

Zeitschrift: Zentralblatt des Schweizerischen Gemeinnützigen Frauenvereins =
Organe centrale de la Société d'utilité publique des femmes suisses

Herausgeber: Schweizerischer Gemeinnütziger Frauenverein

Band: 69 (1981)

Heft: 12

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: 14.05.2025

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

6433

SGF Zentralblatt

Nr. 12, Dezember 1981
69. Jahrgang

des Schweizerischen
Gemeinnützigen Frauenvereins
Organe centrale de la Société
d'utilité publique des femmes
suisses



Denken Sie bitte bei

Legaten und Kranzablösungen

an unsere vereinseigenen
Werke:

Adoptivkindervermittlung,
Postscheck-Konto 80 - 24270
Zürich

Brautstiftung, Postscheck-Kon-
to 90 - 335 St. Gallen

Stiftung Schweizerische Ferien-
heime «Für Mutter und Kind»,
Postscheck-Konto 80 - 13747
Zürich

Schweizerischer Gemeinnützi-
ger Frauenverein, Postscheck-
Konto 30 - 1188 Bern



**Restaurant
Tea-Room/Confiserie**
an der schönen
Höhematte
in Interlaken

Der Treff- ●

In Küche und Confiserie ein Begriff!
Wiedereröffnung 11. Dezember 1981

Wir empfehlen uns für kleine wie auch
grosse Bankette (20–300 Personen).
Verlangen Sie bitte unsere Menüvorschlä-
ge! Wir beraten Sie gerne und helfen Ihnen
zum Gelingen Ihres Anlasses.

Familie F. Beutler-Kropf, Tel. 036 229441

Inhaltsverzeichnis

Glas gravieren – ein Ballett der Seele	3
Die Legende vom vierten König	8
Aus dem Jahresbericht des gemeinnützigen Frauenvereins Zürich	10
Zentralvorstand	11
Bücher	12
Für Sie notiert	14
Geschenke tiefkühlen – Tiefgekühltes schenken	15

Titelbild:
Der Arbeitsplatz von Liselott Walz mit
den verschiedenen grossen Kupferrädern

Fotos Margrit Baumann

Ihre Hotels in Zürich

alkoholfrei, freundliche Atmosphäre

Nähe Hauptbahnhof

Seidenhof, Sihlstrasse 7/9
8021 Zürich, Telefon 01 211 65 44

Rüttli, Zähringerstrasse 43
8001 Zürich, Telefon 01 251 54 26

Höhenlage

Zürichberg, Orellistrasse 21
8044 Zürich, Telefon 01 252 38 48

Rigiblick, Germaniastrasse 99
8044 Zürich, Telefon 01 361 42 14

Zürcher Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften



*Redaktion und Verlag
wünschen allen Leserinnen
und ihren Familien
ein schönes Weihnachtsfest
und ein gutes neues Jahr*

Ferienhaus Sonnenhalde

Heimelstrasse
6314 Unterägeri ZG
Telefon 042 72 32 72

Pensionspreise ab 1.1.81
VP pro Person, inkl. Taxen

Einerzimmer m. fl. W.	Fr. 43.50
Einerzimmer m. Dusche, WC und Balkon	Fr. 53.50
Doppelzimmer m. fl. W.	Fr. 43.50/42.–
Doppelzimmer m. Dusche, WC und Balkon	Fr. 53.50/52.–
Kinder ab 11 Jahren im Zimmer der Eltern	Fr. 35.–
Heizungszuschlag Oktober–März	Fr. 1.50 pro Tag
Die Gäste besorgen ihre Zimmer selbst. Einmal pro Woche wird die Reinigung durch unser Personal ausgeführt.	

Kinderabteilung
Säuglinge und Kleinkinder *Fr. 25.–
Schulkinder bis 10 Jahre *Fr. 29.–

In diesen Preisen sind Überwachung, Spielanleitung
usw. inbegriffen.
Kleider und Wäsche sind mit Zeichen zu versehen.
Kosten der Kinderwäsche pro Tag: Fr. –.50.

* Nur dank grosszügiger Beiträge von unseren beiden
Träger-Organisationen sind wir in der Lage, diese nicht
kostendeckenden Preise beizubehalten.
Die schweizerischen Krankenkassen gewähren Beiträ-
ge an ärztlich verordnete Erholungsaufenthalte.

Stiftung Schweizerische Ferienheime
«Für Mutter und Kind»

Schweizerische Gemeinnützige Gesellschaft
Schweizerischer Gemeinnütziger Frauenverein

TAVOLAX

mit Stuhlweichmacher
hilft sicher bei

DARMTRÄGHEIT VERSTOPFUNG

Keine Krampfstörungen
Kein Durchfall, sondern milde
Stuhlentleerung

In Apotheken + Drogerien
30 Tavalax-Dragees Fr. 4.50

Pharma-Singer, 8867 Niederurnen

Lichtquell-Anfängerkurse in Luzern,
Basel und St. Gallen

für **Telepathie, Aurasehen, Geist-
heilung** usw.
ab Januar 1982, auch als Fernkurs
möglich.

Verlangen Sie das Programm vom
Lichtquell-Verlag, CH - 4104 Oberwil



Glas gravieren – ein Ballett der Seele

«Gravieren ist für mich keine Arbeit, sondern ein Ballett der Seele», schreibt Lieslott Walz in ihrem «Musterbüchlein», das das Kernstück ihres soeben erschienenen Buches «Glaskunst» ist. Wer je versucht hat, mit einem Diamantstift eine schwungvolle Linie auf Glas zu ritzen, wird diese Worte mit Skepsis lesen. Ein Ballett der Seele? Doch wohl eher eine schwierige, minuziöse Arbeit, die grosse Konzentration erfordert und die man ab und zu mit verkrampften Fingern unterbrechen muss.

Als erstes ist zu sagen, dass Lieslott Walz das Glas nicht ritzt, sondern schleift, dass sie also gelernte Glasschleiferin ist und damit einen sehr seltenen Beruf ausübt. Ihr Werkzeug ist ein elektrisch betriebenes Schleifrad, aber das heisst noch lange nicht, dass sie deshalb weniger Kraft und Konzentration braucht als einer, der mit dem Stift hantiert. Im Gegenteil: das surrende Kupferrad graviert zwar Linien ins Glas, aber es vollzieht natürlich keine Bewegung. Die ganze Linienführung, der Druck und das Nachgeben werden von den Fingern, den Händen und den Armen



der Glasschleiferin ausgeübt. Sie braucht dazu Kraft, Sicherheit und eine unwahrscheinliche Beweglichkeit, weil alles so schnell geht. Der Zuschauer vermag kaum mit den Augen zu folgen, wenn Lieslott Walz zum Beispiel eine Blumenranke schleift. Man streckt den Hals, um die Linie zu bewundern, die da scheinbar so mühelos gezogen wird, und dann merkt man, dass mittlerweile auch noch gerade ein winziger Vogel entstanden ist, der zwischen zwei Blümchen sitzt. In diesen wenigen Sekunden hat die Künstlerin mehrere verschiedene Schleifbewegungen ausgeführt: sie hat eine dünne geschwungene Linie, mehrere glatte runde Flächen (Blumenblätter) und zwei gerauhte runde Flächen (Vogel) geschliffen. Flächen entstehen, indem sie das Glas quer zur Scheibe bewegt. Übrigens sieht sie dabei kaum, was sie macht, denn die ganze Gravur ist mit Schleifmasse verschmiert. Mit einer Paste aus Carborundumpulver, Öl und Petroleum muss nämlich das Schleifrad immer wieder bestrichen werden, damit es richtig ins Glas hineinschneidet.

Menschen, Tiere, Blumen, Ranken

«Was für ein Geschenk, nach fast dreissig Jahren intensiver Arbeit immer noch mit der gleichen Freude und Faszination an der Maschine zu sitzen!» schreibt Lieslott Walz. Was für ein Geschenk, mit einer so unerschöpflichen Phantasie und Spontaneität begabt zu sein! Die Bildwelt von Frau Walz hat verschiedene Wurzeln. Eine davon ist das Ornament, das aus der Volkskunst kommt und das man auf alten Glasflaschen, aber auch auf Buchminiaturen und in der Bauernmalerei antrifft: es ist nicht ein geometrisches, sondern ein organisches, von Pflanzenformen inspiriertes Ornament. Es ist meist umrankt von Blättern und Blumen und umgeben von Tieren: von Singvögeln, Schwänen, Hühnern und Hähnen, von Pferden, Hirschen und ihrem Lieblingshund, dem Spaniel, und von vielen Bären. Die Bären hat Lieslott Walz im «Schreibbüchlein» von Niklaus Manuel gesehen, das vor einigen Jahren in einer grossen Ausstellung des Kunstmuseums gezeigt wurde.

Ein Atelier voll Sonne. Am schönsten ist graviertes Glas, wenn es im Licht steht



Einteilen und Vorzeichnen kann man auf Glas mit Deckfarbe, der einige Tropfen Leim beigemischt werden



Das Kupferrad wird zum Schleifen mit Schleifmasse bestrichen. Die Künstlerin sieht oft kaum, was sie macht, weil das Glas ganz verschmiert ist



Dieses «Schreibbüchlein» aus dem 16. Jahrhundert ist nicht nur dem «Musterbüchlein» Pate gestanden, sondern es hat die Künstlerin auch dazu angeregt, Bären zu schleifen. Siebzig Gläser hat sie geschliffen, bis die Bären genau ihrer Vorstellung entsprachen! Heute tummeln sich die Berner Wappentiere durch ihr ganzes Werk und bestätigen, dass sie nicht nur hervorragendes technisches Können und künstlerische Sicherheit, sondern auch viel Humor besitzt.

