

# Kleines Mosaik

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **19 (1948)**

Heft 9

PDF erstellt am: **25.07.2024**

## **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.

## Kleines Mosaik

### Die Kunst, richtig Tee zu trinken

Es sind gerade fünf Jahre her, dass in Kalifornien eine amerikanische Verkehrsmaschine abstürzte und verbrannte. Unter den verunglückten Passagieren befand sich auch der berühmte chinesische Dichter-Philosoph Lin Yutang, dessen Bücher in der ganzen Welt Millionenauflagen erreicht haben. Besonders sein Buch «Die Kunst, das Leben zu geniessen» war in einer Welt von heute, wo nur davon gesprochen wird, wie man das Leben vernichten kann, Botschaft für alle. Lin Yutangs Art, die lichtesten Seiten unseres Daseins hervorzuzaubern, ist unnachahmlich. Amüsant und gleichzeitig lehrreich ist sein Kapitel «Die Kunst, richtig Tee zu trinken». Der Chinese ist der Ansicht, dass ausserhalb Asiens niemand etwas von diesem Göttertrank verstehe, auch nicht der Engländer.

### Wie soll der Mensch richtig Tee trinken?

Lin Yutang hat folgende Regeln aufgestellt, um Tee richtig geniessen zu können. (Allerdings sind diese Regeln in Europa nicht immer durchzuführen.) Wann soll man Tee trinken? 1. Wenn man mit freundschaftlich gesinnten Menschen zusammen ist und im Kreise schlanker «Neben-Frauen». 2. An einem Tag, wo leichte Regenwolken den Himmel bedecken. 3. In einem frisch gemalten Boot in der Nähe einer kleinen Holzbrücke. 4. An einem hellen Fenster, wenn man an seinem Schreibtisch sitzt. 5. Im Schatten hoher Bambusgewächse. 6. Wenn die Kinder in der Schule sind. 7. In einem stillen, weltabgeschiedenen Tempel. 8. Wenn man müde geworden ist nach dem Studium schöner Gedichte. 9. Wenn die Gedanken in Aufruhr sind. 10. Wenn man einer schönen Gesangstimme lauscht. 11. Wenn der Tag klar und die Gedanken rein sind.

### So schmeckt der Tee am besten ...

Lin Yutang schreibt, dass der Tee das empfindlichste Aroma aller Genussmittel habe. Deshalb darf man ihn nie in der Nähe starkriechender Dinge aufbewahren, wie z. B. Tabak, Parfüm u. a. m. Tee muss trocken und kühl aufbewahrt werden — am besten in einer fest schliessenden Dose aus Zinn. Ist der Tee feucht geworden, muss man ihn vorsichtig über ganz schwachem Feuer rösten. Um einen guten Tee zu kochen, ist die Beschaffenheit des Wassers ausschlaggebend. Das Wasser einer Bergquelle ist das beste, dann folgt Fluss- und zum Schluss Brunnenwasser. (Europäisches Leitungswasser wird überhaupt nicht erwähnt!) Tee darf niemals eine dunkelbraune Farbe haben, sondern muss schwach goldgelb sein. Der dunkle englische Tee sei eine Barberei, man könne ihn nur mit Milch und Zitrone geniessen, um den bitteren Geschmack zu vertreiben. Der Tee ist erst gut gelungen, wenn er einen Nachgeschmack hat, der sich erst eine halbe Minute, nachdem man den Tee heruntergeschluckt hat, auf der Zunge bemerkbar macht. Tee muss gleich nach dem Aufbrühen getrunken werden und darf nie

lange in der Kanne ziehen. Das Teewasser darf nie lange kochen, sondern muss aufgegossen werden, sobald es zu kochen anfängt.

Tee darf niemals in Messinggeräten zubereitet werden, auch die über offenem Holzkohlenfeuer, da dies das Aroma beeinträchtigt. Als letztes Gebot stellt Lin Yutang auf: Trinke niemals Tee in Gesellschaft bössartiger Jungfrauen!» M.

