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: 10 (1939)

Heft: 1

Buchbesprechung: Bücherbesprechungen = Livres

Autor: Gossauer, E.

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: 17.07.2025

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

Frl. Ida Steffen, Präsidentin des Schweiz. Hausbeamtinnenvereins, gab ihrer Freude Ausdruck über die große Beteiligung, hieß vor allem die Verwaltersfrauen und Krankenschwestern in wirtschaftsbetriebführender Stellung willkommen, und befürwortete den Kurs vom volkswirtschaftlichen wie auch vom ernährungswissenschaftlichen Gesichtspunkt aus.

Den Zweck der Selbstversorgung erörterte Frau Dir. Schneider in sachlicher Weise auf reiche, praktische Erfahrungen gestützte Tatsachen. Ueber das Einkeltern von Obst und Gemüse referierte Herr Gartenbaulehrer Weibel, Oeschberg, und ergänzte seine Ausführungen mit Lichtbildern. Frau Dir. Schneider behandelte die Fleischversorgung, Räuchern, Aufbewahren usw. und ergänzte ihren Vortrag mit einer praktischen Vorführung. Der erste Kurstag schloß mit einem gemütlichen Abend im Kreise der großen Waldhoffamilie mit den vielen heimeligen jungen Bauerntöchtern in der Tracht und zeigte die gemütliche Seite einer landwirtschaftlichen Lehranstalt.

Der zweite Tag stand unter der Devise der Getreide-, Milch- und Käse-Versorgungs und -Verwertungsfrage. Herr Landwirtschaftslehrer Freiburghaus hielt ein Referat über die Getreideversorgung in der Schweiz. Einleitund streifte der Referent die Brotfrage unseres Landes vom kulturellen und auch vom volkswirtschaftlichen Standpunkt aus. „Das tägliche Brot" bildete sowohl für unsere Vorfahren wie auch für die heutigen Generationen die Grundlage der Ernährung, schließt die ganze Entwicklung des Getreidebaues mit seinen Wechselbeziehungen der nationalen und internationalen Preispolitik ein. Eine gewisse Ehrfurcht, namentlich beim getreidebauenden Landvolk, wirkt sich durch eine gewisse Bauernfrömmigkeit, durch alte Sitten und Bräuche aus. Die Produktionsumstellung zum Ackerbau zurück rechtfertigte die vom Bund verfügten Maßnahmen und Subventionen.

Die Milch- und Käseverwertung erörterte Frl. J. Schär, Hauswirtschaftslehrerin, an Hand des von ihr zum Teil selbst verfaßten Unterlagenmaterials in Broschürenform, wobei von der ernährungswissenschaftlichen Seite wie auch von der volkswirtschaftlichen Vernunft aus die Milch- und Käsepropaganda wirksam eingreifen muß. Die Herstellung von bekömmlichen Milch- und Käsespeisen entspricht der volkswirtschaftlichen Vernunft.

Herr Dr. Imfeld, Chef der eidgenössischen Preiskontrollstelle, sprach in nahezu zweistündigem Referat über die Preisgestaltung in der Schweiz. Einleitend erläuterte er die Wechselbeziehungen der Preispolitik und der Produktion, ferner die Definition der Preisbildungsfrage zwischen gerechtem Preis, Schleuderpreis und gestütztem Preis. Das für alle Volkskreise aufschlußreiche Referat versprach Herr Dr. Imfeld auf allgemeinen Wunsch in Broschürenform herauszugeben. Praktische Wegleitungen über die Bereitung von Brotgerichten aus Volksbrot gab Fr. Schär, Hauswirtschaftslehrerin. Aus den Ausführungen und appetittlichen Kostproben geht hervor, daß sich mit gutem Willen allerlei Gerichte aus dem leider zu wenig geschätzten Volksbrot herstellen lassen, wie Suppen, belegte Brötchen, Käsespeisen und Eierspeisen mit Brot, ferner Aufläufe und Puddings.

Großes Interesse zeigten am letzten Kurstag die Hausbeamtinnen für die Hausbäckerei. Frau Dir. Schneider bereitete mit großer Sachkenntnis die Teige zu „Züpfen", Grahambrot usw. Eine stille Weihe lag über diesen Morgenstunden, man wurde sich mehr oder weniger der symbolischen Bedeutung des Backtages im Bauernhause bewußt. —

Die ausgesprochene praktische Ader, die der Beruf der Hausbeamtin voraussetzt und letztere mit den Realitäten des Lebens vertraut macht durch die vielen Obliegenheiten einer Hausversorgerin, kam deutlich zum Ausdruck durch das große Interesse bei der Gutsbetriebbesichtigung, wozu Herr Dir. Schneider als Fachmann wertvolle Richtlinien über Schweine-, Hühner- und Viehhaltung vermittelte. Zum guten Gelingen dieses Fortbildungskurses über Selbstversorgung trug auch nicht zuletzt der fröhliche Kameradschaftsgeist und die vielen gemeinsamen Berufsinteressen bei. Mit dem Besuch der Porzellanfabrik Langenthal fand die Veranstaltung ihren Abschluß. M. S.

