

Zeitschrift: Das Schweizerische Rote Kreuz
Herausgeber: Schweizerisches Rotes Kreuz
Band: 65 (1956)
Heft: 2

Artikel: Leber-Schondiät
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-975606>

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: 02.02.2025

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



LEBER-SCHONDIÄT

Schwester Johanna Simmen, Leiterin der Diätküche des Kantonsspitals St. Gallen, hat ein Buch über «Praktische Diätetik» im Selbstverlag herausgegeben, das schon in der vierten Auflage vorliegt. In einem Vorwort wird dieses ausgezeichnete Buch sowohl den Patienten als auch den Aerzten und Krankenhäusern von Prof. Dr. med. Otto Gsell, Ordinarius für Innere Medizin an der Universität Basel, empfohlen. Mit freundlicher Erlaubnis der Verfasserin haben wir diesem Buche die Angaben über Leber-Schondiät entnommen. Separatabdrucke der verschiedenen Diätarten werden den Krankenhäusern in Blocks zu je zehn abtrennbaren Blättern gleichen Textes zur Abgabe an die Patienten zur Verfügung gestellt. So erhalten zum Beispiel die Diätpatienten im Lindenhof, Bern, am Tage ihrer Entlassung ein solches Blatt.

Bei Gelbsucht (Ikterus):

Prinzip:

Fettarme Diät.
Eiweiss stufenweise erhöhen.
Kohlehydratreiche Diät.
Viel Flüssigkeit, keine kalten Speisen und Getränke.

Diät 1:

Bei schweren Fällen Hungertage mit Tee aus Pfeffermünz, Lindenblüten, Kamillen, Orangenblüten, mit Dextropur oder Aletezucker gesüsst, viel Frucht- und Gemüsesäfte.*

Diät 2:

Tee mit Milch, Kaffee mit Milch, mit Zugabe von Malz-Ei-Kakao-Präparaten, wie Ovomaltine, Nescao, Forsanose, Eimalzin usw., halb Milch, halb Wasser, Traubensaft, Zitronensaft, Orangensaft, mit reichlich Zucker gesüsst.

Luftbrot, Diätstengel, Zwieback, Biskuits, Konfitürengelée, Honig, Bananen, Schleimsuppen ohne Butter, Brei aus feinen Mehlen, mit Milch und Wasser gekocht, Kartoffelschnee, Kartoffelbrei, Wasserreis, Fidelispeise ohne Butter, Gemüsesäfte dazu.

Kompott von Äpfeln, Birnen, Pfirsichen, Erdbeeren, Himbeeren oder Säfte davon.

Diät 3:

Weggli (altbacken), Weissbrot (Toast), 5 g Butter als Aufstrich, Marmelade, Quark, Petit-Suisse, Gervaiskäse, «Frisch-Brie», Nesmida-Präparate (Nestlé). Cremesuppen, mit wenig Butter zubereitet, Einlaufsuppen, Bouillon mit Ei, Kartoffel-Gemüsesuppe (ohne Lauch und Kohl).

Leichtverdauliche Gemüsegerichte, Brei von feinen Mehlen, mit Milch gekocht. Reis oder feine Nüdeli, in magerer Bouillon sieden, Rührei auf Dampf oder Ei in die fertige Speise mengen und nur wenig frische Butter verwenden. Creme, Pudding, Aufläufe, Birchermus, Rohkost, Gemüsesäfte, Fruchtgelee.

Diät 4:

Zulagen von magerem Kalbfleisch, feinfaserigem Rindfleisch (gedünstet, gebraten), das Bratfett beim Anrichten durch frische Butter ersetzt, gesottenen Fisch, Hirn, Milke, Kalbskopf, dann Bündner Fleisch, Lachsschinken.

Gemüse wie oben, Kopfsalat mit Oel und Zitronensaft, Petersilie, Schnittlauch. Wasserkartoffeln, Kartoffeln in der Schale, Dunstkartoffeln.

Frisches Obst ohne Kerne und ohne Schalen, 10 g Butter als Brotaufstrich. Butter- und Oelzulagen nicht zu rasch steigern, versuchsweise kleine Portionen frischen Rahm.

Nach Abheilung der Gelbsucht kann wieder zur Vollkost übergegangen werden.

Hinweis:

Nur gute Butter verwenden und Fett und Eiweiss gleichmässig verteilen. Leichtverdauliche Gemüse sind: Rüben, Fenchel, Zuchetti, Spinat, Spargeln, Randen, Krautstiele, Tomaten, Lattich, Mangold, Blumenkohl (nur die Blumen), junge, zarte Kohlraben.