### Was ist Vanille?

Vanille, ein Gewürz der kultivierten Küche, ist die Frucht einer kletternden Orchidee, der «vanilla planifolia». Heimisch in den Tropen, wird sie unter anderm in Java, Mauritius, Madagaskar, Réunion, Thaiti, Ceylon, ferner in Florida gezogen und sehr aufmerksam umhegt; denn die Früchte dieser bis 40 Jahre alten Pflanze, dunkelbraune, dicke Schoten, ergeben immer noch nicht das Gewürz. Vielmehr ist eine lange Prozedur erforderlich, bis der gesuchte Duft in Erscheinung tritt, ein Trocknungsprozess, der allerlei Kniffe und viel Erfahrung erfordert. Der genannte Duft ist geknüpft an die Anwesenheit von Vanillin, eines chemischen Stoffes, dem die chemische Bezeichnung «Methyl-Protocatechu-Aldehyd» zukommt. Dieser Stoff kann schon in sehr kleiner Konzentration wahrgenommen werden — Fachleute sprechen von millionstel Milligramm! — der sehr langsam verduftet, im übrigen wie jedes echte Gewürz keinen Nährwert hat und lediglich der Appetitanregung dient. Die Vanilleschoten enthalten nicht mehr als 3 bis 4 Prozent Vanillin, und die Qualitätsprüfung geschieht wie beim Wein durch die menschlichen Organe. Es ist für den Kenner verhältnismässig einfach, Vanille-Ersatz festzustellen, sei es, dass man es mit synthetischen Stoffen zu tun hat, die dem chemischen Laboratorium entsprungen sind, sei es, dass die Tonkabohne auftaucht, ebenfalls ein tropisches Gewächs mit einem Gehalt an Coumarin — dieses sorgt für das vanilleähnliche Aroma. Immerhin, es ist für die Ersatzprodukte Absatz vorhanden, denn in der Parfümerie, in der Seifenherstellung wird Vanille nicht minder begehrt als in der Küche und in der Schokoladenfabrik.

### Gesundheitswesen in den USA.

Obwohl die Vereinigten Staaten in den verblüffendsten Wissenschaften zu einer grossen Meisterschaft gelangt sind, und obwohl sie als im Besitze der modernsten Technik angesehen werden und die fortschrittlichste Wirtschaft besitzen, haben auch sie gegen eine ungenügende Gesundheitspflege anzukämpfen.

40 Prozent der jungen Amerikaner mussten im zweiten Weltkriege von der Untersuchungskommission als untauglich zurückgewiesen werden. Statistiken zeigen, dass die Vereinigten Staaten im Jahre 1938 den 8. Rang in der Klassierung der Länder der Welt betreffend der Sterblichkeit der Säuglinge einnehmen, und im Jahre 1943 befinden sie sich immer noch an 6. Stelle, und weisen eine grössere Säuglingssterblichkeit auf als Schweden, Neuseeland, Australien, Holland und die Schweiz. Die Sterbeziffer der Wöchnerinnen



ist im Jahre 1943 in den USA höher als in sieben andern Ländern.

Nach einer im Jahre 1947 von der «American Medical Association» veranstalteten Erhebung haben 1100 Distrikte der Vereinigten Staaten, das heisst also mehr als ein Drittel aller Distrikte, nur einen Arzt auf 1500—3000 Einwohner. In mehr als 300 Distrikten beträgt die Anzahl der Bewohner 3000, und in 73 Distrikten gibt es überhaupt keinen Arzt. Vergleichende Statistiken wurden auch aufgestellt über die Spitalbetten, die zur Verfügung stehen. 16 Staaten, meistens in der Nähe grosser industrieller Zentren, haben nicht mehr als vier Betten auf 1000 Einwohner; sieben Südstaaten dagegen haben nur zwei Betten oder noch weniger auf 1000 Einwohner.

