

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: 24 (1953)

Heft: 7

Rubrik: Marktbericht der Union Usego

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: 25.01.2026

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

Was sich in der Privatfamilie von selbst ergibt, darf dem Jugendlichen im Erziehungsheim nicht vor-
enthalten werden. Ist dies der Fall, dann ist der
Schrift in die «Wirklichkeit», der ja unweigerlich
einmal kommt, viel zu gross und wird zu der im
Brief meines Freundes «unliebsamen alljährlichen
Frühlingserscheinung» führen.

Casework

Eine einführende Schrift in deutscher Sprache. Bei-
träge zu den psychologischen und methodischen Grund-
lagen der Sozialarbeit. Von Dr. Jan. F. de Jongh, R.
Dworschak, A. Hofer.

Heft 10 der Schriftenreihe der Schweizerischen Ver-
einigung Sozialarbeitender, 74 Seiten, Fr. 3.80; zu be-
ziehen beim Jugendsekretariat Dietikon/ZH.

*

Diese neueste Broschüre der bekannten Schrif-
tenreihe gilt dem vielbesprochenen, oft umstrit-
tenen SOCIAL CASEWORK. Sie ist eine Zusammen-
fassung der am Weiterbildungskurs in Hünigen
1952 unter dem Thema «Methoden der Sozialen Ar-
beit» gehaltenen Referate und damit zugleich eine
erste Darstellung verschiedener Aspekte des CASE-
WORK in deutscher Sprache.

Dr. Jan. F. de Jongh, Amsterdam, konfrontiert,
nach einem geschichtlichen Ueberblick, die wissen-
schaftlich fundierte, methodisch durchdachte So-
zialarbeit Amerikas mit dem erst langsam erwa-
chenden methodischen Interesse in europäischen
Ländern. Dass uns das amerikanische CASEWORK
zur methodischen Bewusstwerdung zwingt, schliesst
aber die Möglichkeit nicht aus, angespornt durch
fruchtbaren Gedankenaustausch, in Europa doch zu
eigenen Methoden und Lösungen zu gelangen. —
Das zweite Referat von Dr. J. F. de Jongh enthält
wertvolle Ergebnisse über die praktischen Erfah-
rungen mit CASEWORK in Holland.

R. Dworschak, Wien, zeigt in knapper Darstel-
lung das Wesen der Psychoanalyse Sigmund Freuds
soweit sie als helfende Wissenschaft in der Praxis
der Sozialarbeit mitwirken soll und kann.

In den Ausführungen von A. Hofer über die
Grundprinzipien nimmt das CASEWORK für uns
praktische Gestalt an. Die helfende Beziehung steht
im Mittelpunkt, unterstützt durch die partnerische
Haltung, die den Klienten zu eigener Mitarbeit
aktiviert. Vertiefte psychologische Kenntnisse hel-
fen, seine Gesamtpersönlichkeit und Verhaltens-
weise besser zu verstehen und neben den äusseren
Faktoren die inneren gebührend und im Zusammen-
hang zu berücksichtigen. — Ein eigenes Kapi-
tel ist dem fürsorglichen Gespräch gewidmet und
seiner praktischen Handhabung (Zuhören, Beobach-
ten, Fragen stellen, Interpretation).

Das Studium dieser Broschüre sei jedem Sozial-
arbeiter empfohlen, der seine Aufgabe durch neue
Einsichten produktiver und erfolgreicher erfüllen
möchte. Ihre sachliche Orientierung wird aber noch
weitere Kreise interessieren. Wir empfehlen sie zur

vorurteilsfreien Lektüre auch allen denen, die dem
CASEWORK als einer importierten Modeströmung
noch ablehnend gegenüber stehen. Wer bereit ist
zu neuem Besinnen auf die methodischen Grund-
lagen, wird reichen Gewinn daraus schöpfen.

K. L.-G.

*

Die Redaktion plant schon längst ein Sonderheft
über «Casework». Das Erscheinen der oben besproche-
nen Broschüre, deren Lektüre auch der Redaktor jeder-
mann uneingeschränkt empfehlen kann, erlaubt einen
erwünschten Aufschub eines solchen Sonderheftes, in
dem dann Schweizer Erfahrungen verwertet werden
sollen.

