

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

Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen

Band: 43 (1972)

Heft: 11

Rubrik: Informationen

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: 07.01.2026

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

*Der Mensch spielt nur da,
wo er in voller Bedeutung
Mensch ist,
und er ist nur da ganz
Mensch, wo er spielt.*

Schiller

Derartiges darf natürlich beim Spielen mit dem Lehrspielzeug niemals vorkommen. Hier ist der Eltern-Teil ja *Spiel-Partner*, es geht effektiv um ein Spiel, und so wird auch ein Fehler, der gemacht wurde, eben wie im Spiel kommentiert. Der schulische Ernst muss hier also unbedingt der Geborgenheit der Familien-Atmosphäre weichen. Nur so kann das Lehrspielzeug seine Funktion als Freizeitmittel erfüllen. Das Kind soll und darf nie das Gefühl bekommen, dass hier die Schule zu Hause weitergeführt werde. Dies kann nur bei den Schul-Aufgaben der Fall sein.

Zusammenfassend kann gesagt werden: mit dem «Spielzeug als Lehrmittel» sind wir auf dem rechten Wege. Eine genaue Auslese vom Fachhandel her findet statt, das Einverständnis der Lehrerschaft ist je länger je stärker zu erkennen, und die Aufgabe der Eltern habe ich in meinen Ausführungen genau umschrieben.

Dass der Trend des Spielzeuges als Lehrmittel auch in den oberen Altersstufen immer stärker wird, zeigen uns die ausgebauten Versuchskästen der Kosmos-Serie auf dem Gebiet der Elektronik, der Chemie, der Optik usw. aber auch die Statik-Baukästen von Fischer-Technik, die Mikroskopier-Garnituren mit den umfassenden Anleitungsbüchern zur Erforschung der Natur zeigen den Weg. Kurz: für Kinder und Jugendliche jeden Alters kann heute etwas geboten werden, das Richtige zu finden ist gemeinsame Aufgabe von uns allen, vom Handel, von den Fabrikanten, von den Eltern und schlussendlich auch von den Lehrern.

Informationen

Mit Verbrennungen unter den Wasserhahn

Gegen Verbrennungen aller Art ist heute noch das fließende Wasser das wirksamste Mittel. Bei geringeren Verbrennungen lassen die Schmerzen schon nach kurzer Zeit nach, und es kommt nicht zur Bildung von Brandblasen. Selbst bei schweren Verbrennungen, die grosse Körperflächen betroffen haben, schützt das kalte Wasser von einem tödlichen Ausgang. Eine wissenschaftliche Erklärung für dieses Phänomen konnte bisher allerdings noch nicht gefunden werden.

Friedensstifter

Frieden wollte der 32jährige Mohammed Hassan Beril stiften, als in einem südlibanesischen Grenzdorf seine Frau und seine Mutter aufeinander einschlugen. Daraufhin aber wandten sich beide Frauen gegen ihn. Der Bedauernswerte sah schliesslich keine andere Möglichkeit, als über die nahe Grenze nach Israel zu fliehen.

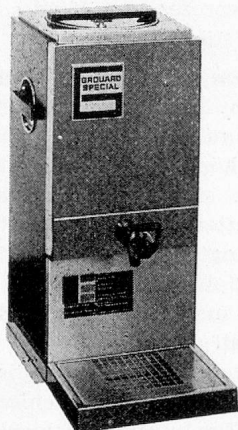
«Sympathischer» Lärm

Die persönliche Einstellung zur Lärmquelle hat — wie neue Untersuchungen ergeben haben — einen bedeutenden Einfluss auf die Bewertung des Lärms und auf die mit dem Lärm zusammenhängenden Reaktionen. Das Bellen eines Hundes beispielsweise, der einem nicht sympathischen Nachbarn gehört, wird als Belästigung empfunden. Dagegen stört das Bellen des Hundes eines befreundeten Nachbarn nicht, ja es wird unter Umständen sogar mit angenehmen Erinnerungen in Zusammenhang gebracht. In diesem Falle verliert der Schall seinen Lärmcharakter und wird sogar zum angenehmen Geräusch.

Rückblick auf das Dritte Reich

Eine repräsentative Umfrage unter der Bevölkerung der Bundesrepublik über den Nationalsozialismus hat, wie der «Jüdische Pressedienst» berichtet, bei 65 Prozent der 15- bis 20jährigen ergeben, dass diese jungen Leute an der «braunen Vergangenheit» ihres Volkes keine guten Seiten finden können. Die älteren Jahrgänge dagegen sind zu etwa 50 Prozent der Meinung, im Dritten Reich habe wenigstens Ruhe und Ordnung geherrscht, die Zahl der Verbrechen sei weit geringer gewesen als heute, und die Verbrecher seien auch hart bestraft worden.

