

<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>	21 (1950)
<b>Heft:</b>	3
<b>Artikel:</b>	Vom Stehlen
<b>Autor:</b>	[s.n.]
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-808493">https://doi.org/10.5169/seals-808493</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:** 28.01.2026

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

## Vom Stehlen

d. Eine unter Leitung von Prof. Dr. H. Hanselmann verfasste Zürcher Dissertation von Frau Ottoline Scheltema-Stades befasst sich mit dem «Stehlen bei Kindern und Jugendlichen» (Verlag Oorschoot Amsterdam). Wenn hier auf diese Schrift hingewiesen wird, so geschieht dies weniger wegen ihrer wissenschaftlichen Bedeutung als deshalb, weil sie ein erfreuliches Beispiel holländisch-schweizerischer Zusammenarbeit bietet. Als Holländerin zieht die Verfasserin auch holländische Literatur heran; die angeführten Fälle haben sich teils in der Schweiz, teils in Holland abgespielt. Sehr instruktiv ist die Gegenüberstellung von holländischem und schweizerischem Jugendstrafrecht. Wichtig ist, dass Frau Scheltema die unseres Wissens von Professor Hanselmann geprägte Unterscheidung von «echtem und unechtem Stehlen» eingehend behandelt. Auch auf das Stehlen als Kurzschlusshandlung wird gebührend hingewiesen. Ausführlich wird anhand verschiedener Beispiele über die erfolgreiche Bekämpfung der Neigung zum Stehlen durch die allerdings viele Stunden in Anspruch nehmende Behandlung an einer holländischen Erziehungsberatungsstelle hingewiesen. (Die Redaktion stellt das Heft bereitwillig Interessenten leihweise zur Verfügung.)

## „Luxus“ auch für Anstalten

Die Traube gilt seit altersher als Kurnahrung. Leider ist aber die Erntezeit nur kurz, und der alkoholfreie Traubensaft, der darüber hinwegtrösten könnte, war vielfach kollektiven Haushaltungen zu teuer; es ist allerdings zu hoffen, dass durch die Verbilligung des weissen Traubensaftes aus dem Weinbaufonds die Anstalten, Heime und Spitäler dieses edelste alkoholfreie Getränk in ihren Betrieben auch vermehrt verwenden.

Zurzeit macht noch ein anderes Produkt der alkoholfreien Traubenverwertung von sich reden. Wir meinen «RAISINEL», den reinen eingedickten Saft von Schweizer Trauben. Wir haben diesen neuen *Brot-aufstrich* probiert und müssen sagen: Raisinel ist tatsächlich vorzüglich. Geschmacklich und in bezug auf seinen Gesundheitswert kann es am besten mit Honig verglichen werden.

Raisinel ist ein reines Naturprodukt. Zusätze irgendwelcher Art werden nicht verwendet. Die Herstellung erfolgt durch schonendes Eindampfen von frisch abgepresstem Saft im Vakuum und Entsäuerung mittels Ionenaustausch. Die Nähr- und Wirkstoffe der

frischen Trauben werden dabei praktisch nicht beeinträchtigt. Ein Kilo Raisinel entspricht sechs Kilo gesunden Walliser Trauben, und da ohne Chemikalien gearbeitet wird, verdient Raisinel den Namen eines natürlichen Kraft- und Energiespenders. Der Gehalt an Frucht- und Traubenzucker, der bekanntlich direkt und ohne Verdauungsarbeit ins Blut übergeht, beträgt nicht weniger als 75 %. Traubenzucker ist bekanntlich die Quelle unserer Muskelkraft; seine kräftigende, anregende Wirkung macht sich sofort bemerkbar. Für den Körperhaushalt besonders wichtig ist jedoch, dass im Raisinel der Frucht und Traubenzucker in Verbindung mit den notwendigen *Ergänzungsstoffen* erscheint, denn der Gehalt an Mineralstoffen, Eisen, Kali usw., und anderen Aufbaustoffen darf sich sehen lassen. So sind z. B. die Kaliumverbindungen 3—5 mal stärker vertreten als im Honig. Wer regelmässig Raisinel isst, sei es als Brotaufstrich oder löffelweise, erlebt den Effekt einer Traubenkur und wappnet den Körper vor den Gefahren der Übergangszeit.

In einem Prospekt, der von der Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft in Zürich gratis bezogen werden kann, sind übrigens auch einige Rezepte aufgeführt, die auf die mannigfachen Verwendungsmöglichkeiten des Raisinel in der Küche, resp. zum Backen hinweisen. Nicht nur dank der Verbilligung aus dem Weinbaufonds, sondern auch durch seine intensive Süskraft ist Raisinel preislich äusserst vorteilhaft.

Schw.

## Salate

Man schreibt uns:

**Salate sind, wenn gut zubereitet, immer beliebt!**

Salate sind eine vorzügliche, erfrischende und appetitliche Beigabe zu den Hauptmahlzeiten. Sie sollten nach Möglichkeit stets mitserviert werden; vor allem auch Gemüsesalate, nach denen der Körper Verlangen hat. Der Zubereitung von Salat muss aber alle Aufmerksamkeit geschenkt werden. Im Saucenpulver DAWA haben Sie ein Mittel in der Hand, eine in allen Teilen vorzügliche Salatsauce oder auch Sauce genre Mayonnaise auf die einfachste und billigste Weise herzustellen, die alle Salate äusserst bekömmlich macht.

Für Grossbetriebe hat sich Saucenpulver DAWA besonders zweckmässig und vorteilhaft erwiesen. Saucenpulver DAWA ist auf pflanzlicher Grundlage hergestellt und ermöglicht es Ihnen, die Kosten für Salat bedeutend herabzusetzen. Wenn Oel auch wieder ge-

