

| | |
|---------------------|---|
| 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: | 5 |
| Register: | Soziale Frauenschule Zürich Diplomarbeiten-Verzeichnis Oberstufe 1943-44 |

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: 27.01.2026

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

Sterilisieren im Topf, im Backofen, Roh- und Kochend-Einfüllen bis zum Vorgange des Dörrens wird sie geführt, auch wird ihr etwas über zweckmäßige Lüftung, die Schaltzeiten, die geeigneten Dörranlagen gesagt. Eine ausführliche Sterilisiertabelle ist den Ausführungen beigegeben.

In diesen Zeiten, da allgemein das Interesse in vermehrtem Maße zur Vorrathaltung und Konservierung der natürlichen Bodenerzeugnisse unseres Landes vorhanden ist, können wir die Broschüre nicht warm genug empfehlen.

B.

Soziale Frauenschule Zürich Diplomarbeiten-Verzeichnis Oberstufe 1943-44

Bernoulli Elisabeth: Hauspflege in Basel. Speziell die Hauspflegevereine der evangelisch-reformierten Kirche von Basel-Stadt.

Bodmer Anna Regula: Fürsorge für erwachsene Taubstumme im Kanton Zürich und Betrachtungen zu ihrem Ausbau.

Farner Ida: Jugendhilfe im Bezirk Andelfingen.

Frank Elsa: Die Einführungskurse in den bäuerlichen Hausdienst im Kanton Zürich.

Giezendanner Margrit: Ein Beitrag zum Pflegeheimproblem im Kanton Zürich mit besonderer Berücksichtigung der Stadt Zürich.

Giger Helen: Hilfe und Schufung anormaler Kinder im Schulalter. Zusammenstellung über Gesetze und Leistungen der Kantone.

Gottlieb Marie-Anne: Die Zusammenarbeit der schweizerischen Jugendverbände in der SAF (Schweiz. Arbeitsgemeinschaft für Ferienhilfe und Freizeitarbeit für Jugendliche) und Gedanken und Beobachtungen zur Entwicklung des Jugendlebens in der Schweiz seit 1933.

Hauser Esther: Die Berufsausbildung in den Anstalten für schwererziehbare Jugendliche in der Schweiz.

Hunziker Anni: Beratung als Aufgabe der Fürsorge.

Iselin Dorli: Untersuchungen über in den Jahren 1921 bis 1930 im Kanton Basel-Stadt vollzogene Adoptionen.

Kaufmann Gusti: Zum Problem der außerhäuslichen Erwerbsarbeit der Mutter.

Keller Lis: Die Lage einer Berggemeinde und Hilfsmöglichkeiten privater Institutionen.

Kunz Trudi: Das Dancing und sein gefährdender Einfluß auf den Jugendlichen.

Lichtenhahn Elisabeth: Die Lage einer Berggemeinde und Hilfsmöglichkeiten privater Institutionen.

Loder Käthe: Studie zum Ausbau der Vor- und Fürsorge für Alkoholgefährdete im Kanton Bern.

Pfeifer Julie: Zum Problem der Epileptikeren. (Eine Erhebung bei 50 verheirateten Epileptikern im Kanton Zürich.)

Reufer Helene: Patronat für die schulentlassenen Hilfschülerinnen der Stadt Bern?

Schellenberg Christel: Von der Schule zum Beruf. Eine Umfrage an die Lehrerschaft der Sekundarschule und Oberstufe der Primarschule im Bezirk Hinwil, Großwinterthur und Kreis Waidberg (Zürich) über ihre Stellung zur organisierten Berufsberatung und zur Berufswahlvorbereitung in der Schule.

Schneider Lottie: Landdienst der weiblichen Jugendlichen im Kanton Schaffhausen.

Schneider Margrit: Zum Schicksal sittlich gefährdeter Mädchen. 10 Beispiele aus der Arbeit des städtischen Mädchenheims Tannenhof Zürich.

Schüepp Elsi: Die berufliche Ausbildung ehemaliger Ausläufer. Erhebungen an Hand von Fällen der Berufsberatungsstelle Zürich.

Schütze Hilde: Zur Berufslage der Pflegerin für Nerven- und Gemütskränke.

Bohnen-, Erbsen-, Tomaten - Stecken

3 m, 2 m und 1,50 m lang, gebräst, gespitzt à 40, 30 und 20 Cts. p. Stück ab hies. Station bei Nachnahme. Abgeholt bar je 5 Cts. billiger.

