

Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers
Band: 16 (1945)
Heft: 11
Rubrik: VSA Verein für Schweizerisches Anstaltswesen

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: 08.11.2024

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

tation dans la chambre de vapeur de la chaudière afin que, par ruissellement à travers cette chambre, les gaz dégagés se mélangent à la vapeur, de manière que l'oxygène ne pénètre pas dans l'eau de la chaudière.

III. Surveillance de l'installation de préparation par l'Administration.

Il a été mentionné que par l'emploi d'eau d'une mauvaise composition dans les différents services, il peut en résulter d'importants dégâts et qu'une série de facteurs sont à considérer aux installations de préparation de l'eau. Il est par conséquent absolument nécessaire que la totalité de l'eau d'alimentation soit contrôlée constamment et sérieusement par l'Administration, étant donné que des modifications de la composition de l'eau brute et un non fonctionnement de l'installation de préparation, par suite de fausses manœuvres ou toute autre circonstance, les conditions de l'eau peuvent complètement changer. Il a aussi été cité qu'en cas d'alimentation avec de l'eau d'une propre source il est indispensable de contrôler constamment sa teneur en microbes. Pour avoir un bon aperçu sur les différents travaux de chaque installation de préparation d'eau, il est très recommandable de faire tenir par le machiniste un livre de service dans lequel toutes les opérations effectuées seront notées, comme par exemple les rinçages et les régénérations des filtres. Dans ce livre sera en outre inscrit l'état de chaque contrôle effectué, tel que: état ferrugineux de l'eau brut, dureté restante de l'eau adoucie, etc. Il doit être apporté un soin tout

particulier aux inscriptions concernant les installations d'adoucissement. Le tableau ci-dessous illustre, pour un tel livre, les rubriques sous lesquelles les annotations sont à effectuer:

Date	Durée	Dureté de l'eau brute %/d	Compteur de la conduite d'eau	Dureté de l'eau douce %/d	Consommation de sel kg	Observations
------	-------	---------------------------	-------------------------------	---------------------------	------------------------	--------------

L'état du compteur de la conduite d'eau, dont chaque filtre d'adoucissement doit être muni, sera noté avant et après chaque régénération. Par la même occasion il faudra procéder à une détermination de la dureté restante de l'eau adoucie. En outre, lors de la régénération, il faudra noter la quantité de sel et la valeur de la dureté de l'eau brute. Tous ces contrôles chimiques sont si simples qu'ils peuvent être confiés même à du personnel inexpérimenté. Il est toutefois recommandable qu'un employé de l'Administration procède de temps à autre à un contrôle, particulièrement en ce qui concerne la dureté du filtrage et la dureté restante de l'eau. Jusqu'à la fin de la durée du filtrage l'eau doit sortir de l'adoucisseur complètement adoucie, c'est à dire à moins de 0,1⁰ d. Le niveau de la masse de filtrage (hauteur de remplissage) destinée à capter l'acide et la dureté, est à contrôler à certains intervalles de temps. Le livre de service est à soumettre journallement à l'Administration. De cette façon, le préposé responsable du conditionnement de l'eau est toujours bien au courant et l'on a ainsi l'assurance d'un état irréprochable de l'eau nécessaire pour tous les services.



VSA Verein für Schweizerisches Anstaltswesen



Präsident: Karl Bürki, Vorsteher des Bürgerlichen Waisenhauses Bern, Tel. 4 12 56
 Vizepräsident und Redaktor: Emil Gossauer, Regensdorferstr. 115, Zürich 10, Tel. 56 75 84
 Aktuar: A. Joss, Verwalter des Bürgerheims Wädenswil, Telefon 95 69 41
 Zahlungen: Postcheck III 4749 (Bern) - Kassier: A. Bircher, Direktor, Spiez, Tel. 5 67 41

Liegen geblieben. Im Bären Münchenbuchsee blieb von unserer Jahrhundertfeier her ein Damenmantel liegen. Er wurde nun unserem Kassier A. Bircher, Spiez, zugesandt. Die Besitzerin wird gebeten, sich dort zu melden.

Korrigenda. Leider ist im Referat von Präs. Bürki auf pag. 182, 2. Spalte eine Zeile ausgelassen worden. Der Satz soll richtig lauten: „Mit großer Freude ist in unserem Kreise die Botschaft aufgenommen worden, daß eine Vorlage der bernischen Armendirektion hängig ist, nach welcher die bernischen Privatanstalten bedeutend größere Beiträge erhalten sollen als bisher.“ F. O.

Totentafel

Am 12. Oktober 1945 verschied in Bern Frau Sophie Feldmann-Pohli a. Vorsteherin. Sie war Veteranenwitwe. Wir wollen ihr ein freundliches Andenken bewahren.

Wir gratulieren Frau Wipf, Vorsteherin im Pfirundhaus Winterthur; sie wird am 17. November 60-jährig!

Die Gemeinnützige Gesellschaft des Kantons Zug

deren Präsident Dr. Werner E. Iten ist, kann auf ein segensreiches Jahr zurückblicken, Sorgen bereitet die Absicht, den Artillerieschießplatz von Kloten nach Biberbrücke-Rothenthurm zu verlegen, was große Nachteile für das stille Aegerital brächte. Doch ist das letzte Wort noch nicht gesprochen. Freizeitwerkstätte, Jugendwandern und Jugendherbergen wurden unterstützt. Als Beitrag zur Nationalspende werden Patienten unentgeltlich in den Heilstätten aufgenommen. Das Sanatorium „Aelheid“ in Unterägeri war von 55 Erwachsenen und 30 Kindern besetzt. Die Zahl der Pflage tage stieg auf 31667. Die Betriebsrechnung brachte einen Vorschlag von Fr. 3429.—. Die Zuger-Kinderheilstätte „Heimeli“ in Unterägeri war am 31. Dezember 1944 mit 143 Kindern besetzt. Pflage tage wurden in diesem mustergültigen Heim 59970 gezählt. Arme Zugerkinder zahlen die Minimaltaxe von Fr. 3.—. 95 Prozent der Patienten hatten sich gut bis sehr gut erholt. Die Betriebsrechnung schloß mit einem Vorschlag von Fr. 29 401.— ab, davon speiste man die Betriebsreserve mit Fr. 10 000.—; Fr. 19 401.—

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. Kochsalm 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.