Auch die Menschen auf den Gläsern, Flaschen und Wappenscheiben erinnern oft an die Bildwelt von Niklaus Manuel. Da schreiten verwegene Landsknechte mit wehenden Federbarett und flatternden Ärmeln, da galoppieren stolze Ritter, und unter Blütenzweigen warten liebliche Jungfrauen auf ihren Minnesänger. Wer sich im Historischen Museum die Wappenscheiben anschaut, entdeckt den Zusammenhang zwischen der Tradition der Glasschleiferei und der Bildwelt von Lieslott Walz. Nicht umsonst bekommt sie immer wie-

Das Lieblingsglas von Lieslott Walz stammt aus der Glasbläserei von Roberto Niederer in Hergiswil. Seine Form liegt dem «Musterbüchlein» zugrunde



Glasscheiben sind schwieriger zu schleifen als gewölbte Gläser. Oft weiss man kaum, wie man sie in die Hand nehmen soll



Mit Kork- und Bleirädern wird die fertige Gravur aufgehellt oder poliert



Frau Walz liebt es, alte Flaschen und Gläser zu gravieren. Sie hat eine enge Beziehung zur Tradition der Glasschleiferei

der Aufträge von Museen und Antiquaren, die sie bitten, in alten Schliffscheiben die zerbrochenen Teile zu ersetzen.

Das «Musterbüchlein»

Hauptteil des Buchs «Glaskunst» ist das «Musterbüchlein», das seine eigene Geschichte hat: für eine Glaskunstausstellung im Berner Käfigturm hat Lieslott Walz vor zwei Jahren hundert gleiche Gläser graviert. Sie hat sich vorgenommen, ihr Lieblingsglas aus der Glasbläserei von Roberto Niederer in Hergiswil hundertmal anders zu schmücken, angefangen mit einer ganz einfachen Blumenranke bis zu den kompliziertesten Vogel- und Bärenmotiven. Die Reihe ist damals in Wirklichkeit noch viel länger geworden, aber schon die Auswahl von rund sechzig Gläsern im «Musterbüchlein» lässt ahnen, welch unerschöpflicher Ideenreichtum dem Werk von Lieslott Walz zugrunde liegt. Die Abbildungen sind wahrhaft mustergültig: neben

den sehr schönen, leuchtenden Fotografien von Margrit Baumann befindet sich jedesmal die gezeichnete Vorlage. Zudem stecken hinten im Buch zwei grosse Musterbogen, die man ausschneiden und zum Nachzeichnen verwenden kann.

An wen denkt Lieslott Walz, wenn sie ein so sorgfältig ausgedachtes Musterbüchlein macht? Gibt es überhaupt jemanden, der ausser ihr in der Lage wäre, die Vorlagen technisch zu bewältigen? «Man kann diese Vorlagen auf so viele verschiedene Arten benützen», erklärt sie, «in erster Linie natürlich zum Glasritzen. Man muss dann bloss die ausgefüllten Flächen schraffieren. Und dann gibt es viele andere Techniken, bei denen man ähnliche Vorlagen braucht: Bauernmalerei, Sticken, Keramik- und Kärtchenmalen.» Lieslott Walz bringt dem Hobby-Kunsthandwerker volle Anerkennung entgegen. Sie findet es wunderbar, wenn jemand mit seinen Händen etwas schafft, was ihm Freude macht. «Ich habe selber so ein Hobby», gesteht sie lächelnd, «ich male Bücher!» Dass diese Bücher mit ihren mittelalterlich anmutenden farbigen Miniaturen allesamt kleine Kunstwerke sind, versteht sich von

selbst, denn Frau Walz arbeitet in ihrer spärlichen Freizeit genau so sorgfältig und phantasievoll wie in ihrem Beruf.

Der Werdegang einer Glasschleiferin

Erst mit 28 Jahren hat sie ihre Lehrzeit als Glasschleiferin angetreten. Ihr Lehrmeister war ein böhmischer Glasschleifer, den man in die Schweiz hatte kommen lassen, um den ausgestorbenen Beruf wieder aufleben zu lassen. Jakob Werner arbeitete in Frauenkappelen. Über seine Schülerin stand 1951 in einer Reportage: «Die Lehrtochter ist in der ganzen Schweiz die einzige Person, die dieses Kunsthandwerk erlernt, das viel Talent und Geduld voraussetzt.»

Es war eine harte Lehrzeit: das «Ballett der Seele» war nicht von Anfang an ein leichtfüssiger Tanz auf Glas, sondern ein mühevolltes Einüben und ein geduldiges Wiederholen von Linien, Punkten und Kreisen. Man muss wissen, dass sich beim Glasschleifen keine Korrekturen anbringen lassen. Ein Fehler ist ein Fehler, es sei denn, man könne ihn in ein Vögelchen oder in ein Blümchen verwandeln. Noch heute muss sich Frau Walz die Leichtigkeit im Umgang mit der Schleifmaschine immer neu erwerben: «Jeden Morgen muss ich mich einschleifen. Und wenn ich acht Tage in den Ferien gewesen bin, brauche ich einen ganzen Tag, um wieder meine ganze Sicherheit zu spüren.» Viel Zeit braucht sie täglich, um ihre Kupferräder abzdrehen, das heisst, sie so lange zu schleifen, bis sie wieder ganz rund sind.

Kann man heute das Glasschleifen in der Kunstgewerbeschule lernen? Es gibt in Deutschland fünf Schulen, die Glasschleifer ausbilden. Die meisten von ihnen werden in der Glasindustrie arbeiten und vielleicht reihenweise Traubenbeeren in Weingläser gravieren. In der Schweiz gibt es keine Möglichkeit für eine berufliche Ausbildung.

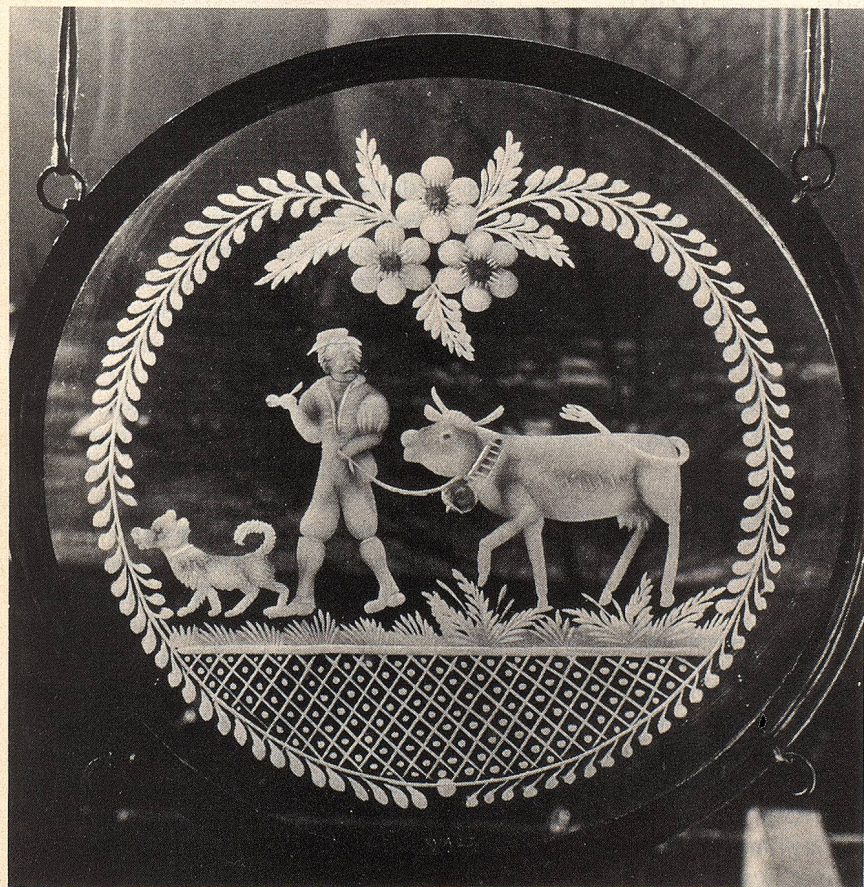
Erinnerungen an die Nachkriegszeit

Bevor sich Lieslott Walz entschloss, eine Berufslehre als Glas-

schleiferin anzufangen, erlebte sie die Probleme und die menschlichen Tragödien der Nachkriegszeit aus der Nähe mit. Sie war schon mit achtzehn Jahren Mitglied des Frauenhilfsdienstes und wurde in Flüchtlings- und Internierungslager eingeteilt. Nachdem sie einen Kurs «für fürsorgliche Hilfskräfte» besucht hatte, arbeitete sie in einem Kinderhaus der psychiatrischen Klinik Waldau, und anschliessend betreute sie in Quarantänelagern junge Männer und Mädchen, die aus den Konzentrationslagern Auschwitz und Buchenwald kamen. Vier Jahre lang gehörte sie dann zu einem Schweizer Team, das im verwüsteten Deutschland erste Aufbauhilfe leistete. Vom Barackenbau über die Verteilung von Kleider- und Lebensmittelspenden bis zur Betreuung von Müttern und Kindern reichte die scheinbar unlösbare Aufgabe.

Das war keine Zeit der grossen Worte: man musste selbständig, praktisch, robust und vor allem optimistisch sein. Lieslott Walz arbeitet zwar heute hoch über der Strasse allein in ihrem stillen Atelier und

Schliffscheiben sind etwas vom Anspruchsvollsten und bilden eine Einheit von Form, Ornament und figürlicher Darstellung



ist umgeben von kostbaren, zerbrechlichen Dingen. Aber weltfremd ist sie deshalb noch lange nicht. Sie hat Sinn für die Realität, und ihre vielen Freunde wissen, dass sie auf sie zählen können. Wer Lieslott Walz kennenlernt, spürt hinter ihrer verhaltenen Art die Energie und den Optimismus, die gleichermassen notwendig sind zur ersten Hilfe in Trümmerhaufen wie zum Aufbau eines einmaligen künstlerischen Lebenswerks.