Ausbildung von Lehrern und Erziehern

Das Heilpädagogische Seminar an der Universität Fribourg eröffnet an Ostern 1939 seinen fünften Jahreskurs zur Ausbildung von Lehrern und Erziehern bei Mindersinnigen, Sinnesschwachen, Geistesschwachen, Schwererziehbaren, Sprachgebrechlichen, sonstwie geistig und körperlich gehemmten Kindern. Anmeldung bis 15. Februar 1939. Auskünfte, Statuten, usw. durch das Heilpädagogische Seminar Fribourg, Rue de l'Université 8, oder durch das Sekretariat des Instituts für Heilpädagogik, Luzern, Löwenterrasse 6.

Schweiz. Frauenfachschule in Zürich

Die Schule umfaßt folgende Abteilungen:

1. Berufslehre: Damenschneiderin, Lehrzeit 3 Jahre, mit obligatorischer Lehrabschlußprüfung. Neben der praktischen Tätigkeit erweiterter theoretischer Unterricht. Anmeldungen sind bis 15. Februar einzusenden.
2. Vorbereitung auf den kantonal-zürcherischen Arbeitslehrerinnenkurs: Sonderabteilung 3 Jahre. Vollständige Berufslehre als Wäscheschneiderin mit Kursen im Kleidermachen, Stricken und Häkeln und Besuch von theoretischem Unterricht an der Töchterschule Zürich. Anmeldungen mit Sekundar- und Arbeitsschulzeugnissen, sowie Geburtsschein bis 31. Januar 1939 an die Frauenfachschule einsenden. — Außerdem können auch die unter 1 und 5 genannten Ausbildungsgelegenheiten als Vorbereitung besucht werden. Alle Arten der Vorbereitung dispensieren jedoch nicht von der Ablegung der Aufnahmeprüfung für den Arbeitslehrerinnenkurs.
3. Ausbildung als Fachlehrerin in den Berufen der Damenschneiderei, Wäscheschneiderei und Knabenschneiderei oder zur Weiterbildung von bereits im Amte stehenden Lehrerinnen.
4. Fortbildungskurse für Damenschneiderinnen und Wäscheschneiderinnen. Vorbereitungskurse für die schweiz. Meisterinnenprüfung.
5. Kurse für den Hausbedarf: Weißnähen, Kleidermachen, Stricken und Häkeln, Flicken, Anfertigen von Knabenkleidern.
6. Fortbildungsklasse in Verbindung mit der Haushaltungsschule Zürich zur Absolvierung des obligatorischen hauswirtschaftlichen Unterrichts, mit Einschluß von nicht vorgeschriebenen Fächern zu einem geschlossenen Ausbildungsjahr für schulentlassene Töchter. Anmeldungen bis 14. März an die Frauenfachschule. Gefl. Prospekt mit Anmeldeformular verlangen. Zürich 8, Kreuzstraße 68, Tel. 2. 10.76.

Bücherbesprechungen - Livres

Niklaus Freitag: **Zur Geschichte der schweiz. Erziehungsanstalten,** mit besonderer Berücksichtigung des Waisenhaus-Problems. Abhandlung zur Erlangung der Doktorwürde der Phil. Fak. I der Universität Zürich.

Diese Dissertation zeigt im ersten Teil viel Neues und Interessantes. Der historische Ueberblick geht von den Anfängen der öffentlichen Anstalterziehung zu der privaten und dann zu Pestalozzi. Wir erhalten da eine neue Einsicht in die Geschichte der Anstalten und gratulieren dem Verfasser für die wohlgelungene Arbeit.

Der zweite Teil gilt dem Waisenhausproblem. Neben viel Psychologischem, das sehr anerkennenswert ist, kommt aber der Verfasser zu folgendem Schluß: „Zusammenfassend muß gesagt werden, daß das Erziehungsmilieu in der geeigneten Pflegefamilie nicht etwa nur in bezug auf die Erziehung des verwaisten Kindes aus der erziehungstüchtigen Familie weit besser ist als im Waisenhaus, sondern daß diese Feststellung ebensosehr Gültigkeit hat für die Erziehung der verwaisten Kinder aus erziehungsuntüchtigen Familien." Damit zeigt der Verfasser, daß er unter dem starken Einfluß Hanselmanns steht, der wohl Anstaltsleiter und -Lehrer ausbildet, in seinen pädagogischen Schriften aber immer Stellung gegen die Anstalten nimmt. Wer selber in

