

Diätrezepte

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **30 (1959)**

Heft 9

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-808308>

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.

tag begegnen! Der Verfasser geht hauptsächlich von der «Praxis» aus und schildert in sehr sorgfältigen Beschreibungen das Wesen des «schwierigen Menschen», worunter er nicht etwa vereinzelte Sonderlinge, sondern uns alle ohne Ausnahme versteht. Unsere schwierigen Charakterzüge, das heisst, unsere verletzlichen Stellen und unsere mehr oder minder grossen Empfindlichkeiten stammen in der Regel aus unserer Kindheit und bedeuten unbewusste Wunden oder Narben, die bei alltäglichen Ereignissen berührt und damit in schmerzlicher Weise bewusst werden können. Von daher lässt sich dann das für viele Menschen so überraschend auftretende «affektive Reagieren» verstehen: gegen unseren Willen reagieren wir dann ängstlich, jähzornig, verstimmt, verständnislos usw. und verderben uns so den Kontakt in Liebe, Beruf, Erziehung und allgemeinem Zusammenleben. Anhand von plastischen Darstellungen zeigt der Verfasser solche Kontaktschwächen auf und gibt Hinweise, wie sie überwunden werden können. Mit besonderer Subtilität zeichnet er die Regeln des Umgangs mit den schwierigen Menschen auf: er verneint das gereizte «Betroffensein» (welches die Verstimmung des unglücklichen Reagierenden noch vermehrt), das bloss affektive Mitleid und die «guten Ratschläge»; anstelle dessen plädiert er für echtes Verstehen, wozu er durch seine Anleitungen wertvolle Voraussetzungen schafft. Das vorliegende Büchlein ist die beste Einführung in eine populäre Psychologie, wie sie jeder für sein Privatleben wie für den Beruf gebrauchen kann.

Dr. J. R.

Otto Kankleit: *Das Unbewusste als Keimstätte des Schöpferischen.*

Verlag Ernst Reinhardt, München, Basel.

Die vorliegenden «Selbstzeugnisse von Gelehrten, Dichtern und Künstlern» geben eine reiche Auswahl aus der Vergangenheit und Gegenwart und beweisen an zahlreichen Zitaten, wie stark das Schöpferische im Menschen von unbewussten Seelenprozessen abhängt. Man darf dem Verfasser für seine reiche Materialsammlung und seine umsichtigen Deutungen Dank und Anerkennung aussprechen.

Dr. J. R.

Winke für den Gartenfreund

Frühjahrsflor im Staudenbeet

In gar manches Blumenbeet liessen sich Blumenzwiebeln in kleinen Gruppen einstreuen, wenn wir unserer Phantasie freien Lauf gewährten. Gewöhnlich begnügen wir uns mit ein paar april- und maiblühenden Stauden, ohne die reiche Auswahl an Tulpen und Narzissen verschiedener Blütezeitgruppen zu berücksichtigen, ganz zu schweigen von spätblühenden Arten bzw. Sorten von Scillas, Schmucklauch, Anemonen und anderem kleinem Volk.

«Was soll aber mit den Blumenzwiebeln nach dem Verblühen geschehen?» So lautet eine häufige Frage. «Können wir sie im Beet lassen, müssen wir sie herausnehmen, entstehen nicht unschöne Lücken, lässt sich Sommerflor einpflanzen?» geht das Fragespiel weiter.

