

Zu dieser Nummer

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **24 (1953)**

Heft 10

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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.

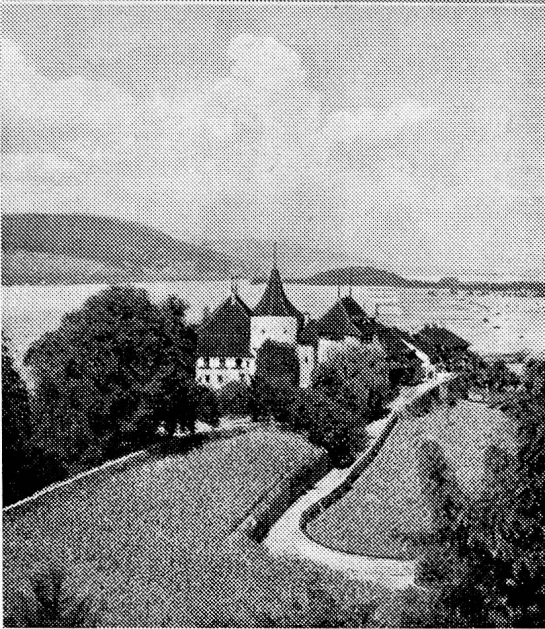
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>



Die Abbildung soll zum Kauf des Kalenders der schweizerischen Jugendherbergen ermuntern.

Unzählige Lampions schmückten das Gelände des grosszügig angelegten Erlenhofes. Die jungen Bur-schen entpuppten sich als flinke Kellner und als redengewandte Losverkäufer. Auch dem Tanz konnte gehuldigt werden. Der fröhliche Abend, dessen Reingewinn in die Ferienkasse wandert, stand unter dem ganz unauffälligen Szepter der Hauseltern, Herr und Frau Müller, die wohl wissen, dass eine solche Veranstaltung neben der Freude und Abwechslung, die sie bereitet, auch eine wertvolle pädagogische Hilfe sein kann, indem die Jugendlichen in solchen aussergewöhnlichen Situationen allerlei neue Eigenschaften an sich entdecken und anderseits im Theaterspiel manches abregieren können, was sie innerlich quält.

Zu dieser Nummer

«Menschen untereinander», so etwa könnte man das Hauptthema dieser Nummer bezeichnen. Wir freuen uns, neben der umfassenden Darstellung von Prof. *Biäsch*, der Praktiker und Theoretiker zugleich ist, noch den Aufsatz von Direktor *Wilm-sen* publizieren zu können, der in doppelter Hinsicht über Grenzpfähle weist, in sachlicher und nationaler, denn zumeist ist ein Blick über Grenzpfähle besonders anregend und fruchtbar. Die Ausführungen des vor einem Jahr verstorbenen bekannten Zürcher Schulmannes, *H. C. Kleiner*, behandeln in origineller Weise ein Spezialproblem, das sicher jeden von uns schon beschäftigt und beunruhigt hat; der Aufsatz ist in der «Schweiz. Lehrerzeitung» an etwas versteckter Stelle erschienen, er verdient unseres Erachtens schon wegen des Gotthelf-Zitates weitere Verbreitung.

Film

Nach Redaktionsschluss hat die Uraufführung des Filmes «*Unser Dorf*» (Schauplatz: das Pestalozzidorf Trogen) im Kino «Apollo» in Zürich stattgefunden, so dass auf Grund der verschiedenen Kritiken in dieser Nummer des Fachblattes nur gesagt werden kann: «Diesen Film muss man gesehen haben.»

Für unsere Heime mit Landwirtschaft!

Bauer sein heisst, auch ein Stück weit Handwerker sein. Aus dieser Erkenntnis heraus besuchen immer mehr Landwirte jeglichen Alters die *Holzbearbeitungskurse* in der *Heimatwerkschule Richterswil*. In diesen Kursen werden die Grundbegriffe der Holzbearbeitung auf dem Bauernhof gelehrt und ihre Nutzenanwendung für ungezählte praktische Dinge.

Die Anfänger- und die Fortgeschrittenenkurse dauern je *drei Wochen*. Der erste Kurs dieses Winters beginnt am *9. November*. Die Kursteilnehmer wohnen in dem aus dem 16. Jahrhundert stammenden, vollständig restaurierten Haupthaus. Das Kursgeld beträgt Fr. 160.— für Unterricht, Unfallversicherung und volle Pension. Externe Teilnehmer bezahlen Fr. 40.—.

Das, was in den Kursen gelehrt wird, ist nicht nur für die Landwirtschaft sehr nützlich, sondern auch zur Beschäftigung der Zöglinge. Da zudem je nach den Bedürfnissen der Teilnehmer individuell unterrichtet wird, möchten wir allen Heimen die Kurse in Richterswil sehr empfehlen. Frühzeitige Anmeldung ist zu empfehlen. Die Leitung der Schule liegt bekanntlich in den Händen von Herrn und Frau Wezel. Die Adresse: Heimatwerkschule «Mühle», Richterswil ZH, Telephon 96 06 98.

Vom Nähr- und Gesundheitswert der Tafeltrauben

Von Prof. Dr. W. von Gonzenbach

Dass das Traubenessen nicht nur ein Gaumengenuss, sondern auch etwas Gesundheitsförderndes ist, wusste man schon lange, wenn dieses Wissen auch zeitweise bei uns in Vergessenheit geriet. Die Orientalen allerdings haben es nie vergessen und werden auch in Ländern mit gewaltiger Produktion mit ihren Traubenernten sogar ganz ohne Vergärung fertig.

Was ist denn so gesund an unseren Trauben? Das ist zuerst und vor allem ihr **grosser Zuckergehalt**, besonders an Dextrose, die ja gerade von ihrer Herkunft her den Namen Traubenzucker hat, und von allen Zuckerarten am leichtesten resorbiert wird, das heisst ins Blut übergeht, wie übrigens auch ihr Paargenosse, der Fruchtzucker. Der Saft der Traubenbeere enthält je nach Art und Reifezustand 15—20 % und mehr Zucker, davon eben in der Hauptsache Trauben- und Fruchtzucker. Dazu kommt, und das ist das Wesentliche an der gesundheitlichen Gesamtwirkung, der Gehalt an **basischen Mineralsalzen**, insbesondere Kalium- und Phosphatjonen.

Traubenzucker ist der eigentliche Betriebsstoff für unsere Muskelmotoren und deshalb dem unermüdetsten derselben, dem Herzen, besonders willkommen. Die ausserordentlich komplizierten chemischen Vorgänge bei der Muskelkontraktion sind aber auch an Phosphor und Kali gebunden. Deshalb ist der Traubensaft gerade bei Schwächezuständen das gegebene, ja beste Herzmedikament in unserer Herrgotts-Apotheke. Was das Traubenessen erst zum eigentlichen Festgenuss macht, das sind die aromatischen **Fruchtsäuren** in ihren variabelsten Formen von der süssigen Chasselas-Traube bis zur blauen Direktträger- und Burgunder-