

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: 20 (1949)

Heft: 5

Rubrik: Kleine Nachrichten

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: 13.01.2026

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

Normal benützte Parkettböden lassen sich mit den modernen Mitteln gut behandeln, wenn genau nach Vorschrift vorgegangen wird. Natürlich darf man nicht vergessen, dass die Flüssigkeit den Schmutz lösen muss und er mit Hilfe des Lappens aufgenommen wird. Dieser Lappen ist häufig zu wechseln. Zurück auf dem Boden bleibt das in der Flüssigkeit enthaltene Wachs (ein Teil nimmt allerdings auch der Lappen auf, aber im Hinblick auf die Arbeitersparnis muss man diesen Verlust in Kauf nehmen). Dieses Hartwachs, denn nur solche Wachse sind für die Methode geeignet, gibt einen dünnen Belag, der nach gründlichem Trocknen geblocht werden kann und durch seinen glänzenden Ueberzug des Holzes das Eindringen des Schmutzes verhindert. Die gleiche Behandlung eignet sich auch für Linoleum. Wer die altbewährte Methode der separaten Reinigung und nachherigen Wachsens vorzieht, sollte nicht vergessen, dass nur gute Wächse (ob flüssig oder fest ist weniger wichtig) auf die Dauer rentiert. Nicht nur basiert billige Wächse auf andern Ausgangserzeugnissen, sondern sie ist wegen ihrer schmierigen Beschaffenheit viel weniger sparsam im Gebrauch, ergibt einen weniger trittfesten Glanz und verursacht deshalb vermehrte Pflege. Auch hier zeigt sich wieder einmal, dass teurere Qualitätsprodukte sich auf die Dauer als billiger erweisen.

W.

Kleine Nachrichten

Ein seltenes Fest

In aller Stille begeht dieser Tage Schwester Marie Grosshans ihr dreissigjähriges Dienstjubiläum im Stadtzürcherischen Jugendheim Erika an der Rötlistrasse. Dreissig Jahre lang als Hausmutter einer Aufgabe mit allen ihren besten Kräften vorzustehen, deren mannigfaltige Beanspruchung, deren Fülle an Freuden und Leiden, an Sorgen und Spannungen, an lauten, pulsierendem Leben, an Wechseln der Zeiten unübersehbar ist, wer kann ermessen, was das heisst? Wenn man dazu noch miterleben darf, wie Schwester Marie ihr anvertrautes Pfund verwaltet hat und es gewiss auch weiterhin tun wird; umsichtig, grosszügig, zuverlässig, fröhlich und zuversichtlich in allem Tun, voller Humor, wenn nötig auch mit strengster Strenge begleitet, hie und da vielleicht auch im stillen Kämmerlein bitterer Tränen voll, so muss man sagen: Welch eine Gnade, dass unsere Zeit, unsere Heimat noch Menschen, Frauen hat, wie Schwester Marie, die wie ein Fels in unserer unruhvollen Zeit stehen, fest ihr Ziel vor Augen haben, unentwegt und ohne Furcht ihren Weg gehen, ihre Aufgabe erfüllen und dabei frisch und froh und jung bleiben dürfen, voller Interesse für alle Geschehnisse um und um, voller Zuversicht und Glauben an eine bessere Zukunft.

Wir danken Schwester Marie aus vollem Herzen für ihr Lebenswerk, für ihre gute Kameradschaft und Treue und hoffen und wünschen so sehr, sie möchte ihrer Aufgabe und uns allen noch lange erhalten bleiben in ihrer körperlichen und geistigen Frische.

Mit Schwester Marie begeht auch ihre treue Gehilfin, Fräulein Frieda Tobler, das seltene Fest der gemeinsamen Arbeit und Pflichterfüllung. Tante Frieda war in den dreissig Jahren tausenden von Kindern



**Muescht Knorr probiere,
s'gaht über's Schtudiere!**



Kochfertige Suppen

Suppenmehle

Cremesuppen

Spezialsuppen

Knorritsch Haferflöckli

KNORROX Fleischbrühe

Hühnerbrühe

Trockenbouillon

Bratensauce

Klare Sauce

Sulze

Speisen-Würze

Knorr Nahrungsmittel A G.

