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: 3

Artikel: Salate

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-808495

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: 27.08.2025

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 *Brotaufstrich* 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 Aufbausubstanzen 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 Uebergangszeit.

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 Süsskraft 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-

TEX TON Würze – ausgiebiger!

HACO GESELLSCHAFT AG. GÜMLIGEN

nügend erhältlich ist, so ist doch dessen Preis immer noch derart hoch, dass dieses in der Küche nicht ohne weiteres für Salate im früheren Ausmasse verwendet werden kann.

Mit Saucenpulver DAWA und den Zutaten (Essig, Wasser, Milch und etwas Speiseöl) wird mit wenig Mühe und auf die denkbar rationellste Weise mundige Salatsauce zubereitet, die pro Liter bloss auf **ca. 1 Fr.** zu stehen kommt. Dabei ergibt eine Kilopackung ca. 20 Liter Sauce. Man hat auch die Möglichkeit, diese je nach Zugabe eines grössern oder kleineren Quantums Flüssigkeit dünn- oder dickflüssig zu gestalten und die Salatsauce übrigens nach Wunsch selbst noch mehr oder weniger zu würzen.

Ein weiterer nennenswerter Vorteil liegt darin, dass die Aufbewahrung von Saucenpulver DAWA sehr wenig Platz beansprucht und das lästige Lagern und Zurücksenden von Flaschen und Harassen dahinfällt.

Es empfiehlt sich also, die Salatsauce und Sauce genre Mayonnaise selber mit dem bestbekannten Saucenpulver DAWA herzustellen, ein Produkt von Dr. A. Wander AG., Bern.

DER FRAGEKASTEN

Erneuerung von Böden. In nächster Zeit sollten einige Böden erneuert werden. Wo verwende ich mit Vorteil Linoleum. Ist es günstig, bei wenig begangenen Böden billige Qualitäten zu wählen. Ein Sparsamer.

Rationelle Heizung. Da es offenbar einen strengen Nachwinter gibt, müssen wir wahrscheinlich nochmals Koks einkaufen. Nun gehen die Meinungen auseinander, ob es besser, d. h. rationeller sei, Gaskoks oder Zechenkoks zu kaufen. Wer hat in diesem Winter in dieser Beziehung aufschlussreiche Beobachtungen gemacht? Ein Unentschlossener.

In den beiden letzten Nummern der Zeitschrift des katholischen Anstaltsverbandes «Die Anstaltsführung» ist gerade diese Frage eingehend erörtert worden, doch lassen sich meines Erachtens aus den interessanten Angaben noch keine zwingenden, alleingültigen Schlüsse ziehen.

Anstaltsköchinnenfrage. Eine gute Anstaltsköchin zu finden ist oft sehr schwer und hat schon manche Hausmutter fast zur Verzweiflung gebracht. Das gute Haushalten in der Küche und im Verpflegungssektor ist mitentscheidend im guten Ablauf des Anstaltsgeschehens. Besteht eine Kochschule, die speziell auch Anstaltsköchinnen ausbildet? Sollten nicht vom VSA aus regionale *kurzfristige Anstaltskochkurse* organisiert werden, an denen Gehilfinnen, die für den Küchendienst Interesse haben, teilnehmen könnten? So wäre die Möglichkeit geboten, Köchinnen aus dem eigenen Personal, das man kennt, nachzuziehen. ss.

Ferienkurse für Bräute und junge Frauen

Vom 17. bis 29. April 1950 veranstaltet Pro Juventute, Abteilung Mutter und Kind, wiederum einen Ferienkurs über Mutterschaft und Kinderpflege, diesmal im Ferienheim Auboden bei Brunnadern (St. Gallen). Eine grosse Zahl junger Frauen ist bereits durch diese Kurse gegangen und hat sich für ihre Mutteraufgabe mit den notwendigen Kenntnissen ausrüsten können und praktisch daraufhin geübt. Unkenntnis und Unsicherheit in der Säuglingspflege gefährden nicht nur Leben und Gesundheit des Kindes, sondern lassen in der Regel auch ein rechtes Mutterglück nicht aufkommen. — Keine Frau sollte deshalb unvorbereitet an diese ernste Aufgabe herantreten. Die Veranstaltung im Auboden führt ein in alle Fragen der Mutterschaft, Kinderpflege und Kleinkindererziehung und ermöglicht zugleich Entspannung und Erholung in froher Kursgemeinschaft.

Auskunft und Anmeldung beim Zentralsekretariat Pro Juventute, Seefeldstrasse 8, Zürich 22, Telephon 32 72 44.

Stellenvermittlung des VSA

Herr **Hans Anker,** Vorsteher, Erziehungsanstalt Bächtelen, **Wabern-Bern.** Telephon (031) 5 29 11.
Herr **Leu,** a. Vorsteher, Flurweg 1/Batterie, **Basel.** Telephon (061) 5 43 62.

Region Ostschweiz:

Alle Anfragen sind ab 1. Januar 1950 zu richten an:
Frau R. Wezel-Frauchiger, Staudenbühlstrasse 69, **Zürich 52** (Telephon 46 29 65).

Den Anfragen an die Stellenvermittler ist eine Antwortmarke beizulegen!

Stellengesuche

1207/Z Erziehungsanstalt im Kt. St. Gallen sucht auf 15. April eine Anstaltsgehilfin, evangel. Konfession, die im Sommer den Garten besorgen kann, nebst Hilfe im Anstaltshaushalt und in der Kinderbeaufsichtigung.

1208/Z Gesucht in Altersheim ein tüchtiges Hausmädchen, das fähig ist, mit alten Leuten umzugehen. — Eintritt nach Vereinbarung. Zeitgemässe Bedingungen.

1209/Z Gesucht wird Köchin, evtl. Tochter mit Kochkenntnissen in Altersheim am Bodensee. Familiäre Behandlung. Schönes Zimmer. Eintritt auf 1. April.

1210/Z Bürgerheim im Kanton Zürich sucht ein Hausmädchen. Fähigkeit im Umgang mit alten Leuten. Alter 20—30 Jahre. Zeitgemässe Bedingungen.

1211/Z In Heim der Stadt Zürich wird tüchtige, prot. Weissnäherin gesucht, die fähig ist, Lehrtöchter ausbzubilden. Eintritt auf 1. April 1950.

1212/Z In Erziehungsanstalt bei Zürich wird protest. Anlernköchin gesucht. Alter 20—30 Jahre. Stellenantritt 1. März evtl. April.

1213/Z Gesucht wird auf Frühjahr 1950 eine perfekte Köchin. Besoldung nach Uebereinkunft.