Wir unterscheiden zwischen den Blumenrabatten mit Stauden allein, aus denen wir die verblühten Blumenzwiebeln gewöhnlich nicht herausnehmen, und den gemischten Beeten, einer Kombination von Stauden und Sommerblumen. Aus letzteren graben wir die verblühten Blumenzwiebeln unter Schonung von Blättern und Wurzeln aus und schlagen sie bis zum Vergilben des Blattwerks an schattiger Stelle ein. In die dadurch entstandenen Lücken pflanzen wir Mitte/Ende Mai die Einjahrsblumen. Diese Art der Beetbepflanzung ist verhältnismässig einfach, denn wir haben nur darauf zu achten, dass für die Blumenzwiebeln und deren Nachfolger, die Sommerblumen, genügend grosse Zwischenplätzchen vorgesehen werden und dass die Farbe der Stauden mit dem Sommerflor harmoniert. Mehr Ueberlegung dagegen erheischt die Kombination Staudenbeet/Blumenzwiebeln und Steingärtchen/Blumenzwiebeln. Hier gilt es nicht allein die Farbtönungen zu bedenken, sondern auch die Pflanzengestalt der Stauden, ihre Blütezeit, ihr Blattwerk, welches die vergilbten Blätter der Blumenzwiebeln bedecken sollte. Beim Idealfall, einer Neuanlage, sind uns Blumenzwiebel- und Staudenkataloge die besten Helfer. Sie geben uns Auskunft über Blütezeit, Farbe, Höhe, Verwendung u. a. m. Doch auch bei bestehenden Anlagen finden wir in ihnen wertvollen Rat, wie wir unsern Garten im kommenden Frühjahr in ein kleines Paradies verwandeln können, wenn wir jetzt ans Werk gehen.

Diätrezepte

Krankenkost soll salzarm zubereitet werden, was aber keinesfalls heisst, dass sie deshalb fad sein muss. Im Gegenteil: Jede Speise soll so farbenfroh und appetitlich angerichtet sein, dass sie die Esslust und somit die Drüsenabsonderung anregt und den Verdauungsvorgang erleichtert. Mit Heil- und Gewürzkräutern kann auch salzlose oder salzarme Kost schmackhaft und appetitanregend zubereitet werden.

Kräutersuppe

Zutaten: 2 Esslöffel durchgedrehte Kräuter, eine Spur Knoblauch, 2 Esslöffel PAIDOL, 1 Liter Wasser.

Frischgehackte, dem Magen besonders wertvolle Heilkräuter: Löwenzahn, Basilikum, Kresse, Majoran, Thymian, Minze, Fenchelkraut usw. durch die Mühle drehen (feinste Scheibe). PAIDOL mit kaltem Wasser anrühren und unter Beigabe von heissem Wasser unter Rühren aufkochen lassen. Die Kräuter dazu geben und ein wenig geschabten Knoblauch mit seiner reinigenden und aufbauenden Eigenschaft. Ohne weiter zu kochen, sofort auftragen. Nach Belieben ein gut geschlagenes Ei unterrühren.

Zwiebelsuppe

Zutaten: 1 mittelgrosse Zwiebel, ein wenig Oel (Nuxoliva), 2 Esslöffel PAIDOL, 1 Liter mit Wasser vermischte Milch, Diätsalz, Pflanzenwürze.

Zwiebeln sind auch für den Magenkranken wertvoll. Die unangenehme blähende Wirkung hört auf, sobald der Darm desinfiziert ist durch den Zwiebelgenuss. Zwiebeln haben einen hohen Vitamingehalt.

Man reibt die Zwiebeln fein und schmort sie in Oel. Das in kaltem Wasser angerührte PAIDOL mit dem Milchwasser aufkochen lassen. Mit Diätsalz und Pflanzenwürze abschmecken.

Am Comptoir Suisse in Lausanne zu sehen

F. Gehrig & Co. Ballwil LU — Stand Nr. 1249, Halle 12

Die GEHRIG-Geschirrwash- und Spülmaschine G 1 ist eine vollautomatische Geschirrwashmaschine, die den hohen Anforderungen der Schweizer Kundschaft vollauf entspricht. Die Waschzeit kann vor der Inbetriebsetzung der Maschine oder auch während des Betriebes der Maschine beliebig gewählt werden, je nach dem Verschmutzungsgrad des Geschirrs. Die Leistungsfähigkeit ist enorm, ca. 120 Hotelgedecke pro Stunde, also ca. 200 Restaurant-Gedecke, oder ca. 800 Teller, oder ca. 1500 Tassen. An die G 1 kann auf Wunsch auch ein automatischer Waschmitteldosierungsapparat WMD und ein Glanztrochungsapparat GTA angebaut werden.

