

**Zeitschrift:** Schweizer Frauenblatt : Organ für Fraueninteressen und Frauenkultur  
**Band:** 38 [i.e. 41] (1959)  
**Heft:** 28

**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:** 20.11.2024

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

# SCHWEIZER FRAUENBLATT

Sonderbeilage Frauenstimmrecht

Verkaufspreis 30 Rp.

Abonnementspreis: Für die Schweiz per Post Fr. 14.80 jährlich, Fr. 8.50 halbjährlich, Auslandsabonnent Fr. 17.— pro Jahr. Erhältlich auch an Bahnhofskiosken. Abonnementseinzahlungen auf Postcheckkonto VIII B 58 Winterthur. — Insertionspreis: Die einspaltige Millimeterzeile oder auch deren Raum 15 Rp. für die Schweiz, 30 Rp. für das Ausland. Reklamen: Schweiz 45 Rp., Ausland 75 Rp. Chiffregebühr 50 Rp. — Keine Verbindlichkeit für Placierungsvorschritten der Inserate. — Inseratenschluss am Montagabend

Erscheint jeden Freitag

Publikationsorgan des Bundes schweizerischer Frauenvereine Organ für Fraueninteressen und Frauenaufgaben

Inseratennahme: Ruckstuhl-Annoncen, Forchstrasse 99, Zürich 32, Tel. (051) 32 76 98, Postcheckkonto VIII B 16 327 Administration, Druck und Expedition: Buchdruckerei Winterthur AG, Tel. (052) 2 22 52, Postcheckkonto VIII B 58

## Blick vom Turm

BWK. Heute vor einem Jahr, am 17. Juli, wurde festlich und glanzvoll in Zürich die Saffa, die zweite Ausstellung der Arbeit der Schweizer Frau eröffnet. Ob wir nun in den Nummern unseres als offizielle Ausstellungszeitung dienenden Blattes über all das viele reichhaltige Geschehen vom Eröffnungstage bis zum Schluss nachlesen oder im Album unserer eigenen Erinnerungsbüchlein, in jenem der Saffa selbst (Verlag Oprecht, Zürich), immer ist es eine Fülle des Positiven, die uns aufs neue begeistert, ermutigt und mit Freude und Stolz erfüllt.

Denken wir nur an das bis weit über die Grenzen unseres Landes hinaus zum Begriff gewordene Wahrzeichen der sich heute, nach einem Jahre, so sichtbar günstig in mancher Weise auswirkenden Ausstellung, an den Turm, so erleben wir nochmals schon das Planen und Werden, das Entstehen und Wachsen der ganzen so wohlgeulungenen Schau und aber überhaupt ihre grosse und hohe Zeit, die festlichen Tage, die Begegnungen, die sie schuf, mit Frauen, die von allem Anfang auf und unentwegt schaffensfreudig bis zum Torschluss die Verantwortung trugen, werden uns gegenwärtig. Wir erinnern uns an sie. Ihre Persönlichkeit, ihr Wesen, ihr Wirken wird uns gegenwärtig. Wir spüren, wie — und auch, dass wir mit ihnen in ihnen, sie aber auch mit uns in unserem Schaffen verbunden bleiben für alle Zeit. Auch das ist etwas Positives, indem sich das Schlagen der Brücken von diesem zu jenem Ufer verschiedener Meinungen und Standorte als längst notwendig und nun in der Auswirkung als überaus fördernd und hilfreich erwiesen. Entfernungen verkürzten sich, Trennungen hoben sich zum Teil oder in vielen Fällen gänzlich auf, das so dringend wichtige Zusammenarbeiten wurde bewusster, intensiver und dürfte über kurz oder lang noch eindeutiger seine Früchte zeitigen.

Wir möchten den ragenden Saffa-Turm, wie wir ihn hier in einer Aufnahme aus den letzten, von strahlendem Wetter begünstigten Ausstellungstagen im September 1958 sehen, als Wahrzeichen einer mit nächster Nummer beginnenden neuen Rubrik, die wir

### Blick vom Turm

betiteln, übernehmen. In dieser Rubrik wollen wir alle vierzehn Tage ausgesprochen positive Erlebnisse, Beobachtungen, Tatsachen einander zurufen wie weiland die Wächter von den Türmen solche Botschaften weitergaben. Wir scheinen einem gefährlichen Hang zum Schildern des Düsternen, Negativen und Rückständigen verfallen zu sein. So viel mittelungswürdig Gutes und Nachahmenswürdiges wird verschwiegen oder von den Trompeten des grossen Scheitens, das nachgerade zum guten Ton gehört, ganz einfach überhört.