Verboten sind: Fettgebackenes, Geräuchertes, Schweinefleisch, Wurstwaren, Speck, Gans, Aal, Sardinen, Fondue, hartgekochte Eier, Mayonnaisen, Hollandaisen, Remouladensaucen, Blätterteig, fette Fleischbrühe, starke Gewürze, starker Kaffee, starker Schwarztee, unverdünnter Essig, Alkohol.

Empfohlen werden: Mineralwasser: Passugg (Ulrikus), Tarasp (Luzius), Karlsbad, Vichy (Celestin).

Zu den Diäten 1—4 ist zu bemerken, dass sie stufenweise aufgebaut sind. Die jeweils folgende Stufe ist als Bereicherung und Vermehrung der Auswahl der vorangehenden zu betrachten. Den Patienten ist es freigestellt, die ersteren Diäten an Stelle der folgenden anzuwenden; dies kommt insbesondere in Betracht, wenn sich Rückfälle bemerkbar machen sollten.

Bei Lebercirrhose

Bei Lebercirrhose (Leberschrumpfung) die gleiche Diät, aber salzarm, und die Flüssigkeitsmengen einschränken.

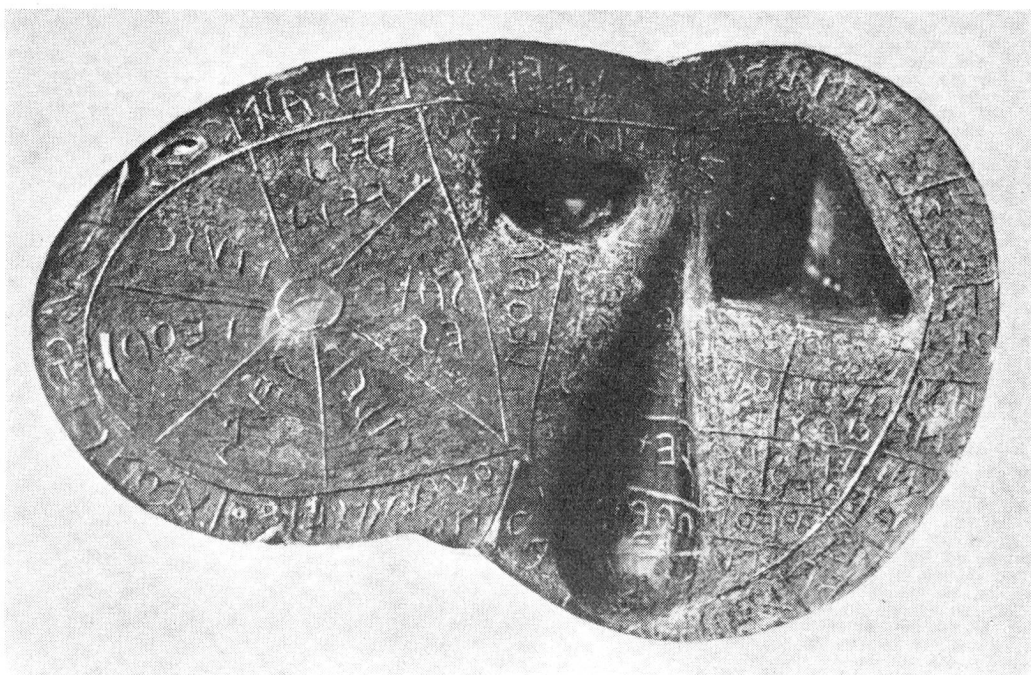
* Die Numerierung der Diät in Ziffern (Diät 1, Diät 2 usw.) bedeutet, dass die Diät 1 die leichteste Kost ist, mit der begonnen wird. Man steigt zu den folgenden Diätformen (Diät 2, Diät 3 usw.) auf, je nachdem der Patient die Speisen verträgt und in der Genesung fortschreitet.

Die beiden Bilder dieser Seite illustrieren den Artikel «Aus der Geschichte der Leber» von Dr. med. Nikolaus Mani, Andeer, auf den Seiten 3—5. Sie sind dem prachtvollen Werk «Histoire générale de la médecine», ouvrage publié sous la direction du Docteur Laignel-Lavastine, Professeur d'Histoire de la Médecine à la Faculté de Paris, Verlag Albin Michel, Paris, entnommen. Das Buch wurde uns liebenswürdigst von Dr. med. Alfred Schmid, Bern, zur Verfügung gestellt.

Der griechische Arzt Jason tastet die Leber eines Kranken ab. Eine in Athen gefundene Grabstele. Heute befindet sie sich im Britischen Museum in London.



Die Bronzeleber von Piacenza.



