

**Zeitschrift:** Fachblatt für schweizerisches Heim- und Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers

**Herausgeber:** Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen

**Band:** 40 (1969)

**Heft:** 3

**Artikel:** Suppe versalzen?

**Autor:** Bürgi, G.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-807085>

#### 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:** 11.01.2026

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



Zeichnung O. Börlin

## Suppe versalzen?

Nein — es ist doch ein Krug! Ruedi schlürft noch mit Behagen seine Milch, Fritz missgönnt ihm den letzten Schluck und Hans stiert böse auf den Amtsschimmel, der dazwischengekommen ist und ihm den Krug verwehrt. Wären sie Kinder einer Privatfamilie, könnte niemand sie hindern, die Milch frisch von der Kuh zu geniessen. Dem Heim-Kind ist das verwehrt, durch das Gesetz verboten. Selbst wenn der Viehbestand des Heimes garantiert frei ist von tuberkulose oder bangkranken Tieren! Nicht nur dem Heim-Kind, auch dem Bewohner des Bürger- und Altersheimes gilt: Milch vom eigenen Betrieb oder aus der Molkerei darf nur nach Abkochen verabreicht werden, und Rahm für das Birchermüesli oder in die Crème und frische Butter darf für den Brotaufstrich nur verwendet werden, wenn die Milch, daraus der Rahm gewonnen wurde, pasteurisiert war.

### Denn es steht geschrieben

in der eidgenössischen Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen (vom 26. 5. 1936):

*Art. 73: Als trinkfertig oder mit einem sinngemäss ähnlichen Ausdruck darf eine Milch nur dann bezeichnet werden, wenn sie durch eine besonders sorgfältige Gewinnung (Vorzugsmilch zum Rohgenuss) oder durch eine geeignete Behandlung (Pasteurisieren, Abkochen) die Gewähr für das Fehlen pathogener Keime bietet. Milch, die in Gaststätten als solche oder in Mischgetränken, als Schulmilch, an Festen, Sportanlässen, in*

*Manövern und bei ähnlichen Gelegenheiten ausgeschenkt wird, muss trinkfertig im Sinne dieses Artikels sein.*

*Art. 76/8: Rahm oder Halbrahm, der zum direkten Konsum in irgend einer Form in den Verkehr gebracht wird, muss pasteurisiert sein.*

*Art. 91/3: Tafelbutter ist aus pasteurisiertem Milchzentrifugen-, Gebsen- oder Sirtenrahm hergestellte, in Geruch und Geschmack einwandfreie Butter.*

*Art. 1: Die Vorschriften dieser Verordnung beziehen sich auf Lebensmittel, Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände, die in den Verkehr gebracht werden.*

In den Verkehr bringen — das heisst: gegen Entgelt an Dritte abgeben. Dass diese Vorschriften, die im Handel wohlbekannt sind, auch für Heimbetriebe gelten, hat der Lebensmittelinspektor entdeckt. Viele Heimleute wissen das nicht, ahnen das nicht und begreifen nicht, dass selbst Milch aus dem eigenen, nachweisbar gesunden Bestand, selbst im eigenen Betrieb nicht frei verwendet werden kann. Einige Heimleitungen haben das vor kurzem erfahren, mussten es büßen, und ihre Befähigung, einen Heimbetrieb zu leiten wurde angezweifelt.

Und jetzt — befällt uns doch das Sehnen nach dem Mond, wo noch keine solchen Gesetze herrschen? Nein, wir werden den Weg schon finden, ungestraft durchzukommen.

Was heisst «pasteurisieren»? Milch auf 70 Grad erwärmen, 30 Minuten in dieser Wärme erhalten, dann schockartig abkühlen und bei 4 Grad Celsius in geeignetem Raum aufbewahren. Es ist möglich, mit gewöhnlichem Kochgeschirr das Erwärmen durchzuführen, das plötzliche Abkühlen wird vor allem im Som-

mer mehr Mühe machen. Genügend Eis fällt im normalen Betrieb nicht von selber an, vielleicht braucht es eine spezielle Einrichtung dafür. Ein Pasteurisierapparat für Kleinbetrieb wird im Handel angeboten. Er hat ein Fassungsvermögen bis 60 Liter, kostet Fr. 4600.— und erfordert einen Anschlusswert von 10 kw (!). Er braucht Platz, muss gut betreut und immer sauber gepflegt werden!

Will uns Herr Schimmel einfach plagen? Nein, er meint es gewiss nicht böse, er will nur seine Pflicht gewissenhaft erfüllen: dafür sorgen, dass das Gesetz eingehalten wird. Und er tut es aus Ueberzeugung, dass diese Vorschriften nötig und richtig sind. Er hat Einsicht in Statistiken, die nachweisen, dass trotz Bang- und Tuberkulosekontrolle in der Schweiz im Jahre 1968 bei 130 Milchtieren Tuberkulose- und bei 112 Tieren Bang-Erreger gefunden wurden.