Schluss auf Seite 507



Vollautomatischer Milcherhitzer «Grouard Special»

(SEV-geprüft) für das Gastgewerbe, Kantinen, Spitäler usw.

- Direkte Heizung ohne Vakuum oder Wasserbad
- Vollautomatisch. Thermostat verstellbar
- Spezialbelag im Behälter verhindert das Kleben der Milch

Gehäuse aus rostfreiem, gebürstetem Chromstahl, Vorderfront rot, Rost magnetisch haftend, Rührwerk im Deckel eingebaut.

Modell 510 S, 5 Liter, 28 x 53 x 37 cm Fr. 1595.—

Modell 1510 S, 15 Liter, 42 x 68 x 51 cm Fr. 2400.—

Vergleichen Sie die Vorteile und unsere unschlagbaren Preise!

Prospekte und Bezugsquellen-Nachweis durch:

HAPAG AARAU, Rombachtäli 27/29, 5022 Rombach
Telefon (064) 24 26 41 /42

**HAPAG
AARAU**

Wie sehr Louis Ditzler darauf bedacht ist, ein qualitativ einwandfreies Produkt auf den Markt zu bringen — dieses Bestreben nach Qualität ist oberste Richtlinie auch für alle andern Produkte —, geht daraus hervor, dass der frisch geerntete Spinat aus den Anbaugebieten innert weniger Stunden nach Basel transportiert und dort sogleich verarbeitet wird. Dadurch bleiben die wertvollen Vitamine weitgehend erhalten. In den Anbauverträgen — solche bestehen auch für andere Gemüse und für Früchte — verpflichten sich die Landwirte zur Verwendung nur des besten Saatgutes und zur Anwendung unbedenklicher Düngemethoden. Ausserdem wird sowohl die frische Ware als auch das Endprodukt einer strengen Kontrolle unterzogen und auf Insektizid- und Pestizidrückstände sowie bakteriologisch untersucht. Zudem werden die Arbeiterinnen, die alle saubere, von der Firma zur Verfügung gestellte Kleider und Handschuhe tragen, in Kursen über Hygiene unterrichtet. Diese Vorsichtsmassnahmen haben dazu geführt, dass in all den Jahren keine einzige Beanstandung durch die Prüfungsinstanzen erfolgte. In den letzten 10 bis 12 Jahren erfuhr das Tiefkühlsortiment der Firma Louis Ditzler AG eine sukzessive Erweiterung, namentlich durch Spezialitäten, wie Pizzas, von denen heute jährlich über eine Million Stück den Betrieb verlassen. Aber auch Lasagne verde, Quiches Lorraine, Marrons-Purée und vieles andere bereichern das Sortiment.

Abgesehen von den Spezialitäten machte sich beim Verbraucher ein immer stärkeres Verlangen nach noch mehr «convenience» (Bequemlichkeit) geltend. Die Verkürzung der Arbeitszeiten, die zunehmende Berufstätigkeit der Frau verlangten nach einer Zuberei-

tungsart in der Küche, die keinen Abfall, keine Rüstarbeit, keinen Kochverlust verursacht, sondern nur das Fertigmachen erfordert. Alle diese Vorteile treten beim tiefgekühlten Fertiggericht in potenziierter Form in Erscheinung: man braucht sie nur im Beutel heiss zu machen, anzurichten und zu servieren. Fertiggerichte im Beutel werden von Kantinen besonders geschätzt, finden aber — seit es der Industrie gelungen ist, die geschmackliche Qualität bedeutend zu verbessern — auch im Privathaushalt immer mehr Liebhaber. In dieser Beziehung hat die Firma Ditzler grosse Anstrengungen unternommen. So wird bei ihr zum Beispiel nur reifes, gutgelagertes Fleisch für tiefgekühlte Fertiggerichte verwendet.

Unter diesen haben geschnetztes Pouletfleisch mit feiner Currysauce, geschnetztes Kalbfleisch, Zunge in Madèresauce usw. besonders eingeschlagen. Grossverbraucherpackungen richten sich an Hotels und Restaurants sowie an übrige kollektive Haushaltungen. Noch fehlt es aber in diesen Betrieben vielfach an geeigneten Tiefkühlgeräten.

Die Louis Ditzler AG arbeitet ausschliesslich via Grossisten unter Einhaltung der Tiefkühlkette bis zum Endverbraucher. Eine eigene, aus modernsten Camions bestehende «Tiefkühlflotte» bringt nach ausgeklügeltem Tourenplan ihre kalte Fracht in alle Gegenden der Schweiz und zu ausländischen Abnehmern.