Eine «neue» Zeitschrift

Das «Schweizer Journal» hat im Lauf seiner 18
Jahrgänge mancherlei Wandlungen durchgemacht,
stets gleich geblieben ist meiner Erinnerung nach nur
das Format (ca. 24 : 31 cm.) Jetzt hat diese «Illustrierte
Monatsschrift über Schweizerisches Leben, Denken
und Schaffen» eine derart erfreuliche Umgestaltung
vorgenommen, dass ich sicher manchem unserer Leser
mit diesem Hinweis einen Dienst erweise. Wenn man
feststellt, dass die Zeitschrift jetzt etwa in der Mitte
zwischen «Du» und «Schweizer-Spiegel» steht, so be-
deutet dies, dass sie ihren besonderen Leserkreis
finden wird. Die bis jetzt erschienenen Nummern weisen
alle bei grosser Mannigfaltigkeit des Inhalts ein unge-
fähr gleich hohes Niveau auf. Auf Inhaltsangaben
kann ich verzichten, da das «Schweizer Journal» an
jedem besseren Kiosk eingesehen werden kann. Für
den, der die vielen ganzseitigen Bilder in Wechselrah-
men verwendet, wird sich ein Abonnement ganz be-
sonders lohnen. In der Januarnummer würden sich
z. B. etwa 10 und in der Märznummer etwa 6 zu die-
sem Zweck besonders gut eignen (Sujets: Kunst, Natur,
Technik und Geschichte).

Marktbericht der Union Usego

Olten, den 22. Juni 1953

Zucker

Der unerwartete, ungewöhnlich starke Preisanstieg
von anfangs Juni erreichte am 8. des gleichen Mo-
nats einen neuen Höhepunkt. Von diesem Datum an
waren die Preise bei schwacher Nachfrage ständig
leicht rückläufig und haben nun das Niveau des Jah-
resanfanges erreicht.

Inzwischen sind auch die Abgabepreise in der
Schweiz entsprechend angepasst worden.

Die statistische Lage am Weltmarkt ist angespannt,
da die in Cuba befindlichen Vorräte den Markt bis zur
neuen Ernte nicht mehr stark belasten. Man rechnet in
Zuckerkreisen eher mit einer festen Preistendenz.

Kaffee

Lage unverändert. Die kolumbianischen Exporte
erhöhten sich während 11 Monaten (Juli 1952/Mai 1953)

gegenüber der gleichen Periode der Jahre 1951/52 um total 13,2 Prozent. Die *brasilianischen* Exporte verminderten sich hingegen vom 1. Juli bis 31. Mai 1953 auf 13944000 Sack gegenüber durchschnittlich 15500000 Sack während der gleichen Periode der letzten 3 Erntejahre. Das brasilianische Kaffee-Institut schätzt die wahrscheinliche Exportmenge der Ernte 1953/54 auf ca. 16 Millionen Säcke. Dazu kämen noch die Vorräte aus der alten Ernte per 30. Juni 1952 von ca. 3 Millionen Säcke.

Der Nachfolger des kürzlich zurückgetretenen brasilianischen Finanzministers scheint, wie sein Vorgänger, ebenfalls ein entschiedener Gegner der Abwertung zu sein. Es wurde denn auch berichtet, dass die brasilianische Regierung entschlossen ist, die Minimalpreise für Kaffee zu halten.

Tee

Der Markt ist fest. Nur Ceylons zeigen leicht sinkende Tendenz und zwar hauptsächlich wegen saisonmässigem Qualitätsabfall. Londoner Kreise sind der Ansicht, dass die heutigen Teepreise bis nächsten September stabil bleiben werden.

Arachidöl

Preislage unverändert. Knappes Angebot, was nicht für eine Abschwächung spricht.

Frischfrüchte und Gemüse

Erdbeeren

Leider hat das schlechte Wetter die Ernte im Wallis ungünstig beeinflusst. Statt 5 Millionen Kilos werden nur deren ca. 3 Millionen geerntet werden können. Die Behörden sind gezwungen, laufend Importe zu bewilligen, damit der grosse Bedarf gedeckt werden kann. Im Auslande sind jedoch die Preise sehr grossen Schwankungen unterworfen. Metz liefert momentan die schönste Ware.

Kirschen

Bei diesem Artikel ist die Situation ganz ähnlich wie bei den Erdbeeren. Die Kulturen haben unter den starken Regenfällen ziemlich gelitten, so dass es zur Zeit unmöglich ist, genügend Ware heranzuschaffen. Die Preise vermögen sich natürlich unter diesen Umständen gut zu behaupten.

