

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:	21 (1950)
Heft:	11
Rubrik:	Der Fragekasten

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: 18.01.2026

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

im Betrieb. Gerade diese beiden Nachteile sind nun aber durch ein neues Schweizer Verfahren (HYDRO-PUR Ozon-Anlagen, System Blatter) ausgemerzt worden, indem es erstmals gelungen ist, reines Ozon mit kleiner Apparatur billig und in grossen Mengen zu produzieren. Eine Anlage für 30 000 Liter Trinkwasser pro Stunde, welche kürzlich in Füllinsdorf (Basel-Land) in Betrieb genommen wurde, zeitigt erstauliche Resultate.

Die gleiche Methode lässt sich auch sehr vorteilhaft zur Sterilisierung und Desodorisierung von Abwasser und zur Desinfizierung von Schwimmbädern verwenden.

(Eing.)

DER FRAGEKASTEN



Wo ist der Schirm? An der Tagung des VAZ in Regensdorf wurde ein kleiner braun-karrierter Schirm (Knirps) verwechselt. Zum Austausch wird Sendung an Frau Wezel, Staudenbühlstrasse 69, Zürich 52, erbeten.

Grossschreibung oder Kleinschreibung? Man hat mich gefragt, wie es in den Anstalten beim Unterricht der schwachbegabten oder sonst schwierigen Schüler gehalten werde in bezug auf die Orthographie und speziell auf die Grossschreibung, ob sich da besondere Schwierigkeiten zeigen, oder ob man es da nicht so streng und genau nehme wie in der normalen Schule. Da gegenwärtig überall die Frage «Grossschreibung oder Kleinschreibung» in Diskussion steht, wären Aeußerungen von Lehrern und Lehrerinnen zu dieser Frage ein erwünschter Beitrag zur allgemeinen Diskussion einer Orthographiereform.

Crème Caramel

Was ist eigentlich ein Crème Caramel, was ein Pudding? Ein Pudding — uns allen wohlbekannt — besteht aus Milch und Stärkepuder, Zucker und Aroma. Also wegen seiner Zusammensetzung eine ziemlich schwere, stark sättigende Nachspeise.

Ein Crème Caramel hingegen ist etwas Leichtes und Delikates: dank seiner Zusammensetzung schmilzt er auf der Zunge wie Butter. Wir alle kennen die guten Crèmes caramel, aus Milch und Eiern im Bain Marie pochiert, die stets sehr beliebt sind. Crème Caramel DAWA ersetzt dieselben vorteilhaft, hat zudem gewisse Vorteile, vor allem in der Zubereitung.

Das Pochieren der Komposition in den Timbales im heissen Wasser fällt weg; ebenfalls die Gefahr, dass die mit Eiern hergestellten Crèmes caramel leicht käsig werden. Crème Caramel DAWA wird einfach in der Kasserolle drei Minuten aufgekocht, in die Formen abgefüllt und kühlgestellt.

Mit einem Selbstkostenpreis von nur 15 Rappen pro Dessert kann man auch seinen verwöhntesten Gästen etwas ganz Feines bieten. Pro Liter wird ein Beutel Crème Caramel DAWA benötigt.

Um den Crème Caramel noch beliebter zu machen, werden die Formen caramelisiert. Caramelzucker selbst herzustellen ist aber oft mit Schwierigkeiten verbunden. Diese zeitraubende und teure Arbeit fällt nun dahin, da Sie die Möglichkeit haben, fixfertigen Caramelzucker DAWA in einwandfreier Qualität zu beziehen.

Wir können nur wiederholen, dass Crème Caramel DAWA ein wirklich herrlich mundendes Dessert ist, das den Crèmes caramel «naturelle» in keiner Weise nachsteht.

Crème Caramel DAWA in Verbindung mit einer feinen Fruchtsauce, Fruchtsalat oder gebrannten Mandeln ist für die Gäste immer eine herrliche Abwechslung!

Beachten Sie das Inserat in der Dezember-Nummer von Dr. A. Wander AG., Bern.

Stellenvermittlung des VSA

Adresse der

zentralen Stellenvermittlung

des Vereins für Schweizerisches Anstaltswesen:
Frau R. Wezel, Staudenbühlstr. 69, Zürich 52
Tel. (051) 46 29 65. Postcheck VIII 28 118.

Offene Stellen

1318/Z Gesucht werden einige **Lehrtöchter für die Irrenpflege**.

1319/Z Waisenhaus sucht auf 15. Dezember 1950 **Gehilfin**, die dem Krankenzimmer vorstehen könnte und die Wäsche der Lehrlingsgruppe zu verwalten hätte. Nach 1—2 Jahren wird die Gehilfin zur Erzieherin befördert werden. Lohn, Pensionierung, Ferien und Freizeit nach Reglement.

1320/Z Erziehungsheim in Zürich (für Jünglinge von 15—22 Jahren) sucht **Gehilfin** für Reinigungsarbeiten, Zimmerdienst, Flickarbeiten etc. Eignung im Umgang mit Burschen. Konf. protestantisch. Geeregelter Freizeit und rechter Lohn.

risi

**HÜHNER-BOUILLON
OCHSEN-FLEISCHBRÜHE
EIER-BOUILLON**

risi