

# BDS Berufsverband des Diätpersonals in der Schweiz

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 11

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.

verwendete man zur Abtragung des Defizitsaldos. An Vergabungen gingen ein Fr. 2580.—. Waldschule und Ferienheim „Horbach“ auf dem Zugerberg verzeichnet 153 Kinderaufnahmen, 5239 Pflage tage und Mehrausgaben von Fr. 191.—. Der Minimalansatz für arme Zuger Kinder bleibt vorläufig auf Fr. 3.— pro Tag. Tuberkulose-Fürsorgestelle des Kantons Zug besitzt einen Durchleuchtungsapparat, der künftig auch für die Reihendurchleuchtung von Schulkindern benutzt werden soll. Der Arzt erteilte 515 Konsultationen, die Fürsorgerin machte 691 Besuche und die Kosten beliefen sich auf Fr. 2890.—. Die kommende Zeit wird dieser Einrichtung noch vermehrte Arbeit bringen. Zuger Neujahrsblatt. Die verschiedensten Gebiete der Wissenschaft, Kunst, Literatur und Geschichte sind bearbeitet worden. Eigenheimfonds. 10 Kreditgesuchen im Betrag von Fr. 44 000.—

konnte entsprochen werden; weitere Kredite von Fr. 10 500.— sind bewilligt. Der Gesamtbetrag der Kapitalinvestion in Eigenheimen beträgt heute Fr. 286 040.—, eine Reserve von Fr. 47 289.— ist vorhanden. Der Zinsfuß beträgt  $3\frac{3}{4}$  Prozent. Das Gesamtvermögen der Gesellschaft hat den Betrag von Fr. 514 580.— erreicht, das zum größten Teil in Grundpfandtiteln angelegt ist. Das Zuger Gemeindehaus „Falken“ schließt seine Rechnung mit einem Ueberschuß von Fr. 189.— ab. Die Betriebskommission hat große Pläne, welche heute noch nicht verwirklicht werden können. In der Gesamtbilanz figurieren die Liegenschaften „Adelheid“ und „Heimeli“ mit Fr. 1.—, das Mobiliar und die Vorräte je mit Fr. 3.—. Das zeugt von einer gesunden Basis, auf der die rührige Gesellschaft ihre vielen, schönen Werke aufbaut. E. G.

## **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

### **Mutationen**

Ende Oktober machten 2 Schülerinnen im Kantonsspital Zürich ihr Schlußexamen: Frl. Helen Aeppli und Frl. Leuenberger. Wir gratulieren beiden zu ihrem Diplom und wünschen ihnen Freude und Erfolg in ihrem Beruf. Frl. Aeppli arbeitet nun im Kantonsspital Münsterlingen und Frl. Leuenberger in der Klinik »La Lignière«, Gland.

Am 19. November 1945 beginnt ein neuer Kurs im Kantonsspital Zürich. Wir hoffen, daß viele Spitäler, Kurhäuser, Sanatorien und Hotels sich der neuzeitlichen Ernährung anpassen werden und davon profitieren, eine Diätassistentin anzustellen.

Unsere Mitglieder werden freundlich ermuntert, aus ihrer Arbeit einen Beitrag an das Fachblatt zu schreiben. Wer weiß etwas?

Bis 1. Januar 1946 bin ich im Urlaub in Wallisellen und werde durch Frl. Schällibaum im Hegibach vertreten. Die Stellenvermittlung von unserem Verband wird weiter vom Fachblatt-Verlag betreut. Schwierigkeiten ergeben sich oft, bei den zu besetzenden Posten die entsprechend qualifizierte Anwärtlerin zu finden.

H. Guggenbühl.

### **Randen**

Die Rande (*Beta vulgaris conditiva*), auch rote Rübe, rote Bete genannt, war schon den alten Babyloniern bekannt. Auch die Römer züchteten sie und verwendeten auch die Blätter als Gemüse.

Verwendet wird die Wurzelknolle. Ihr Nährwert besteht in 1,3% Stickstoffsubstanzen, 6,8% Kohlehydraten, total 34 Kalorien. Außerdem enthält sie 90% Wasser, 0,9% Zellulose. Kochsalz enthält sie 58 mg%. Es besteht ein Basenüberschuß.

An Vitaminen enthalten die Randen: Vitamin A: 50 i. E.; Vitamin B1: 50 i. E.; Vitamin C: 20 mg%.

In der Schweizerküche werden die Randen hauptsächlich roh und gekocht als Salat gegessen. Es läßt sich auch schmackhaftes Gemüse gedämpft oder mit Sauce zubereiten. Die russische Küche verwendet sie mit Vorliebe zu Suppen.

In der Krankenküche findet die Rande Ver-

wendung als Preßsaft. Da sie kochsalzarm ist, kann sie auch Herz- und Nierenkranken abgegeben werden. Für den Diabetiker ist es von Vorteil, nur gekochte Randen zu genießen, da der Zuckergehalt durch das Kochen etwas reduziert wird.

### **Der Rettig**

Den Rettig kannte man schon zur Pharaonenzeit in Aegypten; auch den alten Babyloniern, Griechen und Römern war er bekannt. Aus dem Samen wurde Oel gepreßt. In Europa soll er schon in vorgeschichtlicher Zeit vorgekommen sein.

Der Rettig (*Raphanus sativus*) und das Radieschen (*Raphanus sativus radicola*) gehören in die Familie der Raphanaceen. Beide sind in zahlreichen Abarten gezüchtet worden. Der charakteristische Geruch rührt von ihrem Gehalt an Senföl her. Der gewöhnliche Rettig hat einen Stickstoffgehalt von 1,9%, einen Fettgehalt von 0,1% und einen Gehalt an Kohlehydraten von 8,4%, Wasser enthält er 86,9%. Der Calorienwert beträgt 43. Der Rettig ist reich an Mineralsalzen und hat einen hohen Basenüberschuß. An Vitaminen sind A und B vorhanden.

Der Rettig wird bei uns nur roh mit Salz oder als Salat zubereitet genossen, nie gekocht. Geriebener Meerrettig ist beliebt zu Suppenfleisch. Rettigsaft kann bei Saftkuren mit andern, weniger scharfen Säften gemischt werden. In der Krankenküche ist er nur beschränkt verwendbar. Da er immer roh genossen wird und starke Reizwirkung aufweist, ist er bei allen Erkrankungen des Magen-Darmtraktes verboten. Mäßig genommen darf ihn der Diabetiker genießen. Ohne Zusatz getrunken ist Rettigsaft ein Hausmittel bei Gallensteinkoliken. Mit Kandiszucker zu Sirup gekocht soll er gut sein gegen Erkältungen und Heiserkeit.