Konrad Sigg, zur Säge, Dießenhofen (Thg.)

Stöcklin Elisabeth: Die Anormalenhilfe im Kanton Basel-Land. Mit besonderer Berücksichtigung der Tätigkeit der Kommission für Anormalenfürsorge.

Suter Gertrud: 300 wegen Schwererziehbarkeit in die kantonale Beobachtungsstation Stephansburg eingewiesene Kinder.

Urech Lily: Schulkinder in ihrer schulfreien Zeit.

Zeller Doris: Die Erwerbsmöglichkeiten des Epileptikers. Untersuchung von 30 Epilepsiefällen der Poliklinik der Schweiz. Anstalt für Epileptische in Zürich.

Nachtrag zum Diplomarbeiten-Verzeichnis Oberstufe 1942/43:

Glor Edith: Ueber die Dauer des Stillens bei Frauen der Stadt Bern. Ein Beitrag zur Abklärung der Frage, welche Faktoren die Stilldauer bestimmen.

Obige Arbeiten können von Interessenten bei der Bibliothek Pro Juventute, Zürich 1, Seilergraben 7 oder bei der Sozialen Frauenschule Zürich, Schanzengraben 29, leihweise bezogen werden.

Aus der Industrie

Etwas über die STIMA-Rechenmaschine

Wo zur Bewältigung der unzähligen Rechenarbeiten noch keine Rechenmaschine zur Verfügung steht, müssen noch vielerorts die ermüdenden und langwierigen Rechenarbeiten, die sich seit dem Krieg und der Rationierung täglich mehren, Abend für Abend in mühevoller Kopfarbeit bewältigt werden.

Jeder kennt wohl die Vorteile und anerkennt auch die Entlastung, welche eine richtige Rechenmaschine verschaffen würde. Es fehlt nur noch, daß auch ein jeder die STIMA-Rechenmaschine kennt; denn dieses hundertprozentige Schweizerprodukt der neuengburgischen Uhrenindustrie vereinigt in sich Annehmlichkeiten und Eigenschaften einer wirklichen Rechenmaschine mit der sonst dazu nicht in Einklang zu bringenden Preis- und Qualitätsfrage.

Gewiß, auch der Betrag von Fr. 128.— oder 185.— ist eine Auslage. Diese Ausgabe aber fällt nicht mehr ins Gewicht, wenn es sich darum handelt, nicht nur ein Monat oder gar ein Jahr, sondern sogar Jahrzehnte alle alle Rechenprobleme rasch, sicher und mühelos ausführen zu können. Die Schweizer Rechenmaschine STIMA addiert, subtrahiert und multipliziert; arbeitet nahezu geräuschlos, was für jede Anstalt von besonderer Bedeutung ist.

Crème und Pudding

In der kommenden warmen Jahreszeit sind Creme oder Pudding als Hauptspeise vorwiegend zum Abendessen sehr willkommen. Jedoch ist ausgerechnet im Sommer die Zuteilung an Mehlen, die zur Bindung notwendig sind, geringer. Es ist deshalb für jede Anstaltsküche erfreulich, zu erfahren, daß die Isomalt-Produkte Horwa A.-G. in Horw (Luz.) noch in der Lage ist, Creme- und Puddingpulver in ausgezeichneter Qualität mit Weizenstärke und Magermilchpulver ohne irgendwelche Ersatzbindemittel zum Verkauf bringt. Der Preis von Fr. 4.60 pro kg ist vorteilhaft. Für 50 Personen nehme man

| | |
|----------------------------------|----------|
| 1 kg Cremepulver | Fr. 4.60 |
| 1 kg Zucker od. entspr. Sacharin | Fr. 1.18 |
| 10 l Milch | Fr. 4.— |
| 10 l Wasser | |
| | Fr. 9.78 |

also pro Person rund 20 Rappen.

Die Wirtschaftlichkeit des Isomalt-Puddingpulver ist erwiesenmaßen günstig. Die Zubereitung ist einfach. Kalt anröhren und in die kochende Flüssigkeit einlaufen lassen. Gut durchkochen und erkalten lassen. Co.

Pain croustillant Singer

En l'an 1925 environ, l'Angleterre et l'Allemagne commencèrent à fabriquer du pain croustillant selon la formule suédoise. Cet article rencontra un accueil chaleureux dans les milieux médicaux et parmi le public. En 1939, la fabrique de Pain Croustillant S.A.