

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: 22 (1951)

Heft: 8

Artikel: Die Obstverwertung in Anstalten

Autor: Ausderau, E.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-809171>

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: 14.03.2025

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

nicht mehr ans Tageslicht kommt, zurückgehalten wird, was sich vorher frei geäußert hat und was sich weiter äussern möchte.

Die erzieherische Leistung — vom Pädagogen selbstverständlich nicht beabsichtigt — ist die Anbahnung eines Doppel-Lebens des Kindes, aus dem nun möglicherweise ein Heuchler wird. Oder man erreicht, dass das Kind seine Widerständigkeit aufspart und anderswie und anderswo zum Vorschein kommen lässt».

Ein paar Seiten weiter stellt er fest: «Nirgends so sehr wie auf dem Gebiete der Erziehung sind allgemeine Formulierungen und klischeehafte Lehrsätze mit Vorsicht aufzunehmen. Sie können leicht den Blick beengen, weil sie das pädagogische Denken auf zu stark vereinfachte Formeln und Nenner bringen». Von solchem Vorgehen hält Zulliger sich selbst völlig fern, wenn er einen auch nie im Zweifel lässt, dass «die verwendeten Begriffe und die Denkweise sich hauptsächlich auf die Forschungen des Entdeckers des unbewussten Seelenlebens, Professor Sigmund Freud in Wien, und des Schöpfers der Psychodiagnostik, des Schweizer Arztes Hermann Rorschach, stützen». Er zeigt aber auch, dass es zum Wesen des guten Pädagogen gehört, sich zu wandeln, sich weiterzuentwickeln. Das ergibt sich schon äusserlich daraus, dass das vorliegende Buch, die wesentlich erweiterte zweite Fassung des Bandes «Schwierige Schüler» in der Reihe der «Bücher des Werden» ist. Die Umarbeitung ist so bedeutsam, dass

es sich unbedingt auch für Leser, die die erste Auflage kennen, lohnt, diese Fassung kennen zu lernen. Die Erweiterung erfolgt nach zwei Richtungen hin; einmal sind die Erörterungen über den Formdeuttest (Rorschach-, Behn-Test und Z-Test) breiter gestaltet, so dass diese beiden Kapitel eine gute erste Einführung in diese schwer zu handhabende, aber auch besonders ertragreiche Gattung der Teste gibt. Andererseits äussert sich Zulliger eingehend zur «Reinen Spiel-Therapie» oder «Spieltechnik», die u. a. von ihm selbständig im Laufe vieler Jahre zum Teil schon von 1920 an, entwickelt worden ist. Ueber sie sollte noch besonders berichtet werden. Zulliger wertet sie abschliessend folgendermassen: «Ich bin vollständig davon überzeugt, dass die ‚Spieltherapie‘ allmählich zu ‚der‘ Kinderpsychotherapie wird, und dass man sie auch in der Pädagogik und Heilpädagogik mehr und mehr beachten und anwenden wird; denn es gibt keinen besseren Weg ins tiefer gelegene, entscheidende Wesen des Kindes als das Spiel».

Besondere Vorzüge des Buches sind die schöne Ausstattung, durch die die Lektüre zweifellos erleichtert wird, und die 18 Seiten «Fremdwörterverzeichnis und Erklärungen, Fachausdrücke». Möge es die grosse Verbreitung finden, die es verdient. Sicher wird der Verfasser seinen Lesern dann den erwünschtesten Dank abstaten durch weitere Publikationen, vielleicht noch mehr systematischer Art.

Die Obstverwertung in Anstalten

Früchte als Nahrungs- und Gesundheitsmittel

Die Beiträge von anerkannten Aerzten und Wissenschaftlern mehren sich, in denen auf die grosse Bedeutung unseres Obstes in gesunden und kranken Tagen hingewiesen wird. Man gibt heute ehrlich zu, erst den kleinsten Teil der Inhaltsstoffe der Früchte zu kennen. Es muss also ausser den bekannten und in ihrer Wirkung mehr oder weniger abgeklärten Bestandteilen noch eine grosse Anzahl nicht weiter erforschter Verbindungen geben, die auf den menschlichen Organismus eine nicht zu unterschätzende Wirkung ausüben. Obwohl es sich dabei mehr um Spurenstoffe handeln muss, sind sie nicht unbedeutend in unserer Ernährung.

