Zeitschrift: Das Rote Kreuz : offizielles Organ des Schweizerischen Centralvereins vom Roten Kreuz, des Schweiz. Militärsanitätsvereins und des Samariterbundes

Herausgeber: Schweizerischer Centralverein vom Roten Kreuz

Band: 15 (1907)

Heft: 4

Buchbesprechung: Vom Büchertisch

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: 20.07.2025

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

zubereitet ist, nicht die erforderliche Anregung auf die Verdauungsorgane ausübt, infolgedessen auch nicht die genügende Ausscheidung von Magensaft veranlaßt und nicht genügend verdaut wird. Diese Tatsache, obgleich sie schon lange bekannt war, kann nicht oft genug wiederholt werden, da durch sie die Kochkunst nicht nur berechtigt, sondern eine unbedingte Notwendigkeit wird. Ohne zu vergessen, daß zu starkes Salzen und Würzen der Speise ein Nachteil für den Körper ist, weil dadurch die betreffenden Organe abgestumpft und zwecklos ermüdet werden, weil dadurch aber auch ein Durstgefühl hervorgerufen wird, welches leicht zu Alkoholmißbrauch führen kann, soll doch jedes natürliche Nahrungsmittel durch die richtige Zubereitung in der Küche, also besonders auch durch den richtigen und in verständigen Grenzen sich haltenden Zusatz der entsprechenden Gewürze, so zubereitet werden, daß es mit Appetit und gern genossen wird, und durch das Unterlassen dieser Forderung wird selbst das teuerste und an und für sich vollkommenste Nahrungsmittel minderwertig und verfehlt seinen Zweck. Nicht pikante und in übertriebener Weise zusammengesetzte Speisen sollen auf unseren Tisch kommen, wohl aber soll die Speise schon durch ihren Geruch anregend wirken, schon durch den Duft, den sie ausströmt, den Appetit befördern, und sie wird dann in den meisten Fällen auch als leicht verdaulich empfunden werden. Heute noch wie vor Jahrhunderten, gelten als Prototyp der Gewürze Pfeffer und Salz; die Neuzeit hat aber neben den natürlichen auch künstliche Gewürzmittel uns gegeben, wie den Fleischextrakt und die Maggiwürze, welche letzteren beide den Vorzug der Milde haben, sowie den ferneren, daß sie gleichzeitig das Aroma und den Geschmack mehrerer einfacher Gewürzmittel in sich vereinen. Diese Eigenart macht beide Präparate zu einer sehr wertvollen Bereicherung der Küche. Auf jeden Fall sollten aber unsere Mädchen, gleichgültig welchem Kreise sie angehören, rechtzeitig die Bedeutung der Gewürze kennen lernen, da sie damit gleichzeitig das richtige Verständnis für die Kochkunst erhalten, ohne welche keine Hausfrau ihrer Stellung gerecht werden kann. Indessen nicht nur die Frau, sondern auch die Aerzte müßten im Kochen bewandert sein, da es für den Kranken fast noch wichtiger als für den Gesunden ist, daß ihm eine schmackhafte Kost geboten wird, und nicht immer die Forderung des Arztes nach einer bestimmten Speise genügt, sondern der Arzt auch unter Umständen in der Lage sein muß, anzugeben, wie diese Speise hergestellt wird.

Vom Büchertisch.

Einführung in die Pflege von Augenkranken für Krankenschwestern und -Pfleger, zusammengestellt von Dr. H. Göring, Assistenzarzt der Augenheilanstalt Wiesbaden. Mit einem Vorwort von Professor Dr. Pagenstecher. 1907. J. F. Bergmann, Wiesbaden. 52 Seiten. Preis 1 Mark.

Während für die allgemeine Krankenpflege zahlreiche gute Lehrbücher existieren, ist dies unseres Wissens die erste spezielle Anleitung zur Pflege von Augenkranken und man kann ohne weiteres sagen, daß sie einem bestehenden Bedürfnis entspricht. In einfacher, klarer Darstellung, wie sie vom Pflegerpersonal verstanden wird, behandelt der Verfasser seinen Stoff, den er in folgende Abschnitte gliedert: I. Das Auge des Menschen; II. Die Krankenpflege; III. Die Hülfe bei Operationen; IV. Die Pflege der Operierten; V. Fremdwörter, die in der Augenpflege besonders häufig vorkommen.

Obschon das Büchlein vor allem für die Bedürfnisse der Wiesbadener Augenheilanstalt geschrieben ist und die dortigen Verhältnisse und Gewohnheiten zugrunde legt, so tut doch diese subjektive Färbung seinem Wert keinen Eintrag. Es wird all denen gute Dienste leisten, die Augenkranke zu pflegen haben oder ihre Kenntnisse zu vermehren wünschen.

Druck und Expedition: Genossenschaftsbuchdruckerei Bern (Neuengasse 34).