Wer arbeitet mit und schickt uns solche Beiträge, nicht länger als eine Schreibmaschinenseite (Zweierschaltung), die geprüft und in dieser inkünftig auf unserer dritten Seite figurierenden Rubrik veröffentlicht und honoriert werden? Wenn der Ton von Ernst und Pathos vermieden werden kann, und Humor, das einfache, aber frohe Wort des Zuversichtlichen möglich ist, um so besser! Vergessen wir nicht: Blick vom Turm! Das will heissen, dass vieles, was unten gross und wichtig erscheint, von oben, von den Terrassen unter dem Himmel aus, heilsame Distanz gewinnt und auch so, in dieser Schau, betrachtet werden soll und muss!

Nochmals aber, des 17. Juli 1958 und der Eröffnung der Saffa gedenkend, sei allen, die dieses grosse Werk gestalten und schaffen halfen, deren Namen, da sie uns eingepreist sind, wir hier nicht mehr zu nennen brauchen, für ihren Einsatz, ihren Optimismus und ihre Ausdauer der beste Dank ausgesprochen.

Das will nicht enden in mir,  
dass ich als Kind mich empfinde,  
flüstert der Wind in der Linde,  
schlägt bei der Nacht eine Tür.

Heiss überläuft mich und gross,  
und ein beseligt Erwarten  
treibt mich hinaus in den Garten,  
löst vom Gewordenen mich los.

Lausch in das Dunkel hinein  
sternenerhellte Horizonte!  
Aber desmonds still Ronde  
schliesst ins Geheimnis mich ein.

Und ist der Tod so mir da,  
Bruder der früheren Nächte,  
weist er in himmlische Prächte,  
Kind ihren Abglanz schon sah.

Lisa de Boor †  
Aus dem Nachlass

## Fünf Jahrzehnte im Statistischen Amt

Im Jahre 1910 trat die junge Absolventin der Sekundarschule, Martha Wismer, als Lehrtochter in das Statistische Amt der Stadt Zürich ein. Nach 49 Dienstjahren ist sie nun anfangs Juli in den Ruhestand getreten.

Das begabte Mädchen wäre gerne Lehrerin geworden, aber als ältestes von vier Kindern eines Briefträgers kam dies nicht in Frage. Trotzdem ihr Berufswunsch nicht in Erfüllung ging, hat Martha Wismer ihre Arbeit und ihr Leben mit Reichtum und Schwung erfüllt. Das damalige kantonale Lehrlingsgesetz (die eidgenössische Regelung kam erst in den dreissiger Jahren) bot keine genügende Grundlage dazu, den kaufmännischen Lehrlingen im weitem Sinne des Wortes, also den Verwaltungslehrlingen, den Besuch der Handelsschule des Kaufmännischen Vereins zu sichern. Martha Wismer bildete sich daher in Abendkursen weiter, sie lernte Französisch, Englisch und Italienisch. Später wurde sie eine eifrige Hörerin der Volkshochschule, eine regelmässige Theater- und Konzertbesucherin, und wo es um die Frauenrechte geht, ist sie ohnehin dabei. Vor allem aber ist sie eine grosse Natur- und Blumenfreundin. Wenn ihr Pult noch so überhäuft war, immer leuchtete ein geschmackvoll zusammengestellter Strauss, oder auch nur eine einzige Blume hervor. Am Montag konnte man an ihren Blumen sehen, ob sie die Sonntagswanderung mit ihren Schwestern und der treuen Freundin eher in die Umgebung Zürichs oder in die Berge geführt hatte. In einer Zeit, da es für Frauen nicht selbstverständlich war, Sport zu treiben, war Martha Wismer Vorturnerin und langjährige Präsidentin des Damenturnvereins Hottingen und Vizepräsidentin des kantonalen Frauenturnverbandes.