Der hohe Gehalt an Fruchtzucker und Fruchtsäuren zeichnet die Früchte als bekömmliche, leicht verdauliche und energiespendende Nährstoffe aus. Die Fruchtsäuren sind bakterienfeindlich, wirken also desinfizierend im Verdauungskanal. Obst ist reich an mineralischen Substanzen, in denen die Basen überwiegen. Obst-Asche enthält einen Ueberschuss an Kalium, Calcium, Eisen und anderen Elementen. Die Früchte ersetzen die im Stoffwechsel verbrauchten Mineralstoffe und bekämpfen die Uebersäuerung des Organismus, welche als Folge einer aus Fleisch, raffiniertem Mehl, Zucker und raffinierten Fetten zusammengesetzten, säure-überschüssigen Nahrung aufzutreten pflügt (Dr. Müller, Gland).

Eine Obstkur wirkt ausserordentlich günstig bei chronischen Leiden, wie Gicht, Rheuma, Herzleiden aller Art, Nierenkrankheiten etc. Früchte und Fruchtsäfte stellen nicht nur ein Schutznahrungsmittel dar gegen verschiedene Krankheiten, sie helfen unsern Körper entschlacken, um dadurch bereits vorhandene Störungen zu beheben. Neben gewissen Fermenten, welche die Verdauung fördern, sind auch eine Anzahl Vitamine bekannt, auf deren Wert nicht besonders hingewiesen werden muss.

Obst kann in dieser oder jener Form zubereitet, sehr gut Hauptmahlzeiten ersetzen. Gerade durch das Einschalten gewisser Obsttage werden wir erst eigentlich den gesundheitsfördernden und heilenden Wert unserer Früchte kennen lernen. Wir stehen hier einem Wunderwerk der Natur gegenüber, einem Aufbauprodukt der Pflanzen, das es wohl verdient, einmal in den Mittelpunkt unserer Ernährungsfragen und -probleme gestellt zu werden.

Unvergorene, süsse Obstsäfte dürfen mit Recht als flüssiges Obst bezeichnet werden. Sie enthalten alle wichtigen Stoffe, die energiespendend, aufbauend und regulierend auf unseren Körper wirken und entbehren höchstens einiger Ballaststoffe. Sie sind geradezu ein ideales Arbeitsgetränk. Ein Liter Süssmost hat einen Kalorienwert, der demjenigen der Milch kaum nachsteht.

Die konservierten Früchte und Fruchtsäfte weichen nicht stark von ihrer ursprünglichen Zusammensetzung ab. Sie enthalten weniger Fermente und Vitamine, sind aber im übrigen ebenso wertvolle und unentbehrliche Nahrungs- und Genussmittel. Durch einfache Verfahren, wie Dörren, Pasteurisieren, Sterilisieren kann der Reichtum, den uns die Natur im Sommer und Herbst jährlich zur Verfügung stellt ohne nennenswerte Verluste in die fruchtarme Zeit hinübergerettet werden.

Die Vermehrung des Obstkonsums in dieser oder jener Form liegt im Interesse der Volksgesundheit, der sozialen Fürsorge und ist auch aus volkswirtschaftlichen Ueberlegungen sehr zu empfehlen.

Die Schweiz ist ein obstreiches Land

Unser Boden, unser Klima lassen Früchte in genügender Menge heranwachsen. Dem Schweizer steht Frischobst in reichem Ausmass zur Verfügung.

Im Durchschnitt der Jahre 1941—50 sind in der Schweiz folgende Obstmengen jährlich geerntet worden:

Aepfel	5 050 000 q
Birnen	2 980 000 q
Kirschen	426 000 q
Zwetschgen	218 000 q
Aprikosen	37 200 q
Nüsse	46 900 q

Das ist ein Früchtesegen, der den normalen Verbrauch im eigenen Land übersteigt. Der jährliche Export an Kernobst ist grossen Schwankungen unterworfen. Er betrug in den letzten Jahren durchschnittlich einige Tausend Wagen zu 10 t.

