist gedrückt — aber eine Erscheinung aus den Wolken und die Stimme Mutter Helvetias lösen alles in Hoffnung und Freude auf. Schlusschor: «S'isch höchst Zyt!» Text: Fridolin Tschudi.

Festhalle

9. August 1958, 20.30 Uhr

Volksstümliches Konzert der Stadtsürcher Jodler-Vereinigung

Mitwirkende:

Gesamtchöre der Stadtsürcher Jodler-Vereinigung
Gemischte und männliche Gruppen in Trachten
Trachtenkürze, Fahnenreigen, Jodlerinnen, Jodlerduett, Alphornbläser, Fahnenchwinger und Spielsektion des Unteroffiziersvereins Zürich

1. Spielsektion UOV, Zürich
Auf zum Spiel, Marsch O. Bohnsack
2. St. Z. J. V., männliche Gruppen:
Chävierbuebelled R. Fellmann
Bürgfrühling
3. Volks-Trachtenanzug
dargeboten vom Urschwyzertrachtenchor
Misttrappeler
Trachtechörli Wiedikon, Fuhlebach
4. Jodlerin Lorly Hirzel
Zugermetschi R. Fellmann
1 Jutze will ich an R. Fellmann
5. Spielsektion UOV Zürich
Arc-en-ciel, Marsch G. Aklin
6. Jodler Paul Hess
Mannebergjodel J. Ummel
7. Fahnenchwinger Stöckli, Hecht, Lörtscher
8. St. Z. J. V., gemischte Gruppen:
's Zugerchölli E. Grollmund
Dröcherlied R. Fellmann
9. Gesamtchor der St. Z. J. V.
Morge Früh arr. H. W. Schneller

Pause

10. Spielsektion UOV Zürich
Grüsse aus den Schweizer Alpen, Potpourri E. Ruh
11. St. Z. J. V., männliche Gruppen:
Aepelchilbi R. Fellmann
Helwäts H. W. Schneller
12. Alphorntrio UTO, Vortrag
Jodlerduett H. Walder/P. Hess H. W. Schneller
Echjodel O. Schmalz
14. Spielsektion UOV Zürich
Fahnenlied, Marsch R. Schluck
15. Fahnenreigen
dargeboten vom Jodelchörli Schwyzlerländler
16. St. Z. J. V., gemischte Gruppen:
Alpersezt H. W. Schneller
Dängeliied A. L. Gassmann
17. Gesamtchor der St. Z. J. V.
I gan nüd hei arr. H. W. Schneller

Was ist los im Kinderland?

für Kinder
täglich
— unser Freund, der Kasper
— Zeichnen — Malen — Basteln in den Werkräumen
— Früh übt sich ...
Verkehrsunterricht auf der Spielstrasse

Vorträge, Demonstrationen usw.

Samstag, 9. August

Halle «Dienst am Menschen»

Schulraum I
10.00 Yvonne Steinauer, Perolles, Frbg.
Leçon de chant:
«Mal chanter est défendu;
bien chanter n'est pas facile»

Schulraum II

17.15—18.00 Vortrag von Frau Prof. Dr. phil. I. F. Baumgarten-Tramer:
«Die psychologischen Typen und die Arbeit»

Halle «Ernährung»

Demonstrationsraum
12.00—13.30 Eidg. Alkoholverwaltung, Bern:
«Kartoffeln»
16.30—18.00 Dr. Wander AG, Bern

Halle «Eltern und Kinder»

Wohnung
09.00—12.00 Sektion Hauswirtschaft
Die Haushälterin und ihre Lehrtöchter:
«Bohne, wie mers 's Züri isst!», Frau R. Bickel
14.30—18.00 Gruppe Eltern und Kinder:
Basteln mit Kindern, Frau Wissmann

Modeschau-Dancing

11.00, 15.00, 16.30 Ringier: Herbstmode für die selbstschneidernde Frau

Halle «Lob der Arbeit»

Filmraum
16.00—18.35 Frauen sprechen über ihren Beruf:

Sonntag, 10. August

Halle «Ernährung»

Demonstrationsraum
16.30—18.00 Dr. Wander AG, Bern

Halle «Eltern und Kinder»

Wohnung
10.30—12.00 Gruppe Eltern und Kinder:
Singen und Musizieren — Frau Eidenbenz und Familie

Modeschau-Dancing

11.00, 15.00, 16.30 Ringier: Herbstmode für die selbstschneidernde Frau

Montag, 11. August

Halle «Dienst am Menschen»

Schulraum I
Ein Zürcher Tagesheim
(Der Tageshort der Zürcher Altstadt ver-
tauscht seine Wohnräume am Hirschengraben
mit dem SAFFA-Schulzimmer)
Spielen — basteln — Verpflegung (im Schul-
raum II) unterbrochen von gelegentlichen
Spaziergängen