Barbara Krebs

Lieslott Walz: Glaskunst. Verlag Haupt, Reihe «Suchen und Sammeln», Band 5. 157 Seiten, 84 Fotos, 4 Farbtafeln, 87 Zeichnungen und 2 separate Vorlagebogen. Preis: Fr. 42.-.

Die Legende vom vierten König

Wisst ihr auch, dass nicht drei, sondern vier Könige aus dem Morgenlande aufgebrochen waren, um den König der Menschen anzubeten?, so erzählt es eine alte russische Legende. Auf vier verschiedenen Wegen kamen sie gezogen, und jeder trug das Kostlichste seines Landes: leuchtendes Gold der eine, süßen Weihrauch der andere, herrliche Myrrhe der dritte, und der vierte und jüngste drei Edelsteine von unschätzbarem Wert.

Der geheimnisvolle Stern zog ihnen voran, und rastlos folgten sie ihm. Sie kannten nicht Tag noch Nacht, nicht Hunger und Durst. Blind wa-

In keinem brannte die Sehnsucht, Gott zu schauen, so wie in dem jungen König. Er ritt zuletzt ganz in seine Wunschträume versunken. Da – auf einmal vernahm er ein Schluchzen, so zwingend und bitterlich, dass er aus allen Träumen aufgerissen war.

ren sie für die Schönheit der Erde, taub für die lärmende Pracht der Städte. Die Wüste fürchteten sie nicht. Die Sonne selbst konnte ihnen nicht schaden, sie suchten ja ihn, nach dem ihr Volk seit tausend Jahren ausgeschaut hatte, den Gottkönig, den Erlöser.

In keinem brannte die Sehnsucht, Gott zu schauen, so wie in dem jungen König. Er ritt zuletzt ganz in seine Wunschträume versunken. Da – auf einmal vernahm er ein Schluchzen, so zwingend und bitterlich, dass er aus allen Träumen aufgerissen war. Im Staub sah er ein Kind liegen, nackt, aus fünf Wunden blutend. So seltsam fremd und zart war dieses Kind und ohne jede Hilfe, dass er es in heissem Erbarmen behutsam aufs Pferd hob. Langsam ritt er ins Dorf, durch das sie eben erst gekommen

waren, zurück. Die drei anderen Könige indessen hatten nichts gemerkt. Sie zogen unentwegt dem Sterne nach.

Im Dorf kannte niemand das Kind. Der junge König aber hatte es so lieb gewonnen, dass er es einer guten Frau zur Pflege gab. Aus seinem Gürtel holte er den einen Edelstein und vermachte ihn dem Kind, damit so sein Leben gesichert sei. Dann aber trieb es ihn fort, die Gefährten und den Stern, den er verloren hatte, zu suchen.

Er fragte die Menschen um den Weg, den die fremden Könige genommen und – o Freude – eines Tages erblickte er den Stern wieder und eilte ihm nach. Doch seltsam, so sehr er sich sehnte, den Heiland der Welt zu finden und vor ihm niederzuknien – die Not des Kindes hatte ihn hellhörig gemacht für alle Not, und sie liess ihn nicht mehr los.

Der Stern führte ihn durch eine Stadt. Ein Leichenzug begegnete ihm. Hinter dem Sarg schritt eine Frau mit ihren Kindern. Äusserste Trostlosigkeit sprach aus ihren Zügen, und in Verzweiflung klammerten sich die Kinder an ihre Mutter. Da stieg der König vom Pferd, denn er sah wohl, dass nicht allein die Trauer um den Toten solchen Schmerz hervorgerufen hatte. Den Mann und Vater trug man zu Grabe, und vom Grabe weg sollten die Frau und die Kinder als Sklaven

Die Not des Kindes hatte ihn hellhörig gemacht für alle Not, und sie liess ihn nicht mehr los.

verkauft und auseinandergerissen werden, weil niemand für die Schuld aufkommen wollte. Von Mitleid übermannt, entnahm er dem Gürtel den zweiten Edelstein. Er lag ihm auf der Hand, und die Sonne liess ihn funkeln und leuch-

ten. Dem neugeborenen König war er zugehört. Doch mit einer raschen Bewegung legte er ihn in die Hand der trauernden Witwe: «Bezahlst, was ihr schuldig seid, und kauft euch Haus und Hof und Land, damit ihr und eure Kinder eine Heimat haben.»

Sprach's, schwang sich aufs Pferd und wollte dem Stern entgegenreiten – doch dieser war erloschen. Tage- und wochenlang suchte und forschte er. Eine grosse Traurigkeit befiel seine Seele. Zweifel quälten seinen Geist: War er wohl seiner Berufung untreu geworden? Und die Angst, nie mehr Gott finden zu

Vom Mitleid übermannt, entnahm er dem Gürtel den zweiten Edelstein. Er lag ihm auf der Hand, und die Sonne liess ihn funkeln und leuchten. Dem neugeborenen König war er zugehört. Doch mit einer raschen Bewegung legte er ihn in die Hand der trauernden Witwe.

dürfen, zehrte an seinem Leibe. Bis sein Licht ihm eines Tages wieder aufleuchtete, und er mit frischer Kraft und frohem Herzen dem neuen Ziel entgegenstrebte.

Er kam durch ein fremdes Land, Krieg wütete dort und Leid und Elend und Blut bedeckten die Erde und Herzen. In einem Dorf hatten die Soldaten die Bauern auf einem Platze zusammengetrieben. Eines grausamen Todes sollten sie sterben. In den Hütten schrien die Frauen im Wahnsinn des Entsetzens, und die Kinder wimmerten. Da packte den jungen König das Grauen. Er hatte zwar nur mehr einen einzigen Stein, sollte er denn mit leeren Händen vor dem König der Menschen erscheinen? Doch dies Elend war so riesengross, dass er auch den letzten mit zitternden Händen opferte, die Männer vom

Tode loskaufte und das Dorf vor Verwüstung, die Frauen vor Schändung bewahrte.

Müde und traurig ritt er weiter. Sein Stern leuchtete nicht mehr. Seine Seele war im Leid schier untergegangen. Wo war sein eigenster Weg? Immer und immer wieder riss die Not der Menschen ihn vom Ziel zurück. Jahrelang wanderte er. Zuletzt zu Fuss, da er auch sein Ross verschenkt hatte. Nichts bessers er mehr. Selber bettelnd durchzog er die Länder, half dort

Müde und traurig ritt er weiter. Sein Stern leuchtete nicht mehr. Seine Seele war im Leid schier untergegangen. Wo war sein eigenster Weg? Immer und immer wieder riss die Not der Menschen ihn vom Ziel zurück.

einer alten Frau die zu schwere Last tragen, zeigte hier einem Schwachen, wie er sich gegen die Übermacht der Stärkeren durchsetzen könne, pflegte Kranke und scheuchte einem halbverhungerten Pferde die lästigen Fliegen fort.

Keine Not blieb ihm fremd. Keinem Schmerz, dem er begegnete, konnte er ausweichen. Und eines Tages begab es sich, dass er am Hafen einer grossen Stadt gerade dazu kam, wie ein Vater seiner unglücklichen Frau und den klagenden Kindern mit Gewalt entrisen werden sollte. Ein Sklave war es, der sich gegen die Tyrannei seines Herrn aufgelehnt hatte. Dafür sollte er auf einem Sträflingsschiff, auf einer Galeere, büssen. Der König bat und flehte so inständig für den armen Menschen, und als alles nichts helfen wollte, bot er sich selber an. Mit seiner eigenen Freiheit, seinem eigenen Leben kaufte er den Unglücklichen los und stieg nun als Galeerensklave in das Schiff hinab.

War es nicht zu schwer, was er sich damit aufgeladen hatte? Sein Stolz bäumte sich auf, als er in eiserne Ketten gelegt wurde. Bisher war er noch nicht gequält worden. Hier war zwischen Verbrechern sein Platz. Dumpf hallten die Schläge durch den Raum, die unaufhörlich den Takt des Ruderns angaben. Angekettet an dies Sträflingsschiff war er bei Sturm oder Kampf dem sicheren Tode preisgegeben.

Hatte er nicht sinnlos gehandelt? Ein qualvolles Stöhnen drang aus seiner Brust. In dieser gefährlichen Stunde, da sein Geist sich empören und sein Herz sich verhärten wollte, leuchtete der Stern, sein Stern, den er wohl nie mehr am Himmel würde sehen dürfen, in seiner Seele auf. Dieses innere Licht erfüllte ihn mit einer ruhigen Gewissheit, dennoch auf dem richtigen Weg zu sein. Getröstet erfasste er die Ruder. Jahre vergingen. Er vergass, sie zu zählen. Grau war sein Haar geworden, seine Hände voller Schwielen, müde sein geschundener Leib. Doch sein Herz kannte keine Bitterkeit, denn sein Stern leuchtete ihm immer noch. Aus seinem Gesicht strahlte herzliche Güte.

Längst war man auf diesen seltsamen Sklaven aufmerksam geworden. Und was er nie zu hoffen geglaubt hatte, geschah: Man schenkte ihm die Freiheit. An der Küste eines fremden Landes verliess er das Schiff. Arme Fischer nahmen sich seiner für die Nacht an.

In dieser Nacht träumte er von seinem Stern, dem zu folgen er als junger Mann ausgezogen war und Heimat und Reichtum verlassen hatte. Eine Stimme rief ihn: «Eile dich, eile!»

Da brach er noch zur selben Stunde auf. Und – o Wunder – als er in die Nacht hineinschritt, siehe, da leuchtete der Stern vor ihm, und sein Glanz war rot wie die Sonne am Abend.

In dieser gefährlichen Stunde, da sein Geist sich empören und sein Herz sich verhärten wollte, leuchtete der Stern, sein Stern, den er wohl nie mehr am Himmel würde sehen dürfen, in seiner Seele auf. Dieses innere Licht erfüllte ihn mit einer ruhigen Gewissheit, dennoch auf dem richtigen Weg zu sein.