Im Statistischen Amt gefiel es der eifrigen Rechnerin von Anfang an gut. Sie hat als pflichtgetreue, intelligente und stets freundliche Mitarbeiterin mit vier Vorstehern, alle mit sehr ausgeprägter Persönlichkeit, zusammengearbeitet, mit Dr. Thomann, dem ersten Leiter des 1893 gegründeten Amtes, sodann mit Dr. h. c. Brüschiweiler, mit Dr. Senti, und mit dem jetzigen Chef, Dr. Zwingli. Dadurch, dass Martha Wismer als junge Lehrtochter überall in dem damals noch kleinen Amt mithalf, wurde die Voraussetzung dafür geschaffen, dass sie sich auch nach ihrer Spezialisierung auf allen Arbeitsgebieten auskannte, dass sie im stets wachsenden Auskunftsdienst des Amtes, vor allem auch am nichtmündlichen und ungeduldrigen Telefon Bescheid wusste. Ihr eigentliches Gebiet wurde der Index der Konsumentenpreise und die Preisstatistik. Die

Ergebnisse der von ihr pünktlich geführten Preisstatistik konnten Monat für Monat auf den vorgeschriebenen Termin dem Biga (Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit) nach Bern gemeldet werden. Martha Wismer hat den ersten Zürcher Lebenskostenindex anfangs der zwanziger Jahre berechnet auf Grund der Kleinhandelspreise für ausgewählte Waren.

Neben ihrer qualifizierten Tätigkeit in der Preisstatistik und Indexberechnung behielt sie ihre Kanzleiarbeit, die mündliche und telephonische Auskunftserteilung wie auch das Stenographieren und Maschinenschreiben bei. Als echte Frau konnte und wollte sie sich von der ihr ans Herz gewachsenen Kanzlei nicht trennen, obwohl ihr dieses Festhalten an der altvertrauten Tätigkeit die Möglichkeit eines Avancement kostete, das eine ausschliessliche Beschäftigung mit den Technizitäten der Preisstatistik, der Indexberechnung und ähnlicher Statistiken erfordert hätte.

Die guten rechnerischen Leistungen und die treue Pflichterfüllung allein hätten Martha Wismer aber nicht zu der moralischen Stellung im Amt verholfen, welche sie unbestritten besass. Es war ihr menschlich taktvolles und freundliches Wirken, das sie allen, die in und ausserhalb des Amtes mit ihr zu tun hatten, so wert machte. Ihre Kanzlei war ein Zufluchtsort. Wer ein persönliches Anliegen hatte, fand sich dort ein, um Rat zu holen für ein Blumengeschäft, ein Glas Tee zu erhitzen, einen Knopf anzunähen, eine Schramme von der sachkundigen Samariterin behandeln zu lassen, eine Geburt anzukündigen, aber auch eine Krankheit in der Familie, eine aufgelöste Verlobung zu melden. Wer aus den Ferien oder nach einer Krankheit wieder im Amt auftauchte, zeigte sich, noch vor der Rückmeldung beim Chef, zuerst bei Fräulein Wismer. Ihre warme und gleichzeitig zurückhaltende persönliche Teilnahme, vor allem ihr gleichmässiges bescheidenes Wesen, haben ihr bei der Leitung wie beim Personal eine verdiente Achtung eingetragen.

Die Liebe und Achtung für Fräulein Wismer kamen spontan zum Ausdruck, als es ihre Abschied von ihr zu nehmen. Die Leitung und das gesamte Personal haben ihr ein Abschiedsfest gegeben, das in der Geschichte des Amtes einzig dasteht. Es gab kein Bankett und keine bezahlte Festmusik. Jeder beteiligte sich an den Kosten, jeder half mit, der ehemalige Dekorateur, der den Altstadgarten phantastisch verwandelt und beleuchtete, die jungen Damen des Amtes, die den Kartoffelsalat, den Dessert und den Kaffee zubereitete.



Martha Wismer

ten, die Kollegen, welche die Bratwürste und Servelats grillierten und Bier aus dem Fass servierten. Die Reden des Vorstehers und der Kollegen waren von der gleichen Herzlichkeit und Wärme getragen, die Darbietungen ungewunden und fröhlich. Mit den Gästen waren es etwa 60 Personen, die an dem Familienfest teilnahmen, zugleich als Abschied für Martha Wismer und als Feier dessen, dass das Statistische Amt vor 50 Jahren in das schöne alte Patrizierhaus zum Napf eingezogen ist.