Schulraum II

13.10—16.30 Hauswirtschaftliche Fortbildungsschule
der Stadt Zürich, Hauswirtschaftliches Obliga-
torium für Töchterchülerinnen:
Kochen (Frl. Elisabeth Schwarzenbach)
17.15—18.00 Sektion Hauswirtschaft, Gespräch am
runden Tisch: «Rationalisierung der Haus-
frauenarbeit»

Halle «Ernährung»

Demonstrationsraum
16.30—18.00 Dr. Wander AG, Bern

Halle «Eltern und Kinder»

Wohnung
09.00—12.00 Sektion Hauswirtschaft
Montagarbeiten der Hausfrau: Haushalten
und fröhlich sein
14.30—18.00 Gruppe Eltern und Kinder:
Musizieren mit Kindern — Frau Eidenbenz und Familie

Modeschau-Dancing

11.00, 15.00, 16.30 Ringier: Herbstmode für die selbstschneidernde Frau

Halle «Gewerbe»

«Die Frau im Modegewerbe»
Vorführzeiten täglich
Kleider Hüte Schuhe
10.00—10.15 10.20—10.35 10.35—10.50
11.00—11.15 11.20—11.35
14.00—14.15 14.20—14.35 14.35—14.50
15.20—15.35 15.40—15.55 15.55—16.10
16.40—16.55 17.00—17.15 17.15—17.30
Am Freitag finden keine Vorführungen statt.
Schweiz. Frauengewerbeverband

Schweizerische Handweberinnen an der SAFFA

In der Halle 20, «Handwerkliches Schaffen», arbeiten im Turnus die folgenden Handweberinnen, deren schöne Stoffe, Decken, Schürzen, Kleider, Überzüge, Bett- und Tischwäsche auch gekauft werden können:

7. August—13. August 1958:
URSULA VUILLE - PESTALOZZI, TWANN
14. August—20. August 1958:
CLARA GEIGER-WERNER, LIGERZ
21. August—27. August 1958:
MARGHIT ROSLI, WARTENSEE, SEMPACH
STATION
28. August—3. September 1958:
MARGARITA UND IRMA BEZZOLA, ZERNZ
4. September—10. September 1958:
BEATRICE SCHRECK, GERBERGASSE 39,
BASEL
11. September—15. September 1958:
VERA DENNER, ZELTWEG 40, ZÜRICH 7

Helmhaus Zürich

Verwaltungsabteilung des Stadtpräsidenten
Zürcher Kunstgesellschaft

Die Frau als Künstlerin

2. Juli bis 31. August
Werke aus vier Jahrhunderten

Geöffnet: Dienstag bis Freitag 10—12 und 14—18 Uhr
Mittwoch auch 20—22 Uhr

Samstag und Sonntag 10—12 und 14—17 Uhr
Montag geschlossen

Eintritt: Fr. 1.— Sonntagnachmittag Fr. —.50
Freier Eintritt: Mittwochabend und Sonntagvormittag

Man versichert sich
nie zu früh —
aber oft zu spät!

Winterthur
UNFALL



Wir senden neutral und verschlossen
Prospekt über bewährte Präparate
zur Pflege einer normalen und Ver-
größerung zu kleiner

BÜSTE!

gegen Rückporto in Marken.
ACKERCO-Produkte Fach 83, Olten 1





schont Ihr Haushaltsgeld



Die einzigartige PFAFF-Portale mit Automatic bietet tausend Möglichkeiten. Sie ist die neueste und modernste Konstruktion der weltberühmten Pfaff-Werke. Lassen Sie sich die vielen Vorteile der Pfaff-Portale beim nächsten Pfaff-Vertreter zeigen. Pfaff-Vertreter in der ganzen Schweiz.

Verkauf und Vertreter-Nachweis:
HEINRICH GELBERT
Bahnhofstrasse 98, Zürich 1 (2. Stock)

Gesucht Lernschwestern

in psychiatrischen Ausbildungs-
anstalten.

Mindestalter 20 Jahre, bei zweckmässiger Vorbildung und spezieller Eignung 19 Jahre. Geregelter Arbeits- und Freizeit, bezahlte Ferien, gute Entlohnung, kostenlose Ausbildung.

Nähere Auskunft erteilt das Schulsekretariat der Schweiz. Zentralstelle für praktische Psychiatrie, Dählholzweg 14, Bern.



Nervös
gereizt
müde

Sie müssen FRAUENGOLD versucht haben, um zu wissen, wie wohl Sie sich wieder fühlen können. FRAUENGOLD ist in allen Apotheken und Drogerien erhältlich.



Originalfl. zu Fr. 6.25 u. 11.45
die grosse Kurzflasche Fr. 21.50

Hier haben Frauen Stimmrecht...



