Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Heim- und Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers

Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen

Band: 42 (1971)

Heft: 11

Rubrik: Informationen

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 17.07.2025

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

Informationen

«Obszönes Gemüse»

Anlässlich des 200. Geburtstages des berühmten englischen Lexikons, der «Encyclopaedia Britannica», wurde eine naturgetreue Faksimile-Ausgabe der ersten Bände hergestellt. Darin findet sich auch ein Artikel, in dem die Lehre des grossen Botanikers Linné über die geschlechtliche Fortpflanzung der Pflanzen mit heiligem Zorn zurückgewiesen und seine Theorie von einem «Sexualleben der Gemüse» verhöhnt wird:
«Kein Mensch erwartet wohl, in einem botanischen System auf ekelerregende Obszönitäten zu stossen. Aber es steht fest, dass Obszönität geradezu die Grundlage des Linnéschen Systems ist. Die Namen seiner Pflanzenklassen, Ordnungen, Gattungen usw. suggerieren oft die unflätigsten und widernatürlichsten Vorstellungen. Zum Beispiel wird der Name der zweiten Art, diandra, von Linné folgendermassen erklärt: 'Mariti duo in eodem conjugio; seu stamina duo in flore hermaphrodito', das heisst: ein weibliches Wesen mit zwei männlichen verheiratet, oder zwei Staubgefässe in einer Zwitterblüte. Die Zahl der männlichen steigt bis zur 13. Klasse an; bei den zu dieser Klasse gehörenden Pflanzen sollen auf ein weibliches Wesen 20 bis 1000 Gatten kommen!
Erwachsene Männer oder Philosophen mögen über den absurden Unsinn solchen obszönen Geschwätzes lächeln; aber man kann unschwer erraten, welche Wirkung es auf die Jungen und Gedankenlosen haben dürfte.»

Schmerzmittel erzeugt Kopfschmerzen

Von dem in vielen Schmerzmitteln enthaltenen Phenacetin genügt — wie die Zeitschrift «Selecta» berichtet — bereits ein Gramm täglich, um den natürlichen Zerfall der roten Blutkörperchen im Organismus zu beschleunigen. Dadurch entstehen neue Beschwerden, vor allem Kopfschmerzen, was zu einem neuen Bedarf nach der Tablette führt. Schon ein mässiger Missbrauch des Phenacetins kann zu chronischen Kopfschmerzen, Störungen des Gedächtnisses, Anämie und Nierenentzündung führen. In extremen Fällen kommt es sogar zu Schädigungen den Zentralnervensystems und der Nieren. Diese Auswirkungen lassen sich nach der genannten Zeitschrift vermeiden, wenn das Phenacetin durch andere, genau so wirksame, aber ungefährliche Substanzen ersetzt wird.

Meteorologen in der Klemme

Wenige Tage vor dem wichtigsten Baseball-Match der Vereinigten Staaten, der jeweils von weit über hunderttausend Zuschauern besucht wird, hatte das amerikanische Wetterbüro in Washington die voraussichtliche Witterung für diesen grossen Tag vorausszusagen. Da sich eine Schlechtwetterzone dem Gebiet näherte, in dem sich der Schauplatz des grossen Spiels befand, anderseits aber ihre Geschwindigkeit schwankend war, entschlossen sich die Beamten des Wetterbüros nach langen Beratungen zur Prognose: «Schlechtes Wetter». Falls dann wirklich schlechtes Wetter eintraf, brauchten sie den Zorn der Matchbesucher wegen einer falschen Voraussage nicht zu fürchten. Tatsächlich herrschte aber an jenem Tag noch das schönste Wetter, und die staatlichen «Wetterfrösche» in Washington blieben von Vorwürfen verschont.

Public Relations

Die Visitenkarte der Küche

Aus Italien wird uns ein alter Ratschlag überliefert, wonach für die Zubereitung eines köstlichen Salates vier Menschen notwendig sind:

Ein Verschwender, der das Oel spendet.
ein Geizhals, der etwas Essig stiftet,
ein Weiser, der die Gewürze beisteuert und
ein geduldiger Vierter,
der lange und sorgfältig mischt.

Heute stehen im Gastgewerbe keine vier Leute mehr zur Verfügung, um den Salat zuzubereiten. Die zitierte Anweisung hat aber trotzdem noch ihre Gültigkeit behalten.
«Ein Geizhals stiftet den Essig». In der Tat braucht es für die Salatzubereitung sehr wenig Essig, und dennoch ist er es, der den «Ton angibt». Es lohnt sich also in jeder Hinsicht, einen wirklich guten und edlen Essig zu wählen.
«Ein Weiser würzt das Ganze». Ja das Würzen ist unbestreitbar eine Kunst, zu der Zeit und Ruhe notwendig sind. Zeit, Ruhe und auch die Weisen sind heute aber leider selten geworden, und so fallen Salatsaucen heute besser und morgen etwas weniger gut aus. Was wäre bequemer, als ein für alle Mal die richtige Mischung zur Hand zu haben?
Nun, diese Mischung gibt es, KRESSI GASTRO, der fein gewürzte Kräuteressig, der speziell nur für das Gastgewerbe geschaffen wurde. KRESSI GASTRO ist fixfertig mild gewürzt; er enthält Kräuter, Gewürze, Glutaminpflanzensalze und Kochsalz in fein abgewogenem Verhältnis. Der durchsichtige Kanister gibt immer Aufschluss über den Vorrat. Die genaue Dosierung der gewünschten Essigmenge ist einfach, denn der handliche Kanister à 20 l KRESSI GASTRO ist mit einem Ausflusshahn versehen.
KRESSI GASTRO ergibt nicht nur einen hervorragenden, aromatischen Salat; dieses Spitzenprodukt ist auch wirtschaftlich, denn mit ihm spart der Küchenchef erheblich Zeit, weil er ausser KRESSI GASTRO keine weiteren Zutaten mehr beifügen muss. Ein Schuss Oel dazu gemischt, und die Salatsauce ist fertig. Der blattfrische Salat — in letzter Minute zubereitet — wird Ihren Gästen in täglich gleicher Qualität vorgesetzt und legt für jede Küche ein gutes Zeugnis ab.
In der modernen Ernährung nehmen Salate eine bevorzugte Stellung ein. Der Salat darf deshalb nicht vernachlässigt werden. Seine sorgfältige Zubereitung, die geschmacksvolle Arrangierung der Salatteller und -platten bringt zufriedene Gäste. Der Salat ist so eigentlich zur Visitenkarte des Chefs und seiner Gaststätte geworden. Uebrigens: KRESSI GASTRO wird jetzt auch durch die Hügli Nährmittel AG, 9320 Arbon, verkauft.