

Zeitschrift:	Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers
Herausgeber:	Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen
Band:	15 (1944)
Heft:	1
Artikel:	Einkauf, Kostenberechnung und Organisation der Verpflegung
Autor:	Albrecht, Ed.
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-806164

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: 23.02.2026

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

important de connaître le procédé de lavage qui répond aux caractéristiques inhérentes à ce produit textile."

Tableau des résultats.

Tissu:	Nombre de lessivages	Résistance à la rupture*				
		Chaîne kg	Diminution %	Trame kg	Diminution %	
Fibranne	1	26,7		21,3		
	10	28,6	+ 7,1	19,3	- 9,4	
	20	28,3	+ 6,0	22,4	+ 5,2	
	30	25,4	- 4,9	21,2	- 0,5	
	40	24,7	- 7,5	18,3	- 14,1	
	50	26,6	- 0,4	19,1	- 10,3	
Tissu type en coton LFEM	1	61,8		65,6		
	10	58,8	- 4,9	62,4	- 4,7	
	20	62,9	+ 1,8	57,4	- 12,4	
	30	46,3	- 8,9	60,7	- 7,3	
	40	53,6	- 13,3	61,9	- 5,5	
	50	54,9	- 11,1	60,5	- 7,6	

Tissu:	Nombre de lessivages	Allongement à la rupture		Degré de blanchissement		
		Chaîne %	Trame %	Poids au m ² g	Augmentation + %	Teneur en cendres %
Fibranne	1	20,4	29,4	193,2	0,46	93
	10	20,4	26,4	186,4	-3,5	0,30
	20	19,0	26,0	185,9	-3,8	0,33
	30	18,0	26,5	188,5	-2,4	0,25
	40	24,7	18,3	182,5	-5,5	0,33
	50	17,0	25,6	185,1	-4,2	0,35
Tissu type en coton LFEM	1	18,6	25,6	208,4	0,09	91
	10	20,6	23,8	208,8	+0,2	0,08
	20	25,2	20,0	207,4	-0,5	0,10
	30	19,4	24,4	209,7	+0,6	0,10
	40	19,8	25,4	208,3	0,16	
	50	19,4	25,2	209,2	+0,4	0,14

Conclusions.

L'on pourra, bien entendu, objecter que l'essai s'écarte de la pratique: le tissu n'était pas souillé, sans cela l'usure eût été conséquemment plus grande. Cette objection, cependant, ne diminue

pas la valeur de l'essai, puisqu'il s'agit d'une comparaison relative avec le tissu de coton qui n'était point souillé non plus, donc traité exactement de la même façon. Même si les deux tissus d'essai avaient été souillés comme le linge d'hôpital a coutume de l'être, ils se seraient certainement comportés relativement de la même manière.

Il y a lieu de considérer tout spécialement les températures de la lessive et de la première eau de rinçage, soit 80° C. En égard à la désinfection, les températures assez élevées sont très désirables, tandis qu'elles sont, au contraire, très préjudiciables à la structure de certains textiles, à cause de la turgescence des fibres dont la résistance à la traction et à l'abrasion se trouve être diminuée. Les fabriques de laine artificielle s'efforcent par conséquent de réduire le pouvoir turgescence et sont d'ailleurs arrivées à des résultats intéressants. D'après les essais minutieux avec des lessives à base d'oxygène, tels que le Persil et d'autres, on a pu constater que l'action désinfectante était suffisante même lors du lavage à basse température, comme l'exige les tissus délicats. Dans cet ordre d'idées, l'on peut s'en référer aux travaux du Prof. von Gonzenbach, du Prof. Dr Kafemann, du Dr Scharlau, etc.

Résumé:

- Si le procédé de lavage est convenable et si le tissu est normal, la fibranne pure lavée à la machine ne se comporte pas plus mal que le coton et le lin. Ainsi, il ne faut pas craindre d'employer ce textile dans les grands établissements.

- Même lorsque la lessive a une teneur en acide gras n'accusant que 20%, comme prescrit par l'Office de Guerre, et qu'elle est de la qualité du Natril Omag, elle ménagera grandement le tissu, même si c'est de la fibranne pure qui est soumise au lessivage.

- L'on a pu constater que l'industrie suisse de la fibranne est certainement en mesure de fabriquer des fils de laine artificielle répondant à des exigences relativement élevées.