Weniger erfreulich ist die Tatsache, dass seit den Kriegsjahren jährlich 5000—6000 Wagen à 10 t Kernobst als Ueberschuss verarbeitet werden mussten. Im vergangenen Jahr waren es über 10 000 Wagen à 10 t, wovon 40 % auf Obstsaftkonzentrat und 60 % — nachdem alle Möglichkeiten der brennlosen Verwertung ausgeschöpft waren — auf Branntwein verarbeitet werden mussten.

Diese Zahlen geben zu denken. Auf der einen Seite entstehen Millionenverluste der Eidg. Alkoholverwaltung, das sind Gelder, die der Oeffentlichkeit, der AHV und den Kantonen entzogen werden, auf der andern Seite bleibt ein wertvolles Nahrungsmittel ungenützt liegen oder wird in Sprit umgewandelt, der uns billiger und in genügender Menge aus Abfallprodukten zur Verfügung steht.

Im obstreichen Jahr 1950 sind vom statistischen Amt der Stadt Zürich folgende Verbrauchszahlen an Obst und Obstprodukten registriert worden:

	pro Kopf	
	der Arbeiter- Familie	der Angestellten- Familie
Kernobst	45,6 kg	46,2 kg
Steinobst	15,4 kg	15,0 kg
Beerenobst	9,7 kg	10,6 kg
alkoholfr. Getränke	13,5 Liter	10,3 Liter

Nach den Angaben des Schweiz. Bauernsekretariates werden pro Kopf der landwirtschaftlichen Bevölkerung jährlich 90—100 kg Kernobst gegessen und 35—40 Liter Süssmost getrunken.

Eine Steigerung des Obstkonsums in dieser oder jener Form sollte bei der bauerlichen, bestimmt aber auch bei der nichtbauerlichen Bevölkerung möglich sein.

Obstverwertung in Anstalten, Heimen, Spitälern

Wenn wir in diesem Zusammenhang in erster Linie mit dem Wunsche einer möglichst obstreichen Verpflegung an die Kollektivbetriebe gelangen, so hat das seine besonderen Gründe.

Der Gemeinschaftshaushalt der privaten und öffentlichen sozialen Institutionen steht unsern Ueberlegungen nach einer gesunden, einfachen und vollwertigen Ernährung am nächsten. Er hat wohl in erster Linie jene Bedingungen zu erfüllen, die im Hinblick auf die Volksgesundheit und Volkswohlfahrt uns allen notwendig erscheinen. In der sozialen Fürsorge sind wir dem Einzelnen sowie der Gemeinschaft gegenüber in hohem Masse verantwortlich.

Sofern im Kollektivbetrieb eigenes Obst und eigene Arbeitskräfte zur Verfügung stehen, gelingt es mit relativ bescheidenen technischen Einrichtungen einen grossen Nutzeffekt aus den Obstanlagen herauszuholen. Die Verwertungsmöglichkeiten sind heute derart zahlreich, dass auch eine grosse Ernte im eigenen Haushalt sehr oft restlos aufgenommen werden kann.

Mit der gesunden, soliden Selbstversorgung kann ein grosser erzieherischer Wert verbunden sein. Die Freude an den Produkten der eigenen Scholle, das Mitbeteiligtsein am Verarbeitungsprozess verschafft den Pfleglingen eine engere Beziehung zur Natur, zu ihrer Umwelt. Sie fühlen sich eher daheim und nehmen ihrerseits Anteil am natürlichen Geschehen, am zeitlichen Ablauf der Dinge ihrer kleinen Welt.

Bei vorübergehendem Aufenthalt in Anstalten ist dieser praktische Nüchternheitsunterricht oft etwas vom Wertvollsten, das den Leuten auf ihren späteren Weg mitgegeben werden kann. Die Angewöhnung an eine einfache, aber gesunde Ernährung, an den bekömmlichen, durststillenden Süssmost, kann sich auf der weiteren Lebensbahn segensreich auswirken.