Schwabenland & Co. AG. Zürich — Halle 1, Stand 46

Am gleichen Ort wie letztes Jahr finden Sie in Halle 1 die bestbekannte Spezialfirma Schwabenland & Co. AG. Zürich. Profitieren Sie von der Gelegenheit, die beliebten EXCELSIOR-Geschirrwashmaschinen am Stand in Betrieb zu sehen. Bei den *Universalküchenmaschinen* sind Gehäuse und Motorblock nicht mehr farbig lackiert, sondern geschliffen und poliert. Ferner werden gezeigt: Kartoffelschälmaschinen, auch kombiniert mit Zusatzapparaten, elektrische Friteusen, Kaffeemühlen, Arbeits- und Patisserietische, Economat-schränke, Küchenbatterien aus rostfreiem Chromnikkelstahl und Aluminium sowie alle übrigen Geräte für Küche und Service.

Albert von Rotz, Ingenieur, Basel — Halle 4, Stand 406

Es dürfte sich lohnen, die vollautomatischen *Wäschetrockner* am Stand der Firma Albert von Rotz, Ing. in Basel, zu besichtigen.

Tumbler sämtlicher Grössen sind ausgestellt, so dass für jeden Betrieb die zum Waschautomaten geeignete

Type geliefert werden kann. Die reichen Erfahrungen seit dem Bau des ersten Tumblers im Jahre 1943 in Verbindung mit den neuesten technischen Errungenschaften haben bewirkt, dass Avro-Dry-Tumbler als hochwertige Qualitätsprodukte anerkannt werden. Solide Konstruktion, hochwertige Leistung und prompter Servicedienst tragen dazu bei, dass Avro-Dry-Tumbler die meistgekauften Schweizer Tumbler sind.

Heisse Glühlampen sind gefährlich!

Schutzgläser für Glühlampen sind kein überholter Schmuck aus Grossvaters Zeiten. In Stall und Scheune und überall dort, wo sich ein brennbarer Staub- oder Schmutzbelag an den Lampen ansetzen kann, müssen auch heute noch Schutzgläser angebracht werden. Dass man übrigens Glühlampen — etwa um das Licht zu dämpfen — weder mit Papier noch mit Stoff direkt umhüllen soll, ist selbstverständlich, nicht wahr? BfB



Einrichtungen für den Service

Wärmeschränke, fahrbare Tellerwärmer, Speisetransportwagen, Bain-maries, Selbstbedienungsbuffets, Wärmetische

STÖRI & CO

Fabrik elektrischer Apparate
Tel. 051/95 74 33

Wädenswil

Versilbern und Aufpolieren von

Hotelsilber und Besteck

Unsere geschulten, langjährigen Fachkräfte reparieren in kurzer Zeit das defekte Hotelsilber.

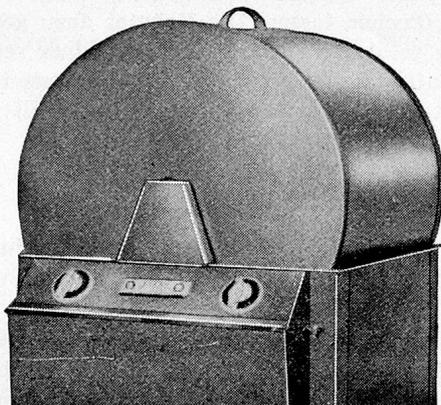
H. BEARD S. A.

Montreux (Vd)

Telephon (021) 6 22 78

Eine schweizerische Geschirrwash- und Spülmaschine von überdurchschnittlicher Qualität.

Eine Vorführung wird auch Sie verblüffen.



Lassen Sie sich die G 1 zeigen.

Verlangen Sie unsern unverbindl. Besuch.

Vertrauen Sie auf schweizerische Spitzenleistungen.

GEHRIG



Comptoir Suisse in Lausanne 1959:
Stand Nr. 1249, Halle 12

F. Gehrig & Co., Ballwil-Luzern

Fabrik elektrischer Maschinen und Apparate

Telephon (041) 89 14 03