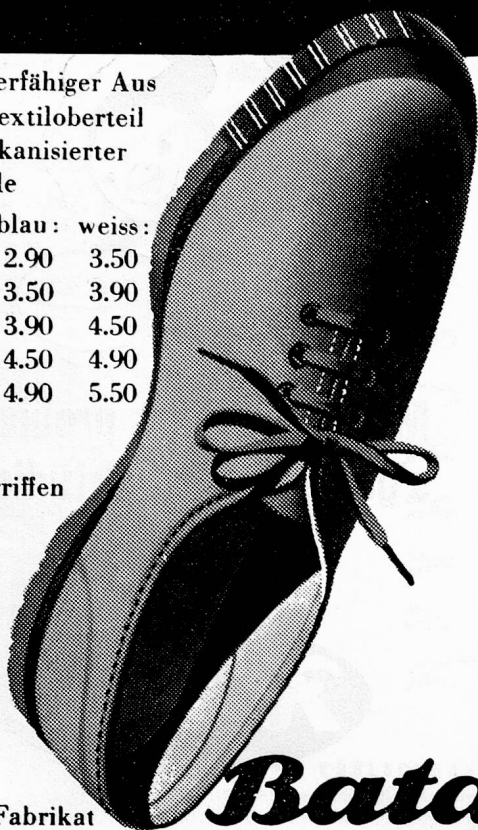
Thayngen / Schaffh.

Turnschuhe

in strapazierfähiger Aus-
führung, Textiloberteil
mit aufvulkanisierter
Gummisohle

	blau:	weiss:
Gr. 23-26	2.90	3.50
Gr. 27-29	3.50	3.90
Gr. 30-34	3.90	4.50
Gr. 35-42	4.50	4.90
Gr. 43-47	4.90	5.50

Wust.inbegriffen



Schweizer Fabrikat

Bata

Verkaufsstellen in: Aarau, Baden, Basel, Bern, Biel,
Chur, Fribourg, Genève, Grenchen, Lausanne,
La Chaux-de-Fonds, Möhlin, Neuchâtel, Schaffhausen,
St. Gallen, Thun, Winterthur, Zürich.



weisse, gepflegte Wäsche mit **CALGON**
sauberes, klares Porzellan und Glas mit
CALGONIT

Max Müller-Jackson
Calgon-Depot
Winterthur



Inserate

lesen heisst besser

einkaufen

eine gütige, liebevolle Mutter und Betreuerin. Mit Ge-
nugtuung und Freude darf auch sie Rückschau halten;
eine reiche Ernte hat sie eingebracht. Ein tausendfa-
ches Danklied sei ihr dargebracht aus den Kehlen ih-
rer Kinder. Wir Alten danken ihr still und schlicht für
ihr segensreiches Schaffen.
Zürich, Osterzeit 1949.

Schwester Lina Zulauf.

Der Verein für Schweiz. Anstaltswesen schliesst sich
in aufrichtiger Mitfreude und Dank an, an die Reihe
der Gratulanten.
A. Joss.

Vielen Dank

Der Unterzeichnete hat im Monat Januar an ca.
50 Anstalten und Heime einen Fragebogen über Enu-
resis gesandt. Heute sind bereits 40 wieder bei mir
eingetroffen. Alle wurden sehr ausführlich und gründ-
lich ausgefüllt, was mich Ihnen, liebe Heimleiter, zu
warmem Dank verpflichtet. Ich versichere Sie, dass
das Geschriebene diskret behandelt wird, und dass
ich Sie zu gegebener Zeit über das Ergebnis unter-
richten werde.

