

<b>Zeitschrift:</b>	Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen
<b>Band:</b>	10 (1939)
<b>Heft:</b>	6
<b>Artikel:</b>	Süssmost in unsfern Anstalten
<b>Autor:</b>	Rudolf, F.
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-805948">https://doi.org/10.5169/seals-805948</a>

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 26.01.2026

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

geleitet. Ja, es sind sogar 32 Naturvölker bekannt, die ohne Prügelstrafe auskommen.\*)

Vor ein paar Jahren hat Schohaus in der Schweizer Erziehungsrundschau das Problem der Körperstrafe in einer längern Artikelreihe behandeln lassen. Erzieher verschiedener Richtung und Einstellung sind zum Worte gekommen. Das vom Redaktor zusammengefaßte Resultat lautet: Nach dem heutigen Stande psychologischer Kenntnis und pädagogischer Erfahrung ist die Prügelstrafe zu verwerfen. Aus den Artikeln lassen sich folgende Grunderkenntnisse herausheben:

1. Die Prügelstrafe ist in sehr vielen Fällen für Leib und Seele der Kinder schädlich. Schädigungen entstehen wohl auch da, wo sie sich unserer Beobachtung augenblicklich oder für immer entziehen.
2. Prügel sind nicht nur Gefahren für das Kind, das geschlagen wird, sondern auch für die seelische Verfassung des Lehrers und im Hinblick auf den Gemeinschaftsgeist der Klasse.
3. Die Körperstrafe nützt so gut wie nie etwas. Sie ist ganz ungeeignet, eine echte, erzieherische Wirkung, d. h. eine Besserung in sittlichem Sinne, zu erzielen.
4. Sie ist entbehrlich.

Ich füge hinzu, sie sollte in einer Demokratie, der die Würde des Menschen das Höchste ist, verschwinden. Wo Schüler über unverdiente Strafen schreiben, ist fast immer von Prügeln die Rede. Sie sind im Gedächtnis haften geblieben, während andere zu Unrecht erlittene Strafen vergessen wurden. Ich erinnere mich eines vor Jahren erhaltenen Aufsatzes, der Vergehen und Strafe genau schilderte und mit den ehrlichen Worten des Buben schloß: „Seither mochte ich den Lehrer nicht mehr leiden; früher hätte ich ihn gerne gehabt.“ Wir wollen nun aber den Erzieher wegen einer Ohrfeige nicht brandmarken.

\*) Heinrich Meng: Strafen und Erziehen, Verlag Hans Huber, Bern 1937, ein vorzügliches Buch mit reicher Fülle von Hinweisen und Angaben.

Ich würde sagen: „Solange ein Schulmeister erteilte Prügel bereut und „Moralischen“ erlebt, ist's gut. Wenn er sie „pädagogisch begründet, sind Bedenken am Platz.“

Eines wird häufig übersehen: daß Knaben im sogenannten Fleigelalter nicht durch Prügel erzogen werden können. Das ist die Zeit, wo unter der rauen, stachlichen Schale viel Drängendes, Zartes und Sehnsüchtiges vorgeht, wo das Ehrgefühl besonders empfindlich reagiert und Vertrauen, vor allem Frauen- und Muttergüte am süßesten empfunden werden. Auch für die Mädchen der Entwicklungszeit, besonders der Vorpubertät, einer Phase, die Charlotte Bühler als negative Phase bezeichnet, die viel Verlorene sein, Unruhe, Ratlosigkeit bringt, gilt ähnliches. Druck, Ironie, Spott, giftiges Keifen und Strafen härterer Natur sind hier doppelt verkehrte Erziehungsmitte. Wie wohl wirken hier Ruhe, Sicherheit, Geduld, Verständnis, Humor und Liebe, Besprechung und Beratung! Mephisto ist sicher kein vorbildlicher Führer und Erzieher, doch sein Wort, daß die beste Zauberei die gute Laune sei, hat Geist und Wahrheit.