So eilte er und kam an die Tore einer grossen Stadt. In ihren Strassen war lärmendes Treiben. Aufgeregte Gruppen von Menschen standen zusammen, immer wieder von Soldaten zum Weitergehen auseinandergescheucht. Viele zogen hinaus vor die Mauern.

Der Menschenstrom riss auch ihn mit – er wusste nicht wie. Dumpf

Angst beengte ihm die Brust. Einen Hügel schritt er hinauf. Oben, zwischen Himmel und Erde, ragten drei Pfähle. Was war das?

Sein Stern, der ihn zum König der Welt führen sollte, blieb über dem Pfahl in der Mitte stehen, leuchtete noch einmal auf – es war, als schrie der Stern – und war erloschen.

Da traf ihn der Blick dieses Menschen, der da am Pfahl hing. Alles Leid, alle Qual der Erde musste dieser Mensch in sich gesogen haben, so war dieser Blick. Aber auch alle Güte und eine grenzenlose Liebe atmete aus seiner Gestalt, die noch in der Entstellung des Schmerzes schön und voll Würde war. Seine Handflächen, von Nägeln durchbohrt, waren eingekrümmt. Es leuchtete wie Strahlen aus diesen Händen.

Wie ein Blitz durchbebte den König die Erkenntnis: Dieser ist der König der Menschen. Dieser ist Gott, der Heiland der Welt, den ich gesucht, nach dem ich mich in Sehnsucht verzehrte. Er ist mir begegnet in all den Menschen, die

Sein Stern, der ihn zum König der Welt führen sollte, blieb über dem Pfahl in der Mitte stehen, leuchtete noch einmal auf – es war, als schrie der Stern – und war erloschen.

hilflos und in Not waren. Ihm habe ich gedient, indem ich all den Gequälten und Überforderten geholfen habe.

Er sank unter dem Kreuz in die Knie. Was hatte er ihm zu bringen? Nichts! Seine leeren Hände streckte er dem Herrn entgegen. Da fielen drei dunkelrote Tropfen des kostbaren Blutes vom Kreuz in die Hände des Königs. Sie leuchteten mehr als jeder Edelstein.

Ein Schrei durchbebte die Luft – der Herr neigte das Haupt und starb. Unter dem Kreuz war der König tot zusammengebrochen. Seine Hände umschlossen die Blutstropfen. Noch im Tode schaute er auf den Herrn am Kreuz.

Nach einer russischen Legende

Aus: «Weihnachten, Erzählungen aus alter und neuer Zeit», ausgewählt von Gottfried Natalis, erschienen im Insel-Verlag (Fr. 24.–).

Aus dem Jahresbericht des Gemeinnützigen Frauenvereins Zürich

Haushaltungsschule

Ausschnitte aus dem Jahresbericht

27 Kandidatinnen wurden für die Aufnahme in den Jahreskurs für hauswirtschaftliche Betriebsleiterinnen geprüft, 3 Kandidatinnen erschienen zur Nachprüfung. Insgesamt wurden 23 Schülerinnen aufgenommen. Alle 26 Schülerinnen des Abschlusskurses konnten als hauswirtschaftliche Betriebsleiterinnen diplomiert werden. 63 Schülerinnen der Mädchenfortbildungskurse wurden in 3 Klassen aufgenommen.

Neues Schulungskonzept

Im November 1976 setzten sich Arbeitgeber/Arbeitnehmer und die Schulen an einer Gründungsversammlung das Ziel, eine Verbesserung der Ausbildung der hauswirtschaftlichen Betriebsleiterinnen (HB) anzustreben. Die Arbeitsgemeinschaft zur Heranbildung hauswirtschaftlicher Führungskräfte (SAHF) arbeitete in den folgenden Jahren intensiv an einem neuen Ausbildungsreglement. Das Ziel dieser Arbeit ist:

- Genaues Anforderungsprofil
- Förderung einer zeitgemässen Ausbildung
- Koordination der Ausbildungsprogramme
- Gleichwertige Aufnahmebedingungen
- Aufnahme von Frauen und Männern
- Verbindliche Ausbildungsprogramme und Prüfungsreglemente
- Anerkennung des HB-Berufes durch das BIGA

Dieses Ausbildungskonzept wurde an der Generalversammlung der SAHF am 3. Juni 1980 gutgeheissen und tritt im Jahre 1982 erstmals an allen drei Schulen (Baldegg, Bern und Zürich) in Kraft.

Für unsere Schule hat das Ausbil-

dungsreglement folgende Konsequenzen:

1. Verlängerung der schulischen Ausbildung auf 2½ Jahre
2. Verkürzung der Praktikumszeit auf 1½ Jahre

Das bedeutet für uns, mehr Schule, weniger Praktikumszeit. Aus diesem Grunde ist es zwingend, den Schulraum auf diese Zeit hin zur Verfügung zu halten und im Lehrkörper einige Umstellungen vorzunehmen.

Wir hoffen, mit diesen Anpassungen den Betrieben optimal ausgebildete Führungskräfte anbieten zu können.

Nach Anerkennung durch das BIGA wird unsere Schule den Status einer «Höheren hauswirtschaftlichen Fachschule (HFS)» erhalten.

Kinderkrippen

Ausschnitte aus dem Jahresbericht

An der Jahresversammlung des Schweizerischen Krippenverbandes in Luzern vom 12. Juni 1980 wurde das neue Ausbildungsprogramm vorgestellt. Die einjährige Lehre als Krippengehilfin wird nicht mehr weitergeführt. An diese Stelle tritt die zweijährige Ausbildung zur Kleinkindererzieherin. Neu dazu kommen ein ganzer Schultag, zwei Intensivwochen und fünfzehn Samstagvormittage. Der Unterricht umfasst total 660 Schulstunden. Mit der Erhöhung der Schulstundenzahl steigt das Schulgeld von Fr. 900.- auf Fr. 1400.-. Die Lehrtöchter erhalten nach bestandener Abschlussprüfung einen Fähigkeitsausweis. Für Krippenleiterinnen wird weiterhin ein berufs begleitender Jahreskurs mit Diplomabschluss durchgeführt.

Auch in diesem Jahr wurden unseren Krippenangestellten und Lehrtöchtern eigene Weiterbildungskurse angeboten. In einem ersten

Kursabend wurden Sprachfehler und Sprachhemmungen durch eine Logopädin behandelt. In einem Theaterkurs zeigte eine Schauspielerin an vier Abenden, wie das Rollenspiel in den Krippen verwendet werden kann. Der Kurs «Musikalische Früherziehung» zeigte auf anschauliche Weise, wie mit verschiedenen Instrumenten bereits bei den Kleinsten begonnen werden kann.

Bazar 80 des GFZ

Nachdem es der Haushaltungsschule Zürich aus verschiedenen Gründen nicht mehr möglich war, die früher so beliebten regelmässigen Bazole durchzuführen, unternahm es der Verein, in den Räumen der Schule den Bazar 80 zu organisieren. Erfreulich gross war das Echo, das unser Aufruf zur Mitarbeit bei den Mitgliedern fand. So flossen uns neben Naturalgaben reichliche Mittel zu, die es ermöglichten, Material zur Weiterverarbeitung einzukaufen. Während nahezu einem Jahr fanden sich jede Woche einmal arbeitsfreudige Mitglieder im kleinen Saal des Wohnheims Reinhardstrasse ein, wo in gemütlicher Runde emsig auf den Bazar hin gearbeitet wurde. Fast bedauerte man es, als die fröhlichen Arbeitsnachmittage zu Ende gingen.

Gross war unsere Freude, als der Frauenverein Altstetten und der Hausfrauen-Verein Zürich spontan ihre uneigennützte Mitarbeit anboten. Die Altstetter Frauen bestritten einen eigenen reich befrachteten Verkaufsstand, während der Hausfrauenverein die alleinige Führung der Kaffeestube übernahm. Beide Unternehmen waren sehr erfolgreich.

Am 31. Mai war der grosse Tag da. Das Haupthaus der Schule war erfüllt von geschäftigem Treiben. Bunt beladene Verkaufsstände ver-

lockten die in grosser Zahl erschienenen Käufer. Im Essaal wurde durch die Schule neben einem reichhaltigen Brunch eine Mittagsverpflegung angeboten. Dort und in der im ersten Stock eingerichteten Kaffeestube war Gelegenheit zu persönlichen Kontakten geboten, was auch reichlich genützt wurde. Sehr guten Anklang fand der Bücherverkauf, wo sich die Autorinnen und Autoren zeitweise

zum Signieren einfanden. Der mit sehr viel Sachkenntnis organisierte Flohmarkt erfreute sich grosser Beliebtheit und war entsprechend einträglich. Leider war den von den Kinderkrippen vorbereiteten Kinderspielen nicht der Erfolg, den sie verdient hätten, beschieden, da viele Kinder die Darbietungen des Kooperativen Kindergartens besuchten. In verdankenswerter Weise halfen verschiedene Krippen-

Mitarbeiterinnen beim Verkauf mit. Anerkennend sei auch erwähnt, dass viele Lehrerinnen und Schülerinnen sowie das gesamte Personal der Schule sich bei den Vorbereitungen und am Bazar selbst tatkräftig einsetzten.

Dank all den vereinten Anstrengungen war es möglich, das schöne Nettoergebnis von Fr. 19'268.15 zu erzielen.

Zentralvorstand

Sitzung vom 20. Oktober 1981

Einmal mehr hält der Zentralvorstand unter dem Vorsitz von Frau B. Steinmann seine Sitzung in der Gartenbauschule Niederlenz ab, wo ihm abermals ein Schulzimmer reserviert ist. Grund: Die Gartenbauschule feiert dieses Jahr ihr 75jähriges Bestehen. Da keine grosse Feier gestartet werden soll, trifft sich deshalb der Zentralvorstand nach seiner Sitzung mit dem Schulvorstand und dem Lehrkörper zu einem einfachen Nachtessen im Hotel Bären in Wildegg.