Befleissen wir uns, auch den gesetzlichen Bestimmungen zu entsprechen, deren Sinn wir nicht leicht begreifen, und alle Vorschriften kennenzulernen, die uns noch fremd sind. Die erwähnte Verordnung ist eidgenössisch, gilt also in allen Teilen unseres Landes. Sie kann in der Bundeskanzlei in Bern bezogen werden und kostet Fr. 5.—. Sie enthält auf 166 Seiten 490 Artikel. Nicht alle berühren uns, aber es sind doch einige, die wir kennen sollten. Wissen z. B. Heimleiter

mit Landwirtschaftsbetrieb wohl alle, dass Fleisch aus Notschlachtungen, das Viehversicherungen den Betrieben als bedingtbankwürdig zuteilen, nicht zur Verpflegung der Insassen verwendet werden darf? In der Familie des Landwirtes, der den Betrieb führt, darf es als Speise genutzt werden, Pfleglingen aber davon abzugeben wäre strafbar!

Im Wirtschaftsgesetz der Kantone kann die Bestimmung bestehen, dass für die Führung eines Heimbetriebes ein Wirtschaftspatent verlangt wird. Im Kanton Zürich z. B. sind alle Heimbetriebe, Kinder- und Altersheime, dieser Verpflichtung unterstellt. Es können aber gemeinnützige, kommunale und kantonale Heime auf Gesuch hin von dieser Unterstellung befreit werden. Das hiefür zuständige «Wirtschaftsgesetz und Vollziehungsverordnung» kann bei der Staatskanzlei bezogen werden und kostet Fr. 3.—.

Es ist jetzt nicht nötig, dass alle Heimleitungen unruhig werden und ängstlich zum Monarchen eilen, oder gar den Karabiner in Bereitschaft stellen. Es ist aber wichtig, ruhig und sachlich anzuordnen, was sicher notwendig und richtig ist.

G. Bürgi

(Die erwähnten Gesetzesvorlagen und Verordnungen können auch beim VSA-Sekretariat leihweise bezogen werden.)

## Kurskalender 1969

Programme und Auskunft über die nachfolgenden Veranstaltungen sind bei folgenden Adressen erhältlich:

- |               |   |
|---------------|---|
| PJ            | Pro Juventute Freizeitdienst, Seefeldstrasse 8, 8022 Zürich, Tel. (051) 32 72 44  |
| SAJV          | Schweiz. Arbeitsgemeinschaft der Jugendverbände, Seefeldstrasse 8, 8022 Zürich  |
| SBJ           | Schweiz. Bund für Jugendherbergen, Seefeldstrasse 8, 8022 Zürich  |
| AJF           | Schweiz. Arbeitsgemeinschaft Jugend und Film Seefeldstrasse 8, 8022 Zürich  |
| VBH           | Volksbildungsheim Herzberg, 5025 Asp  |
| 7. 4.—12. 4.  | <i>Wanderleiterkurs in Crocifisso bei Lugano.</i> Programm und Anmeldung SBJ.   |
| 7. 4.—12. 4.  | <i>Handpuppenkurs mit Heidi Müller und Susi Günthardt im Volksbildungsheim Herzberg.</i> Programm und Anmeldung VBH.          |
| 8. 4.—12. 4.  | <i>Meier 12. Dektektiv und Wanderspiel für Schülergruppen.</i> Auskunft PJ.   |
| 14. 4.—19. 4. | <i>Spiel — Mimik und Bewegung.</i> Spielwoche des Pro Juventute Freizeitdienstes im Volksbildungsheim Herzberg. Anmeldung PJ. |
| 26./27. 4.    | <i>Herzberger Frühlings-Singen, Musizieren und Tanzen.</i> Auskunft und Anmeldung VBH.  |
| im Mai        | <i>Filmkurs «Arbeit mit den Arbeitsbeispielen.</i> Programm und Auskunft AJF.   |

- |                 |  |
|-----------------|--|
| 7. 7.—12. 7.    | <i>Werkwoche des Pro Juventute Freizeitdienstes.</i> Programm und Anmeldung PJ.  |
| 13. 7.—19. 7.   | <i>Herzberger Sing-, Tanz- und Musizierwoche.</i> Programm und Anmeldung VBH.  |
| 13. 7.—20. 7.   | <i>Wartensee-Singwoche mit Willi Lippuner und Armin Reich.</i> Programme und Anmeldung: Ostschweiz. Evang. Heimstätte Wartensee, 9400 Rorschacherberg.                             |
| 15. 9.—20. 9.   | <i>Freizeit in Kinder- und Jugendheimen</i> im Volksbildungsheim Herzberg. Kurswoche für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen aus Kinder- und Jugendheimen. Auskunft und Anmeldung PJ. |
| 6. 10.—11. 10.  | <i>Wanderleiterkurs in Figino.</i> Programm und Anmeldung SBJ.   |
| 5. 10.—11. 10.  | <i>Werken und Musizieren.</i> Herbstferienwoche im Volksbildungsheim Herzberg. Auskunft und Anmeldung VBH.   |
| im Oktober      | <i>Musische Woche im Rotschuo.</i> Auskunft Jugendferienheim Rotschuo, Gersau.   |
| 1. 11.—2. 11.   | <i>Herzberger Tanzwochenende für jedermann.</i> Auskunft und Anmeldung VBH.  |
| 10. 11.—12. 11. | <i>Adventliche Vorbereitungen im Heim.</i> Kurs im Volksbildungsheim Herzberg für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen aus Kinder- und Jugendheimen. Auskunft und Anmeldung VBH.       |
| 15./16. 11.     | <i>Adventliches Bastelwochenende für jedermann im Volksbildungsheim Herzberg.</i> Auskunft und Anmeldung VBH.  |
| 29./30. 11.     | <i>Herzberger Adventsingens und Musizieren.</i> Auskunft und Anmeldung VBH.  |