einem wohlgeordneten Waisenhaus steht, das nach neuen Grundsätzen geleitet wird, muß erkennen, daß auch die Kollektiverziehung bei Koedukation so gute Formen annehmen kann wie in der Pflegefamilie, die ja „dennoch" eine Fremdfamilie für das aufgenommene Kind ist. Alle Anstaltsleiter wissen gut genug, daß diese Pflegefamilien oft genug versagen, so daß schlußendlich ein Kind ebenso gut im modernen Waisenhaus aufgehoben ist wie am Pflegeort, vorausgesetzt, daß das Kind die Möglichkeit hat, bis zur Erwerbsfähigkeit dort zu bleiben, wie es in der natürlichen Familie meist der Fall ist. Wir nehmen auch Stellung zum Problem Hanselmanns, die Waisenhäuser in Beobachtungsheime und externe Wohnkolonien umzuwandeln. Innerer und äußerer Ausbau der Waisenhäuser, Nichtannahme Schwererziehbarer, Aufnahme nur gesunder und normal begabter Kinder, dann werden diese Heime zum Segen für Stadt und Gemeinde! E. Goßauer.

Dr. med. Ernst Bufe: **Die Familienpflege Kranksinniger,** Geschichte, Wesen, Wert und Technik. Carl Marhold, Verlagsbuchhandlung, Halle a. S. Preis gh RM. 7.80, geb. RM. 8.70. (Preise für das Ausland um 25% gesenkt.)

Der Verfasser bringt in diesem Buch eine zusammenfassende Darstellung der Familienpflege Kranksinniger (Geisteskranker), welche von Aerzten, Fürsorgern und Verwaltungsbeamten gut verwendet werden kann. Besonders berücksichtigt ist die Technik der Familienpflege und wird das Buch dadurch zum guten Berater für die praktische Fürsorge. Im zweiten Hauptteil schildert Bufe die Geschichte der Familienpflege und weist auf die seelische Grundhaltung und die psychologischen Eigentümlichkeiten der Versorgten hin. Wertvoll ist der Hinweis der familiären Versorgung solcher Kranken in den verschiedenen Ländern Europas und in einigen außereuropäischen Staaten. Auch die Schweiz ist gebührend berücksichtigt. (Versorgung durch Rheinau und Burghölzli.) Das Buch leistet allen denen gute Dienste, welche in irgendeiner Form mit der Irrenpflege zu tun haben und ist diesen sehr zu empfehlen; denn Sachlichkeit und klare Darstellung reichen sich in diesem Werk die Hände. E. G.

Inulin-Gemüse. Neue Speisen für Zuckerkranke und für Gesund, von Dr. Hans Balzli. Geh. Fr. 5.—, RM. 3.—; Leinen Fr. 7.—, RM. 4.20. Albert Müller, Verlag, Zürich.

Heute sind sich alle bedeutenden Aerzte darüber einig, daß vollwertige Kost oft wichtiger ist und mehr leistet als Arzneien und Operationen. Die richtige Kost ist die Grundlage für alle andern Maßnahmen des Arztes. Die Krankendiät muß wohlschmeckend sein, wenn sie nützen soll. Wohlschmeckende Kost ist nicht unbedingt teurer als unschmackhafte. Der Wohlgeschmack der Speisen ist lediglich Sache der Küchentechnik und nicht des Geldbeutels. Sehr unglückliche Patienten sind die Zuckerkranken. Ihre Diät ist einförmig und unschmackhaft ;denn die meisten Gemüse sind ihnen verboten. Der Verfasser, dessen frühere diätetischen und gastronomischen Veröffentlichungen starke Beachtung gefunden haben, bringt eine teils wenig beachtete, teils völlig vergessene Klasse von Gemüsen wieder zu Ehren, die durchweg sehr wohlschmeckend sind und außerdem vorzüglich sättigen. Diese ausgezeichneten Gemüse sind auch dem Zuckerkranken erlaubt, weil sie den Zucker, bezw. seine Ausgangsstoffe in der Form einer stärkeähnlichen, Inulin genannten chemischen Verbindung mit sich führen, die den Körper des Kranken nicht angreift. Der Verfasser erklärt in seinem Buch zuerst Wesen und Eigenschaften des Kohlehydrats Inulin, begründet dann die Wichtigkeit und Notwendigkeit der Geschmackspflege in der Kochkunst und beschreibt schließlich zahlreiche Inulinpflanzen, die teils in Wurzelform, teils in Form von Knospen und Blütenböden auf den Tisch gebracht werden können. Den Hauptteil des Buches aber bilden zahlreiche, selbst erprobte Anweisungen zur tafelmäßigen Herrichtung der empfohlenen Gemüse, mit denen Bazli wieder einmal zeigt, daß er nicht nur Arzt, sondern auch Koch und Feinschmecker ist und zugleich dartut, daß der von ihm von jeher vertretene Grundsatz „Heilkost muß schmackhaft sein", auch in der Zuckerkrankenküche durchgeführt werden kann. Von diesen reizvollen Kochrezepten werden sicher viele Gemüsefreunde Gebrauch machen, um ihren Speisezettel zu bereichern. Vor allem aber wird das der Zuckerkranke tun, dem die wohlschmeckenden Inulingemüse Appetet, Sättigung des quälenden Hungers, Hebung der Lebensfreude und daher Leistungssteigerung bringen.