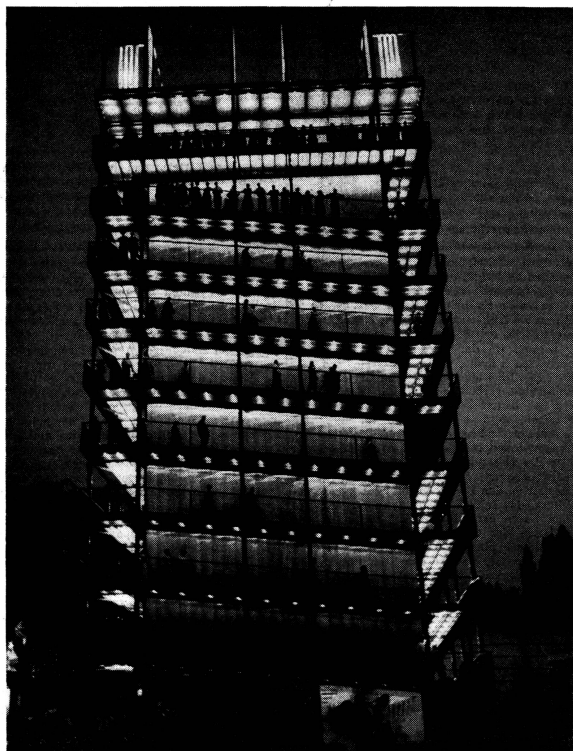
Martha Wismer zieht sich aus dem Statistischen Amt in bester geistiger und körperlicher Leistungsfähigkeit zurück. Man sagt ja, ein Fest solle man verlassen, solange es noch schön sei. Wir alle sind überzeugt, dass unsere Jubilarian und Lebenskünstlerin ihren Ruhestand ebenso schön und reich gestalten wird wie ihre Berufsjahre. Käthe Biske

## Die Arbeitszeit der Verkäuferin

Anlässlich der internationalen Lebensmittelausstellung AIDA, die im Zusammenhang mit dem 4. Internationalen Kongress der Lebensmittelverteilung in Lausanne stattfand, führte der Verband der Handels-, Transport- und Lebensmittelarbeiter der Schweiz (VHTL) — die Berufsorganisation der Verkäuferinnen und Verkäufer im Lebensmittelhandel — am 14. Juni 1959 unter dem Vorsitz von Nationalrat H. Leuenberger eine Konferenz des Verkaufspersonals durch. Das Hauptgeschäft dieser Tagung war das sehr aktuelle Thema Arbeitszeitverkürzung. Die Arbeitszeit der Lebensmittelverkäuferin beträgt, mit wenigen Ausnahmen, noch 48, 50 bis 52 Stunden. Andererseits hat die Arbeitsintensität in diesem Beruf besonders in den letzten Jahren erheblich zugenommen. Durch die Rationalisierung der Verkaufsläden nahm auch die psychische Belastung des Personals wesentlich zu. Überdies darf auch nicht ausser acht gelassen werden, dass die im Verkauf tätigen Menschen während des ganzen Tages ihre Arbeit stehend verrichten müssen.

Mit einer Reihe von Hinweisen, die u. a. auch mit dieser Tatsache zusammenhängen, legte VHTL-Sekretär U. Götsch, Zürich, in einem Referat eindringlich dar, dass der berechtigten Forderung des Verkaufspersonals auf Arbeitszeitverkürzung im Ernst keine sachlichen Argumente entgegengestellt werden können. Ueber die Frage, wie es möglich wird, auch im Lebensmittelhandel die Arbeitszeit zu verkürzen, ist daraufhin von den VHTL-Delegierten, die aus der ganzen Schweiz nach Lausanne gekommen waren, gründlich diskutiert worden. Von den 62 stimmberechtigten Delegierten — ergriffen 16 Verkäuferinnen und 5 Verkäufer das Wort. In den letzten Jahren haben mehr und mehr auch Männer eine Lehre als Lebensmittelverkäufer absolviert. Eindeutig kamen der Wunsch und die Forderung auf früheren Ladenschluss am Samstagabend zum Ausdruck. Ähnlich sollen die Laden-Schlusszeiten vorverlegt werden — auf 16 Uhr, 14 Uhr bzw. 13 Uhr. Die Freitagwoche, die in Handel und Industrie sich immer stärker durchsetzt, hat die Voraussetzungen für eine wirksame Verkürzung dieser Forderung geschaffen. Der Gedanke der Kompensation durch längere Öffnungszeiten an einem Wochenende, z. B. am Freitagabend, wurde von vielen Diskussionsrednern abgelehnt. Das Verkaufspersonal wünscht nicht eine Verschiebung, sondern eine Verkürzung der Arbeitszeit, und vor allem sehnt auch es sich nach einem verlängerten Wochenende. Auch ein einheitlicher Ladenschluss an einem Wochenhabtag vermag der besseren Regelung der Arbeitszeit der Verkaufspersonals zu dienen. Auf alle Fälle ging aus der Diskussion hervor, dass die Schwierigkeiten, die bei der Lösung der Arbeitszeitfrage für das Verkaufspersonal überwunden werden müssen, ausserordentlich gross sind. Sie liegen zum Teil in der Vielfalt der Unternehmungen — vom kleinen Lebensmittelladen bis zum Supermarkt existieren alle möglichen Verkaufssysteme nebeneinander — ausserdem in den unterschiedlichen Verhältnissen von Branche zu Branche, von Ort zu Ort, und vor allem werden die Konsumenten für neue Regelungen in der Ladenschlussfrage gewonnen werden müssen.