Den Verwaltern von Krankenhäusern und Spitälern empfehlen wir das Studium der verschiedenen medizinischen Fachschriften über Ernährungsfragen und natürliche Heilmittel, die alle in der eindeutigen Empfehlung der Früchte und Fruchtsäfte übereinstimmen. Wir glauben kaum, dass aus ernsthaften wirtschaftlichen Ueberlegungen heraus immer wieder Tee und andere zum Teil fremde Getränke im Grosshaushalt dominieren müssen.

Mit der Ausnützung sämtlicher Möglichkeiten in der Obstbeschaffung und Verwertung ist es möglich, auch in Anstalten und Spitälern, die auf den Obstzukauf angewiesen sind, mit dem Ausschank von Süssmost und einer reichlichen Obsternährung das Haushaltbudget nicht mehr zu belasten. Bei einiger Aufgeschlossenheit und Mithilfe der Oeffentlichkeit, der Kantone, der Gemein-

den, der Aufsichtsbehörden können die Kosten eher reduziert werden. Vielleicht treten staatliche oder kommunale Obstbaubetriebe, landwirtschaftliche Organisationen, Genossenschaftsmostereien als Lieferanten der fehlenden Früchte und Obstsaft auf.

Warum soll nicht ein Spital, ein Bürgerheim als Grossabnehmer mit zweckmässigen Einlagerungsräumen und -gefässen für Obst und Obstkonserven ausgerüstet und in der Belieferung der Rohstoffe oder Fertigprodukte bevorzugt behandelt werden! Bestimmt wird es nicht an der Bereitschaft der Verwalter und Heimleiter fehlen, einem inländischen, wertvollen Produkt bessere Absatzmöglichkeiten zu verschaffen.

Bedingung für die Aufnahmefreudigkeit der Früchte, Obstgetränke und Obstkonserven in den Kollektivhaushaltungen ist die einwandfreie Qualität der Produkte, begonnen bei der Obstlieferung über die zweckmässige Verarbeitung bis zu den verschiedenen Obstspeisen und Fruchtsäften auf dem Tisch. Wir suchen keine zeitlich bedingte Notlösung in der Obstverwertung; wir hoffen im Gegenteil auf Kontinuität in einem vermehrten und begehrten Obstkonsum.

Obst und Obstgetränke dürfen auch bei internen Veranstaltungen zum festlichen Glanz verhelfen, bei Besuchen und Empfängen mit einem währschaffen Zvieri den bodenständigen Haushalt präsentieren.

Grundsätzlich soll das Obst höher gewertet und zur Zufriedenheit und Freude aller in den Konsum gebracht werden. Neben dem Frischobst sind die unvergorenen Obstsaft vermehrt zu berücksichtigen, wobei wir besonders auf die Bestrebungen zur Förderung der brennlosen häuslichen und bäuerlichen Obstverwertung für die Selbstversorgung hinweisen. Auf Grund des revidierten Rubrikenschemas sind die Kantone in der Lage, bei der Verteilung vom Alkoholzehntel die Verwirklichung dieser Ziele mit Beiträgen zu unterstützen.

Konkret sehen wir folgende Möglichkeiten der praktischen Obstverwertung und Vorratshaltung in Kollektivbetrieben:

1. Während der Erntezeit soll täglich Frischobst in ausreichender Menge auf den Tisch kommen.
2. Die Konsumzeit von gutem Tafelobst ist durch geeignete Lagerung in luftgekühlten Kellern oder mietweisen Einlagerungen in Kühlräumen möglichst auszudehnen.
3. Für die fruchtearme Zeit sind grosse Vorräte an Konserven Kompottfrüchten, Apfelmus Konfitüren etc. anzulegen. Als Behälter eignen sich 5, 10 und 15-Literflaschen, sowie Steingutöpfe.
4. Dem Dörren geeigneter Obstarten ist grösste Aufmerksamkeit zu schenken. Einwandfreies Dörrobst gilt als eine ausserordentlich wertvolle und gehaltsreiche Dauerkonserve mit mannigfaltigen Verwendungsmöglichkeiten als Nahrungsmittel.
5. Süssmost soll das *tägliche Getränk* sein und in grossen Mengen in den Betrieben eingelagert werden. Als sehr empfehlenswert haben sich die fest verschliessbaren 25 Liter-Ballon-

flaschen erwiesen. Mit dem Grossbezug des Süssmostes von Mostereien, oder durch eigene Verarbeitung des Obstes und Pasteurisation des frischen Press-Saftes, können Kosten eingespart werden.