Einkauf, Kostenberechnung und Organisation der Verpflegung

von Ed. Albrecht, Spitalverwalter (Winterthur)*

Sie alle wissen sehr gut, daß es heute nicht so einfach ist, einen großen Spital- oder Anstaltsbetrieb zu führen, ihn zu verpflegen und in allen Bedarfsartikeln zu versorgen. Die sehr oft auftretenden Schwierigkeiten sind Ihnen ebenfalls bekannt. Es machen sich Hindernisse verschiedener Art in der Beschaffung gewisser wichtiger Bedarfsartikel geltend. Diese müssen, so gut es geht, überwunden werden. Dabei macht sich das Ansteigen der Betriebskosten sehr unangenehm bemerkbar. Es müssen also Maßnahmen ergriffen werden, um dieselben zu drosseln. Wir wollen ohne weiteres zugeben, und zwar dank-

*) Auszug aus einem Referat, gehalten an der Tagung des katholischen Anstaltenverbandes in Luzern 1943, Anstaltsführung Nr. 4, 1943.

bar zugeben, daß die Rationierungsmaßnahmen sich in der Entwicklung der Betriebskosten sehr segensreich ausgewirkt haben. Diese sind oft unbequem aber doch notwendig. Wo alle hauptsächlichsten Lebensmittel im Preise sehr stark gestiegen sind, setzte die Rationierung derselben automatisch preisregulierend ein. Wir wollen dankbar anerkennen, daß das Schweizervolk die notwendige Einsicht in die Durchführung der Rationierung aller wichtigen Lebens- und Bedarfsartikel aufgebracht hat. Stellen wir uns einmal vor, welche Unzufriedenheit unter den Patienten und vor allem unter dem internen Personal Platz gegriffen hätte, wenn wir uns je entschlossen hätten, die Fleischration von ca. 1600 Gramm pro Mahlzeit von uns aus auf ca. 100 Gramm

herabzusetzen. Nachdem nun aber die Herabsetzung der Ration eine kriegsbedingte Notwendigkeit geworden ist, hat sich alles damit ohne weiteres abgefunden. Es soll sogar vorkommen, daß Stimmen laut werden, die bekennen, daß es den Patienten und vor allem dem internen Personal besser gehe, als denen, die außerhalb der Anstalten verpflegt werden!

Was ist nun über den Einkauf zu sagen, wo doch von den Preiskontrollstellen Höchstpreise festgesetzt sind? Da liegt mir nun am nächsten, einige Erfahrungen in dem mir zur wirtschaftlichen Führung anvertrauten Betrieb bekannt zu geben.

Vor dem Kriege und bis und mit dem Jahre 1940 hatten wir mit unsren Lieferanten für Fleisch- und Wurstwaren, Brot und Milch Lieferungsverträge. Als Lieferanten konnten selbstverständlich nur ganz leistungsfähige Firmen in Frage kommen. Das war vor allem Bedingung bei den Fleischlieferanten. Es beweist eine Firma noch lange nicht die Leistungsfähigkeit damit, daß sie imstande ist, täglich 70—100 Kg. Braten- oder Siedfleisch guter Qualität zu liefern, das beweist sie erst dann, wenn sie auch die Möglichkeit hat, uns die erforderlichen Nebenprodukte wie Hirn, Milken, Kutteln etc. zu liefern und in ihrem Betriebe die notwendigen Einrichtungen für die Lagerung und Kühlung der Produkte besitzt. Es dürfte Sie interessieren, zu welchen Bedingungen wir die Jahreslieferungen vertraglich vergeben haben. Für das Jahr 1940 hatten folgende Vereinbarungen Gültigkeit:

Rabatt auf Tagespreis	
Milch	3 Rp. auf den Liter
Brot	8 „ „ das kg
Ochsenfleisch	65 „ „ „
Kalbfleisch	65 „ „ „
Schweinefleisch	80 „ „ „
Wurstwaren	20% auf „Ladenpreis“

Sie ersehen aus obiger Zusammenstellung, daß wir auf den bezüglichen Bezügen doch ganz ansehnliche Rabatte hatten. Seit dem Jahre 1941 sind wir von diesem Vergebungsmodus abgekommen und wir wurden von unserer vorgesetzten Behörde ermächtigt, mit unsren bisherigen Lieferanten weiter in Verbindung zu bleiben, sofern diese nicht von sich aus auf die Lieferung verzichten wollten. Die Warenverknappung auf dem Fleischmarkt war unmittelbar vor der Rationierung sehr groß. Weil wir aber mit leistungsfähigen Firmen in Verbindung standen, wurden wir doch immer in unsren Bedürfnissen befriedigt. Das muß dankend anerkannt werden. Heute stehen wir mit unsren Fleisch-, Wurst-, Brot- und Milchlieferanten in einem vertragslosen Zustand, haben aber trotzdem noch recht gute Konditionen. Diese Lieferanten rechnen damit, daß der Krieg nicht ewig dauern werde, daß vielmehr auch wieder einmal normale Verhältnisse wiederkehren werden. Dann werden sich anderseits die Anstalten auch daran erinnern, wer sie in schwerer Zeit gut beliefert hat.