Machen wir uns noch einmal klar: Strafe hat dann ihren Sinn, wenn sie Ausdruck der Sühneleistung ist, wenn sie der Fehlbare erkennt und anerkennt, willig übernimmt und durch sie wieder frei und fröhlich wird. Aber ich weiß, was Sie nun sagen werden. Meine Theorien und Forderungen gingen so hoch, daß ich sie zu erklimmen selber Mühe hätte. Gewiß! Gewiß habe ich häufig gegen die hier aufgestellten Forderungen verstoßen, tue es noch und werde es wohl morgen wieder tun; denn in uns allen steckt noch der Primitive. Aber wenn uns die Erziehung nicht Aufgabe bleibt, an der wir uns täglich „empor-schämen“, wenn wir die Ideale und Grundsätze nach unserer Menschlichkeit und Unvollkommenheit bestimmen und nicht umgekehrt unsere Endlichkeit an wirklich strengen und hohen Vorschriften messen, kommen wir nicht weiter. Sich entscheiden, Verantwortung tragen und der Mut zum Irren gehören auch zum Erzieher.

## Süßmost in unsren Anstalten von F. Rudolf, Zürich

Es ist eine große Freude, festzustellen, wie der Süßmost immer stärker Einzug hält in unsren Anstalten. Bei jungen Leuten ist es wichtig, daß sie sich frühzeitig an dieses bodenständige, gesunde Getränk gewöhnen; gerade Kinder von Trinkern können dadurch vor schweren Konflikten bewahrt werden. In Anstalten für ältere Leute röhmt man die regulierende Wirkung des Süßmostes, die viel Arzneimittel erspart.

Aus begreiflichen Gründen versuchen die meisten Anstalten Süßmost im Herbst selbst einzulagern. Das ist auch deswegen zu empfehlen, weil bei zunehmendem Süßmostverbrauch die Lagerung des Süßmostes nach Möglichkeit dezentralisiert werden muß, sonst werden unsere Mostereien zu richtigen Mammutbetrieben auswachsen.

In den letzten Jahren sind neue Methoden aufgekommen, die besonders für Anstalten großartige Vorteile bieten. Es ist die Lagerung von Süßmost in Tanks unter Kohlensäuredruck. Bekanntlich wird dadurch jede Gärung, auch jede Schimmelbildung vermieden. Der Saft behält alle Aromastoffe und Nährwerte wie die frischen Früchte. Er bleibt, weil er nie erwärmt wird, genau so, wie er aus der Presse kam. In der letzten Zeit sind verschiedene Verbesserungen gekommen, die diese Lagerung für alle Großverbraucher zur sichersten und zugleich billigsten Methode gestalten. Wir geben nachfolgend die Zahlen einer größeren staatlichen Anstalt:

## Erstellungskosten der Anlage mit 200 hl.

4 Tanks zu 50 hl.	
1 Obst- und Traubenpresse mit aller Zubehör (ganz moderne Anlage)	
1 Imprägnierungsvorrichtung, 1 Hochdruckpumpe, 1 Gefrierschutz für CO <sub>2</sub> , Armaturen, Schläuche u. Rohrleitungen in V <sub>2</sub> A	Fr. 18 000.—
Für Verzinsung, Abschreibung und Unterhalt werden 10% gerechnet, also je hl (1800: 200)	" 9.—
Kohlensäureverbrauch je hl	" 1.60
Stromverbrauch je hl	" —.20
somit Konservierungskosten je hl	Fr. 10.80
Wenn z. B. der Obstpreis Fr. 6.— je 100 kg beträgt und die Saftausbeute 80% + 20% Tresteranfall, so sind für 200 hl Obstsaft 25 Tonnen Obst nötig.	
Preis dieses Obsts (250 × 6.—)	Fr. 1 500.—
Konservierungskosten für 200 hl (200 × 10.80)	" 2 160.—
Die 200 hl Süßmost kosten alles inbegriffen	Fr. 3 660.—

Die Trestervergütung der Alkoholverwaltung mit Fr. 2.80 je 100 kg Naßtrester (total Franken 140.—) wird für die Löhne verwendet und genügt reichlich.