6. In die Verabfolgung der Speisen dürfen Obstgerichte wöchentlich zwei bis drei Mal als Hauptmahlzeiten eingereiht werden. Daneben gibt es Verwendungsmöglichkeiten als Kompotte, Dessert etc.
7. Die Ausbildung und Weiterbildung des Personals, das mit der Anlegung der Vorräte und Zubereitung der Speisen zu tun hat, ist in geeigneten Kursen zu fördern. Auskunft und Beratung erteilen die kantonalen Zentralstellen für Obstbau und die Schweizerische Zentralstelle für häusliche und bäuerliche Obstverwertung in Wädenswil.

Wir hoffen, dass dadurch einer gesunden Obstverwertung neue Tore geöffnet werden und den fortschrittlichen Verwaltern und Heimleiterinnen seitens der Behörden und Aufsichtskommissionen volles Verständnis entgegengebracht wird, um auch in finanzieller Hinsicht den Weg ebnen zu helfen.

Schweizerische Zentralstelle für häusliche und bäuerl. Obstverwertung in Wädenswil:
E. Ausderau.

* * *

Wir wollen nicht unterlassen, in diesem Zusammenhang einige Anstaltsbetriebe aufzuführen, bei denen wir uns selbst überzeugen durften, dass der möglichst vielseitigen und gesunden Obstverwertung grösste Aufmerksamkeit geschenkt wird. Die Beispiele aus der Praxis könnten bestimmt noch vermehrt werden. Wir begnügen uns heute mit einigen Hinweisen auf zürcherische Betriebe und hoffen, dass recht viele unserer Leser hier ein Beispiel ihrer eigenen Bestrebungen finden, die zu einer möglichst fruchtereichen Selbstversorgung führen.



Bürgerheim Wädenswil

Im Bürgerheim Wädenswil ist auf dem Gebiete der bäuerlichen Süssmostbereitung und Nasskonservierung von Beeren und Obst Pionierarbeit geleistet worden. Dank der Ueberzeugung und Aufgeschlossenheit des Verwalters für die gärungslose Fruchtever-



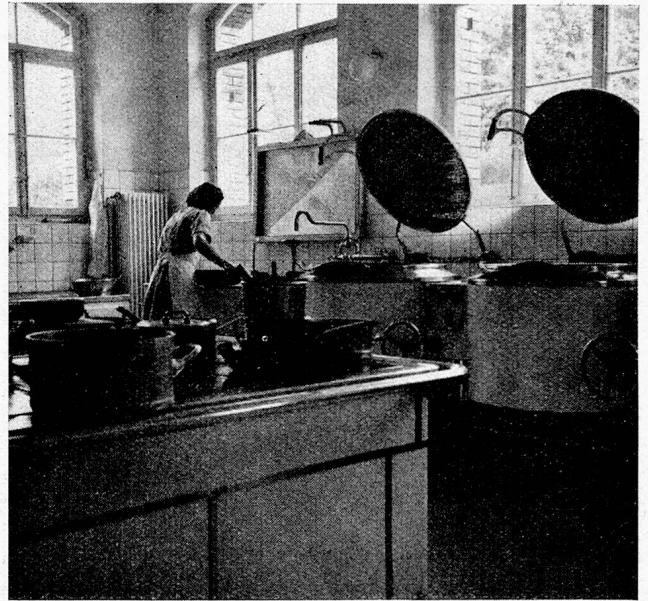
wertung, hat der bekannte und erfolgreiche Süssmoster, Lehrer Leuthold, hier sein Experimentierfeld für Grossversuche gefunden.