Die Zentralpräsidentin begrüsst die Anwesenden herzlich und berichtet unter anderem über ihre Teilnahme an der Zusammenkunft der Kantonalpräsidentinnen bei Frau Elsässer in Kirchberg. An der Sitzung der Schweiz. Berghilfe, welcher Frau Steinmann ebenfalls beiwohnte, wurde bekannt, dass Herr Zellweger, Geschäftsführer, auf Januar 1982 zurücktreten wird. Unter vielen Bewerbern wurde Herr Peier an seine Stelle gewählt. Ende September besuchte die Zentralpräsidentin mit der Sektion Niederurnen den Twannberg. Am 3. Oktober war Frau Steinmann Gast beim Frauenverein Heiden, der sein 125-Jahr-Jubiläum feiern konnte. Festwirtschaft, Reden, Modeschau, eine Ausstellung von

in Kursen gefertigten geschmackvollen Arbeiten trugen zur guten Stimmung bei. Der Reinerlös wird für gemeinnützige Zwecke verwendet.

Beim Besuch in der Sonnenhalde erzählt die Leiterin, Frau Herzig, Frau Steinmann, wie das Zusammensein von alt und jung sich sehr günstig auswirkt und das Haus gut besetzt ist. Um Geld zu sparen, ist die Kinderabteilung auf die Hälfte reduziert worden, und der 2. Stock bleibt somit geschlossen. Der Pensionspreis ist um zirka 10 % erhöht worden. Zudem ist ein Heizungszuschlag eingeführt worden.

Die Zentralpräsidentin besprach mit dem Vorstand des Frauenvereins Herzogenbuchsee die Vorbereitungen zur Jahresversammlung 1982. Die Vorarbeiten sind bestens im Gange.

An der Zusammenkunft der Sektionspräsidentinnen in Baden sind verschiedene Meinungen und Wünsche offen geblieben. Es konnten keine Beschlüsse gefasst werden. Der Zentralvorstand wird sich bemühen, einen neuen, möglichst befriedigenden Verteilerschlüssel der Bundesfeierspendegelder zuhanden der Jahresversammlung 1982 vorzulegen. Es ist ihm auch ein Anliegen, mit den Sektionen in gutem Kontakt zu sein.

Da die «Zentralblatt»-Kasse auf wackeligen finanziellen Füßen steht, beschliesst der Zentralvorstand einstimmig, den Abonne-

mentpreis auf Fr. 12.- zu erhöhen. Er findet diesen Betrag zumutbar im Vergleich mit anderen Vereinszeitschriften, zumal in Baden betont worden war, das Abonnement sei zu billig. Bei den Sektionsabonnements wird ein günstigerer Preis vereinbart.

Der Zentralvorstand diskutiert eingehend über die Vernehmlassung zu einer Mediengesamtkonzeption. Frau S. Blank wird die durch den Zentralvorstand erarbeitete Stellungnahme an den Bundesrat weiterleiten.

Unter dem letzten Traktandum «Berichterstattung» referieren die ZV-Mitglieder ausführlich über die Veranstaltungen, an welchen sie den SGF vertreten haben: Schweiz. Vereinigung für Altersturnen in Luzern, Stiftungsversammlung der Schweiz. Nationalspende in Sarnen, Schweiz. Verband Volksdienst auf dem Bürgenstock, Stiftung für staatsbürgerliche Erziehung und Schulung, Frau und Demokratie, mit Verleihung des Ida-Somazzi-Preises, auf dem Gurten, Generalversammlung der Europa-Frauen-Union EFU in Interlaken. Unterbrochen wurde die Sitzung durch einen sehr willkommenen Mittagsimbiss aus der guten GBS-Küche, der allen bestens mundete.

Glarus, 29. Oktober 1981

Für den Zentralvorstand
D. Luchsinger-Köppel



Chong Ja Chon-Sung: Chinesisch kochen leicht gemacht.

Verlag Gräfe und Unzer, München, Fr. 9.80. Die chinesische Küche braucht recht viel Zeit, Geschick und Liebe zum Detail. Obwohl die Rezepte unseren Möglichkeiten teilweise angepasst sind, ist für den Anfang die Komposition eines ganzen Menüs kaum zu bewältigen. Die Autorin, eine in Deutschland lebende Koreanerin mit dem Doktorhut für Ernährungswissenschaften, schreibt darum sicher mit Recht, dass einzelne chinesische Gerichte ohne weiteres in ein europäisches Essen eingebaut werden können. So lernen wir verschiedene Gerichte kennen, die wir dann später zu ganzen Menüs zusammenstellen können.

In der handlichen und mit präzisen Formulierungen ausgestatteten Kochanleitung wird grosses Gewicht auf die für die chinesische Küche typische Kochtechnik und die entsprechenden Zutaten gelegt. Dieses Büchlein erleichtert den Einstieg in die chinesische Küche und regt zu ersten Versuchen an, wobei es sich nicht unbedingt um eine Pekingente handeln muss. Se.

Sim Siok Mei: Die echte chinesische Küche.

Die besten Rezepte der Regionalküchen: Peking, Schanghai, Szetschuan und Kanton, mit 370 Farbfotos und 20 Zeichnungen. Mosaik-Verlag, München, Fr. 42.-.

Wenn wir dieses Buch nur als Kochbuch bezeichnen, werden wir ihm nicht gerecht. Die chinesische Autorin, die seit vielen Jahren in Deutschland lebt, aber jedes Jahr für einige Wochen nach China zurückkehrt, versteht es, Landschaft, Kultur und Küche der verschiedenen Provinzen sehr anschaulich miteinander zu verbinden. Sie wird dabei durch instruktive Farbfotos in ausgezeichnete Qualität unterstützt. Auch wer nie daran denkt, ein Rezept praktisch auszuprobieren, sich aber für chinesische Kultur und Küche interessiert, wird an dem Band seine Freude haben. Gelingt es uns, die chinesischen Gerichte wirklich zuzubereiten? Die Beschreibungen der Rezepte sind präzise und die grundsätzlichen Ausführungen über Zubereitungstechnik, Küchengeräte und Zutaten so, dass es durchaus möglich ist, danach zu kochen. Jedes Rezept wird ergänzt durch ein Bild, was die Herstellung der uns teilweise sehr fremden Gerichte wesentlich erleichtert. Wer aber bereit ist, ein halbes Dutzend Gewürze und Zutaten neu in seinen Küchenschrank aufzunehmen, kann den Versuch ruhig wagen. Se.

Saison-Spezialitäten. 160 ausgewählte und erprobte Rezepte für die saisongerechte Küche, herausgegeben vom Koch-Studio Zürich, Fr. 11.80. Wir haben uns bereits daran gewöhnt, an Weihnachten Erdbeeren und Trau-

ben, im Frühling Tomaten und Wild das ganze Jahr hindurch zu essen. Dabei schmecken Früchte, Gemüse, Salat und anderes aus Feld und Garten besser in der eigentlichen Erntezeit. Sie sind dann auch besonders gesund und gehaltvoll und erst noch im Preis günstiger. Dieses Buch, mit praktischem Ring-Rücken ausgestattet und mit vielen Tips versehen, bringt 160 präzise dargestellte Rezepte, geordnet nach den vier Jahreszeiten. Jedem Abschnitt ist eine Liste vorangestellt, die zeigt, was in dieser Saison frisch auf dem Markt erhältlich ist. Die Rezepte werden zum Teil durch hervorragende Fotos illustriert. Die Auswahl der präsentierten Gerichte folgt eher konventionellen Bahnen, bietet aber dort, wo noch keine umfassende «Kochbuch-Bibliothek» im Regal steht, vielseitige und durchaus gluschtige Anregungen. Se

M. Vidoudez und J. Grangier: So kocht man bei uns. Spezialitäten aus der französischen Schweiz. Benteli-Verlag, Bern, Fr. 28.-.

Die Original-Ausgabe ist unter dem Titel «A la mode de chez nous» erschienen und 1977 vom Benteli-Verlag in einer deutschen Fassung herausgebracht worden. Es ist ein aussergewöhnliches Kochbuch, finden wir doch viele Rezepte, die sicher in der deutschen Schweiz unbekannt sind. Die Rezepte entstammen auch eher dem ländlich-bäuerlichen Haushalt, sind teilweise von alters her überliefert und brauchen darum oft für die Zubereitung sehr viel Zeit. Von modernen Ernährungserkenntnissen sind die besprochenen Gerichte, rund 250 an der Zahl, völlig unbelastet. Wer aber seine Familie und auch seine Gäste kräftig, abwechslungsreich und kostengünstig ernähren und bewirten will, findet hier unkonventionelle Vorschläge. Oder wussten Sie, was eine «Steinsuppe», eine «Räubersuppe» oder eine «Stubenhocker-Gratin-Suppe» ist, um nur einige Beispiele aus dem ersten Abschnitt zu zitieren? Schade finde ich nur, dass den Gerichten nicht neben der deutschen Bezeichnung auch der französische Name beigelegt wurde. So könnten die Beziehungen zur sympathischen Küche unserer welschen Mit- eidgenossen besser hergestellt werden. Se

Marianne Kaltenbach: Köstliches aus Quark. Ideen, Entdeckungen, Variationen. Herausgegeben vom Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten, Bern, Fr. 6.50.

