

# BDS Berufsverband des Diätpersonals in der Schweiz

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **16 (1945)**

Heft 3

PDF erstellt am: **22.07.2024**

## **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.

# BDS Berufsverband des Diätpersonals in der Schweiz

Organisation professionnelle du personnel diététicien en Suisse

Sekretariat des BDS: Heliosstraße 22, Zürich 7 - Postcheckkonto: Basel V 8306

## Mitteilungen

Die 4. Hauptversammlung wurde Sonntag, den 18. März im Restaurant Karl der Große in Zürich abgehalten. Das ausführliche Protokoll der gelungenen Versammlung wird in der nächsten Nummer des Fachblattes erscheinen.

Anlässlich der Hauptversammlung hielt Herr Priv.-Doz. Dr. med. Gloor-Meyer ein Referat, in welchem er u. a. auch die unterschiedliche Zuteilung an rationierten Nahrungsmitteln besprach. Demzufolge erhält ein Patient, wenn er aus dem Spital entlassen wird, auch mit der Sonderzulage auf Grund des Formulars S 1 in vielen Fällen nicht die Mengen an rationierten Nahrungsmitteln, daß er sich so ernähren kann, wie er im Spital gepflegt wurde.

Es hat sich in der Diskussion gezeigt, daß viele Diätassistentinnen den Patienten beim Verlassen des Spitals schon jetzt nicht nur die Aufteilung und praktische Verwendung der zugeteilten rationierten Nahrungsmittel erklären, sondern vielmehr den Patienten auch noch Ausweich- und Ersatzmöglichkeiten bekannt geben. Es handelt sich dabei nicht nur um ein Aufzählen der an Eiweiß oder Fett oder Kohlehydraten reichen nicht rationierten Nahrungsmitteln, oder um die Erklärung der Zubereitung, d. h. der Kochrezepte, vielmehr noch um die Erläuterung der Anwendung solcher Ausweichprodukte, bei der betr. Krankheit des Patienten. Es ist offensichtlich, daß wir mit solchen Ratschlägen den Patienten sehr nützlich sein können.

Zur Ermöglichung eines umfangreichen Erfahrungsaustausches eröffnen wir hiermit einen

### Wettbewerb über Ratschläge an Diätpatienten

Bedingungen. Die Arbeiten können sowohl in der Reihenfolge der Nahrungsmittel und ihrer hauptsächlichsten Elemente als auch in der Reihenfolge der Krankheiten, in welchen sie verabfolgt werden, abgefaßt sein.

Die Einsendungen sollen bis zum 10. Mai 1945 an den Präsidenten des BDS Charles Otth, Glattbrugg, gerichtet werden. Auf dem Umschlag muß das Stichwort „Wettbewerb“ angebracht sein.

- Prämien.
- |                |             |
|----------------|-------------|
| 1. Preis       | Fr. 20.—    |
| 2. Preis       | Fr. 10.—    |
| 3. Preis       | Fr. 5.—     |
| 10 Trostpreise | zu Fr. 2.50 |

Jury. Der Vorstand des BDS prüft alle Einsendungen und spricht die Preise zu. Die besten Arbeiten werden im Fachblatt veröffentlicht.

Angesichts des ungemein wichtigen Thema hoffen wir auf recht zahlreiche Beteiligung.

Charles Otth.

## Sellerie

Der Sellerie (*Apium graveolens*), ein Doldenblütler, ist den Römern schon bekannt gewesen,

die ihn hauptsächlich zum Würzen verwendeten. Durch Kultivieren ist der Bleichsellerie entstanden, auch englischer Sellerie genannt, indem durch Verkümmern der Wurzel eine reichere Blattentwicklung erzielt wurde.

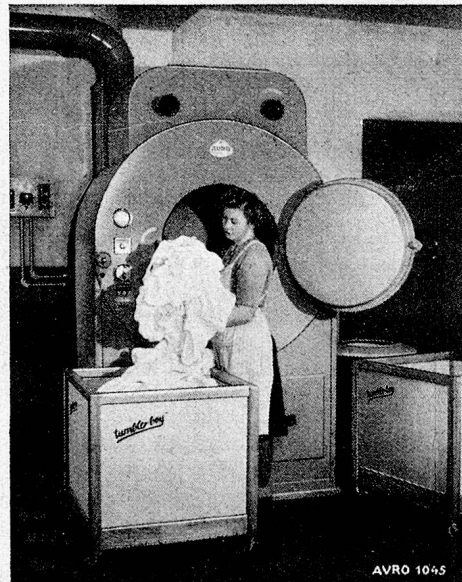
Der Sellerie hat eine sehr starke Würzkraft, die von seinem Gehalt an Apiol herrührt. Der Wurzelsellerie enthält 1,4% Eiweiß, 8,8% Kohlehydrate, 45 Kalorien. Er hat einen Wassergehalt von 87%, Zellulose 1,2%. Er steht mit 250 mg% Kochsalz an erster Stelle aller Gemüse und ist ebenfalls reich an Mineralsalzen. Der Ueberschuß ist basisch. Sellerie hat folgenden Vitamingehalt:

Vitamin A	20 i. E.
Vitamin B <sub>1</sub>	25 gamma
Vitamin C	10 mg

Sellerie wird gekocht mit Butter, Sauce oder mit Vorliebe roh als Salat serviert. Gegen Frühjahr verholzen die Knollen leicht.

Sellerie ist in der Diätküche mit Vorsicht zu brauchen. Seines Kohlehydrategehaltes wegen, eignet er sich wenig für die Diabetiker. Auch für den Magenkranken ist er nicht erwünscht. Seines hohen Kochsalzgehaltes wegen ist er bei den salzarmen Kostformen besser nicht zu brauchen.

E. R.



AVRO-DRY-TUMBLER  
im Mütter- und Kinderheim Hohmaad Thun

Beachten Sie die vorteilhafte und bequeme Einfüllung des Tumblers.

Verlangen Sie neuen Prospekt und Referenzen

**ALB. VON ROTZ, ING. BASEL 21**

Telephon 4 24 52 — Techn. Bureau, Maschinenbau

**Mustermesse in Basel: Halle IV, Stand 1205**