Sollte noch hier oder dort ein Fragebogen auf dem
Schreibtisch liegen, so nehme ich ihn immer noch
dankbar an.

Robert Germann, Lehrer, Oberried b. Brienz.

Prof. Dr. J. E. Staehelin

seit 20 Jahren Direktor der Friedmatt-Basel

Am 1. April 1949 beging Professor Dr. J. E. Staehelin,
Ordinarius für Psychiatrie an der Basler Universi-
tät, sein 20jähriges Jubiläum als Direktor der Kant.
Heil- und Pflegeanstalt Friedmatt-Basel. Es wäre nicht
nach seinem Sinn, wenn jetzt schon all seine Ver-
dienste als Arzt, Wissenschaftler und Klinikleiter ein-
gehend gewürdigt würden, war er doch in seiner Be-
scheidenheit schon überrascht, als ihm zu Beginn des
Morgen-Rapportes in der Friedmatt am Jubiläumstag
ein paar Blumen auf seinem Arbeitstisch und Glück-
wünsche von Seiten seiner Mitarbeiter dargeboten
wurden. Nichtsdestoweniger ist es diesen ein Bedürf-
nis, ihrem verehrten Chef auch vor einer weiteren
Oeffentlichkeit für sein in beruflicher Hinsicht gleich
vorbildliches Wirken zu danken.

Es ist gewiss keine leichte Aufgabe, während 20
Jahren — wobei wohl die Kriegsjahre so unmittelbar
an der Grenze und mit ständig reduziertem Personal-
bestand doppelt zählen — einer Anstalt mit ungefähr
500 geistig-seelisch kranken Menschen vorzustehen,
sich gleichzeitig um die kleinen und grossen Nöte jedes
Einzelnen zu kümmern und ob all der mit einem solch
exponierten Posten verbundenen Schwierigkeiten den
Idealismus nicht zu verlieren. Dazu braucht es schon
ein in tiefem Glauben und echter Menschlichkeit ver-
wurzeltes Gefühl einer inneren Verpflichtung und Ver-
antwortung sowohl dem Einzelnen, als auch der All-
gemeinheit gegenüber, ein Gefühl, das Prof. Staehelin
in so seltenem Masse besitzt. Sein weitherziges Ver-
ständnis, das er den verschiedenartigsten Menschen
und Schicksalen entgegenbringt, ist eben nicht nur ein
intellektuelles, gleichsam zum «Metier» des Psychiaters
gehörendes, sondern viel mehr ein Ausdruck seiner vä-
terlichen Güte, die darum auch so leicht die Herzen

TEXTON*Suppen-einfach prima!*

selbst unzugänglicher Patienten öffnet und allgemein eine Atmosphäre des Vertrauens schafft.

Am besten wird wohl das Wesen und die geistige Haltung dieses grossen Basler Arztes mit seinen eigenen Worten ausgedrückt, die er anlässlich seiner letztjährigen Rektoratsrede unter anderem sprach: «Es gilt heute mehr denn je, den Geist des Heiligen und Reinen, der Ehrfurcht und der Demut, des Gerechten, Gütigen und Schönen, vor allem den Geist der Liebe mit unendlicher Geduld in und um uns zu pflegen.»

Für die Küche

Gesund leben mit neuzeitlicher Nuxo-Diät-nahrung

1. Spinat mit Haselnusspuree.

200 g frischer, nicht grossblättriger Spinat, 1 Zitrone, 1 Joghurt, 1 Prise Rosmarin, 2 Löffel Haselnusspuree. Spinat mit scharfem Messer auf leicht angefeuchtetem Brett fein hacken und mit Zitronensaft 10 Minuten beiseitestellen. Gut durch ein Tuch drücken und mit Haselnusspuree sämig anrühren. Würzen mit Rosmarin, mit Joghurt verlängern. Bitte nicht salzen, stört den Eigengeschmack.