Dieses Buch hat sich in unserem Haushalt einen festen Platz erobert. Es ist verblüffend, was Marianne Kaltenbach auf 120 Seiten an Ideen und Variationen über die Verwendung von Quark und Hüttenkäse im Küchenalltag entwickelt und wie viele Informationen sie gleichzeitig vermittelt, denn kochen mit Quark ist gesund und den heutigen Ernährungsgewohnheiten ganz besonders angepasst. Lassen Sie sich überraschen von den vielseitigen Möglichkeiten, die Quark bietet für die Zubei-

tung leichter Salat- und anderer Saucen und Vorspeisen, als interessante Beilage oder als pikantes Hauptgericht, für Gebäck, Dessert und natürlich für besonders feine Kuchen. Quark eignet sich aber auch als Schonkost und selbstverständlich, dank seiner diätetisch wertvollen Zusammensetzung und seinem hohen Eiweissgehalt, als Basis für eine kalorienarme bzw. joulearme Diät. Mit Quark kochen wir tatsächlich gesünder und besser. Dieses Buch zeigt uns den Weg dazu. Se

Joan Walsh Anglund: Weihnachtsg Gebäck. 32 Seiten, Kleinformat, Walter-Verlag, Fr. 7.60.

Ein kleines, reizvolles Geschenk für Kinder hat Joan Walsh Anglund mit diesem Büchlein geschaffen, das sie mit bunten Zeichnungen illustriert hat. Ein Dutzend Rezepte für Weihnachtsguetzli sind in leicht verständlicher Form beschrieben, so dass uns die Kinder bald mit ihren eigenen Zimtsternen, Rosinenhöckchen und Nidelzeltli über- raschen. Selbstverständlich eignet sich dieses Bändchen auch als Mitbringsel bei Einladungen, denn Rezepte für Weihnachtsguetzli hat man ja nie genug. Se

Albert Anker und seine Welt. Briefe, Dokumente, Bilder, herausgegeben von Robert Meister, Zytglogge-Verlag, Bern, Fr. 39.-.

Dieses Jahr feiern wir den 150. Geburtstag Albert Ankers mit zwei grossen Ausstellungen in Ins und im Kunstmuseum Bern. Albert Anker ist uns allen bekannt, ja vertraut durch sein Werk. Viel zuwenig kennen wir aber den Menschen Albert Anker. Robert Meister, Pfarrer in Bümpliz, hat sich, angeregt durch die grosse Anker-Ausstellung im Frühling 1977 in Ins, mit Eifer und Einfühlungsvermögen ins Leben des Künstlers vertieft und legt nun ein Werk vor, das erstaunt und über- rascht. Aus vielen Gesprächen, aus Hunderten von Briefen, aus bisher unbekannten Materialien hat Robert Meister praktisch eine Autobiographie Ankers zusammengetragen und mit eigenen Texten und Kommentaren so verbunden, dass ein einzigartiges Bild der Zeit zwischen 1831 und 1910 entstanden ist. Es finden sich in diesem Buch auch mehr als hundert bisher unbekannte Dokumente, Skizzen, Aquarelle, Zeichnungen und Bilder. Wer durch Ankers Bilder einer scheinbar heilen Welt hindurch den Menschen und seine Zeit kennenlernen will, findet im vor- liegenden Werk die Möglichkeit dazu. Se

Sergius Golowin: Hausbuch der Schweizer Sagen. Büchler-Verlag, Wabern, Fr. 34.-.

«Märchen und Sagen erleben eine Wiederkehr», schreibt Bundesrat Hans Hürlimann im Vorwort zu diesem mit alten Stichen und Zeichnungen reich illustrierten Buch. Sergius Golowin, schon immer eingetreten für vermehrte Beachtung von Traditionen und Überlieferungen, hat aus einer Fülle von an die 2000 Sagen und Geschichten 200

ausgewählt und thematisch geordnet. Sie beginnen mit unserer Urzeit, berichten vom Volk der Vergangenheit, über vergessene Ansichten und Meinungen, über Wesen in Nacht und Nebel und erzählen im Abschnitt aus der neuen Geschichte von Wilhelm Tell bis zum Zweiten Weltkrieg. Diese wunderbaren Geschichten, die Golowin vor uns ausbreitet, sind recht spannend, doch geht der Sinn dieses Sagenbuches weit darüber hinaus, wie es Bundesrat Hürlimann ausdrückt: «Vertrauen wir uns den Sagen an; wir finden darin unsere Ängste, Nöte und Hoffnungen wieder, wir finden uns selbst.» Se

Utta Danella: Eine Heimat hat der Mensch. Hoffmann-und-Campe-Verlag, Fr. 29.80.

Richard Gorwess irrt durch Österreich. Er sucht den Mann, der allein ihm Aufschluss darüber geben kann, wie es zu dem rätselhaften, noch immer ungeklärten Tod seiner Frau gekommen ist. Auf der Suche stösst der amerikanische Musikwissenschaftler immer wieder auf die Spuren seiner Verbindung zu Deutschland, jenem Land, in dem seine Eltern einmal zu Hause gewesen waren. Zur Zeit der Blockade kam er als junger GI dann selbst nach Berlin, erlebte den verzweiferten Überlebenskampf seiner Bewohner, lernte im Ostsektor der Stadt das Mädchen Carola kennen, das zwölf Jahre später, unmittelbar vor dem Bau der Mauer, die DDR verliess, um ihm nach Kalifornien zu folgen.

Nur einmal noch reiste Carola, die sich in Amerika Carol nannte, nach Ostberlin, um ihre Schwester, ihre alten Freunde zu besuchen. Sie kam nie zurück. Richard erhielt nur die lapidare Mitteilung, sie sei plötzlich gestorben und seit einem Monat begraben. Alle Menschen, die sie gesehen haben mussten, blieben unauffindbar.

Was war geschehen? Überall, im Osten wie im Westen, stösst Richard auf eine Mauer des Schweigens. Bis er in einem entlegenen österreichischen Tal eine Spur findet, die Licht in das undurchdringliche Dunkel zu bringen verspricht ...

Walter Kauer: Weckergerassel. Benziger-Verlag, Zürich, Fr. 19.80.

Was geschieht, wenn ein pflichtbewusster kleiner Gemeindebeamter ausgerechnet den Rohbau einer amerikanischen Diplomatenvilla abreißen lassen will, nur weil besagter Rohbau 60 Zentimeter höher ist, als dies Bauvorschriften und genehmigte Baupläne zulassen? Die Verwicklungen sind ebenso unvermeidlich wie vorhersehbar. Und vielleicht wären schliesslich doch amerikanische Marines in Le Trou d'en haut gelandet, hätte nicht ein anderer, ebenso pflichtbewusster Beamter in letzter Minute eine Lösung gefunden: eine bürokratische Lösung, versteht sich.

Zehn Geschichten, in denen ebenso erheiternd wie unterhaltsam die Wunder der Technik – vom Waschautomaten bis zur computerisierten Steuerrechnung –, das beste aller Wirtschaftssy-

steme, die Bürokratie oder auch schlichte Dummheit aufs Korn genommen werden. Ein Lesevergnügen, doch manchmal wird, so hofft Walter Kauer, «dem einen oder anderen beim Lesen das Lachen im Halse steckenbleiben. Und vielleicht wird er noch während des Hustens zu denken beginnen ...»

Michel Campiche: Das traurige Kind. Benziger-Verlag, Zürich, Fr. 16.50.

Mit sieben Jahren weiss Michel Bescheid: Er soll Arzt werden, die Wunschträume seines kleinstädtischen Vaters erfüllen. Doch das sensible und begabte Kind wird zerrissen von dem Hass der Eltern aufeinander, der Verachtung der Grossmutter und der Brutalität, mit welcher der Vater seine ehrgeizigen Anforderungen durchsetzt. Auch in der Schule, in der nur die Leistungen, aber nicht die Schüler gesehen werden, findet Michel kein Verständnis. Völlig entmutigt gerät er in den Teufelskreis von Leistungsabfall, Strafe und der immer grösser werdenden Angst vor dem Versagen, die ihn schliesslich an den Rand des Selbstmords treibt. Doch da gibt es auch die Welt der Waadtländer Alpen, die Tante Elise, die so anders ist als alle Menschen, die er bisher kennengelernt hat. Hier kann er zum ersten Mal hoffen, dass auch er so etwas wie Zuneigung und Anerkennung finden wird.

Mit beklemmender Eindringlichkeit schildert Michel Campiche seine Kindheit in der Enge einer Lausanner Kleinbürgerfamilie der dreissiger Jahre, die

von Vorurteilen, Hass und heuchlerischer Frömmigkeit geprägt ist. Sein Bericht ist vor allem eine Abrechnung mit dem Vater, aber auch ein Zeugnis der Trauer und der Verzweiflung über eine zerstörte Kindheit.

Barbara Hug: Von Herzen willkommen. Ein Buch für Grosseltern. Kreuz-Verlag, Zürich, Fr. 24.–.

Wie ist es wohl einer Frau zumute, die froh ist, über vierzig zu sein, keineswegs aber ans Altwerden denkt, wenn ihre Tochter oder Schwiegertochter ihr ankündigt, sie sei nunmehr eine «werdende Grossmutter»? Wie fühlt man sich, wenn man plötzlich in die Reihe der nächsten Generation geschoben wird – und der Ehemann gleich mit? Natürlich freut sie sich auf das Enkelkind und beobachtet an sich selbst eine Art Vernarrtheit in den neuen Erdenbürger, noch bevor das Kind da ist. Aber wie werden Kinder und Schwiegersöhne sowie Schwiegertöchter es mit der Erziehung halten? Wahrscheinlich doch in vielem anders als sie selbst – und wie lernt man, darauf mit der erforderlichen Gelassenheit zu reagieren? Wie war das eigentlich mit den eigenen Grosseltern? Was hat man an ihnen geschätzt, was gefürchtet?

Barbara Hug hat in ihrem Tagebuch über diese und verwandte Fragen nachgedacht, hat mit Freunden und Bekannten darüber gesprochen und nachgeschlagen, was Enkel und Grosseltern früherer Generationen in Briefen darüber mitgeteilt haben.