Mit der Lieferung von entsteinten Kirschen, die bei unsern Hausfrauen so beliebt sind, wird in den nächsten Tagen begonnen werden.

Das Ausland kann auch keine schöne Ware liefern.

Aprikosen und Pfirsiche

Bereits sind die ersten Wagen von Spanien und Italien hereingekommen. Die Qualität hat nicht durchwegs befriedigt, was wiederum der schlechten Witterung zuzuschreiben ist. Die Haupternte der Aprikosen wird in 8 bis 10 Tagen einsetzen.

Speisekartoffeln

Es stehen nur noch Kartoffeln neuer Ernte zur Verfügung und zu relativ hohen Preisen. Um die sehr rege Nachfrage zu befriedigen, werden ab und zu kleinere Importkontingente bewilligt.

Ein namhafter Preiserückgang dürfte erst anfangs Juli eintreten.

Rezepte

Aprikosen

Die Aprikosen gehören zu den beliebtesten Früchten. Ein festliches Aprikosendessert, sei es in Form von Kompott oder Kuchen, wird sicher von niemandem zurückgewiesen. Wir wollen daher auch einige Kilo dieser herrlichen Früchte für den Winter reservieren und füllen diese in Büllacherflaschen heiss ein. Das Heisseinfüllen ist ja so einfach und Misserfolg praktisch ausgeschlossen.

Rezept: Aprikosen gut waschen, entsteinen und halbieren. Flaschen oder Gläser in einer grösseren Pfanne mit heissem Wasser gut vorwärmen und zwar das Glas immer Kopf voran ins heisse Wasser legen und dann während dem Einfüllen darin stehen lassen.

In einer anderen möglichst weiten Pfanne wird ein Zuckerwasser gemacht und zwar soviel, dass die Früchte zugedeckt werden. (Zucker nach Belieben) Wenn dieser Sirup kocht, die für ein Glas notwendigen Früchte mit der Schnittfläche nach unten hineingeben. Wenn in der Pfanne rasch nacheinander Blasen aufsteigen, mit der Lochkelle oder Lochlöffel die Früchte in die vorgewärmte im Wasser stehende Flasche einfüllen; den in der Pfanne zurückgebliebenen Saft aufkochen und siedendheiss bis randvoll über die eingefüllten Früchte giessen und sofort verschliessen.

Wenn grosse Flaschen eingefüllt werden, kann das Einfüllen in 2 Malen geschehen. Es ist jedoch darauf zu achten, dass beim Unterbrechen das Glas mit dem Deckel zugedeckt wird, damit der Inhalt nicht erkaltet. Auf diese Art wird das Zerfallen der Früchte verhütet.

Gretel

Hartglas

Es sind über 20 Jahre her, seit die in Zürich etablierte Importfirma für Spezialglas, Verrit AG., das bereits in weiten Kreisen bekannte DURIT-VZ-Hartglas eingeführt hat. Nach einem besonderen Verfahren fabriziert, widerstehen diese Gläser starkem Stoss und schroffem Temperaturwechsel. DURIT-VZ-Hartglas wird wohl schwerlich einen Schlag mit dem Schmiedehammer aushalten, denn sonst wäre ein Glas wohl kaum ein Glas mehr. Aber gerade dort, wo viel Glas verwendet wird und speziell wo die besonderen Verhältnisse häufige und unvermeidliche Bruchschäden herbeiführen, also an erster Stelle in Spitälern, Anstalten, Hotels, Restaurants usw., ist es angebracht, gewöhnliches Glas durch DURIT-VZ-Hartglas zu ersetzen, welches den Vorteil der Bruchsicherheit besitzt. Wo gewöhnliches Glas normalerweise zerbricht, bleibt dieses Hartglas unbeschädigt.

Unzählige Spitäler, Anstalten und Gaststätten haben diese Glasqualität in ihren Betrieben eingeführt und damit die allerbeste Erfahrung gemacht. Ausser Bechern, Schalen und Tellern werden neuerdings Tassen und Henkelgläser in DURIT-VZ-Hartglas hergestellt. An der RA-HA-Ausstellung in Zürich, die vom 7. bis 12. Juli durchgeführt wird, haben Sie Gelegenheit, dieses Hartglas anzusehen und zu prüfen, nebst anderen interessanten Neuheit für Ihren Betrieb.