Kleine Soja-Fibel. Geschichte, Anbau und Verwertung einer einzigartigen Nutzpflanze, von Dr. Hans Balzli. 88 S. Kart. Fr. 2.—, RM. 1.20. Albert Müller, Verlag, Zürich 2.

In Ostasien ist die Sojabohne, eine Hülsenfrucht, seit Tausenden von Jahren die wichtigste Nahrungs-, Futter-, Düng- und Rohstoffpflanze. Neuerdings sind sich auch Europa und Amerika ihrer großen Bedeutung bewußt geworden, die darin liegt, daß sie die Eigenschaften zahlreicher Pflanzen in sich vereinigt und außerdem noch mehrere einzig dastehende Sondereigenschaften besitzt. Als stickstoffsammelndes Gewächs reichert die Soja den Boden mit Stickstoff an. Das ist schon an sich ein Gewinn. Ihr Anbau ist leicht, der Ertrag groß. Sie liefert hochwertiges Eiweiß, Fett und Zucker, ist reich an Lezithin und beherbergt in genügendem Maße Vitamine und Mineralstoffe. Als Nahrungs- und auch als Futtermittel ist die Soja unglaublich vielseitig. Von den Nahrungsmitteln, die sie spendet, seien nur die bekanntesten, die Sojamilch, der Sojakäse, das Sojaöl und das Sojamehl erwähnt. Das echte (vollfette) Sojamehl wirkt wie ein Gemisch aus Ei, Rahm und Zucker und kann in der Küche sehr vielen Zwecken dienen. Die Krankenküche nimmt in wachsendem Maße die Sojamilch und das Sojamehl zu Hilfe; besonders gilt das für die Säuglingsernährung.

Die „Kleine Soja-Fibel" gibt in gedrängter Form das Wichtigste über dieses einzigartige Gewächs bekannt. Unter anderm enthält das Büchlein auch genaue Weisungen für den Soja-Anbau bei uns. Diese Abschnitte wenden sich in erster Linie an den praktischen Landwirt, insbesondere den Selbstversorger. Weiterhin werden alle Aerzte, Chemiker, Politiker und Volkswirtschafter Nutzen aus der Lektüre der „Kleinen Soja-Fibel" ziehen. Daß sie auch der denkenden Hausfrau mancherlei Wissenswertes bietet, ergibt sich aus dem Gesagten von selbst. Liest man Balzlis Ausführungen, so versteht man leicht, weshalb Deutschland und Italien der Sojabohne neuerdings so große Aufmerksamkeit schenken: Sie haben den Goldwert dieser Pflanze erkannt und sie daher nicht nur in den Plan ihrer großen Erzeugungsschlacht für Oele, Eiweiß usw. eingestellt, sondern Deutschland hat auch ein eigenes großes Züchtungsinstitut eingerichtet, auf dessen Versuchsfeldern man die Erzeugung einer Sojapflanze erstrebt, die zwei unerwünschte Eigenschaften der alten Sorten nicht mehr besitzt: sie soll ganz frei von Bitterstoff sein und früh reifen. Beides ist schon geglückt. Nur die Vereinigung der beiden Eigenschaften in einer Pflanze ist noch nicht gelungen. Aber auch dazu ist man auf dem Weg.

Die Heilmittel... woher sie kommen... was sie sind... wie sie wirken. 144 S. 2 Abbildungen. Von Dr. Eduard Strauß. Preis RM. 1.—. Verlag von Alwin Fröhlich in Leipzig N 22.

Auch für diejenigen, die diesen Dingen nicht als Laien gegenüberstehen, beantwortet dieses Büchlein erstmalig Tausende von Fragen in durchaus zureichender Weise. Was man auch sucht auf dem Gebiete der Arzneimittelkunde: dieses Büchlein dürfte dem Wissensdurstigen kaum etwas Wesentliches vorenthalten. Sehr wichtig ist, daß sich den Besprechungen der arzneilichen Grundstoffe und ihrer Verbindungen jeweilen die Angabe der wichtigsten Zubereitungen und Arzneispezialitäten anschließt. So umfaßt das Sach- und Wortverzeichnis erstaunlicherweise etwa 2000 Arzneistoffe, Arzneimittel und Arzneispezialitäten. Außerdem ist dem Büchlein ein umfangreiches Verzeichnis der Anwendungen und Wirkungen beigegeben.