

Praktische Winterfürsorge : (aus Praxis und aus Vorträgen von Rud. Leuthold, Lehrer, Wädenswil)

Autor(en): **Joss, A.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **8 (1937)**

Heft 7

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-806404>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Praktische Winterfürsorge (Aus Praxis und aus Vorträgen von Rud. Leuthold, Lehrer, Wädenswil)

von Verwalter A. Joss, Wädenswil

Ausgiebige (Naß-)Früchte-Konserven für Großhaushalte, wie Anstalten u. dgl., hergestellt nach dem Algu-Glas-Verfahren.

Zur Zeit sind unsere Hausfrauen eben daran, ihre leeren Konservengläser wieder mit Kirschen, Aprikosen, Beeren und später mit Zwetschgen u. a. m. zu füllen. Auch die Anstaltsmutter möchte zur Winterszeit möglichst oft ihren Pflinglingen den Speisezettel mit einem solch herrlichen „Zustupf“ bereichern. Freilich reichen ihr dabei die Zweiliter-Gläser nicht gerade weit. Praktischer wäre, wenn sie gleich Fünf- Zehn- und mehr Liter zur Hand hätte.

Wir bedienen uns zu diesem Zwecke der Formen der 4 Volkskonserven (Dunstfrucht, Mus, Schnitze im Saft, Süßmost).

Von den drei ersten soll hiernach die Rede sein.

Als Dunstfrucht verarbeiten wir gesunde, entstieltete Kirschen, halbierte entsteinte Zwetschgen und Pflaumen, Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren u. dgl. Sie werden möglichst frisch in reinweiße Algu-Fünfliter-Flaschen gefüllt, diese in die dazu passenden Algu-Schutzhüllen gestellt und der Zwischenraum (zwischen Glas und Hülle) mit Wasser gefüllt. So setzen wir sie einzeln mit einer Kasserolle als Deckel aufs Herdfeuer bzw. Heißplatte (Bild 1) oder in Serien (Bild 2) — die spätern Ladungen auch gleich ins Heisbad des Wasch- oder Brennkessels oder der Algu-Wanne. Der Algu-Flaschen-Verschluß wird gleich mit einem Drahtkorb mitgegeben und miterhitzt. Unter dem Kesseldeckel sinkt in den offenen Flaschen der Fruchtstock je nach Feuerung mehr oder weniger rasch ein. Wir füllen ihn mit frischen Früchten wieder auf und erhitzen bei geschlossenem Deckel weiter, bis der Inhalt neuerdings sinkt. Nun ist es Zeit, nachdem das Kesselbad vielleicht eine halbe Stunde siedend gewesen, abzudecken, die Flaschen in den Hüllen zu entladen, mit dem waagrecht von Hand in den Hals gedrückten Verschluß zu verschließen, sofort unter eine alte Wolldecke zum Abkühlen (und Nachhitzen des Leerraumes im Flaschenhals) wegzustellen. (Holzunterlage.) Erfahrene wagen es, schon vor dem völligen Erkalten nach vielleicht einer Viertelstunde die noch heißen Flaschen aus den Hüllen zu nehmen und kalte, ohne Wechsel des Füllwassers, rasch in die Hüllen und diese ebenso rasch ins Kesselbad zu tauchen, wenn nicht genügend Hüllen für eine zweite und dritte Ladung da sind. Heute schon bilden solche Dunstfrüchte die Zierde manches Vorratsraumes unserer Anstalten (Bild 3). Unansehnliche, vom Regenwetter mitgenommene und darum oft billige, aber immerhin noch gesunde Früchte obgenannter Art überlassen wir nicht dem Brennfaß. Sie werden mit Vorteil in einem (Kipp-)Kessel zerkoht und zerstoßen zu Fruchtbrei. Siedend heiß werden sie durch ein Krautsieb (ev. Passiermaschine) über einem