Dass fortschrittliche Lösungen durchaus möglich sind, zeigen nicht nur ausländische Beispiele, sondern auch schweizerische. In Biel gelang es dem VHTL durch Verhandlungen mit den grossen Ver-



Der Saffa-Turm, abends, im September 1958









### Wunde Füße

Mit der warmen Jahreszeit treten auch die Fusskrankheiten in vermehrter Masse auf. Die Pilzkrankheit, die Fussmykose oder Sportflechte, hat sich in zunehmendem Masse in der zivilisierten Welt verbreitet. Man schätzt laut der Zeitschrift «Militär-Sanität», dass heute einige Prozent der Bevölkerung damit behaftet sind. Das Leiden offenbart sich in der Regel durch das Auftreten kleiner wasserheller Bläschen, welche teils einzeln, teils in Gruppen in dem befallenen Hautgebiet angeordnet werden. Der Befall beschränkt sich zumeist auf die Räume zwischen den Zehen und auf die Fusssohle; seltener finden sie sich auch an Händen (bei Berührung der kranken übrigen Stellen). Die Hautveränderungen sind mit mehr oder weniger heftigem Juckreiz verbunden. Unter Enttrocknung des Inhaltes der Bläschen rötet sich die Haut; sie wird trocken und schrumpft sich ab. Aber auch ohne Bläschenbildung kann es zu ausgedehnter Schuppung der Haut kommen, desgleichen zu Verdickungen und zur Ausbildung von Einrisstellen. Diese lästigen Erscheinungen werden noch dadurch verstärkt, dass nicht sel-

ten Bakterien in die Einrisse und in die Kratzstellen eindringen und dadurch sekundäre Entzündungen verursachen.

Die menschliche Haut ist an sich durch ihren natürlichen Säuremantel gegen Ansteckung von aussen, also gegen Bakterien und Pilze, geschützt. Dieser Schutz weist allerdings gerade im Bereich zwischen den Zehen, namentlich zwischen der vierten und fünften Zehe, eine Lücke auf, und tatsächlich nehmen Pilzinfektionen sehr häufig auch von dort ihren Anfang. Die Hautpilze bedürfen zu ihrer Entwicklung vor allem genügender Temperatur und ausreichender Feuchtigkeit. Während diese Voraussetzungen beim Barfussgehen weitgehend fehlen, stellt unser Schuhwerk den Pilzen recht günstige Lebensbedingungen zur Verfügung.

Ist die Schuhgröße zu knapp bemessen, so pressen sich die Zehen eng zusammen. Dabei wird insbesondere die kleine Zehe dicht an ihren Nachbar gedrängt, so dass eine Art feuchter Kammer entsteht. Die Haut dazwischen ist durch Schweißbildung bereits aufgelockert und gewährt der Pilzsaat die entsprechenden Ackerfrucht in der Haut. Die Treibhausluft in zu engen Schuhen mit mangelnder Lüftung, also auch in Gummischuhen, begünstigt die Aussaat und die weitere Entwicklung. Hinzu kommt, dass verschiedene neuzeitliche Kunstfasern, wie sie für Socken und Strümpfe heute zur Anwendung kommen, trotz ihrer vielen, guten Eigenschaften leider zur Schweißaufnahme und Verdunstung kaum etwas beitragen.

Nun beginnt die Badesaison, und da ist es gut zu wissen, dass die Pilze an Holzkrosten, Badematten, Holzstegen haften können, sich bei der feuchten Wärme entwickeln und an die Füße der Badenden übertragen werden können!

Es besteht kein Zweifel — laut «Militär-Sanität» — dass die Fussmykose einer Behandlung bedarf. Wie sich diese zu gestalten hat, ist der ärztlichen Entscheidung anheimzustellen. Die Pflege ist Sache des Dermatologen (Arzt für Hautkrankheiten), der sich zur Sicherstellung der mikroskopischen Untersuchung verdächtiger Hautschuppen bedienen kann. — Oefteres Fussbaden und gebräugtes Abtrocknen hilft zur Heilung und zur Verhütung der Krankheit.

