

<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>	25 (1954)
<b>Heft:</b>	1
<b>Rubrik:</b>	Rezepte

#### 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:** 27.01.2026

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

sagte: «Vous vivrez un siècle» und der mit seinen 96 Jahren antwortete: «Votre majesté, pourquoi veut-elle, que je n'aie plus que quatre ans à vivre?» Er war empört, der Alte, dass ihm Napoleon nur mehr vier Jahre Leben zubilligte. Und der 84jährige Voltaire sagte in einem Spruch: «Vom Leben muss man wie vom Mahle fort spazieren, dem Wirte danken und sein Bündel schnüren.» Der fast hundertjährige philosophische Dichter Fontanelle, der seit seinem 90. Lebensjahr allmählich das Augenlicht und das Gehör verloren hatte, erklärte seelenruhig: «J'envoie devant moi mes gros équipages» (Ich schicke mein grosses Gepäck voraus).

In unsrern Tagen erwächst jedenfalls für den Menschen die Anforderung, den Weg der Reife, den das Alter ja bedeuten soll, selbst zu betreten, also zum bewussten Denker über seinen biologischen Zustand zu werden. Das Altwerden wird heute eben für den alt Werdenden geradezu zu einem Kulturproblem. Die Natur gibt dem modernen Menschen in erster Linie die Möglichkeit auf die äussere Welt, damit gibt sie in diesem Gebiet dem etwa Dreissig- bis Vierzigjährigen das, was ihn bildet und entwickelt. Der alte Mensch aber muss diese fortgesetzte Bildung selbst vornehmen. Das Leben erleichtert ihm die Angelegenheit nicht. Im Gegenteil, das, was auf den modernen Menschen von aussen her einwirkt, wir denken hier an die Fülle der Nachrichten, die Zeitungen, Radio, Film und als neueste zivilisatorische Errungenschaft die Television vermitteln, ist, wenn es zu ausschliesslich erfolgt, nur geeignet, den Menschen von sich selbst abzulenken und ihn bestenfalls zu einem Zuschauer oder Zuhörer, aber nicht zu einem über sich selbst klar werdenden Denkenden zu machen. Wenn der Mensch sich seelisch-geistig mit Händen und Füssen dagegen wehrt, den Weg eines bewussten Altwerdens zu gehen, d. h. auf dem Standpunkt eines in der Mitte der Dreissigerjahre stehenden Menschen zu verbleiben wünscht, dann gerät er in Gefahr, zu verflachen und nie jene Reife zu erlangen, die die eigentliche Krone des Alters bildet.

Franz Carl Endres, Muttenz (Freidorf).

\* \* \*

Wir haben diese Betrachtung als Leseprobe, die besonders gut in diese Nummer passt, dem «Buch der Lebenskunst» *Der Augenblick ist Ewigkeit*, von Franz Carl Endres, das wir in der letzten Nummer unter den empfehlenswerten Neuerscheinungen aufgeführt hatten, entnommen. Bekanntlich erscheinen im Verlag Rascher, in dem die meisten Werke von Endres publiziert worden sind, ganz besonders viele Bücher, die in den Interessenkreis unserer Leser gehören. Als Verlagsautoren seien nur Jung und Maeder genannt.

## Bei Adressänderungen

bitten wir dringend, uns die alte und die neue Adresse mitzuteilen. Nur so wird eine reibungslose Zustellung des Fachblattes gewährleistet. Diese Massnahme ist insbesondere bei Stellenwechsel zu beobachten.

Die Administration.

## Rezepte

### Magen-, Darm-, Schondiat

1/2 Liter Milch (oder halb Milch, halb Wasser) 1 1/2 Esslöffel PAIDOL, eine Prise Salz, ein nussgrosses Stück Butter oder Nussa, 2 Eischnee. Die Häfte der Milch wird mit dem Salz und der Butter zum Kochen gebracht. Dann wird das mit der übrigen Milch verrührte PAIDOL langsam unter Rühren zugegeben. Am Schluss unterzieht man lose den Eierschnee und süsst nach Geschmack. Man garniert mit Apfelschaum.

### Orangenmilch

1/2 Liter Wasser, 1/2 Liter Milch, 50 g Zucker, 60 g PAIDOL, Saft einer Orange, Organenschale (mit Kartoffelschäler geschnitten).

Das Wasser wird zum Kochen gebracht, gibt Orangenschale und Zucker zu, röhrt das PAIDOL mit etwas kalter Milch an und giesst es mit der übrigen Milch in das kochende Wasser, lässt 5 Minuten kochen und passiert durch ein Haarsieb oder Passe-vite, noch besser eignet sich der Turmix. In den fertigen Trunk kommt der Saft einer Orange, abkühlen im Kühlschrank.

### Fruchtschaum

1 1/2 Glas Fruchtsaft wird mit 100 g Zucker verrührt. Man gibt den Saft einer Zitrone dazu. 20 g PAIDOL (4 gestrichene Teelöffel wird dem kochenden Fruchtsaft unter Rühren beigemengt, nur kurz aufgekocht, vom Feuer genommen, verquirlt, und ein verquirlter Eidotter darunter gemischt, ebenso das steif geschlagene Eiweiss lose unterrührt. Mit Schlagrahm und Früchten verzieren.

## Marktbericht der Union Usego

Olten, 24. Dezember 1953

### Zucker

Seit anfangs Dezember haben die Notierungen an der New Yorker Börse scharf angezogen. Grund dieser Hause ist die Tatsache, dass Cuba in alterntiger Ware ausverkauft ist. Ferner wirkte die Nachricht preisstützend, dass die Ratifikation des Internationalen Zuckerabkommens zustandegekommen ist, d. h. 4 Länder haben sie definitiv vollzogen und 18 Länder die Erklärung abgegeben, innert 4 Monaten den Akt durch ihr Parlament ratifizieren zu lassen. Dieses wichtige Abkommen wird nun am 1. Januar 1954 in Kraft treten, laut welchem sich der Zuckerpreis innerhalb der Grenzen von Dollar-Cent 3.25 (Minimum) und 4.35 per lb. (Maximum) halten wird.

Soeben vernehmen wir, dass der Zuckerrat die Exportquote um 15 % herabgesetzt hat, das heisst von 5,4 Mill. Tonnen auf 4,6 Mill. Tonnen. Den Exportländern wurden entsprechende Quoten zugeteilt. Diese Massnahme wird wesentlich zur Stützung des Marktes beitragen.

### Kaffee: stark steigend

Die zu Anfang des Monates Juli in Brasilien vorgekommenen Frostschäden beginnen eine preistreibende Wirkung ungeahnten Ausmasses anzunehmen. Das Gesetz von Angebot und Nachfrage wird vorläufig auf der Seite der Preissteigerung stehen bis das Gleichgewicht zwischen Produktion und Verbrauch wieder hergestellt ist. In den Kreisen des Kaffeehandels kann man diese überspitzte Entwicklung nur be-