Wie liegen nun die heute von uns bezahlten Preise gegenüber den offiziellen Détailpreisen? Zum Vergleich ziehe ich die vom statistischen Amt in Zürich pro April 1943 publizierten Détail-

preise bei und gebe Ihnen dem gegenüber die von uns bezahlten Preise bekannt.

	Détail	en gros
Milch	40	36
inländ. Tafelbutter	795	720
Emmentalerkäse	417	338
Trinkeier	35	33 ^{1/2}
Siedfleisch	500	450
Rindfleisch z. braten	530	490
Kalbfleisch z. braten	644	535
Schweinefleisch z. braten	634	570
Aufschmitt I. Qual.	968	853
Wurstwaren		13% Rabatt gegenüber früher 20%

Brot	57	48—50
Einheitsmehl	60	49 ^{1/4}
Hafergrütze	136	119
Haferflocken	123	112
Teigwaren, Mitte:preis	117	91—115
Kristallzucker	123	111
Erbsen gelbe	215	184
Linsen	209	145
Maisgrieß	83	74

Diese Aufstellung zeigt, daß bezüglich Einkaufsbedingungen auch heute, trotz Warenverknappung die Möglichkeit besteht, günstig einzukaufen. Ich will auch nicht unerwähnt lassen, daß wir im Kanton Zürich für die kantonalen und die vom Kanton subventionierten Anstalten eine zentrale Einkaufsstelle unterhalten, die unter der Leitung von Direktor Bruggmann vom Kantonsspital Zürich steht. Diese Einkaufsstelle hat uns schon sehr gute Dienste geleistet. — Damit schließe ich das Kapitel Einkauf und komme auf das Gebiet der

Kostenberechnung der Verpflegung.

Hier ist vor allem notwendig zu betonen, daß der Hauptfaktor einer rationell arbeitenden Küche der ist, daß der Küchenbetrieb unter ganz tüchtiger und umsichtiger Leitung steht und daß das Küchenpersonal dazu erzogen werden muß, mit dem Kopf zu arbeiten. Wir dürfen nicht zurückschrecken, ungeeignete Leute aus der Küche zu entfernen. Wir wissen allerdings, daß es oft sehr schwierig ist, tüchtiges Küchenpersonal zu bekommen, da wir vor allem vor der Tatsache stehen, daß viel zu wenig qualifizierte Kräfte vorhanden sind. Der Köchinnenberuf ist ein ausgesprochener Mangelberuf. Wir glauben aber, daß wir diesem Mangel mit der Zeit doch steuern können. Die vor zwei Jahren gebildete Kommission für Ausbildung von Köchinnenlehrtochter (KOFAK), hat sich zur Aufgabe gestellt, dem Köchinnenmangel dadurch abzuhelfen, nun alljährlich mehrere Vorlehrkurse für Köchinnenlehrtochter durchzuführen. Nach Absolvierung des Vorlehrkurses kommen diese Lehrtochter in geeignete Betriebe in eine 15 monatliche praktische Lehrzeit, die dann mit einem dreimonatlichen Fachkurs abgeschlossen wird, worauf die Diplomierung der Kandidatinnen folgt. Bis jetzt sind schon eine recht große Zahl von Köchinnenlehrtochter ausgebildet worden und der KOFAK kommt unbedingt ein großes Verdienst zu, den chronischen Mangel an gelerntem Küchenpersonal nach und nach zu mildern. Haben wir einmal tüchtige Köchinnen, so ist die erste Grundlage für einen sparsamen Küchenbetrieb geschaffen.

