

Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers
Band: 26 (1955)
Heft: 7

Artikel: Menschen beurteilen...
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-809286>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.10.2024

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

In letzter Zeit mehren sich in erfreulicher Weise die Bildberichte in der Tagespresse und in Wochenblättern, die das Anstaltsleben zum Thema haben. In «*Leben und Glauben*» (Laupen) veröffentlichte kürzlich die Berner Journalistin Regine Wiedmer eine reizend bebilderte Reportage aus dem Kinderheim *Häutligen*, einem Familienkinderheim des Hoffnungslandes, der im Kanton Bern mehrere kleinere Heime führt. Dort werden Kinder aus schwierigen Verhältnissen auferzogen. Die Finanzen stammen zumeist aus Privathand, neuerdings hilft auch der Staat etwas nach.

Die «*Luzerner Neuesten Nachrichten*» brachten kürzlich eine ganzseitige Reportage von W. E. Koller unter dem Titel «Auf Visite im Kinderheim *Hermetschwil*». Dieses von katholischen Schwestern geleitete Heim ist, wie der Verfasser des Artikels sich ausdrückt, «eine Station für jene Kleinen, die sich aus irgendwelchem Grunde ausserhalb der menschlichen Gesellschaft befinden». Dieses Heim befindet sich in Gebäuden, die einst zu dem 1841 aufgehobenen Kloster Muri gehörten. Wohl nicht zuletzt unter dem Eindruck von Pestalozzis Werk kauften zwei Männer, die Gebrüder Keusch aus Muri, damals die Gebäulichkeiten auf, um sie für ein Kinderasyl zur Verfügung zu stellen.

Wir weisen auf diese beiden Reportagen deshalb besonders hin, weil sie zeigen, dass die Zeitungsredaktionen durchaus gesonnen sind, etwas für notleidende Anstalten zu tun. Aber man muss sie darum bitten. Beide Bildartikel sind Aufrufe an die Leser der betreffenden Blätter, sich an der so bitter notwendigen Arbeit an der gefährdeten Jugend mindestens durch einen Beitrag an die Bau- oder Unterhaltskosten zu beteiligen.

Für Haus und Garten

Winke für die Aprikosenverwertung

Heisseinfüllen

Die Aprikosenernte ist auch dieses Jahr wieder sehr gross. Darum möchte ich jede Hausfrau ermuntern, für ihre Lieben etwas von diesen herrlichen Früchten einzumachen. Mit dem *Heisseinfüllen* ist dies ja so einfach und rasch gemacht, und die eingemachten Früchte schmecken im Winter noch wie frisch!

Ich verwende dafür mit Vorliebe Bülacherflaschen und jetzt auch die neun Bülacher-Universal-Gläser, die speziell zum Heisseinfüllen geschaffen sind.

Die Gläser müssen gut vorgewärmt werden und während dem Füllen im heissen Wasser stehen bleiben.

Ich mache einen Zuckersirup, (Aprikosen benötigen sehr viel Zucker). Wenn dieser kocht, gebe ich soviel gewaschene und entsteinte Früchte in die Pfanne, dass nicht zuviele aufeinanderliegen. *Sobald diese zu kochen beginnen*, fülle ich die Früchte mit dem praktischen

Bülacher Lochlöffel ohne Saft bis zirka 1 cm unter den Flaschenrand in die gut vorgewärmten Flaschen ein, fülle mit kochendem Saft randvoll und verschliesse sofort. Um das Zerfallen der Früchte zu verhüten, fülle ich die grossen Gläser in zwei Malen ein und zwar gebe ich zuerst nur die Hälfte der für ein Glas nötigen Früchte in die Pfanne, erhitze und fülle ein wie oben angegeben. Hernach lege ich die andere Hälfte der Früchte in den kochenden Sirup und beende das Einfüllen wie gewohnt. Bei diesem Einfüllen in zwei Malen muss die Flasche im heissen Wasser stehen bleiben, und nach dem ersten Einfüllen sofort mit dem Glasdeckel zugedeckt werden. Auf diese Art und Weise bleiben mir die Früchte immer schön und ich kann sie auch im Winter noch sehr gut für Kuchen brauchen.

Für das Heisseinfüllen verwende ich nur schöne Früchte. Aus den weniger schönen mache ich Konfitüre und zwar fülle ich auch diese kochend in die Bülacherflaschen mit Glasdeckelverschluss ein. Ich erspare mir mit dieser Methode viel Aerger und Arbeit. Die Konfitüre trocknet mir nie mehr ein, sie bleibt frisch und behält ihr Aroma ausgezeichnet.

Die Konfitüre wird wie gewohnt zubereitet, d. h. ich zerkleinere die Aprikosen, koche sie mit 700—1000 Gramm Zucker auf starkem Feuer, unter ständigem Umrühren, und fülle sie dann kochend in die gut vorgewärmten Flaschen bis auf 1 cm vom Rand ein. Den kleinen Leerraum fülle ich noch mit kochendem Wasser auf und verschliesse sofort.

Die Anschaffung von Bülacherflaschen für Konfitüre scheint wohl im Moment etwas teuer. Sie macht sich jedoch bezahlt dadurch, dass nicht alljährlich Paraffin, Cellophanpapier, Gummiringli usw. angeschafft werden müssen. Die Gummiringe der Einmachflaschen und -gläser kann ich hingegen einige Jahre verwenden.

Wer einmal Konfitüre heiss egefüllt hat, der bleibt bei dieser vorteilhaften Einmachart.

*

Unkrautbekämpfung im Getreidebau

Die bekannte chemische Fabrik Dr. R. Maag in Dielsdorf verbreitet eine Broschüre mit diesem Titel, die mit farbigen, künstlerisch wie botanisch wertvollen Abbildungen der zu vertreibenden Unkräuter geschmückt ist. Es handelt sich um ein neuartiges Verfahren, das die mühsame Bodenbearbeitung, die Jätarbeit erleichtern soll: die «selektiven chemischen Unkrautbekämpfungsmittel» werden je nach den zu bekämpfenden Unkräutern gewählt und in flüssiger Form auf die jungen Saaten gespritzt. Das Unkrautmittel bringt dann die Unkräuter zum Absterben, lässt aber die Getreidepflanzen unbehelligt.

*

Menschen beurteilen . . .

«Wer Menschen beurteilen will, darf nie vergessen, dass es immer um das Leben und um Schicksale geht. Wer damit unwissend oder leichtsinnig umgeht, wird eines Tages zu seinem Schrecken erkennen, dass er von seiner eigenen Härte oder Flüchtigkeit erfasst wird. Dass er gerichtet wird, wie er gerichtet hat.»

(Prof. Dr. Ing. A. M. Friedrich in E. K. Z.)