LABEL

Das geistlich geschützte Label-Zeichen dürfen nur Waren tragen, die unter fortschrittlichen Lohn- und Arbeitsbedingungen hergestellt werden. Helfen auch Sie mit, die schöne und grosse Idee des Labels immer mehr zu verbreiten.

Kaufen Sie konsequent
Label-Waren!



LABEL

Das Zeichen recht entlohnt Arbeit

Schweiz. Label-Organisation, Basel, Gerbergasse 20

10 JAHRE ROTELBEWÄHRUNG

ROTEL-SUPER 6tellig

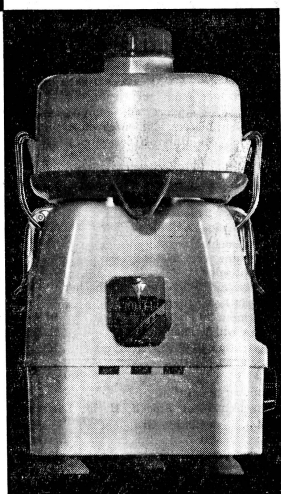
Saftpresse, Mixer, automatische Gemüseraffel, Kaffeeschlagmühle, Reibmaschine und Motorsockel

Fr. 248.-

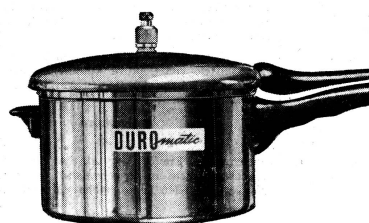
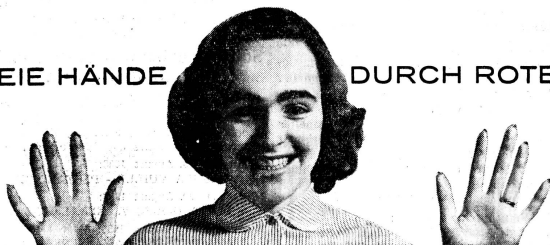
Teigrührwerk als Zusatzgerät (10 tellig)
Fr. 198.-

Alle Rotel-Apparate sind SEV und SIH geprüft (2 Jahre Garantie). Bitte verlangen Sie unsere ausführlichen Prospekte. Alle Rotel-Apparate sind in Fachgeschäften und in Warenhäusern erhältlich.

Rotel AG Aarburg Schweiz



FREIE HÄNDE DURCH ROTEL



DURO-matic

der gefahrlose Dampfkochof

Sein raffiniertes Dichtungssystem und das dreifach wirkende Ventil sichern die vollständige Gefährlosigkeit und Betriebssicherheit.

Seine Bedienung ist denkbar einfach und nicht schwieriger als das Kochen mit einer gewöhnlichen Pfanne.

Die schöne moderne Form ist bereits dreimal von den Experten des Schweizerischen Werkbundes ausgezeichnet worden.

Die Kochzeiten werden auf 1/2 reduziert. So kochen Sie im DURO-matic z. B. eine Berner Platte statt in zwei Stunden schon in 25 Minuten. Vitamine, Nähr- und Aromastoffe bleiben daher nahezu vollständig erhalten.

Kein Wunder, dass sich heute durchschnittlich jede vierte Schweizer Hausfrau eines DURO-matic bedient.

Heinrich Kuhn
Metallwarenfabrik AG, Rikon/ZH

Besuchen Sie bitte die Vorführungen in der
SAFFA-Halle «Helfer der Hausfrau», Stand Nr. 5.



Mit dem DURO-express, einem Zusatzgerät zum DURO-matic können Sie einen feinen, hocharomatischen Kaffee zubereiten. Das Kaffeepulver wird unter dem Einfluss des siedendheissen Wasserstrahls voll ausgenutzt, der Kaffee wird entsprechend stark und würzig und kann richtig heiss serviert werden.



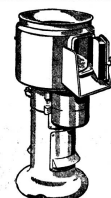
Der DURO-Safter ist ein weiteres Zusatzgerät zum DURO-matic. Aus verschiedenen Früchten können Sie damit einen herrlichen, natürlichen Fruchtsaft gewinnen. Kinder und Erwachsene trinken diese gesunden Säfte mit grossem Genuss.

Diese drei Schweizer Fabriate sind in allen Haushalt-, Eisenwaren- und Elektrogeschäften erhältlich.

Kartoffelschälmaschinen
Geschirrwashmaschinen
Universalküchenmaschinen
Küchenbatterien
aus Aluminium und rostfreiem Stahl

SCHWABENLAND & CIE AG ZÜRICH

Grossküchen- und Konditoraleinrichtungen, Nüscherstr. 44, Tel. (051) 25 37 40



Zi bunt

Integroweb für Kissen, Tischdecken, Wandschoner, Bettüberwürfe usw.
Erhältlich in Handarbeitsgeschäften.



Zi bunt

Quellennachweis durch Zihler AG, Bern, Sandrainstrasse 3
Telephone (031) 2 22 85