Im Vorratsraum finden wir denn auch neben einer reichen Auswahl sterilisierter Früchte aller Art, Kirschen, Aepfel- und Birnenschnitze in den sauberen



Algu-Flaschen. Der Süssmost wird ebenfalls unter Algu-Verschluss aufbewahrt und vor jedem Anstich einer neuen Flasche vom Verantwortlichen degustiert. So wird vermieden, dass zufälligerweise einmal ungenügende Qualität unter die Leute gelangt, die das Ansehen dieses gesundheitlich erstklassigen Getränkes herabsetzen könnte.

Sehr praktisch, hygienisch, schimmel- und gärsicher ist die Aufbewahrung in den 25-Liter-Ballonflaschen mit festem Verschluss. In der kantonalen Pflegeanstalt Wäckerling-Stiftung in Uetikon werden auf diese Weise jährlich auf kleinem Raum 6000 Liter



mit bestem Erfolg eingelagert. Neben der Mostsaison im Herbst, steht das ganze Jahr hindurch täglich eine Grossflasche zur Verfügung, die auch prompt jedes Mal geleert wird und immer wieder dankbare Abnehmer findet.

In dieser auf's Modernste eingerichteten Küche wird in der Beeren- und Kirschenzeit in den elektrischen Kochkesseln emsig sterilisiert und pasteurisiert.

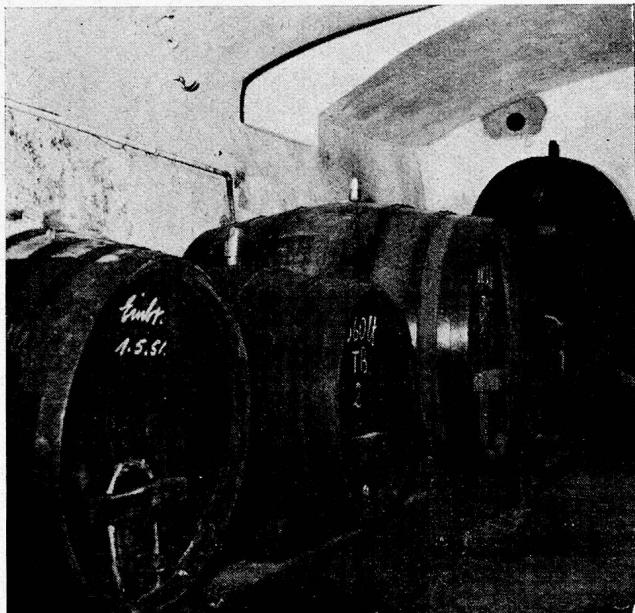


Ueber 200 Drei- und Zehnliterflaschen warten, peinlich sauber gereinigt, auf ihre Füllung mit dem reichen Erntesege der eigenen Obst- und Beerenkulturen.

Abseits der Heerstrasse, hinter prächtigen Wäldern verborgen, liegt das Altersheim Bändler in Bauma. Obwohl auf der Schattenseite gelegen, rei-

fen dort Früchte und Beeren in ausreichender Menge. Was nicht frisch weggegessen wird — in der Kirchzeit kommen täglich baumfrische Früchte auf den Tisch — wandert, sterilisiert, zu Konfitüre oder Mus verarbeitet in den sauberen Vorratskeller. Im Winter gibt es täglich Kompott auf den Tisch, eine Zugabe, die auch älteren Leuten vorzüglich mundet.

