

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: 31 (1960)

Heft: 4

Artikel: Das Sozialprogramm der Vereinigten Nationen für Europa 1960

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-807757>

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: 18.03.2025

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

Haltbarmachung durch Hitze den Vorteil mit sich bringt, dass die Konserven ihre *natürliche Farbe behalten* und überhaupt keine Veränderungen über sich ergehen lassen, wofür besonders die Erdbeeren ein gutes Beispiel sind.

Als grundlegend für einen Erfolg der Tiefkühlung bezeichnete der Referent vor allem die *Raschheit von Ernte und Verarbeitung*. Wird zum Beispiel in einem Anstaltsgarten frühmorgens das Gemüse geerntet, dann sollte es wenige Stunden später schon der Tiefkühlung zugeführt werden. Wichtig ist überdies die Wahl der richtigen *Sorte*; bei gewissen Früchten — z. B. Aprikosen — wirkt eine *Zuckerlösung* wahre Wunder, indem sie die Farbe schön erhält.

Nach einer raschen und strengen *Auslese* wird das Kühlgut ganz kurz *gekocht* (zur Abtötung der Fermente), hierauf sofort in 8—12 Grad kaltem Wasser *ausgekühlt*, verpackt, verschlossen und dann tiefgekühlt, wobei es drei verschiedene Verfahren gibt, über die man sich am besten beim Fachmann erkundigt. In der Praxis als vorteilhaft hat sich erwiesen, zwei getrennte Räume bereitzuhalten: einen für das Tiefgefrieren und den zweiten fürs Lagern.

Mit einer Reihe ausgezeichneter *Lichtbilder* ergänzte Herr Egli seine Worte und dürfte damit den anwesenden Anstaltsleitern und -leiterinnen wertvolle Winke für die Rationalisierung ihrer Betriebe gegeben haben. Von grosser Sachkenntnis getragen und mit Humor gewürzt war anschliessend der Vortrag von Herrn Willy Brenneisen, Küchenchef an der Kantonalen Frauenklinik Zürich, über

«Die Restenverwertung in der Anstaltsküche».

Temperamentvoll wehrte sich der Referent gegen den abschätzig klingenden Namen «Restensuppe» — eine solche Bezeichnung sei in seinem Betrieb verpönt, denn es sei der Ehrgeiz seiner Küche, aus Resten solche Suppen herzustellen, die es mit jeden anderen Suppen aufnehmen könnten. Dabei gab er teilweise recht genaue Anweisungen, wie man z. B. Kartoffeln mit Lauch oder Sellerie verbinden oder wie man Suppen mit Würsten oder Speck — in kleine Stückchen geschnitten — schmackhaft machen könne. Selbstverständlich wird man auch die von den Nahrungsmittelfabriken hergestellten Zutaten und Würzen verwenden.

Viel Wert legt Herr Brenneisen auf *gute Maschinen*, es sei wichtig, die Rüstküche zweckmässig einzurichten. Wie man einen Braten aufwärmt (in Bouillon!), wie man Saucenfleisch und Haschee zubereitet, wie man Hackbraten und Hackbeefsteaks macht, hiefür und für manches andere gab der Referent wertvolle Tips, die von den anwesenden Hörern aufmerksam gehört und in manches Notizbüchlein eingetragen wurden. — In Uebereinstimmung mit seinem Vorredner sang auch Herr Brenneisen das Lob der Tiefkühlung, die die Lagerung von Speisen gewaltig verbessert und in der Küche eine wahre Revolution heraufbeschworen habe. Dank ihr muss es zum Beispiel nicht mehr vorkommen, Anstaltsinsassen vier Wochen lang immer nur mit Rhabarber zu füttern, weil dieser gerade dann im Garten erntereif sei, vielmehr liessen sich nun die Ernteüberschüsse eine Zeitlang konservieren, und es könne dadurch viel mehr Abwechslung auf den Tisch gebracht werden. —in.

Das Sozialprogramm der Vereinigten Nationen für Europa 1960

Kürzlich erschien das obgenannte Programm, das den Sozialarbeitern unseres Landes ermöglicht, ihre Kenntnisse zu erweitern, und so auch den schweizerischen Sozialeinrichtungen zugute kommt. Das Programm enthält folgende Möglichkeiten:

Auslandsaufenthalte von schweizerischen Sozialarbeitern. Diese dauern in der Regel 2—3 Wochen. Teilnahmeberechtigt sind Personen, die sich in der Sozialarbeit beruflich betätigen. Die zuständige Stelle des Empfangslandes stellt ein Studienprogramm zusammen. Der Auslandsaufenthalt wickelt sich gegen Bezahlung oder im Austausch ab. Im letztern Fall müssen sich die schweizerischen Sozialarbeiter verpflichten, einen ausländischen Kollegen für eine entsprechende Zeit bei sich aufzunehmen oder sonstwie für seinen Unterhalt aufzukommen. Die Reisekosten fallen zulasten der Teilnehmer.

Beizug von Experten im Gebiet der Sozialarbeit. Solche Experten können für bestimmte Gebiete oder Aufgaben gewünscht werden, wobei der Aufenthalt in der Regel einige Tage bis zu einer Woche dauern kann. Die bisherigen Erfahrungen mit diesen Experten waren durchwegs gut. Immer vermochten sie, unsere Sozialarbeiter Neues zu lehren und ihnen frische Impulse zu geben. Die UNO übernimmt die Reisekosten des Experten von seinem Wohnort bis in die Schweiz und zurück. Die

Kosten im Inland sowie ein Taggeld von zirka 2 Dollar, 50 cents pro Tag sind von der einladenden schweizerischen Institution zu übernehmen.

UNO-Seminarien und Studiengruppen finden 1960 folgende statt:

- Seminar über die wirtschaftliche und soziale Eingliederung der Flüchtlinge, durchgeführt aus Anlass des Weltflüchtlingsjahres vom 27. April bis 7. Mai in Schweden.
- Seminar über die zwischenstaatliche Kindesannahme, 22.—31. Mai in Leysin, Schweiz.
- Seminar über Betriebsfürsorge, 7.—17. September in Brüssel.
- Seminar über Familienfürsorge, Ende Oktober in den Niederlanden.
- Studiengruppe über die Eingliederung Körperbehinderter, Herbst in Wien.

Pläne und Fotos von Sozialinstitutionen. Die UNO besitzt über solche Institutionen, namentlich über Heime für die Jugend und für Betagte, zahlreiche Pläne und Photos und hat darüber auch einen Katalog erstellt. Das Sekretariat der Schweizerischen Landeskonferenz für soziale Arbeit, Brandschenkestrasse 36, Zürich 1, Tel. (051) 23 52 32, erteilt Interessenten gerne weitere Auskünfte und stellt ihnen die nötigen Formulare, Programme und Kataloge zu.