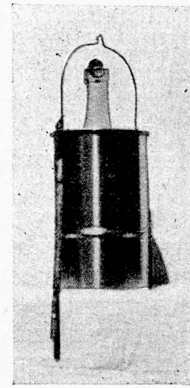


Bild 1

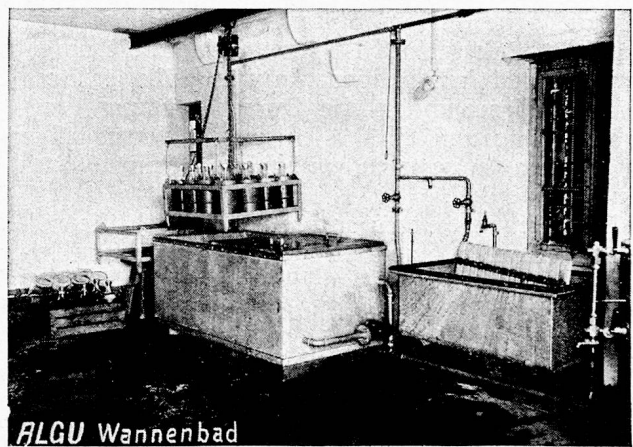


Bild 2



Bild 3

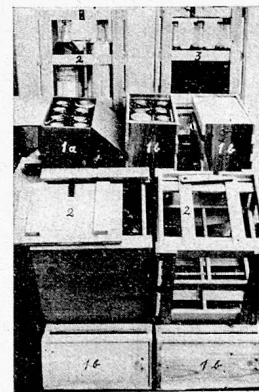


Bild 4

zweiten Kessel durchgerieben, so von den Steinen befreit, und siedend heiß vermittelt eines geradestutzigen Algu-Trichters in Flaschen von 5, 10 und mehr Liter in einem Zuge eingefüllt. Sie stehen dabei zur Sicherheit in einer mit wenig Warmwasser aufgefüllten Schutzhülle. Nach dem sofortigen Verschießen mit dem gekochten Algu-Verschluß hitzen wir, wie oben beschrieben, unter Wolldecke oder dgl., nach. Als ausgiebigste und billigste Konserve dieser Art erwähnen wir gerade das Apfelmus. (Vide Leuthold: Das Apfelmus, ein Volkskonserve. Gratisflugblatt der Schweiz. Propagandazentrale für die Erzeugnisse des Obst- und Weinbaues. Sihlstraße 43, Zürich.)

Die Zehnliter-Algu-Flaschen eignen sich endlich vorzüglich für die Einlagerung von Birnschnitzen in Birnsaft u. dgl. (vide Bild 3) als Schnitze im Saft. Wir füllen etwas Saft in die Flasche. Sofort nach dem Rüsten werfen wir die Schnitze, am besten ungeschält, solange der Schnitt noch weiß ist, hinein, damit sie untertauchen und hell bleiben. In der Hülle erhitzen wir die Flaschen, bis die Zwischenfüllung (zwischen Hülle und Glas) sieden will, verschließen und hitzen lange nach, wobei die Schnitze noch durch werden.

Zum Entleeren setzen wir endlich die vollen Flaschen in eine Flaschenkippe und bedienen uns ev. eines Algu-Häkchens zum Herausziehen. Musflaschen wärmen wir in einer Hülle etwas vor, damit der Brei „läufig“ wird und sich leicht von den Wänden löst.

Die Inhalte unserer Lagerflaschen, z. B. Heidel-

beeren mit mehr oder weniger Apfelmus als „Zettel“ geben zu beliebiger Zeit mit Zucker Zwei- und Mehrfrucht-Konfitüren. Ein andermal dienen uns die gleichen Flaschen für Selbstherstellung von alkoholfreien Beerenweinen und Süßmosten. Sie sind — weil reinweiß — jederzeit leicht zu kontrollieren. Schimmel ist übrigens zur großen Seltenheit geworden.

Die Halsweiten genügen für alle Zwecke (37,5 Millimeter).

Erfahrungsgemäß sind auch diese Vorräte leicht verkäuflich an Bäckereien zu Wähen etc.

Gerade dieses Jahr werden mehrjährige Apfelmusflaschen an vielen Orten gute Dienste leisten.

Glas ist billiger als Metallbehälter. Es kostet die Algu-Fünfliter-Flasche Fr. 2.—, die Zehnliter-Flasche Fr. 2.80, beide geicht.