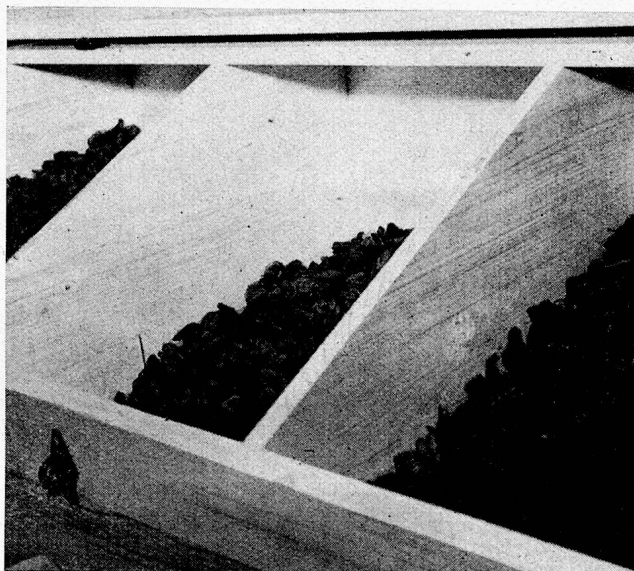
Der Süssmostlagerkeller der kantonalen Arbeitskolonie Ringwil wird sich in Zukunft in einem andern Bild präsentieren, da Ballonflaschen als neue, sicher ideale Behälter vorgesehen sind. Heute lagern noch rund 7800 Liter flüssiges Obst, d. h. 4,5 bis 5



Millionen Kg.-Kalorien aufgespeicherte Sonnenkraft in den Holzfässern. Unter den Insassen gibt es immer verdriessliche Gesichter, wenn der Vorrat im Sommer früh zur Neige geht und als Ersatz Tee ausgeschenkt wird.

Zu Birnenbrot, Wähen oder Kuchen verarbeitet, schmecken diese Dörrfrüchte aus dem grossen Schnitztroig in der Dachkammer ausgezeichnet.

Die wichtigsten Stoffe unserer Früchte sind im Dörrobst in konzentrierter Form in den Fruchtzellen festgehalten. Ein einfacher und billiger Aufbewahrungsort.



Beschaulicher Nachklang zur Bürgenstock-Tagung

Die Leser werden es sicher billigen, wenn diese hübsche Skizze mit dem Motto «Die Ausnahme bestätigt die Regel» versehen wird. Sie wird die Teilnehmer an der Bürgenstocktagung daran erinnern, wie aufmerksam und gastfreundlich sie aufgenommen wurden und dazu anregen, wieder einmal über die in freier Bergeshöhe behandelten Probleme nachzudenken, und vereinzelt dazu anspornen, die gedankliche Arbeit auch schriftlich fürs Fachblatt niederzulegen. Bei dieser Gelegenheit sei noch festgehalten, dass die Beherbergung auf dem Bürgenstock infolge der unerwartet starken Teilnehmerzahl, die sich in letzter Stunde ergab, und durch unaufschiebbare, ursprünglich nicht vorgesehene Reparaturen und Umbauten erheblich erschwert wurde.

Red.

Als Nachzüglerin komme ich erst kurz vor den beginnenden Verhandlungen auf dem Bürgenstock an. Das Quartierbüro ist belagert und meine Geduld habe

ich wahrscheinlich zu Hause gelassen. So gebe ich kurzerhand mein Gepäck ab — für Quartier ist ja gut gesorgt, nichtwahr Herr Joss! — um einmal ungesorgt stille zu sein und zu geniessen. Herrlich!

Die grosse Tagung wird eröffnet — die Referate sind gut — die nachfolgende Diskussion ist leicht verdaulich — alles scheint auf Harmonie und Freuden gestimmt zu sein; warum auch nicht!

Nach dem regnerischen Nachmittag überspannt ein prachtvoller Abendhimmel See und Berge und die sinkende Sonne taucht die ganze Welt ringsum in wechselndes Farbenspiel, das Herz und Seele erfreut. Dem herrlichen Abend zuliebe wird das Nachtessen auf eine spätere Stunde verschoben, so kann man sich aller Schönheit und Erhabenheit um und um freuen und das alte Dichterwort: «Trink o Auge, was die Wimper hält, von dem goldnen Ueberfluss der Welt» wird zur ungeahnten schönsten Tatsache.

Nach dem Nachtessen kommen gesunder, urchiger Witz und Humor, wie man sie leider selten mehr trifft, zu ihrem Rechte. Man kann lachen, bis einem die Muskeln schmerzen, man muss einfach lachen, die ganze grosse Familie der Anstaltsleiter lacht, lacht, lacht!

Was Wunder, dass der Uhrzeiger gegen Mitternacht rückt, als man sich langsam seiner Müdigkeit bewusst wird.