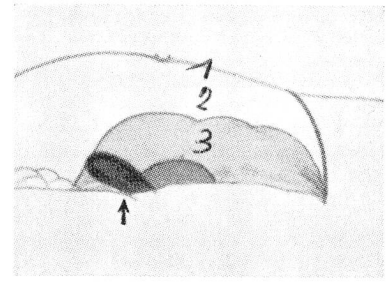
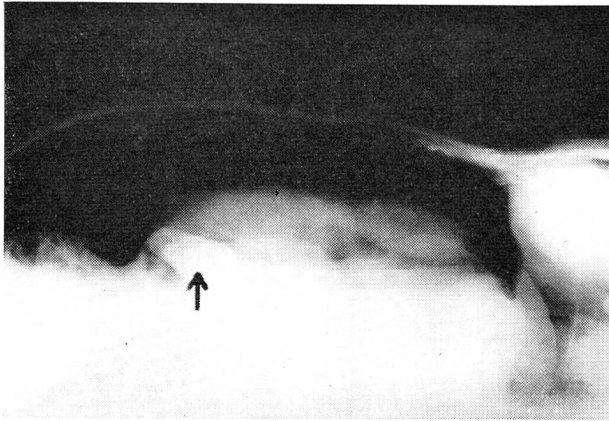
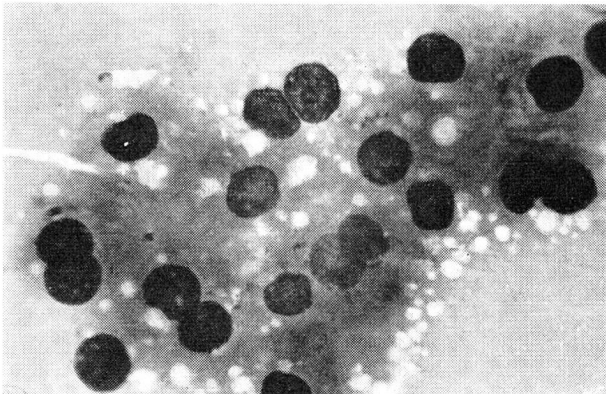


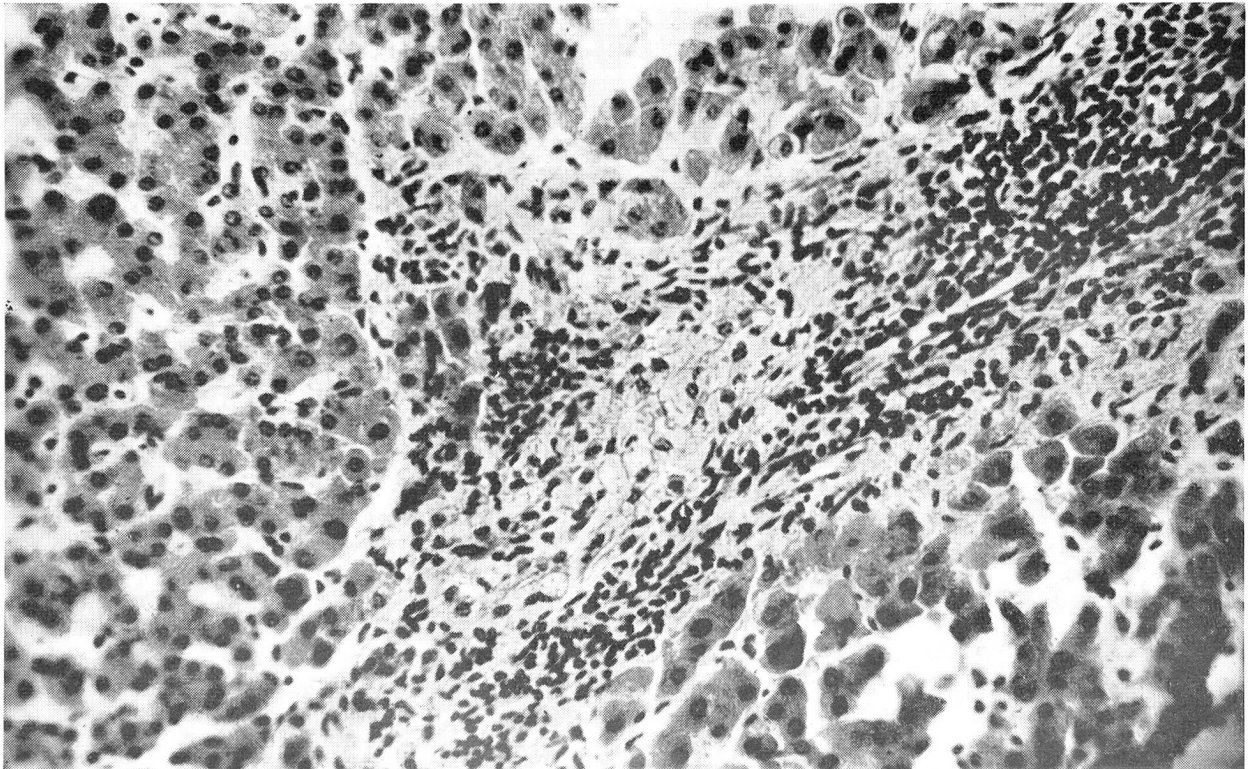
Abbildung 1 und Skizze zu Abbildung 1: Seitliche Röntgenaufnahme am liegenden Patienten nach Füllung der Bauchhöhle mit Luft, mit nebenstehender Skizze: 1 = Bauchdecke; 2 = Luftraum; 3 = stark vergrößerte Leber; Pfeil = gestaute Gallenblase.



