

La Conserve....

Autor(en): **Frick, Jules**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **9 (1938)**

Heft 3

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-806337>

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.

holz der Vorzug zu geben. Die Schränke müssen räumlich so praktisch gebaut sein, daß möglichst wenig unausgenutzter Hohlraum entsteht. Für Wäsche- und Materialschränke haben sich große Doppelschränke mit abnehmbaren Schrank-Aufsätzen bewährt, sie ersparen Bodenfläche. Als Verband- und Arzneischränke haben wir solche im Büfettstil bauen lassen, unten für Verbandstoffe, oben für Arzneimittel und Instrumente, in der Mitte den Arbeitstisch; dadurch wird an Bodenfläche und ein besonderer Arbeitstisch erspart. Die Schränke sind mit Ausnahme des Giftschrankes auf einen Sicherheitsschlüssel gebracht. Jede Schwester der Station erhält einen Schlüssel. Das verhindert das andauernde Offenstehen der Schränke oder das Suchen nach dem passenden Schlüssel. Die teuren eisernen Instrumenten- und Medikamentenschränke kommen in Fortfall und ersparen wesentliche Kosten.

Die gesamte Holzmöbelausstattung ist nur aus gutem trockenem Holz in glatter Form zu erstellen. Billige Möbel sind unwirtschaftlich durch öftere Ausbesserungen und kurze Lebensdauer. Dem neuen Stil ist Rechnung zu tragen. Modetorheiten sind abzulehnen.

Möbel sind in Personalwohnungen aus wirtschaftlichen und Schönheitsgründen farbig, nicht weiß zu streichen.

Ein wunder Punkt ist besonders in den Personalwohnungen die Schlüsselfrage. Das unbefugte Öffnen der Zimmertüren, Schränke usw. mit passenden Nachschlüsseln durch unehrliche Elemente ist besonders in Großanstalten eine unwillkommene Erscheinung. Eine besonders sorgfältige Auswahl der Verschlußvorrichtungen ist deshalb eine unbedingte Notwendigkeit.

Vorhangstoffe sind farbig zu wählen. Sie sehen nicht nur schöner aus, sondern schmutzen auch nicht so leicht wie weiße oder helle Stoffe.

Das Eßgeschirr für Kranke ist in gefälliger Form zu wählen. Vielfach sieht man in einzelnen Anstalten auf den Krankenstationen noch Geschirr, das sich von dem in Strafanstalten nicht unterscheidet. Als Eßgeschirr für Aerzte, Schwestern und Privatpatienten empfiehlt sich das im Hotelbetrieb übliche. Die ersten Anschaffungskosten sind zwar etwas teurer, gleichen sich aber im Betrieb bald mehrfach aus.

Transportgefäße, Menagen usw. sollen nur aus Aluminium beschafft werden, weil bei diesem Metall eine große Lebensdauer besteht.

Nach Feststellung der Bau- und Einrichtungskosten empfiehlt sich die Aufstellung einer vorläufigen **Rentabilitätsberechnung** für den Betrieb nach Eröffnung der Anstalt, um vor großen Ueberraschungen bewahrt zu bleiben, die sowieso noch kommen; denn es lassen sich nicht von vornherein alle künftigen Betriebskosten erfassen

und errechnen. Es ist deshalb Vorsicht geboten. Tut man das Gegenteil, so entsteht die beste Gelegenheit, dem Stadtkämmerer schlaflose Nächte aus Finanzsorgen zu bereiten, sich selbst als verantwortlicher Verwaltungsleiter aber den letzten Rest von Sympathien zu verscherzen.

Ich habe diesbezüglich einmal folgendes erlebt: Vor Jahren hatte ich ein kleines Krankenhaus zu begutachten. Für dieses alte Krankenhaus wollte man ein neues mit 130 Betten bauen. Pläne und Rentabilitätsberechnungen lagen bereits vor, auch die Anleihegenehmigung. Der errechnete jährliche Zuschuß betrug einschließlich Zinsen und Tilgungen 25 000 RM. Dieser niedrige Zuschuß kam zustande, weil man die Ausgaben viel zu niedrig, die Einnahmen zu hoch eingesetzt hatte. Bei den letzteren befanden sich z. B. 100 000 RM. besondere Beisteuern, die anfechtbar waren, vom Steuerzahler ja bezahlt werden mußten, also Zuschuß bedeuteten. Außerdem hatte die Ortskrankenkasse je Verpflegtag neben dem üblichen Kurkostensatz eine Sonderzuwendung von 1 RM., zusammen jährlich 35 000 RM., zugesichert, auch für Patienten, die dieser Kasse nicht angehörten. Auch das war unzulässig. Meine Berechnungen ergaben einen jährlichen Zuschuß von 250 000 RM., also das Zehnfache oder 7 RM. je Verpflegtag! Das Krankenhaus wurde nicht gebaut.