### Wie der Honig wird

Ja, das ist doch so einfach, sagt wohl mancher: die Bienen finden den Honig auf dem Grund der Blüten und legen sich davon einen Vorrat an, den der Mensch ihnen wegnimmt. Diese Ueberlegung stimmt nun aber nicht, denn das, was die Bienen einsammeln ist noch kein Honig, ja, es ist oft nicht einmal der süsse Saft der Blüten, denn ebenso fleissig bringen sie von ihren Flügen Blütenstaub und Wasser mit, um auch daraus Futter für ihre Brut zu gewinnen. Reiner Honig findet die Biene in der Natur nicht, sie erzeugt ihn aus dem Nektar der Blüten oder aus süssen Ausscheidungen, die etwa die Tannen und einige Laubbäume liefern. Die Umwandlung dieser Säfte zu Honig ist nur durch die Beimischung von Verdauungssäften und Fermenten aus dem Bienenkörper möglich, wodurch der Zucker des Nektars eine chemische Veränderung erfährt und nach Eindickung durch Verdunstung nach etwa zwei bis drei Wochen im Bienenstock zu Honig reift.

Dieses edle, haltbare Produkt lagert die Biene in ihren Waben, und die einzelnen Becherchen schliesst sie fein säuberlich mit einem Wachsdeckel ab. Obwohl man die chemische Zusammensetzung des Honigs kennt, kann man ihn künstlich nicht gleichwertig herstellen.

Von der Arbeitsleistung, die nötig ist, um nur ein Kilo Honig zu erzeugen, macht man sich wohl kaum eine richtige Vorstellung. Von den 40 000 Bienen eines mittelgrossen Volkes kann sich nur der vierte Teil mit der Honigerzeugung befassen, alle übrigen Tiere haben während der Brutzeit dringende Hausgeschäfte zu besorgen. Durchschnittlich führt eine Arbeitsbiene im Tag zehn Flüge aus und besucht fünfzig und mehr Blüten. Die Menge des Nektars in einer Blüte ist ein Tausendstel bis ein Zehntausendstel Gramm. Voll befrachtet vermag eine Biene in ihrer Honigblase etwa 50 Milligramm Nektar von einem Flug nach Hause zu bringen, also vermöchten 20 000 ein Kilo des süssen Saftes einzusammeln, doch Nektar ist ja noch lange kein Honig und so braucht es viele Tausende von weiteren Sammelflügen, um wirklich genügend Grundstoff einzubringen, dass daraus schliesslich ein Kilo Honig werden kann. Bei besonders günstigen Verhältnissen vermag ein starkes Volk im Tag bis zu fünf Kilo Nektar zu sammeln, woraus nach einiger Zeit etwa 3 Kilo Honig reift. Wie ist es nun aber möglich, so bestimmte Angaben zu machen? Da hat der Imker schon lange ein sehr einfaches Mittel gefunden, um die Leistungsfähigkeit eines Volkes dauernd zu kontrollieren: er stellt die Behausung auf eine Waage und kann durch Vergleich der Ablesungen die tägliche Zunahme feststellen.

Wer nun aber die genannte hohe Tagesleistung als Massstab für die Jahresproduktion und den Ertrag eines Bienenvolkes nimmt, der wird zu einem Fehlerresultat gelangen, denn die wirklich günstigsten Sammeltage sind das Jahr hindurch nicht sehr häufig, und dann darf das eine nicht vergessen werden, dass Bienenvolk lebt ja zur Hauptsache von dem selbst eingebrachten Gut. Sein Eigenbedarf an Honig, Blütenstaub und Wasser wird gut auf 100 kg im Jahr geschätzt. Was der Imker einem Volk ohne Gefahr für dessen Weiterexistenz wegnehmen kann, ist meist sehr gering. Der langjährige Durchschnitt liegt bei 7 kg. Die meisten Bienenfreunde sehen aber den Lohn für ihre Mühen und die Kosten, die sie mit ihren Schützlingen haben, nicht allein in dem kleinen Honigertrag, ihnen haben die emsigen Tierchen beim Besuch der Obstbaumblüten Bestäubungsarbeit geleistet und so eine Früchteernte gesichert, die sonst nicht denkbar wäre.