Die ausgezeichnete Schrift: R. Leuthold, Lehrer, in Wädenswil: Das Offenverfahren zur privaten und gewerblichen Herstellung alkoholfreier Süßmoste und Weine, sowie eingemachter Früchte und Gemüse in Flaschen jeder Größe, 9. Auflage, Selbstverlag beim Verfasser, kann allen Hausmüttern aufs beste empfohlen werden. Wir verweisen ferner auf die eben erschienene Nr. 13 der Schweiz. Zeitschrift für Obst- und Weinbau: Ueber die Entwicklung einer Süßmosterei am Zürichsee nach dem Algu-Glasverfahren.

Herr Rud. Leuthold, Lehrer, arbeitet mit großem Erfolg seit vierzig Jahren auf dem Gebiete der alkoholfreien Obstverwertung. Wir danken ihm für seine mit großen persönlichen Opfern verbundene Pionierarbeit im In- und Auslande aufs beste.

Moderne Nachrichtenanlagen für Sanatorien und Krankenhäuser

von Ing. P. Max Grempe, Berlin

(Nachdruck verboten).

Ein modern eingerichtetes Gebäude zur Pflege von Kranken oder zur Stärkung der Gesundheit besitzt natürlich schon seit längerer Zeit eine eigene Fernsprechanlage für den Verkehr innerhalb des Hauses. Es ist naheliegend, daß in den Ländern, in denen aus klimatischen und ähnlichen Gründen der Aufenthalt in Sanatorien, Hospitälern usw. den Ruf besonders günstiger Erfolge genießt, auch die Signaleinrichtungen am schnellsten den höchsten Anforderungen angepaßt werden. Was in dieser Hinsicht in dem Erholungsland zwischen Deutschland, Frankreich, Italien und Oesterreich, also in der Schweiz, geleistet wird, das kann man immer auf der alljährlich in Basel stattfindenden Landesmesse um so mehr studieren, als auch das weitgehend elektrisch betriebene Eisenbahnnetz mit den neuesten und vollkommensten Wagentypen ohne Ruß- und Rauchbelästigungen das erschütterungsfreie Reisen leicht und angenehm macht. Da zudem auch das Alpenland von zahlungskräftigen Patienten und Leidenden aus der ganzen Welt aufgesucht wird, die soziale Fürsorge in der Eidgenossenschaft selbst weitgehend entwickelt ist, so wird man in den schönen Hallen der Mustermesse in der alten Rheinstadt Basel immer schnell ein Bild gewinnen, wie man die Benachrichtigungsanlagen

für alle Bedürfnisse des Krankenhausbetriebes und ähnlicher Anstalten am vorteilhaftesten ausführt.

Heute ist für die Nachrichtenanlage in Sanatorien der Grundsatz maßgebend: „Kein Lärm, der die Nerven der Kranken schwächt und auf die Dauer der Zeit auch für die Arbeitskraft des Personals nicht günstig sein kann.“ Darum gilt im allgemeinen die Parole: Nicht rufen, klingeln oder klopfen, damit das gequälte menschliche Ohr nicht überlastet wird. Daraus ergibt sich die technische Lösung: „Rufe mit Licht!“ Aber von der Art und Weise wie die Lichtrufanlage eingebaut wird, hängt natürlich sehr viel ab.

Nach dem Grundsatz, jeden unnützen Lärm vermeiden, werden durch Benutzung einer Ruf-taste die Lichtzeichen eingeschaltet, welche dem Pflegepersonal die Rufrichtung anzeigen. Dann wird nur in dem Raum, in welchem sich die mit der Pflege betraute Person aufhält, ein laut-schwaches, akustisches Aufmerksamkeitssignal ausgelöst. Nun sind an sich die Lichtzeichen für den Kranken nicht sichtbar. Daher wäre es bis zum Erscheinen des Pflegepersonals unklar darüber, ob sein Ruf bemerkt wurde. Obgleich zwischen Auslösung des Rufs und dessen Befolgung normal nur ganz kurze Zeit verstreicht, so könnte doch der Kranken durch dieses Warten unruhig