Bevor ich abbreche und zum Schluß komme, muß ich noch eine Bitte an unsere Krankenhausarchitekten und Bauführer richten. Bauen Sie bitte so, daß uns in der Betriebsführung möglichst wenig Kosten entstehen, vermeiden Sie alle Ecken, Kanten und toten Winkel, die nur Schmutzfänger sind, täglich gereinigt werden müssen und wesentliche Kosten verursachen. Denken Sie nicht, was nach Fertigstellung des Baues wird, ist mir gleichgültig. Gerade Sie können durch praktisches Bauen helfen, die Betriebskosten zu vermindern. Mit unsern betrieblichen Erfahrungen wollen wir Ihnen gerne dienen.

Verminderung der Anlagekosten und Wirtschaftlichkeit im Betriebe eines Krankenhauses können in erster Linie erreicht werden durch wohlgedachte Gliederung in der Gesamtanlage, Schaffung alles Notwendigen, Weglassen alles Ueberflüssigen, Verwendung besten und bewährten Materials, weitgehende Berücksichtigung heute im Fluß befindlicher vorteilhafter technischer Errungenschaften, besonders der Wärme- und Energiewirtschaft, sofern sie wirtschaftlich irgendwie tragbar sind. Daraus ergeben sich wirtschaftliche Vorteile und Sparmaßnahmen auf lange Sicht, die ziel- und richtunggebend sein müssen für diejenigen, die beim Bau einer Krankenanstalt an hervorragender Stelle mitzuwirken berufen sind.

La Conserve par M. Jules Frick, jun. (Lucerne)

Ce n'est pas seulement la boîte de fer blanc illustrée ou munie d'étiquette papier ou cuivre que vous voyez dans les vitrines et dans les étalages des magasins de produits alimentaires.

Par le mot „conserve“ on désigne simplement une denrée comestible qui, par l'application de procédés spéciaux, a été rendue inaltérable.

Avant de décrire brièvement les différents

modes de conservation actuellement en usage, rappelons en quelques mots le mérite de deux éminents français, auxquels l'Industrie de la Conserve doit son existence.

François APPERT, confiseur à Paris, est le premier qui arrive, aux environs de 1800, à donner à certaines denrées alimentaires une durée de conservation supérieure à celle connue jusqu'alors. Il a d'autant plus de mérite que ses connaissances scientifiques ne sont que très limitées et qu'il ignore ce qui se passe quand il plonge une boîte en fer blanc dans l'eau bouillante. Cette explication c'est Louis Pasteur qui la fournit dans ses études, qu'il fait une cinquantaine d'années plus tard, sur l'origine et les conditions d'existence des ferments. Depuis Pasteur nous avons des données précises sur la vie et l'évolution des microbes, constatation que l'Industrie de Conserve s'est faite sienne sans restriction.

Je vous rappelle, chers lecteurs, que les microbes appartiennent au groupe des algues. Si les microbes se présentent sous forme de bâtonnets courts, on les appelle bactéries; si les bâtonnets sont longs on les désigne par le nom de bacilles. La moisissure provoque également une fermentation, sans toutefois être un microbe; elle appartient au groupe des champignons.

Voici les modes de conservation et les principes couramment employés en industrie:

1) **La chaleur:** Il s'agit de stériliser légumes, fruits, etc., préalablement nettoyés et cuits dans les boîtes en fer blanc ou bocaux en verre, pendant 15 à 20 minutes, à une température allant, suivant le produit, de 110 à 118 degrés. Louis Pasteur, que nous avons déjà signalé ci-dessus, a donné son nom à un procédé de conservation couramment employé pour le lait, les jus de fruits non fermentés et les boissons sans alcool. Ce procédé connu sous le nom de pasteurisation consiste à chauffer le liquide à une température entre 60 et 80 degrés. La forme végétative des microbes étant détruite mais les spores subsistant, il en découle que les aliments ainsi traités ne se conservent que pour une durée limitée.

