

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:	35 (1964)
Heft:	8
Rubrik:	Hinweise und Empfehlungen

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: 05.02.2026

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

frau: «Bitte bis Samstag einen andern Platz suchen, so einen wollen wir nicht behalten, der sieht ja die Arbeit nicht, steht nur herum, man weiss nicht, woran man mit ihm ist.»

Wir haben telefoniert, gestern, heute, viele Male. Arbeitskraft? Gewiss. Aber das Woher, das Warum — das waren Bleigewichte, die unser Bemühen resultatlos endigen liessen. Während diese Notizen geschrieben werden, hat er wieder angerufen: «Haben Sie etwas gefunden? Ich komme zurück.» Es geht gegen zehn Uhr abends. Eben habe ich ihm versprochen, morgen erneut mein Möglichstes zu tun, damit er übermorgen zusammenpacken kann. Also morgen: Telefonieren, Auskunft geben, von einem zum andern. Vielleicht gelingt es, einen Arbeitgeber zu finden, der den Mann einstellt trotz der Bleigewichte (Strafanstalt, Heilanstalt), die er durch sein Leben schleppt...

Ich bin doch seine Mutter!

Zweimal ist es heute passiert, dass Mütter angerufen haben. Beide Male Mütter von jungen Männern im Alter zwischen 20 und 30 Jahren. Beide haben versagt, beide sind krank, beide leben zeitweilig in der Anstalt, dann wieder versucht man es von neuem. Mit beiden

Müttern habe ich schon oft gesprochen, meist eingehend und lange. Heute ist es so: Der eine weilt in der Anstalt. Das Mutterherz bangt und sorgt, was in einem Monat, wenn die Zeit abgelaufen ist, die ihm gesetzt wurde, geschehen soll? «Was nützen all die Internierungen? Zwar weiss ich, dass er sich nicht behaupten kann auf die Dauer in der Freiheit. Aber ich kann nicht anders als mich trotz jahrelanger schwerer Enttäuschungen um ihn sorgen, denn ich bin doch seine Mutter!»

Der andere junge Mensch steht zurzeit draussen. Seine Mutter «saugt» er aus bis zum letzten Franken. Sich selber gönnt er ein angenehmes Leben, seine Mutter schränkt sich täglich mehr ein, um ihm das Verlangte geben zu können. Doch spürt sie selber, dass es einer neuen Katastrophe entgegengesetzt. Sicher, der junge Mann ist krank, darüber sind sich auch die Aerzte einig. Es wird in absehbarer Zeit zur neuen Einweisung kommen. Unserem Rat, trotz alledem eine klare, feste und konsequente Haltung einzunehmen, setzte man ein ebenso bestimmtes Nein gegenüber, denn «Ich bin doch seine Mutter!»

Wir schreiben heute viel über die Mutter-Kind-Beziehung. In der Praxis jedoch stehen wir oft vor schwer zu lösenden Problemen.

Hinweise und Empfehlungen

Die kleinen Helfer der Humusbildung

Unzählige Arten von Kleinlebewesen sind damit beschäftigt, die vielen Gartenabfälle, welche auf den Komposthaufen kommen, in humusartige Substanzen zu verwandeln. Je nach den Lebensbedingungen im Komposthaufen (Luft, Feuchtigkeitsverhältnisse, Reaktion usw.) gewinnt aber diese oder jene Gruppe von Kleinlebewesen die Oberhand und dementsprechend fällt auch das Endprodukt — also der Kompost — aus. Es ist somit nicht gleichgültig, welcher Kompostierungszusatz verwendet wird. Das altbewährte Composto Lonza wurde in den letzten Jahren oft nachgeahmt. Es ist dank seiner Zusammensetzung und seinem wohlabgestimmten Calciumgehalt in gut aufnehmbarer Form imstande, auch bei ungünstigen Voraussetzungen einen guten Kompost mit krümelnden Eigenschaften zu liefern, weil es die Bildung dauerhafter Humusformen fördert. Eine übermässige Anreicherung des Kalkgehaltes ist bei einer sachgemässen Verwendung nicht zu befürchten. Sauer wirkende Kompostierungsmittel bringen nicht den gleichen Erfolg.

L.

Ein neuer Begriff für neuzeitliche Ernährung

Nur bei wenigen Nahrungsmitteln kann man von wahrhaft umwälzenden Entwicklungen sprechen! Fertig-Suppen, Instant-Kaffee und Tiefkühlprodukte zählen zu den wenigen grossen Neuerungen in der menschlichen Ernährung, welche Bestand haben und sich weiterentwickeln.

Seit einigen Jahren beschäftigt nun das Birs-Kaltrocknungsverfahren die Fachleute der ganzen Welt. Bereits sind in der Schweiz, in Deutschland und in Italien die ersten Produkte auf dem Markt und erreichen durch ihr natürliches Aroma ohne störenden Fa-

brikgeschmack und durch ihre blitzartige Zubereitung Aufsehen.

Kaltgetrocknete Instant-Produkte, in der Schweiz und in Deutschland unter dem Namen «SPREDA» verkauft, werden in schonendster Weise bei Temperaturen von nur 30—35° C in 80 Meter hohen Türmen versprüht und luftgetrocknet.

Der markante Turm ist das Merkmal jeder Spreda-Fabrikanlage. In der Schweiz finden wir das imposante Bauwerk in Burgdorf. Die Nahrungsmittel werden in speziellen Maschinen zerkleinert, je nach Bedarf gewürzt, mit den nötigen Zusätzen versehen (Kartoffelstock zum Beispiel mit Milch) und gelangen dann zuoberst in den Turm. Dort wird die Masse mittelst feiner Düsen versprüht. Der Fall durch den 80 Meter hohen Turm kann nach Bedarf bis zu 200 Sekunden dauern, da er durch aufsteigende, sterilisierte Luft «gebremst» wird. Zuunterst im Turm setzt sich dann das Produkt als feines Pulver in der Auffangvorrichtung nieder und wird sofort hermetisch verpackt.

Die Spreda-Produkte sind frei von chemischen Zusätzen, Konservierungsmitteln und Farbstoffen. Durch die schonende Behandlung bleiben alle für die Gesundheit wichtigen Wert- und Wirkstoffe, sowie das volle Aroma, erhalten. Diese Produkte sind sorgfältig abgepackt, dass sie mindestens ein Jahr ohne jegliche Veränderung haltbar bleiben. Die neuen Nahrungsmittel sind sehr platzsparend und werden in der Regel unter Zusatz von fünf Teilen kaltem oder warmem Wasser (Flüssigkeit) sofort genussbereit. Zucker oder Salz und eventuell Gewürze sind in minimaler Menge beigegeben. Bis heute kennt man Spreda-Kartoffelstock, Apfelcrèmedessert, Erdbeerquark sowie Tomatenpüree. Es ist aber möglich, praktisch jedes Nahrungsmittel in Pulverform nach dem Kaltrocknungsverfahren fixfertig herzustellen.

Ri.