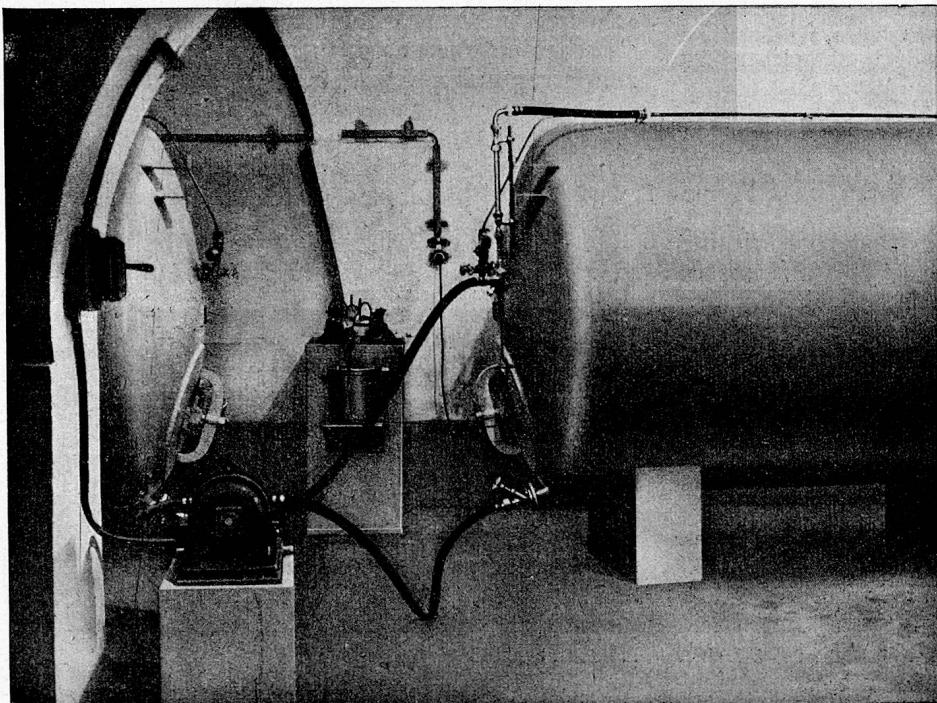
Der Liter Obstsaft kommt somit in dieser Anstalt auf 18 Rp. zu stehen. Dabei wurde für betriebseigenes Obst der Preis eingesetzt, der auf dem Obstmarkt gültig war. Viele Anstalten verwenden teilweise oder vollständig Mostbirnen für ihren Süßmost, wodurch er billiger wird. Es ist interessant, festzustellen, daß der sonst herbe Birnensaft unter dem Kohlensäuredruck im Lagertank immer milder wird, was auch Dr. Widmer von der Versuchsanstalt Wädenswil durch genaue monatliche Proben-Untersuchungen festgestellt hat.

Süßmost im Offenausschank ist ohne Zweifel die große Zukunft. Für Anstaltsbetriebe jeder Art bedeutet diese Methode endlich eine zweckmäßige Möglichkeit, in vermehrtem Maße Süßmost statt Limonade, Tee, Fremdwine usw. zu verwenden. Oben erwähnte Anstalt hat ihre Limonadenfabrikation eingestellt und die dazu nötigen Apparaturen verkauft.

Interessant ist, daß die landwirtschaftliche Schule Strickhof, Zürich vor zirka 3 Jahren einen Süßmosttank anschaffte. Ihr Herstellungspreis für den Liter Süßmost ist nicht ganz so hoch, wie der oben erwähnte. Vor allem ergab sich eine starke Vermehrung des Verbrauchs. Während früher 6—800 Liter im Jahr verbraucht wurden, genügen jetzt die 11 000 Liter nicht mehr; es mußte zeitweise im Winter Gärmost eingeschaltet werden, damit der Süßmost auf die strengen Arbeiten im Sommer gespart werden konnte. Man vergesse nicht, daß Süßmost *binahe so nahhaft ist wie Milch*, und daß durch regelmäßige Abgabe von Obst und Obstgetränken die Ernährung der Anstaltsinsassen und des Pflegepersonals ganz wesentlich verbessert wird.