### Radlosendungen

vom 19. Juli bis 25. Juli 1959

Montag, 20. Juli, 14.00: Ein bisschen Liebe. Anita liest aus ihrem Buch. — Dienstag, 14.00: Heimat — ein seelisches Problem unserer Zeit. III. Mann und Frau im Familienstand. — Mittwoch, 14.00: Gsorggets und Ungsorggets, Elisabeth Liechti erzählt von ihrer Arbeit als Kleinbäuerin. — Donnerstag, 14.00: 1. Women's Volunteer Service. 2. Ferien in einem irischen Küstendorf. — Freitag, 14.00: Heimat — ein seelisches Problem unserer Zeit. IV. Die Heimat des Menschen über 50.

### Wichtige Mitteilung

für Vereinspräsidentinnen und Mitarbeiterinnen

Von Ende Juli bis 23. August ist die Redaktionsferienabwesend.

Wir bitten dringend, die Vereinsmitteilungen mit Terminen, Veranstaltungsangeben und weitere aktuelle Beiträge direkt an die Administration (Frau C. Wyderko-Fischer) Schweizer Frauenblatt, Postfach 210, zu senden. Für Verzögerungen, die sich aus Nichtbeachtung dieser Bitte ergeben sollen, können wir keine Verantwortung übernehmen. Alle Korrespondenzen und telefonischen Anfragen bitten wir während der erwähnten Zeit nach Winterthur, Postfach 210, Telefon Nummer 052/22 52, zu richten. Besten Dank!

### Interessante Vorträge an der Schweizerischen Gartenbau-Ausstellung Zürich 25. April bis 11. Oktober

Freitag, 17. Juli, 20 Uhr: Wie Blumensamen vom Thunersee zur Exportartikel wurden. Max A. Emisegger erzählt aus der Geschichte der Roggli-Pensée (mit Farbfotofilm).

Samstag, 18. Juli, 14.30 bis zirka 17 Uhr: Die japanische Kunst des Blumeneinstellens, an Beispielen erläutert von Eve Baumann, Zürich.

Montag, 20. Juli, 20 Uhr: Wasser im Garten. Ästhetische und praktische Ratschläge von Walter Frischknecht, Gartenbautechnik, Baumgärtli, Thalwil.

Donnerstag, 23. Juli, 14-15 Uhr: Fachschul-Demonstration, Gewerbeschule St. Gallen, 4. Semester. Lehrer: Herr Willi Stahel, Flawil. Thema: Treppenbau.

Freitag, 24. Juli, 20 Uhr: Blumen als Symbole und Ornamente. Vortrag mit Demonstration von alten Büchern und Bildern von Frau Dr. Verena Bodmer-Gessner, Zürich.

Samstag, 25. Juli, 15 bis zirka 17 Uhr: Im Rahmen der G/59-Rosenwochen: «Probleme im Rosengarten». Ratschläge und praktische Anleitungen über das Schneiden, Spritzen und Pflegen der Rosen. Patronat: Gesellschaft Schweizerischer Rosenfreunde.

Montag, 27. Juli, 20 Uhr: Die Biene im Leben der Menschen. Vortrag von H. Zürcher, Schlieren, Verein Zürcher Bienenfreunde (mit Erläuterungen an Hand eines lebenden Bienenvölkchens).

Donnerstag, 30. Juli, 14-15 Uhr: Fachschul-Demonstration. Gewerbeschule Aarau, 2. Lehrjahr. Lehrer: Herr Hermann Tschudi. Thema: Vegetative Pflanzenvermehrung.

Freitag, 31. Juli, 20 Uhr: Wunderwelt der Orchideen. Lichtbildvortrag von Fritz Liechti, Graphiker, Kilchberg ZH.

### Unser Tip für gute Ferienlektüre:

Der schweizerische Familienroman, der sich im Glarnerland, Graubünden und Zürich abspielt und der manche Probleme der Schweizer Frauen aufzeigt

### Betty Knobel: «Zwischen den Welten»

229 Seiten in zweifarbigem, broschiertem Umschlag. Fr. 7.50

Die Unterzeichnete bestellt \_\_\_\_\_ Exemplare des Romans Betty Knobel «Zwischen den Welten» à Fr. 7.50 beim Verlag «SCHWEIZER FRAUENBLATT», Technikumstrasse 83, Winterthur.

Name und Vorname der Bestellerin:

Genaue Adresse:

## VELSASKIN

verleiht eine seidenweiche, jugendfrische Haut — verhilft dem Runzeln, bräunt gleichmässig und ist herrlich als Massageöl. Erfolg garantiert.

Erhältlich bei Laboratorium VELSASKIN, V. Hesseling, Postfach 315, Basel 2. Preis Fr. 4.25. Porto und Verpackung inbegriffen.