2) **Le froid:** L'Amérique est le seul pays où l'application du froid, aussi bien pour la conservation de la viande que pour celle des fruits et légumes, a pu se développer en véritable grande industrie. Il ne s'agit pas, en général, d'une conservation indéfinie. Le séjour dans les frigorifiques ne dépasse guère quelques mois. Alors que pour la viande on applique des températures très basses, on table, pour les fruits par exemple, sur les chiffres allant de 0 à + 2 degrés. Le problème est très délicat et le bon degré d'humidité cause encore de grands soucis aux industriels. En effet: Si l'air est trop sec l'épiderme des fruits se ride; une humidité excessive favorise le développement de la moisissure.

3) **La dessiccation:** Ce procédé consiste à diminuer la teneur en eau de la denrée. Les fruits et légumes, par exemple, sont soumis à une température de 70 à 75 degrés environ, procédé

qui réduit leur teneur en eau à 12 à 14 degrés environ.

4) **Les antiseptiques:** Ils sont nombreux et leur choix se fait d'après le produit à conserver, en général, de faibles doses suffisent déjà à tuer les microbes ou à en empêcher le développement. Voici les produits dont l'industrie se sert le plus fréquemment:

a) **La saumure:** Chez nous on l'emploie pour la conservation de certains légumes, comme les haricots verts par exemple, nous la retrouvons dans les produits importés comme l'olive, les Mixed Pickles. L'Italie exporte chaque année de grosses quantités de citrons et d'oranges conservés en saumure aux Etats Unis et en Angleterre.

b) **L'alcool:** Vous connaissez certainement les fruits à l'eau-de-vie. Il s'agit, suivant les cas, de l'alcool, titré à 50—58° provenant de la distillation de liquides fermentés tirés des fruits (raisins, pommes, prunes, cerises, etc.).

c) **Le vinaigre:** S'emploie sous forme de vinaigre de vin dans la fabrication de conserves des cornichons, de câpres, de Pickles, etc.

d) **Les principes de la fermentation lactique** trouve son application dans la fabrication de la choucrûte.

e) **L'anhydride sulfureux** est employé couramment dans la conservation des jus de fruits.

f) **Le sucre:** Qui ne connaît pas les marmelades, confitures, pâte de fruits, fruits confits, etc.? Leur fabrication dans le ménage et dans l'industrie est basée sur le fait que le sucre empêche dans certaines conditions, la fermentation. Si les confitures sont stérilisées après cuisson cela provient de ce que le sucre à lui seul ne suffirait pas à garantir une conservation illimitée.

5) **L'occlusion de l'air:** Le principe est connu dans la forme actuelle depuis les études Pasteur, non seulement l'industrie du fruit mais aussi beaucoup de nos ménagères s'en inspirent. Il ne s'agit de rien d'autre que de mettre des fruits, enveloppés d'un papier huilé ou non, dans la tourbe, la farine de liège, la sciure de bois, le sable, etc. Ces dernières années on a abandonné l'enrobage des fruits d'un vernis imperméable: gomme arabique, gomme laque, paraffine, très discuté un moment donné.

Quoique l'on puisse penser l'industrie de la conserve a encore quelques ennemis. Il y a même des personnes qui prétendent — et elles seraient bien fâchées de voir qu'on ne les prend plus au sérieux — que les conserves ne contiennent pas les vitamines nécessaires au bon fonctionnement de notre organisme. De ces controverses qui ont fait couler des flots d'encre, retenons quelques avis de la science, incontestés:

1) **La vitamine A,** contenue dans le lait cru, le beurre et plusieurs légumes comme les épinards, les carottes, le chou, etc. n'est nullement atteinte par la stérilisation en usage dans les fabriques de conserves.

2) **La vitamine B** dont l'organisme humain a besoin s'il ne veut pas être atteint de troubles nerveux, lui est communiquée en quantité suffi-

sante même par la conserve. Cette vitamine se trouve d'ailleurs non seulement dans les légumes verts mais aussi dans différentes sortes de blés, la levure de bière, etc.

3) La vitamine C n'est pour ainsi dire pas atteinte par le procédé de la dessiccation. Outre les légumes verts, l'oignon et certains fruits acides comme l'orange et le citron la contiennent.

Ai-je besoin de rappeler que les Alliés combattant pour la France pendant la grande guerre, ont consommé journalièrement plus de 100 000 kgs de conserve de viandes seulement, sans que l'on n'ait eu à constater le moindre inconvénient. Savez-vous que de nombreuses expéditions se sont nourries pendant des mois — certaines jusqu'à 18 mois —, d'une façon ininterrompue de conserves de tous genres, sans que les participants aient été atteints de maladie

provenant directement ou indirectement de cette consommation.