Es ist kar, daß den verantwortlichen Vorgesetzten dann immer noch genug übrig bleibt, um zum Rechten zu sehen. Es ist notwendig, daß der für die finanzielle Entwicklung der Anstalt verantwortliche Leiter die Möglichkeit hat, den ökonomischen Küchenbetrieb genau zu überwachen. Es genügt nicht, daß er die auf Ende des Monats eingelaufenen Rechnungen auf die materielle Richtigkeit prüft und sie honoriert, er muß auch wissen, wie hoch die täglichen Aufwendungen sich für den Küchenbetrieb belaufen. Nur wenn er das tut, kann er korrigierend eingreifen. Sie sagen sich vielleicht, daß das eine neue schwere Belastung für die Verwaltung darstellt. Nun ist aber diese Arbeit so wichtig, daß wir sie nicht scheuen sollten. In dem mir zur wirtschaftlichen Führung anvertrauten Betriebe führe ich diese Berechnungen seit Ende 1934 bis zum heutigen Tage lückenlos durch. Hierfür haben wir ein bestimmtes Formular ausgearbeitet, das täglich von der die Lebensmittel herausgebenden Speisemeisterin ausgefüllt werden muß. Die Arbeit ist nicht kompliziert, sie ist sogar sehr einfach und ermöglicht uns die genaue Feststellung, wieviel wir täglich pro Verpflegten an Lebensmitteln aufwenden. Die Aufzeichnungen sind jüngsten Datums und ergeben z. B. folgende Resultate:

Nr.	1	1	fleischloser Tag	pro April 1943	pro Person	Fr.
"	2	1	"	" Mai 1943	"	1.44
"	3	1	Tag mit 1×Fleisch	pro April 1943	"	1.72
"	4	1	" 2×	" 1943	"	2.07
"	5	1	" 1×	" Mai 1943	"	1.93
"	6	1	" 2×	" 1943	"	2.16

Die im Mai gegenüber dem April etwas gestiegenen Aufwendungen dürfen nicht absolut als Preissteigerungen betrachtet werden, sie liegen vielmehr in der Verschiedenheit der verabreichten Menüs. Die bezüglichen Menüs sind auf jeder der Tabellen genau spezifiziert. Sie sehen nun vor allem die absolut feststehende Tatsache, daß fleischlose Tage wesentlich billiger zu stehen kommen als Tage mit Fleisch. Rechnen Sie nun die Ergebnisse der Tageskosten immer genau aus, dann haben Sie die Möglichkeit, auf Grund derselben den Tagesdurchschnitt des entsprechenden Monats und schließlich auch den Monatsdurchschnitt und den Jahresdurchschnitt mit Leichtigkeit zu ermitteln.

Aus dem mir zur Verfügung stehenden Material geht hervor, daß sich die Tagesdurchschnittskosten für den reinen Aufwand an Lebensmitteln in den letzten 8 Jahren wie folgt entwickelt haben. (Ich ziehe den Monat Mai, also einen der teuersten Monate zum Vergleich herbei):

Mai	1935	1936	1937	1938	1939	1940	1941
	1.40	1.48	1.65	1.65	1.63	1.57	1.61

Aus dieser Aufstellung geht hervor, daß sich die reinen Verpflegungsauslagen vom Jahre 1935—1938 ständig, d. h. um ca 15% gesteigert haben. Auffallend aber ist, daß dieselben dann ab 1939 bis 1940 trotz Preissteigerungen leicht gesunken sind, um dann ab 1941 wieder zu steigen. Die Senkung der Ausgaben für Lebensmittel in den Jahren 1939—1940 hängt mit verschiedenen Einschränkungen zusammen. Ich erinnere an die Abschaffung der Neunuhr-Verpflegung, dann die

teilweise Abschaffung des 4 Uhr Kaffees (teilweise deshalb, weil die Einschränkung bis jetzt die geburtshülfliche Abteilung nicht betroffen hat), Vereinfachung der Menüs etc. Daß dann aber seit 1941 die Selbstkosten für die Verpflegung wieder angezogen haben, wird niemand verwundern. Es ist aber zu sagen, daß dieselben wesentlich höher liegen würden, wenn auch hier nicht die Rationierung regulierend mitgewirkt hätte.