Als Vertreterin einer expansiven Industrie pflegt die Firma eine intensive Forschung. So bemüht sie sich ständig um die Einführung neuer Produkte. Dabei sind lange Versuche notwendig: Tests der Rohprodukte, Tests über deren Verhalten im Tiefkühlprozess und Tests zwecks Feststellung von ge-

schmacklichen Qualitätsveränderungen und Studium der Möglichkeit ihrer Behebung. Dies zeigt, dass der Erfolg nicht vom Himmel fällt.

Bei der Betriebsbesichtigung

stach die in allen Räumen herrschende peinliche Sauberkeit hervor. Wir sahen den Werdegang der Blattspinat-Tiefkühlkonserve: von der gründlichen Waschung des Spinats, dem nachfolgenden Blanchieren, dem Abtropfen auf einem drahtgeflechtartigen Fliessband, dem Sortieren durch fleissige Hände, bis zum Abfüllen in die Verpackungen, die nach automatischem Verschliessen auf Paletten geschoben werden. Diese werden bei einer Temperatur von — 40 Grad Celsius in den Tiefkühlraum geschoben.

Bei der Besichtigung wohnten wir in der modernen Grossküche der Zubereitung geschnetzten Geflügelfleisches an einer Currysauce bei, in einem andern Fabrikationsraum stach eine Grossvakuum-Kochanlage aus blitzblankem Chromstahl in die Augen, die der Konfitürenherstellung dient, ein neben den Tiefkühlprodukten wichtiger Fabrikationszweig. In den Untergeschossen — sie reichen 18 m tief unter die Oberfläche — erhielten wir eine Vorstellung vom Umfang der gewaltigen Lager und Tiefkühlräume, in denen, von modernsten Maschinen erzeugt, sibirische Kälte herrscht. Zurück bleibt der Eindruck, dass die Firma Louis Ditzler AG, die über eine Tiefkühlagerkapazität von zirka 12 000 Tonnen verfügt, sehr leistungsfähig ist und sich dank dem weitsichtigen Seniorchef, seinen beiden Söhnen und einem Team junger Kaderleute zu einem dynamischen Unternehmen mit beachtlichem Marktanteil auch im Tiefkühlgeschäft entwickelt hat. P.

Schluss von Seite 502

Informationen

Entgiftung von Abwässern

Immer wieder wird von umfangreichen Fischvergiftungen durch Cyanid- resp. Blausäureverbindungen berichtet, die von galvanischen und anderen Unternehmen rücksichtslos in unsere Gewässer geleitet werden. Dabei könnten diese Verbindungen nach einem in der organischen Chemie schon seit wenigstens zwei Generationen bekannten Verfahren ohne grosse zusätzliche Kosten entgiftet werden. Cyanidverbindungen sind Verbindungen mit der Cyangruppe (CN-Gruppe). Durch Erhitzen dieser Verbindungen unter erhöhtem Druck in wässriger Lösung auf eine Temperatur von 200 Grad werden alle Cyanverbindungen in wenigen Minuten «hydrolisiert», das heisst unter Aufnahme von Wasser einerseits in Ammoniak und andererseits in Ameisensäure gespalten. Es muss daher von galvanischen und anderen Betrieben gesetzlich verlangt werden, dass sie entsprechende Anlagen einrichten, welche die entsprechende Entgiftung ihrer Abwässer ermöglichen.

Das Meer als Kehrriecher

Auf eine neue Form der Verseuchung der Meere weist ein Vertreter des Niederländischen Instituts für Volksgesundheit hin. An diesem Institut wurde der Inhalt von 80 Tonnen untersucht, die Fischer in der Nordsee in ihren Netzen gefunden hatten. Die meisten dieser Tonnen enthielten giftige Stoffe, andere reine Mineralöle. Man schätzt, dass bisher viele Zehntausende von Fässern in die Nordsee versenkt wurden. Wenn diese Tonnen einmal durch Korrosion zerstört werden, ergiesst sich ihr Inhalt ins Meer, wodurch unter anderem auch an den Fischbeständen unermesslicher Schaden angerichtet werden könnte.

Gewaltiges Oellager bei Rotterdam

In der Maasebene westlich von Rotterdam soll das grösste Erdöllager der Welt gebaut werden. Auf dem Gelände, das erst vor wenigen Jahren aus der Nordsee gewonnen wurde, wollen vier internationale Oelkonzerne bis 1980 Oeltanks mit einem Fassungsvermögen von 110 Millionen Tonnen errichten. Ein grosser Teil des Oels soll durch Pipelines nach der Bundesrepublik und nach Belgien zur Weiterverarbeitung geleitet werden.