Pour notre pays la consommation de conserves n'est pas un problème. Nous savons que la fabrication est impeccable et la matière première de qualité. Nos grandes fabriques soucieuses de maintenir leur bonne renommée se gardent bien de sortir des produits qui ne seraient pas irréprochables. D'ailleurs nous avons une loi très bien faite pour tout ce qui concerne fabrication et vente de denrées alimentaires; les prescriptions ne portent pas seulement sur la marchandise mise en vente mais aussi sur les récipients, emballages, utensiles et appareils de fabrication.

Vous pensez certainement comme moi qu'il serait ridicule de prétendre que la consommation de conserves préparées d'une façon irréprochable et avec une marchandise saine et fraîche peut porter atteinte à notre précieuse santé.

SVERHA, Schweiz. Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung

Präsident: E. Gossauer, Waisenvater, Sonnenberg, Zürich 7, Telephon 23.993

Aktuar. A. Joss, Verwalter, Wädenswil, Tel. 956.941 - Kassier: P. Niffenegger, Vorsteher, Steffisburg, Tel. 29.12

Zahlungen: SVERHA, Postcheck III 4749 (Bern)

Amts jubiläum. Unsere Freunde H. und A. Keller-Wehrli in der Anstalt Friedheim, Bubikon (Zch.), durften am 13. Februar ihr 25-jähriges Amtsjubiläum feiern. Zu diesem freudigen Anlaß fanden sich eine große Anzahl ehemaliger Zöglinge ein, welche die lieben Hauseltern damit ehrten. Auch das Komitee war anwesend. Herr und Frau Wehrli sind vielen von uns bekannt, auch wir beglückwünschen sie zu diesem freudigen Erlebnis und wünschen ihnen reichen Segen für die kommenden Jahre. Sie denken noch eine Zeitlang im gleichen frohen und gläubigen Geist die Anstalt weiterzuführen. Wir wünschen frohes Gelingen!

Heimjubiläum. Die prächtige Anstalt „Sunneschyn“ in Steffisburg darf auf 25 Jahre zurückblicken. Ebenso lange arbeiten Herr und Frau Niffenegger als Vorsteher im Heim und haben das Haus auf eine hohe Stufe gebracht. Bei diesem Anlaß wird eine große Sammlung im Bernbiet veranstaltet; denn das Werk soll gekrönt werden mit einem Patronat für die

Entlassenen. Wir gratulieren den lieben Freunden von Herzen und wünschen einen reichen Erfolg, damit der Sunneschyn hineinstrahle in so manche Familien, die ein geistesschwaches Kind haben. Eine sehr interessant geschriebene Broschüre, mit dem Bild des schönen Heims geschmückt, erzählt von der großen Arbeit, die dort geleistet wird. Gaben werden dankend entgegengenommen: Postscheck III 1216, Anstalt Sunneschyn.

Tagung 1938. Sie findet im Mai in Münsingen statt. Rüstet Euch heute schon darauf; denn unsere Freunde im Oberland wollen uns zwei schöne Tage schenken!

Eingegangene Berichte: Familien-Kinderheim „Felsengrund“ Stein (Toggenburg) — 21. Jahresbericht der Beratungs- und Fürsorgestelle Wädenswil — Casoja, Lenzerheide-See, Volkshochschulheim für Mädchen — 25 Jahre Sunneschyn, Steffisburg — Mütter- und Kinderheim Bethesda, Basel.

SHVS Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare

Deutschweizerische Gruppe

Geschäftsstelle: Zürich 1, Kantonschulstrasse 1, Telephon 41 939, Postcheck VIII 5430

Am 10. Februar fand in Zürich eine Sitzung der neu bestellten **Kommission für das berufliche Bildungswesen** statt. Die Mitglieder besprachen die Fortbildung der Werkstättenleiter, die Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit, sowie mit den Berufsverbänden. Ebenso wurde die Frage der Vereinheitlichung der Lehrverträge, Berufsschulen

und Prüfungen gestreift. Als praktisches Ergebnis ist zu melden, daß im Frühjahr 1938 ein Fortbildungskurs für Schreinermeister in Zürich und für Schuhmachermeister in Lütisburg veranstaltet werden soll; je nach dem Ergebnis würden im Frühsommer solche für weibliche Berufe organisiert. Vorläufig werden zu diesen Kursen nur Lehrmeister aus Anstalten für Schwer-