Diese Bilder illustrieren den Artikel «Die Leberkrankheiten und ihre Erkennung» von PDDr. Nicola Markoff auf den Seiten 10 und 11 dieses Heftes; Dr. Markoff hat sie uns in freundlicher Weise zur Verfügung gestellt.

Abbildung 3: Ausstrichpräparat einer Leberpunktion.

Abbildung 2. Histologischer Schnitt eines Leberpunktates bei Gallengangsentzündung. Links normale Leberzellen, rechts oben dichte entzündliche Reaktion.

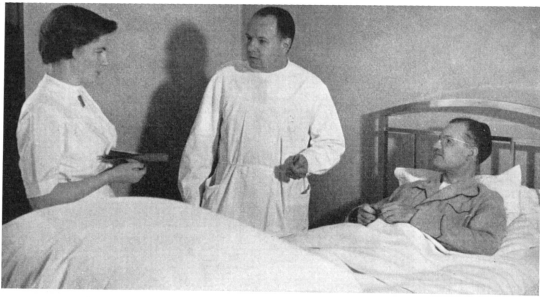


Die Bilder der Seiten 17—21 illustrieren das auf Seite 23 beginnende Interview «Was ist eine Diätassistentin?». Sie sind von Hans Tschirren, Bern, aufgenommen worden.

Die Diätassistentin des Lindenhospitals Bern, Ursula Böhi, bespricht mit dem Patienten Dr. A. aus Athen die wegen verschiedener Krankheiten sehr komplizierte Diät. Wie alle andern Patienten, freut sich auch Dr. A. auf den Besuch der freundlichen Diätassistentin.

Die Diätassistentin lässt sich von der Abteilungsschwester kurz über das Befinden einiger Diätpatienten berichten.





Der Arzt, Dr. Vogt, gibt der Diätassistentin genaue Weisungen über die Diätzusammenstellung für den Patienten Dr. A.

Die Diätköchin bereitet die Speisen für die verschiedenen Diätarten nach den Weisungen der Diätassistentin sorgfältig und gewissenhaft zu.



Darauf bespricht Ur Böhi die Abänderungen noch genau mit der Diätköchin.



Nach dem Besuch verschiedener Patienten trägt Ursula Böhi die von den Patienten gewünschten Abänderungen in die Arbeitsliste für die Diätköchin ein, insofern sie den Weisungen des Arztes entsprechen.





In der Kalküche überprüft sie selbst den bereitgestellten Nachtsch und kontrolliert, ob die bereitgestellte Diät für jeden Patienten die richtige ist.

Bild unten. In der Warmküche unterzieht sich Ursula Böhi selbst dem Geschäfte des sogenannten Abschmeckens. Sie fügt hier noch etwas Würze, dort ein Prislein Salz, ein Gewürz oder ein Flöcklein Butter bei.

Bilder der Seite 21. Dann kommt der grosse Augenblick des Anrichtens. Ursula Böhi richtet alle Speisen selbst an und schenkt dieser Aufgabe grösste Aufmerksamkeit. Denn appetitliche, frischeaussehende, in den Farben gut zusammengestellte Gerichte in hübschem, tadellos sauberem Geschirr und warm serviert wirken appetitanregend. Die Pfannen stehen alle in siedend heissem Wasser, und auch die Rechauds enthalten in einem Behälter unter den Speisen heisses Wasser. Auf jedem Pfannendeckel ist die Zubereitungsart der Speisen angeschrieben, um jede Verwechslung auszuschliessen. Ursula Böhi hängt an jeden Rechaud eine Plastiketikette, die den Namen und die Zimmernummer eines jeden Patienten enthält. So wird auch bei der Verteilung jede Verwechslung vermieden.