Zu sagen ist, daß sich viele Anstalten nicht selber mit einer Presse einrichten werden, wie die oben erwähnte Irrenanstalt, die zur Beschäftigung ihrer Pfleglinge einen größeren landwirtschaftlichen Betrieb besitzt und mustergültig betreibt.

Die meisten Anstalten werden mit Vorteil den Rohsaft im Herbst von einer bewährten Mosterei beziehen. Wir möchten gerade in dieser Hinsicht zur Aufnahme von Versuchen ermutigen. Damit werden die bestehenden Mostereienrichtungen, aber auch



In der Heil- und Pflegeanstalt St. Urban wird zu den links abgebildeten 2 Süßmosttanks zu je 70 hl ein weiterer Tank zu 100 hl eingebaut, (geliefert durch die Ingenieurfirma A. Surber, Wallisellen), sodaß die Anstalt über 240 hl Fassung verfügt. Die Pfleglinge genießen den Süßmost sehr gerne. Der beste Beweis hierfür ist die notwendig gewordene Erweiterung der Tankanlage.

die Erfahrung und die Kenntnisse unserer Moster ausgenützt.

Durch die Einrichtung von Tanks in Anstalten fällt das Sterilisieren der Säfte dahin. Daher die große Verbilligung. Das wird erlauben, daß der Absatz von unvergorenem Obstsaft noch ganz bedeutend erweitert werden kann. Zu den Anlagekosten, die

hoch erscheinen mögen, sagte uns der Verwalter einer größeren Krankenanstalt, der auch Tanks für 20 000 Liter in seinem Keller hat: „Wir werden unsere Anlage in 4, höchstens 5 Jahren abbezahlt haben, wenn wir weiter den normalen Süßmostpreis einsetzen, den wir ohne Tanks für Literflaschen bezahlen müßten.“

## Das Dörren von Obst und Gemüsen in Anstaltsbetrieben

von Ingenieur Albert Surber, Wallisellen

In vielen Anstalten, namentlich solchen mit landwirtschaftlichem Betrieb, wird von jeher gedörrt und der Vorrat an Dörrfrüchten in jedem Herbst dadurch wieder ergänzt. Das ist sehr gut so; denn das Dörren ist wohl eine der besten Konservierungsmethoden für Obst und Gemüse, vor allem aber billig und zuverlässig und ganz vom Ausland unabhängig. Wir brauchen beim Konservieren durch Dörren keinen Zuckerzusatz, wie z. B. beim Sterilisieren oder Einkochen von Früchten; wir können uns auch mit einheimischem Holz und Holzabfällen oder elektrischem Strom bei der Beheizung des Dörrapparates behelfen, müssen also nicht unbedingt mit ausländischem Brennstoff feuern. In großen Anstaltsbetrieben besteht häufig die Möglichkeit der Abwärmeverwertung vom Dampfkessel, so daß die Beheizung überhaupt nichts kostet. Für das Zurüsten von Obst und Gemüsen sind in den meisten Anstalten genügend Arbeitskräfte kostenlos zur Verfügung, so daß bei geschickter Leitung ganz gute Dörrqualitäten erzeugt werden können.

