

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

**Herausgeber:** Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen

**Band:** 45 (1974)

**Heft:** 3

**Buchbesprechung:** Hinweise auf Bücher

**Autor:** [s.n.]

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 02.02.2025

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

den Wohlgeschmack. Fleischbrühe enthält an sich wenig Nährwerte (Kalorien). Sie regt jedoch Absonderung von Magensaft an und damit den Appetit. Das erleichtert die Verwertung der Speisen. Deshalb wird sie meist zu Beginn der Mahlzeit genossen, auch Kranken zur Appetitanregung gegeben.

Kraftbrühe, Consommé, ist Bouillon, die reich an Extraktivstoffen ist. Sie wird aus dem Fleisch der über vier Jahre alten Rinder bereitet oder als älterem Geflügel- und Schweinefleisch. Bei Gicht und gewissen Magenstörungen wird man den Genuss von Fleischbrühe zweckmässig einschränken.

In Gemüsebouillon werden verschiedene Wurzeln, Gemüse, Kräuter als Grundlage verwendet. Manche Gemüse brauchen nur eine Stunde lang zu kochen, so Spinat, Kohl, Sellerie. Andere, wie Karotten, Petersilie, Zwiebeln, brauchen wenigstens zwei Stunden, bis sie ihre Stoffe wirksam abgeben. Die Mischung von Fleisch und Kräutern gibt gute Resultate. Bei den undurchsichtigen dicken Suppen, Potages, spielt Mehlzusatz eine Rolle.

Der Nährwert der Suppen hängt von Einlagen und Zubereitung ab. Leere Bouillon sättigt rasch, der erste Hunger schwindet, aber sie ist nicht nahrhaft. Mehlhaltige und besonders fett- oder butterhaltige Suppen sind reiche Nährwertspender. Mit Einlagen (Reis, Griess, Erbsen, Gemüse, Omelette, Fleisch, Fischteilen, Teigwaren, Eier, Klösse usw.) wird eine Suppe so nahrhaft gestaltet, dass sie als einzige Speise sättigt. Als solche wird sie im Haushalt auch oft verwendet, besonders wenn noch geriebener Käse als weiterer Nährwert darüber gestreut wird.

Dr. W. Schweissheimer

## Hinweise auf Bücher

**Altersbetreuung.** Urs F. Sutter und Mitarbeiter in der Reihe Burkhardt-Berichte Bd. 2 (Verlag Arthur Niggli AG).

Die Verfasser legen ein sorgfältig erarbeitetes Studien- und Dokumentationsmaterial vor, das sehr übersichtlich geordnet und mit Tabellen und Abbildungen belegt ist. Unter anderem werden folgende Punkte analysiert: Die Entwicklung der betagten Bevölkerung, die Situation der traditionellen Altershilfe, die gegenwärtigen und zukünftigen Probleme der Deckung des Bedarfs an Leistungen der Altershilfe, dann die Ziele einer zeitgemässen Altersbetreuung und ein Konzept für ein Betreuungssystem für Betagte. Am Beispiel eines Alterszentrums wird die zukünftige Altersbetreuung praktisch vorgestellt. Die Verfasser gingen von der Voraussetzung aus, dass die Probleme der Altersbetreuung mit den traditionellen Mitteln und Methoden der offenen Fürsorge und Heimpflege immer weniger zu bewältigen seien. Der wachsende Anteil der Betagten führe zu quantitativen Bedürfnissen, für die neue Lösungen gesucht werden müssten.

In der Studie wird versucht, mit den modernen, systemtechnischen Methoden die Probleme der Altershilfe zu lösen. Das hier entwickelte Zielsystem für die Altersbetreuung kann Teil einer integrierten Sozialplanung sein. Das neue Altersbetreuungssystem muss, als wesentliche Aufgabe im Ueberalterungsproblem, prophylaktische Massnahmen durchführen, das heisst, der Mensch muss auf ein sinnvolles Alter vorbereitet werden. Eine Studie, die Grundlage jeder Altersplanung werden sollte.

**Das Vorbild.** Siegfried Lenz, Verlag Hoffmann und Campe.

Lebensbilder-Vorbilder, so heisst der Teil eines neuen deutschen Lesebuches, den drei erfahrene Pädagogen in offiziellem Auftrag, aber in eigener, gemeinsamer Verantwortung zusammenstellen und herausgeben sollen. Die Suche nach einem geeigneten Vorbild führt die Pädagogen in eine grosse Unsicherheit. Welche Prioritäten müssen hier gesetzt werden, und welche Prioritäten müssen wir uns selbst setzen, um glaubhaft zu bleiben? Die Erzählung ist stellenweise etwas langfädig, aber im ganzen sehr spannend.

**Schweizer Pioniere der Wirtschaft und Technik.** Verein für wirtschafts-historische Studien, Postfach 545, 8027 Zürich.

Der 27. Band bringt die Lebensbilder von zwei bedeutenden Schaffhauser Persönlichkeiten, Friedrich Peyer im Hof, Hauptgründer und erster Leiter der einstigen Waggon-Fabrik, aus der die heutige SIG (Schweiz. Industrie-Gesellschaft) in Neuhausen hervorgegangen ist. Der zweite ist Heinrich Theophil Bäschlin, Gründer und Leiter der Internationalen Verbandstoffabrik Schaffhausen. Beide Lebensbilder sind reich illustriert. Verfasser von Peyer im Hofs Biographie ist Heinrich Schärer, Lic. phil I, Schaffhausen, das Leben Bäschlins hat Dr. Hans Rudolf Schmid als Herausgeber der Pioniere geschildert.

## CVJM-Jugendzentrum Hasliberg

Das CVJM-Jugendzentrum Hasliberg hat noch Häuser frei für Jugendgruppen, Klassenlager u. ä. zu folgenden Daten: März, Mitte Juni bis Mitte Juli, September. Auskunft durch Jugendzentrum Hasliberg, 6182 Hohfluh, Tel. 036 71 29 35

# DITZLER

Ihrem Gewinn und  
Ihren Gästen zuliebe!

## AKTION

**Aprikosen halbe, ungezuckert**

5000 g statt 24.- **20.40**

**Rhabarber geschnitten**

5000 g statt 14.30 **12.85**

**Zwetschgen halbe,  
ungezuckert**

5000 g statt 14.50 **13.05**

Profitieren Sie von dieser Ditzler-Tiefpreisaktion. Sie werden den Erfolg sofort feststellen. Rasche Belieferung durch 70 leistungsfähige Depositive in der ganzen Schweiz.

Louis Ditzler AG, Tiefkühlprodukte, 4013 Basel, Voltastrasse 80-86, Telefon 061 43 22 80