**Privat-Kinderheim «SUNNEHUS»**  
Oberagg, Appenzell  
930 M. ü. M., Tel. (071) 9 18 44  
Inmitten Tannenwald, doch frei und sonnig.  
15 Kinder, 3-10jährig, Tbc ausgeschlossen.  
Referenzen: ärztliches Zeugnis Ab 2. Aug.  
gut Plätze frei. Miss Frick und Hilfen

**Tapeten A.G.**  
DECORATIONSGESTALTUNG  
VORANNE  
ZÜRICH, Fraumünsterstr. 8, Tel. 25 37 30

## Alkoholfreie Gaststätten laden Sie ein

### Wohin in Zürich?

**HOTELS und RESTAURANTS**

**Seidenhof** Sihlstrasse 7/9, Nähe Bahnhofstr., Tel. 23 66 10  
**Zürichberg** Orellistr. 21, Nähe Wald und Zoo, Tel. 34 38 48  
**Rigiblick** Krattenturmstrasse 59, Aussichtsterrasse, grosser Saal mit Bühne

**RESTAURANTS**

**Karl der Grosse** Kirchgasse 14, beim Grossmünster  
**Olivensbaum** beim Bahnhof Stadelhofen  
**Rüthli** Zähringerstrasse 43, Nähe Centra  
**Zur Limmat** Limmatquai 92

Kein Trinkgeld, kein Bedienungszuschlag

**Zürcher Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften**



was i wett, isch **Cassinette**

Ueberragend gross, wie dieses C, ist der Gehalt an Vitamin C in den schwarzen Johannisbeeren (Cassis) aus denen das lebendige Tafelgetränk Cassinette hergestellt wird.

Ein **OVA**-Produkt

Alleinhersteller: Gesellschaft für OVA-Produkte Affoltern am Albis Tel. (051) 99 60 33

Wenn Ihnen unser Blatt gefällt, melden Sie uns laufend Namen und Adress von Frauen, denen wir das «Schweizer Frauenblatt» zur Ansicht senden können. Sie helfen damit, das Blatt in weitere Kreise zu tragen. Administration «Schweizer Frauenblatt» Winterthur

**Der Favorit durstiger Kehlen heisst ABRICO**



ABRICO, das Tafelgetränk mit Aprikosenfruchtsaft für den exquisiten Gaumen. Welch ein Duft liegt in der Luft bei jedem Glase ABRICO! Selten Sie wählerisch, genießen Sie das Beste und löschen Sie Ihren Durst mit ABRICO, dem sonnigen, vollmundigen Tafelgetränk mit dem Fruchtsaft vollreifer Aprikosen. Sie erkennen das echte ABRICO an der ovalen Etikette. Erhältlich in guten Restaurants und Tea-Rooms.



**Seifenflocken Weisse Taube** reinigen gründlich und schonen Ihre Wäsche! Kolb Seifenfabrik Zürich

### Offene Stellen

**Gesucht auf 1. Januar 1960** eine erfahrene, hauswirtschaftlich ausgebildete

### Leiterin

zur Führung des Haushalts im Missionshaus der Basler Mission.  
Offerten mit Angabe der Personalleistungen, des Bildungsganges unter Beilegung von Zeugnissabschriften und einer Photo sind zu richten an die Leitung der Basler Mission, Missionshaus, Basel 3.

### Paying Guests

welche Diät oder Erholung benötigen, finden Aufnahme in

«Vieux Châtel» Post Essertines s/Rolle  
oberhalb des Genfersees gelegen, sehr ruhig, inmitten von Wiesen und Wald Tel (021) 7 59 25. A. E. Frank-Hottinger, dipl. Diätetikerin des Kantons Genf.

### Offene Stellen

In unserem Betrieb wird auf 1. September eine

### Korrespondentinnen-Stelle

frei.

Anforderungen: Abgeschlossene kaufm. Lehre oder gleichwertige Ausbildung, flüssiges Maschinenshreiben u. Stenographie, genügende Französischkenntnis.

Wir bieten interessante, selbständige Arbeit, zeitgemässen Lohn, teilweise 5-Tage-Woche.

**Chemicolor AG, Kilchberg ZH** Seestrasse 16, Tel. 91 50 33.

## 3 SAIS-Qualitäten für hohe Ansprüche



**SAIS mit 10 % Butter**  
**PLANTA - Pflanzenmargarine**  
**SAIS-Oel**

OFP 1/59-1