### Der Hafer — und was wir davon wissen sollten ...

Der einheimische und der importierte Hafer wird in besondern, vollständig automatisierten Hafermühlen verarbeitet. Je nach den zu erzeugenden Produkten — Haferflocken, Hafergrütze und Hafermehl — sind die Arbeitsgänge verschieden, stets jedoch beginnen sie mit dem gründlichen Reinigen der Körner. Damit sich die Hülsen vom Korn lockern, wird der Hafer vorerst gedämpft und bei mässiger Wärme in einer Darre getrocknet. Das Mahlgut gelangt hierauf in die Schälerei, wo die von Hülsen befreiten Körner zugleich noch sortiert werden.

Haferflocken lassen sich nur aus den schönsten, voll ausgereiften und ungebrochenen Körnern gewinnen. Das letzte Spelzenteilchen muss entfernt sein, bevor die nochmals gedämpften Körner auf einem Flockenstuhl zu Haferflocken umgewandelt werden.

Hafergrütze weiss oder braun, entsteht aus den bereits erwähnten Haferkörnern. Dieselben werden mittels eines Grützeschneiders zerkleinert und nach Gröbe sortiert.

Hafermehl wird in der gleichen Arbeitsweise erzeugt wie alle übrigen Mehlsorten.

Nach den Nährwerttabellen von Prof. Dr. König enthält Hafer 13,5% Eiweiss, 6% Fett, 67% Stärke und Zucker, 2% Salz.

Die genannten Haferprodukte sind die Grundsubstanz vieler gehaltreicher, schmackhafter Speisen, wie Suppen, Porridges, Aufläufe, Gebäck. Ferner kommen den Haferflocken in der Rohkost-Ernährung (Birchermüesli) und in der Krankendiät eine bedeutsame Rolle zu. Reich an wertvollen Aufbaustoffen, sind die Haferprodukte eine ausgezeichnete, kräftespendende Nahrung.

An trockenem, kühlen Ort aufbewahrt, halten sich die Haferprodukte, besonders die gut verpackten Markenerzeugnisse, sehr lange.

(Mitgeteilt

vom Verband Schweizerischer Hafermühlen.)

### Das Beefsteak der Zukunft.

Seitdem der Mensch mit der Gewohnheit endgültig gebrochen hat, seine Mitmenschen zu verzehren, sind die Tiere als einzige Fleischlieferanten übrig geblieben. Laut dem amerikanischen Institut für Fleischnahrung soll mit der Zeit aber

auch in dieser Beziehung eine Aenderung eintreten, da man schon demnächst eine Art Fleisch herstellen wird, das mit Tieren nichts mehr zu tun hat. Dr. Gerald W. Wendt, der diese sensationelle Neuigkeit in einem Vortrag verkündete, erklärte seinen Zuhörern folgendes: «Bisher wurden Tiere dazu verwendet, Viehfutter, das für den Menschen als Nahrungsmittel ungeeignet ist, in die für unseren Körper notwendigen Proteine und Fette umzusetzen — und zwar in die Form des für uns schmackhaften Fleisches. Aber warum, so meint Dr. Wendt, sollen allein die Tiere diese Umstellung bewerkstelligen können?

Sobald der Mensch den sehr verwickelten Prozess dieser Umsetzung einmal völlig ergründet hat, wird es ihm sicher möglich sein, nicht nur Verbesserungen zu erfinden, sondern in Zukunft den ganzen Umsetzungsprozess nachzuahmen, wobei das Tier völlig ausgeschaltet werden kann. Sehr wahrscheinlich wird man schon bald genau wissen, wie sich die Tiere auf Grund der Aufnahme von Pflanzennahrung entwickeln».