Geschenk-Abonnements-Bestellung

Ich möchte für

Name

Vorname

Strasse

PLZ

Ort

ein Geschenk-Abonnement bestellen.

Das «Zentralblatt» soll ab _____ geliefert werden.

Senden Sie an obenstehende Adresse eine Geschenkanzeige mit einem schönen Gruss von mir.

Den Jahres-Abonnementspreis von Fr. 12.– bezahle ich bei Erhalt der Rechnung.

Name

Vorname

Strasse

PLZ

Ort

Datum

Unterschrift

Einsenden an:

Büchler + Co AG, Verlag, Seftigenstrasse 310, 3084 Wabern

Rotstrumpf: Glück ist, keine Angst zu haben. Das Buch für Mädchen, herausgegeben von Hedi Wyss und Isolde Schaad. Benziger-Verlag, Zürich, Fr. 26.80.

Das Thema des 4. Rotstrumpf-Bandes heisst: Gefühle. Passt das überhaupt in ein kritisches, unangepasstes Mädchenbuch? Gefühle sind doch etwas Kitschiges, Altmodisches, etwas, das man höchstens seiner besten Freundin eingestehen kann. Mit diesem Vorurteil will «Rotstrumpf» aufräumen. Wie wichtig Gefühle sind, welche Rolle sie, nicht nur in unserem Seelenleben, spielen und wie raffiniert andere unsere Gefühle benutzen – das alles sind Themen im neuen «Rotstrumpf». Der Rest ist – wie in jedem «Rotstrumpf» – Sache der Leser: Denn dieses Buch will zum Weiterdenken anregen, Misstrauen wecken gegen vorgefasste Meinungen und nicht zuletzt zum Widerspruch ermuntern.

«Rotstrumpf» 4 eignet sich für Mädchen ab zirka 13 Jahren.

Frauen – Porträts aus zwei Jahrhunderten. Herausgeber Hans Jürgen Schultz, Kreuz-Verlag, Zürich, Fr. 28.–.

Schriftstellerinnen und Journalistinnen von heute befragen mit Sympathie und kritischem Abstand Ahninnen der Frauenemanzipation nach ihrem Lebensschicksal und ihrem mutigen Kampf. 20 Porträts – von Caroline Schlegel-Schelling bis Rosa Luxemburg –, das sind 20 verschiedene Biographien und Charaktere.

Folgende Frauen werden porträtiert: Caroline Schlegel-Schelling, Sophie Mereau, Rahel Varnhagen, Bettina von Brentano, Annette von Droste-Hülshoff, Fanny Lewald, Louise Aston, Louise Otto-Peters, Marie von Ebner-Eschenbach, Hedwig Dohm, Helene Lange, Clara Zetkin, Anita Augspurg, Lou Andreas-Salomé, Ricarda Huch, Lily Braun, Franziska von Reventlow, Gertrud Bäumer, Paula Modersohn-Becker, Rosa Luxemburg.

Mariella Mehr: Steinzeit. Zytglogge-Verlag, Bern, Fr. 22.–.

Mariella Mehr (1947), heute als Journalistin tätig, berichtet in ihrem ersten Roman über das Erleben und Erleiden ihrer Kindheit. Der Tochter einer Zigeunerin und eines Säufers bleibt nichts erspart, was Lieblosigkeit, Wahnsinn, Beamtenstur- und -blindheit, was Anstalten und Erziehungsheime alles anstellen. Ihr Buch widmet die Autorin «allen ungeliebten Babys, allen Heimkindern, allen Anstaltszöglingen, allen an unserer Gesellschaft Ver-rückt-gemacht-Wordenen, allen Stummgewordenen und all jenen, die wissen, dass nur Liebe unsere Zukunft rettet».

Dieter Beck: Krankheit als Selbstheilung. Insel-Verlag, Fr. 26.–. Dieter Beck versucht zu zeigen, dass die Krise der Krankheit, das Manifestwerden der Schwäche und die Auseinandersetzung mit der Vergänglichkeit einen Versuch darstellen können, sich

selber besser zu finden oder einen abgespaltenen Persönlichkeitsanteil zu integrieren. Die körperliche Krankheit ist danach nicht nur ein absurdes Geschehen, das mit chemischen und operativen Manipulationen möglichst schnell zum Verschwinden zu bringen ist, sondern der Ausdruck eines sinnvollen Ringens um seelische und körperliche Wiederherstellung.

Dieter Beck, bis zu seinem Tode im vergangenen Jahr Professor für psychosomatische Medizin am Universitätsspital in Basel, wirbt mit seinem Buch auf eine dem Laien zugängliche Art um Verständnis für eine positive Bewertung der Krankheit.

Derek Gill: Elisabeth Kübler-Ross. Kreuz-Verlag, Stuttgart, Fr. 36.–.

Die Lebensgeschichte der Sterbeforscherin Elisabeth Kübler-Ross ist aussergewöhnlich in jeder Beziehung: von ihrer Geburt als anscheinend kaum lebensfähiges Kind – eines von Drillingen – im Jahre 1926 über ihre abenteuerreiche Jugendzeit, in der sie gleich nach dem Zweiten Weltkrieg als freiwillige Helferin Friedensdienste in Frankreich, Belgien, Schweden, Polen und Italien leistete, bis hin zu ihrer Ausbildung als Ärztin und Psychiaterin und ihrem plötzlichen internationalen Ruhm durch ihre Interviews mit Sterbenden. So ist dieses Buch nicht nur für die interessant, die sich mit den Problemen von Tod und Sterben beschäftigen, sondern für jeden, der die faszinierende Entwicklungsgeschichte einer Frau miterleben möchte, deren ganze Existenz einer Aufgabe gewidmet ist: den Menschen die Angst vor dem Tod zu nehmen und sie zu einem sinnerfüllten Leben zu ermutigen.

Nina Herrmann: Ich habe nicht umsonst geweint. Kreuz-Verlag, Zürich, Fr. 24.–.

Die Amerikanerin Nina Herrmann ist heute Pfarrerin der Presbyterianischen Kirche. Als sie mit der Krankenhaus-seelsorge begann, war sie noch in der Ausbildung. Ihre Erfahrungen in der Klinik haben sie bewogen, ihr Leben ganz dieser Aufgabe zu widmen. Unerfahren und unbeschwert kommt die Autorin zu einem Praktikum auf die neurochirurgische Kinderstation eines Gross-Spitals. Sie begegnet schwerkranken Kindern und von Schmerz überwältigten Eltern. Mit menschlicher Wärme und vertrauensvollem Glauben steht sie ihnen bei. Sie erzählt ihre Erlebnisse mit Achtung vor den Ärzten und Schwestern und mit Anteilnahme an den Schicksalen der Kinder und ihrer Angehörigen. Ihr Glaube an die Liebe Gottes wird angesichts von unabwendbarem Leid auf eine harte Probe gestellt, doch sie besteht sie.

Jeanne Hersch: Das Philosophische Staunen. Verlag-Benziger, Zürich, Fr. 34.–.

Alles vergeht, was aber bleibt nach dem Wandel? Was sollen wir tun? Wie kann man leben, wenn man vom Tode

weiss? Worüber können wir Gewissheit haben? Wie finden wir zu uns selber? Dies sind Fragen, vor die sich jeder Mensch im Laufe seines Lebens gestellt sieht. Doch zu ihrer Beantwortung fehlen oft die Ausdrucksmittel, die Fähigkeit zu systematischer Reflexion, die Kenntnis vielfältiger Standpunkte. Die Genfer Philosophin Jeanne Hersch weist einen Weg, um Abhilfe zu schaffen: die Beschäftigung mit den Gedanken der grossen Denker, mit der Geschichte der Philosophie. Mit ihrem Buch, das sich bewusst an das allgemeine Publikum wendet, verfolgt Jeanne Hersch drei Ziele: mit den grossen Epochen der Philosophiegeschichte bekanntzumachen und die wichtigsten Werkzeuge philosophischer Reflexion bereitzustellen – Begriffe, Denkschemata, Problemstellungen. Vor allem aber möchte sie den Leser dazu bringen, das schöpferische Staunen der grossen Philosophen denkend nachzuvollziehen, die Gegenwartsfragen philosophierend aufzugreifen.

Das Buch gibt unter anderem Einblick in das Denken von Sokrates, Platon, Aristoteles, Augustin, Descartes, Spinoza, Leibniz, Kant, Hegel, Marx, Freud, Nietzsche, Kierkegaard, Husserl, Heidegger, Jaspers.

Im Verlauf der Beschäftigung mit diesen Denkern wird der Leser, so hofft Jeanne Hersch, Wertvolleres finden als nur Antworten: Er wird teilnehmen am Staunen angesichts der Erkenntnis, er wird sich weniger allein fühlen und besser imstande sein, er selbst zu sein.

Für Sie notiert

«Vom Umgang mit Abfällen in Haushalt und Garten»

Das Konsumentinnenforum hat in 7., neubearbeiteter Auflage seine Abfallbroschüre herausgebracht. Die Schrift ist erhältlich beim Konsumentinnenforum, Postfach, 8024 Zürich, zu Fr. 3.– inkl. Porto und Verpackung.

Rezeptsammlung aus einem Kochwettbewerb

Im Grünen Zentrum der BEA in Bern wurde im vergangenen Jahr zum erstenmal ein Kochwettbewerb durchgeführt, an welchem Hausfrauen und Hobbyköche, Haushaltungsschülerinnen und Kochlehrlinge ihre Künste zeigen konnten. Die 60 gelungensten Rezepte mit Gemüse, Kartoffeln und Obst wurden nun in einer farbig bebilderten Broschüre mit dem Titel «Kochvergnügen und Tafelfreuden» zusammengefasst. Die Sammlung wurde nicht nur schön, sondern auch sehr praktisch gestaltet: Die Schrift ist extra gross, die Rezepte greifen nicht auf eine andere Seite über, und die Spiralheftung gestattet flaches Auslegen auf dem Tisch. Bestellungen sind an die Zentralstelle für Obstverwertung, Seewadelstrasse 5, 8910 Affoltern a. A., zu richten. Der Preis für das Kochbuch inklusive Porto und Verpackung beträgt Fr. 5.– und ist der Bestellung in Briefmarken beizufügen.