So sind denn wichtige Voraussetzungen zum vermehrten Dörren von Obst und Gemüsen vorhanden und ich möchte daher diesen Appell an alle Anstaltsleitungen richten, damit sie schon beim Pflanzen von Gemüsen und besonders aber beim Ernten möglichst alle Ueberschüsse dörren. Es scheint mir sogar ratsam, noch Grünware zuzukaufen, wenn die Eigenproduktion nicht genügende Ueberschüsse liefert; denn gerade in politisch so bewegten Zeiten, wie die heutigen, kann die fürsorgliche Anstaltsleitung nichts Besseres tun, als Dörrvorräte anzulegen, soviel als Platz vorhanden ist. Das ist wirtschaftliche Landesverteidigung in schönster Form; denn wie schon erwähnt, brauchen wir keinen Franken ins Ausland für solche Nahrungsmittel abzugeben; wir können bei guter Zusammenarbeit alles bei uns besorgen und erhalten auf diese Weise eine zweckmäßige Nahrungsmittelreserve. Vor mir liegt der Aufruf des eidg. Volkswirtschaftsdepartements Bern über die Landesversorgung mit Lebensmitteln, wo auf Seite 8 erwähnt wird, daß besonderer Wert auf genügende Versorgung mit Dörrobst und Dörrgemüsen gelegt werde. Mit der vermehrten Verwendung von Dörrobst in Friedenszeiten erzielen wir auch eine zweckmäßige und weitgehende alkoholfreie Obstverwertung, woran wir alle im Schweizerland ein Interesse haben.

Als Dörrfrüchte kommen in erster Linie Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Aprikosen in Betracht und als Dörrgemüse Bohnen, Suppen-

gemüse, Teekräuter wie Pfefferminz, Melisse, Lindenblüten u. a., aber auch Apfelschalen von den Apfelschnitten geben bekanntlich einen vorzüglichen Tee.

Der Dörrapparat sollte eigentlich vom Sommer bis in den Winter hinein ständig im Betrieb sein und bei richtiger Organisation läßt sich auch eine vorzügliche Ausnutzung erzielen. Ich kenne Betriebe, wo im Anstaltsdörrapparat auch noch für die Nachbarn und für andere in der Nähe befindliche Anstalten gedörrt wird, was sich natürlich auf die Betriebskosten günstig auswirkt. Als Dörrlohn werden pro kg Dörrbirnen 20—30 Rappen vergütet, je nach der Abmachung. Es ist nun allerdings zu sagen, daß in technischer Hinsicht nicht alle Dörrapparate vollwertig sind, vielfach stammen sie noch von der Kriegszeit her oder sind noch viel älter und von Firmen geliefert, welche noch nicht genügend Erfahrung im Bau solcher Einrichtungen hatten. Daher möchte ich kurz auf die notwendigen Eigenschaften hinweisen, welche eine gute Dörranlage haben soll und ich glaube damit dem einen oder andern Anstaltsmechaniker nützliche Winke zur Verbesserung des vorhandenen Apparates zu geben. Diese Hinweise können wegen Raumangst nur das Wesentliche betreffen.

Bei Dörrapparaten mit direkter Heizung durch Holz oder Kohlen soll der Feuerherd für Dauerbrand erstellt sein und eine möglichst vollkommene Verbrennung gewährleisten. Wenn die Feuerung nicht ganz in Ordnung ist, so muß sie instand gesetzt werden und wenn die Konstruktion ungeeignet ist, wird sie am besten erneuert, wobei z. B. bei Holzfeuerung die Beratungsstelle des Waldwirtschaftsverbandes Zürich, Löwenstraße, kostenlos oder gegen sehr bescheidene Spesenrechnung mit fachmännischem Rat zur Verfügung steht. Bei Dörrapparaten mit Dampf- oder Warmwasserheizung oder mit elektrischen Heizelementen kann die Dörrtemperatur sehr gut mit einem Thermostaten automatisch reguliert werden. Dies hat den großen Vorteil einer ständig gleichmäßigen Wärme im Dörrapparat, was für eine gute Dörrqualität notwendig ist. Wenn diese automatische Temperaturregulierung nicht vorhanden ist, sollte sie unbedingt angebracht werden; denn die Anschaffungskosten werden in kurzer Zeit durch Wärmeersparnis amortisiert. Die Dörrhorden müssen solide und ganz sein, sauber gereinigt mit Soda wasser und Bürste und hernach mit sauberm Wasser abgespritzt werden, bevor sie zur Benutzung kommen; überhaupt ist Reinlichkeit überall