2. Rohkost-Suppe.

Rohe Rübli, Sellerie und Lauch fein hacken und mit fein gehackten Kräutern in die Schüssel geben. Biorex-Würfel zu Pflanzenbouillon auflösen und kochend angiesen. Nochmals zurückgeben, kurz aufkochen lassen und mit Dünkli aus Vollkornbrot servieren.

3. Apfel-Selleriesalat.

Apfel und Sellerie in feine Streifen schneiden oder raffeln. Mit Zitrone befeuchten. Mit Mandel-Mayonnaise crèmeartig binden, mit wenig Rosnpaprika würzen und in Gläser, Salatblätter oder ausgehöhlte Äpfel einfüllen, mit Nusskernen bestreuen. Knäke- oder Aryana-Brot dazu servieren.

4. Keimling-Müesli (als Kindernahrung, aber auch für ältere Leute).

100 g Keimlinge über Nacht einweichen. 100—150 g Mandelpuree, 2 Löffel Honig, 1 Zitrone, 200 g Äpfel,

1 Glas Süssmost. Äpfel dünn schälen und in Süssmost dämpfen, durch das Passe-vite streichen. Mandelpuree mit wenig Wasser, Zitronensaft und Honig dickflüssig anrühren, Keimling-Brei und Apfelmus zugeben. Mit Kokosraspel oder feingeriebenen Nüssen bestreuen.

5. Belegte Brötchen.

a) Rohe Pilzbrötchen. 100 g frische Champignons, 100 g Quark, 2 Löffel Mandelpuree, Zitronensaft, Estragon, Knäkebrot oder Vollkornbrot. Pilze mit Zitronensaft fein hacken, so dass solche schön fein und doch schneeweiss bleiben. Quark mit Mandelpuree und Estragon mit dem restlichen Zitronensaft steif rühren, mit den Pilzen untermischen und auf die Brote aufstreichen.

b) Grapefruit-Tomaten-Brot. Scheiben Grapefruit, Scheiben Tomaten. 100 g Mandelpuree, 100 g Quark, Prise Basilikum, Vollkornbrot. Mandelpuree mit Quark sämig rühren mit etwas Grapefruitsaft und Basilikum würzen. Auf Knäkebrot aufstreichen und lagenweise mit Scheiben von Grapefruit und Tomaten belegen. Zuletzt noch mit dem Dressiersack Tupfen von der Streichmasse aufspritzen.

c) Meerrettichbrot oder Selleriebrot. Geriebener Meerrettich oder Sellerie, 1 roher Apfel, 2 Löffel Haselnusspuree, Zitrone. Den Apfel reiben unter Verwendung von Zitronensaft. Mit Haselnusspuree streichfähig verarbeiten und zuletzt den geriebenen Meerrettich oder Sellerie unterziehen. Auf Vollkornbrot aufstreichen und je nach Belieben mit einer Spirale ungesüsstem Schlagrahm ausgarnieren.

6. Zwetschgen mit Mandelrahm.

Eingemachte Zwetschgen, 200 g Quark, 2 Löffel Honig oder Zucker, 100—150 g Mandelpuree, wenig Milch. Die Zwetschgen aus dem Glas abtropfen lassen und schön in Gläser schichten. Quark, Honig, Mandelpuree mit Milch zu dickflüssiger Crème anrühren, so dass solche deckfähig ist. Je nach Belieben mit Tupfen von Schlagrahm ausgarnieren.

7. Ein Schlummertrunk für Kinder oder Leute, die nur schwer einschlafen können.

3 Löffel Weizenkeimlinge, 2 Löffel Mandelpuree, 1 Löffel Bienenhonig, 1 Glas Wasser. Die Weizenkeime in Wasser 2—3 Stunden einweichen, Mandelpuree mit Bienenhonig und dem abgeseihten Keimlingwasser glattrühren und servieren.

TEXTON*Würze-ausgiebiger!*