Geschenke tiefkühlen – Tiefgekühltes schenken

Immer mehr bürgert sich die Gewohnheit ein, zu den Festtagen essbare Geschenke zu machen. Da der Segen zwar über kurze Zeit, dafür sehr reichlich eintrifft, ist man als Empfänger einerseits wohl hocherfreut, doch weiss man andererseits nicht, wie man die guten Sachen aufbewahren soll, besonders wenn es sich um leichtverderbliche Ware handelt. Für viele dieser essbaren Geschenke ist der Tiefkühler geradezu der ideale Aufbewahrungsort, damit man sie auch einige Wochen nach den Festtagen geniessen kann.

Rollschinken zum Beispiel lässt sich für zirka 2 Monate gut tiefkühlen, wie übrigens alle Arten von Rohschinken, kämen sie aus dem Bündnerland oder aus Parma. Je nach Grösse der Familie und dem Zweck, dem diese Spezialitäten zugedacht sind, legt man sie ganz oder portioniert ins Gerät. Gekochter Schinken eignet sich weniger zum Tiefkühlen, da er dadurch etwas trocken und faserig wird.

Bündnerfleisch oder anderes luftgetrocknetes Fleisch gibt man, falls in der Wohnung oder im Keller kein günstiger Platz zum Aufhängen vorhanden ist, für einige Wochen in den Tiefkühler. Um ein Austrocknen zu vermeiden, sollte hier die Lagerzeit nicht zu lange bemessen werden.

Wurstwaren lassen sich – gut verpackt – ebenfalls einfrieren und sind so je nach deren Fettgehalt 2 bis 4 Monate haltbar.

Rauchlachs, aufgeschnitten oder als ganze Seiten, ist ein beliebter Geschenkartikel und wird auf die gleiche Art tiefgekühlt wie Rohschinken. Auch hier entscheidet der Fettgehalt die Lagerdauer; also nicht länger als etwa 2 Monate aufbewahren.

Gerne geschenkt und mit Freude empfangen werden **Pasteten**. Wir müssen aber darauf aufmerksam machen, dass die Sulz bei Pasteten mit Sulzfüllung nicht kältebeständig ist und beim Auftauen flüssig wird. Auch Schlemmereien mit hausgemachter Mayonnaise gibt man nicht in das Tiefkühlgerät, weil die Mayonnaise beim Auftauen gerinnt.

Süssigkeiten verschiedenster Art kann man ebenfalls tiefkühlen und so die vielen Kalorien nutzbringender gleichmässig über eine längere Zeitspanne verteilen. **Konfekt und Kuchen** können gut verpackt mehrere Wochen aufbewahrt werden. Sofern sie aber mit einer weichen Zuckerglasur überzogen sind, heisst es aufpassen, weil diese beim Auftauen feucht wird. Zu diesen Süssigkeiten gehören auch Grittbänzen und anderes Hefengebäck. Mit Buttercreme gefüllte **Torten**

müssen, obschon dies etwas umständlich ist, immer sehr gut verpackt werden, da sie besonders geruchsempfindlich sind. Tiefgekühlt lassen sie sich 2 bis 3 Wochen aufbewahren.

Leider schmecken eingefrorene **Pralinen** nicht mehr so wie frische. Durch den Tiefkühlprozess scheidet die Kakaobutter aus, und die Schokolade läuft weiss an, so dass in diesem Fall leider nichts anderes übrigbleibt, als sie innert nützlicher Frist aufzuessen.

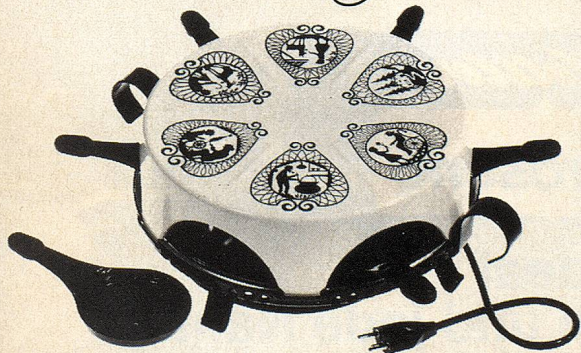
Bis jetzt haben wir von den Geschenken gesprochen, die wir erhalten. Doch werden auch unsere eigenen **Geschenkideen** durch das Tiefkühlen bereichert. Man kann nämlich bereits tiefgefrorene Delikatessen verschenken. Jedermann, der über einen Tiefkühler oder ein Tiefkühlfach im Kühlschrank verfügt, freut sich über Himbeeren oder Erdbeeren für ein Dessert, Aprikosen und Zwetschgen für einen Kuchen, über Hausspezialitäten, Ratatouille, Ravioli, Salsa bolognese.

Schweiz. Tiefkühl-Institut

Rationell haushalten!

Die zu einer Broschüre zusammengefassten Richtlinien des SIH zu vereinfachter Haushaltsführung vermitteln der überlasteten Hausfrau nützliche Hinweise auf zweckmässiges Vorgehen bei der Sauberhaltung der Wohnung, bei der Wäsche und Kleiderpflege sowie bei den Küchenarbeiten. Die Schrift «Rationell haushalten!» ist zu Fr. 3.– zu beziehen beim SIH, Postfach, 8045 Zürich, Tel. 01 66 39 44

Heidi



ein Raclette-Ofen von Stöckli

Nicht nur Kinder, sondern auch Erwachsene finden Gefallen an den lustigen Heidi-Sujets, die die Haube zieren.

L 0009 Raclette-Ofen «Heidi» für 6 Portionen, Richtpreis: Fr. 89.–

Erhältlich in allen Geschäften der Eisenwaren-, Haushalt- und Elektrobranche.

STÖCKLI

Hersteller:
A. & J. Stöckli AG, Metall- und Plastikwarenfabrik
8754 Netstal

Zentralblatt des SGF

Zentralpräsidentin:
Betty Steinmann-Wichser
«Al Sambuco»
Via al Segnale 20, 6612 Ascona
Telefon 093 35 27 89

Redaktion:
Jolanda Senn-Gartmann
Ralligweg 10, 3012 Bern
Telefon 031 23 54 75
(Manuskripte an diese Adresse)

Druck und Verlag:
Büchler+Co AG, 3084 Wabern
Telefon 031 54 11 11

Inserate:
Büchler-Inseratregie
3084 Wabern
Tel. 031 54 11 11, Telex 32697
Sachbearbeiterin: Ruth Schmutz
Druckauflage: 9900 Ex.

Abonnementspreis: Fr. 12.-
Bestellungen an:
Büchler+Co AG, 3084 Wabern
Telefon 031 54 11 11
PC-Konto 30-286
Sachbearbeiter:
Severin Aeschlimann

Die Zeitschrift erscheint monatlich. Nachdruck des Inhalts unter Quellenangabe gestattet.

Postschecknummern:
Zentralkasse des SGF:
30-1188 Bern
Adoptivkindervermittlung:
80-24270 Zürich
Gartenbauschule Niederlenz:
50-1778 Aarau
Stiftung Schweiz. Ferienheime
«Für Mutter und Kind»
80-13747 Zürich

1810-332929

SCHWEIZ LANDESBIBLIOTHEK

HALLWYLSTR 15

3003 BERN

Adressberichtigungen nach A 1, Nr. 1/9 melaen

SGF Zentralblatt

AZ/pp

CH - 3084 Wabern

Abonnement poste

Imprimé à taxe réduite

MIKUTAN- Salbe

gegen Ekzeme und entzündete Haut, für die Säuglings- und Kinderpflege. Preis der Packung Fr. 3.50

In Apotheken und Drogerien

Hersteller:

G. Streuli + Co AG
8730 Uznach

Ab Fabrik grosse Barchent-Leintücher-Aktion

Gute Aussteuerqualität, in Weiss gebleicht oder farbig, ganz geblümt. In Braun, Olive, Rosa, Gelb, Blau oder Grün oder ganz in Uni in einer dieser Farben, Gr. 260 x 170 cm, kann als Unter- oder Oberleintuch verwendet werden.

per Stück nur **Fr. 14.90**

Frottee-Stretch-Fix-Leintücher
in Braun, Beige, Olive, Gelb, Blau, Weinrot, Rosa und Weiss

per Stück nur **Fr. 17.50**

Versand in der ganzen Schweiz.

O. Lehner, Konradstrasse 75, Postfach 3174
8031 Zürich, Tel. 01 44 78 74 oder
01 78 45 77 77

Die alkoholfreien Betriebe unserer Sektionen

empfehlen sich allen Mitgliedern für gute Verpflegung in jeder Preislage und gute Unterkunft

Arosa Hotel Orelli, von Juni bis Oktober – Senioren-Ferien, Orellis Restaurant – für die ganze Familie, Telefon 081 31 12 09

Herzogenbuchsee Alkoholf. Hotel-Restaurant Kreuz, Kirchgasse 1, Telefon 063 61 10 18

Luzern Alkoholf. Hotel-Rest. Waldstätterhof, Zentralstr. 4, Telefon 041 23 54 93

Romanshorn Alkoholf. Hotel-Rest. Schloss, Telefon 071 63 10 27

Solothurn Alkoholf. Café-Rest. Hirschen, Hauptgasse 5, Telefon 065 22 28 64

Steffisburg Alkoholf. Hotel zur Post, Höchhausweg 4, Telefon 033 37 56 16

Thun Sommerbetrieb Alkoholf. Restaurant Schloss Schadau, Telefon 033 22 25 00



**Ideal
für alle Stoffe und jede Naht**