Der Jahresdurchschnitt der täglichen Aufwendungen für die Verpflegung zeigt in den letzten 8 Jahren folgendes Bild:

1935	1936	1937	1938	1939	1940	1941	1942
1.42	1.47 $\frac{1}{2}$	1.59 $\frac{1}{2}$	1.65	1.58	1.53	1.62	1.74

Ueber die Organisation der Verpflegung im Krankenhaus will ich mich kurz fassen. Die Verhältnisse liegen von Betrieb zu Betrieb verschieden und was in einem Spital sich bewährt, bewährt sich oft im andern nicht. Wenn aber einigermaßen rationell gewirtschaftet werden will, so müssen mindestens einige Tatsachen beachtet werden. In einem Krankenhaus, das verschiedene Disziplinen umfaßt, wie z. B. medizinische, chirurgische und geburtshülfliche Abteilung, dann event. noch eine Tbc Abteilung, muß von der jeweiligen Saalschwester verlangt werden, daß sie das Speisebuch, das als Grundlage für die Aufstellung des Hauptspeisezettels und damit der Speisebereithaltung dienen muß, sehr gewissenhaft ausfüllt. Es geht nicht an, daß eine Schwester, die einen Saal mit zur Hälfte Magen- oder Darmoperierten und zur andern Hälfte mit Frakturpatienten zu betreuen hat, für alle Patienten eine volle Tagesverpflegung bestellt. Dadurch entstehen zu viele Speiseresten und die Schweinefutterkübel werden bis an den Rand gefüllt. Diesen Luxus können wir uns heute nicht mehr leisten. Der Frischoperierte hat doch ganz andere Bedürfnisse, als der vor der Entlassung stehende Patient. Sie denken sich vielleicht, daß das ja selbstverständlich sei. Es ist eben nicht immer alles selbstverständlich, darum erwähne ich diesen Punkt ganz besonders.

Weiter ist notwendig, daß die verantwortliche Abteilungsschwester oder die Oberschwester der Küche immer rechtzeitig davon Mitteilung macht, daß diese oder jene Schwester am kommenden Tage frei hat und deshalb die Verpflegung nicht auf die Abteilung geschickt werden muß. Auch hierfür haben wir sogenannte Meldeformulare in Blockformat, die sich bewährt haben.

Zum Schluß möchte ich noch einige Worte sagen über den Diätküchenbetrieb. Es ist das der Sektor in der Verpflegungswirtschaft, der oft Sorgen und Ärger bereitet. Wir können immerhin betonen, daß auch in diesem Sektor mit einigem organisatorischem Geschick manche Reibflächen und Leerläufe vermieden werden können. Die Bedürfnisse an den verschiedenerlei Diätspeisen müssen der Diätküche entweder im allgemeinen Speisebuch der entsprechenden Abteilung, oder dann, wenn es nicht mehr anders geht, mit einem fliegenden Zettel schriftlich bestellt werden. Anhand dieser Bestellungen stellt die Diätköchin

recht frühzeitig ihren Arbeitsplan auf. Aber eben gerade hier liegt oft die Schwierigkeit. Die Diätköchin verliert die Uebersicht, dies und jenes geht vergessen, die Abteilungen reklamieren, daß das und jenes fehle und so entstehen oft unerfreuliche Situationen, besonders im Sommer, wenn die Leute durch das lange Stehen am heißen Herd sowieso gereizt sind. Wir haben, um speziell der Diätköchin ihre Arbeit sehr wesentlich zu er-

leichtern, eine Tafel herstellen lassen, die sich unsren Bedürfnissen anpaßt, die aber sicher auch für Ihre Betriebe verwendet werden kann. Durch diese Methode ist der Diätköchin die Möglichkeit gegeben, eine genaue klare Uebersicht über die alltäglichen Bedürfnisse der Diätpatienten vor sich zu haben. Korrekturen von einem Tag zum andern können mit größter Leichtigkeit vorgenommen werden.



VSA Verein für Schweizerisches Anstaltswesen



Präsident: Karl Bürki, Vorsteher des Burgerlichen Waisenhauses Bern, Tel. 412 56

Vizepräsident u. Redaktor: Emil Gossauer, Waisenvater, Regensdorferstr. 115, Zürich 10, Tel. 67584

Aktuar: A. Joss, Verwalter des Bürgerheims Wädenswil, Telephon 956941

Zahlungen: Postcheck III 4749 (Bern) - Kassier: P. Niffenegger, Vorsteher, Steffisburg, Tel. 229 12

Jubiläumsbuch

Dieses Jahr sind es 100 Jahre, seit unser Verein gegründet wurde. Wir wollen diese Erinnerung würdig begehen und an der Stätte der ersten berühmt gewordenen Anstalt, in Hofwil unsere Tagung halten. Als äußeres Zeichen soll eine Jubiläumsschrift: „100 Jahre schweiz. Anstaltswesen“ erscheinen. Eine Reihe Autoren schreiben darin über die Entwicklung der verschiedenen Anstaltstypen, über die heutigen Fragen, über die Geschichte unseres Vereins seit 1844, Statistik und Organisatorisches. Der Vorstand hat mit dieser Aufgabe eine Dreier-Kommission aus den Herren Gossauer, Joß, Otth betraut. Wir hoffen, Ihnen allen mit diesem Sammelwerk eine Freude zu bereiten. E. G.

Aus der Werkstatt des Vorstandes

Das Haupttraktandum der letzten Vorstandssitzung des VSA war die bevorstehende Jahrhundertfeier des Bestehens des Vereins für Schweiz. Anstaltswesen im Jahre 1944.

Wenn es die Kriegslage erlaubt, soll eine zweitägige Tagung durchgeführt werden, und zwar auf den Spuren Pestalozzis, Fellenbergs und Wehrlis, in Hofwil, Münchenbuchsee event. Burgdorf und Bern.

Es wird ferner beschlossen eine Jubiläumsschrift herauszugeben, die über Entstehung, Entwicklung, den heutigen Stand und die Zukunftsaufgaben unseres Schweiz. Anstaltswesens und über das Vortragswesen des VSA in den letzten 100 Jahren berichten soll.

Aus der Hilfskasse können Fr. 4000.— an Unterstützungen ausgerichtet werden.

Es sollen Richtlinien für einen Normalanstellungsvvertrag für Vorsteher ausgearbeitet werden, worin Pflichten und Rechte des Vorstehers klar niedergelegt werden sollen.

Es wird ferner die Bildung einer Konsultativkommission vorgesehen, bestehend aus Behördemitgliedern und Vorstehern, die vor kommende Mißstimmungen zwischen Aufsichtsbehörden und Vorstehern objektiv überprüfen und wenn möglich beilegen soll.

Die beiden Vorträge der Luzerner Tagung über „Aufsichtsbehörde und Anstaltsleitung“ von den HH. Pfarrer E. Joß, Schaffhausen und Dir. E. Gerber, Uitikon sind in Separatdruck erschienen und können im Verlag F. Otth, Zürich bezogen werden.

Der Beitrag der Hilfskasse an das Fachblatt soll von Fr. 100.— auf Fr. 300.— erhöht werden, als Aequivalent für die Kollektivmitgliederabonnements.

Das Mitgliederverzeichnis ist in Neubearbeitung. Quästor Niffenegger ist dankbar für alle Vervollständigungs- und Berichtigungsmeldungen von Seiten der Mitglieder. Neuanmeldungen nehmen alle Vorstandsmitglieder gerne entgegen.

Leider gehen die Jahresbeiträge nicht alle prompt ein, was unserm Quästor viel unnötige Mehrarbeit verursacht. Wir bitten die Mitglieder auch darin Ordnung zu halten.

Auf Wunsch aus Mitgliederkreisen wird in Zukunft das 70. Wiegenfest unserer Mitglieder im Fachblatt bekannt gegeben.

Allen Mitgliedern, Freunden und Anstalts hausgemeinden unserer Heimat wünscht der Vorstand auch im angefangenen 1944 viel Frohmut, Herzenskraft und Gottes reichen Segen für die Erzieheraufgabe und der Jahrhundertfeier ein herzliches Glückauf!

Arthur Joß.

Pro Juventute / Jahresbericht 1942/43

Die Organisation Pro Juventute hat sich auch in der schweren Gegenwart gut bewährt. Einen hervorragenden Anteil an der Entwicklung hat Oberstkorpskommandant Wille, der seit der Gründung mitwirkt. Marken- und Kartenverkauf. Der Erlös betrug Fr. 1 065 590.—. Der Stiftung gingen eine Reihe großer Legate und Schenkungen zu. Konferenzen und Mitarbeitertagungen schaffen einen guten Kontakt. Die Zeitschrift verzichtet 760 neue Abonnenten, die Bibliothek weist 1200 neue Titel auf. Der Cadonau-Fonds warf an Zinsen Fr. 58 605.— ab, welche zu verschiedenen guten Zwecken verwendet wurden, hauptsächlich für Schulkinder. In den Abteilungen: Mutter und Kind, Schulkind, Schulentlassene und Freizeit wurde tüchtig gearbeitet und viel Segen gestiftet. Auch die geistige Förderung durch den „Schweizer Kamerad“, „Allzeit bereit“ und „Schweiz. Jugendschriftenwerk“ half manchem Kind vorwärts. Das SJW erhöhte seine Verkaufseinnahmen auf Fr. 83 000.—. Als wertvolle Bereicherung wird die Uebernahme des „Pestalozzikalenders“