Auf die Frage, ob das Pflanzen-Viehfutter nicht in Zukunft auch künstlich hergestellt werden kann — ebenso wie das Fleisch der Zukunft — antwortete Dr. Wendt, dass er von dieser Möglichkeit überzeugt sei. Wie er weiterhin erklärte, hätten die Ergebnisse der Experimente mit radioaktivem Kohlenstoff ihm die Hoffnung gegeben, dass der Mensch in absehbarer Zeit den Anbau von Nahrungsmitteln ganz vernachlässigen kann, wozu er durch eine zielbewusste «Herstellung» von Kohlenhydraten auf Grund direkter Anwendung von Kohlendioxyd und Sonnenenergie in der Lage sein wird.

Es ist nun Sache unserer Aerzte, erklärte Dr. Wendt, festzustellen, ob unser Körper auf die Dauer imstande sein wird, regelmässig «künstliches Fleisch» und «künstliches Gemüse» aufzunehmen.

### Schmerzlose Geburten — keine Utopie mehr!

In der englischen Aerztezeitschrift «British Medical Journal» wird von einem neuen Betäubungsmittel berichtet, das gebärenden Frauen die Schmerzen nehmen soll. Dieser Stoff nennt sich Pethidin, und er bedeutet einen ungeheuren Fortschritt auf dem Wege zur schmerzlosen Geburt. In einem Zeitlauf von vier Jahren haben sich 500 Frauen zu Versuchen mit Pethidin zur Verfügung gestellt. Die Erfolge sind verblüffend gewesen. Pethidin wirkt wie Morphin, nur nicht mit den schädlichen Nebenwirkungen, und die Betäubung dauert ungefähr drei Stunden an. Pethidin gibt man in Form von subkutanen Einspritzungen, und zwar 100 mg pro Spritze. Sechs Spritzen während einer Geburt sind das Maximalquantum; die meisten Frauen brauchten weniger und 344 Frauen brauchten überhaupt nur die Minimaldosis, nämlich eine einzige Einspritzung.

Bei allen 500 Versuchsfällen mit Pethidin ist nicht ein einziger Todesfall und nicht eine einzige schwere Komplikation während der Geburt eingetreten. Selbstverständlich merkte man bei ein-



zelenen Müttern schwache Vergiftungserscheinungen, wie man dies bei jedem Betäubungsmittel bemerkt; aber diese Erscheinungen verschwanden sehr bald. Bei den Neugeborenen konnte man gewisse Atembeschwerden wahrnehmen, aber auch diese konnten schnell überwunden werden.

Ausserdem hat Pethidin den Vorteil, dass die Mütter nicht völlig betäubt werden, sondern bewusst die Geburt ihres Kindes miterleben. Letzteres ist ein bedeutender Faktor für die gynäkologische Arbeit des Arztes. Pethidin-Betäubung soll nun in allen englischen Geburtskliniken eingeführt werden, und man ist der Ansicht, dass die schmerzlose Geburt keine Utopie mehr ist. Man ist einen sehr grossen und wichtigen Schritt auf diesem Gebiet weitergekommen.

### Das Vitamin K als Lebensretter.

Unter den Vitaminen nimmt das Vitamin K eine Sonderstellung ein. Es wurde später als die meisten anderen entdeckt. Und doch verursacht sein Fehlen sehr augenfällige Erscheinungen. Da die Gegenwart dieses Vitamins im Körper notwendig ist für die normale Gerinnung des Blutes, so treten bei Mangel desselben nach kleinsten Verletzungen lebensbedrohliche Blutungen auf. Wie kommt ein solcher Mangel zustande?

Glücklicherweise hat die Natur dafür gesorgt, dass wir von der Zufuhr dieses so wichtigen Vitamins von aussen unabhängig sind. Auch wenn wir mit der Nahrung keine Spur von Vitamin K einnehmen, braucht der Körper deswegen nicht daran zu verarmen, weil die normalen Darmbakterien das Vitamin bilden können. Ein Mangel stellt sich erst dann ein, wenn der Durchtritt des Vitamins aus dem Darm ins Blut gestört ist. Das Vitamin K ist ein Öl, das wie das Nahrungsfett Galle benötigt, wenn es aufgenommen werden

soll. Ist nun aber der Gallenabfluss aus der Leber infolge eines Gallensteins oder eines Krebsknotens verhindert, so kann das Vitamin K aus dem Darm nicht mehr aufgenommen werden. Die Folge dieses Mangels äussert sich in der bereits erwähnten Blutungsneigung. Muss in diesem Zustand eine Operation vorgenommen werden, so war früher die Verblutungsgefahr während der ersten ein bis zwei Tage nach dem Eingriff sehr gross. Ein Beispiel möge dies erläutern:

Ein 40jähriger Mann, der schon wiederholt an Gallensteinkoliken gelitten hat, erkrankte im Anschluss an einen Anfall an Gelbsucht. Da dieselbe nicht zurückgeht, sondern im Gegenteil noch zunimmt, wird der Patient 4 Wochen später ins Spital überwiesen. Hier werden alle Zeichen eines vollständigen Verschlusses der Gallenwege durch einen Gallenstein festgestellt. Ein Mangel an Vitamin K hat sich bereits ausgebildet: das Blut gerinnt praktisch nicht mehr und der Patient beginnt bereits ohne äussere Ursache aus der Nase, der Niere und dem Darm zu bluten. In wenigen Tagen entwickelt sich eine bedrohliche Blutarmut. Da der Gallenstein seit Wochen eingeklemmt ist, kann nur eine Operation Hilfe bringen. Diese ist aber so lange unmöglich, als das Blut nicht normal gerinnt. In dieser Situation wirkt die Verabreichung von reinem Vitamin K als lebensrettend. Schon  $\frac{1}{2}$  Tage nach der Vitaminabgabe gerinnt das Blut wieder völlig normal und die operative Entfernung des Gallensteins kann ohne Blutungsgefahr ausgeführt werden. In gleicher Weise können auch gewisse, bei Neugeborenen auftretende Blutungen durch Vitamin K prompt behoben werden.

Die Entdeckung und Reindarstellung dieses Vitamins war nur dank der jahrelangen geduldigen Laboratoriumsarbeit der physiologischen Chemiker möglich.

### WISSENSCHAFT + FORSCHUNG

## Dr. Lucius Spengler zum Gedächtnis

Dieses Jahr jährte sich zum 25. Male der Todestag eines der bekanntesten und erfolgreichsten Davoser Aerzte, Dr. med. Lucius Spenglers. Er wurde am 8. Oktober 1858 in Davos geboren als ältester Sohn des Begründers des Kurortes Davos, Alexander Spenglers, und dessen Ehefrau Elisabeth, geb. Ambühl. Nachdem er die Volksschule in Davos und die Kantonsschule in Chur besucht hatte, entschloss er sich, gleich seinem Vater, Arzt zu werden. Er studierte an den Universitäten Zürich, Tübingen und Heidelberg Medizin und kehrte 1887 nach Davos zurück, wo er sich als sicherer Diagnostiker und auch sonst zuverlässiger und tüchtiger Arzt bald eine ausgedehnte Praxis schuf. Seine Ehe mit Helene Holsboer, die ihm fünf Töchter schenkte, von denen vier heute

noch leben, knüpfte das Freundschaftsband zwischen den Familien Alexander Spenglers und Willem Jan Holsboers noch enger als bisher.

Holsboer entschloss sich, auf der Schatzalp ein grosses Sanatorium zu errichten und dessen medizinische Leitung seinem Schwiegersohne anzuvertrauen. Die Baupläne waren bereits besprochen und verschiedene Vorarbeiten ausgeführt, als Holsboer im Juni 1898 einem Schlaganfall erlag. Die Arbeiten wurden indessen rasch weiter gefördert und das Sanatorium schon im Dezember 1900 eröffnet. In diesem Sanatorium wirkte dann Lucius Spengler als Chefarzt bis zu seinem Tode, der am 12. Februar 1923 unerwartet infolge einer nicht rechtzeitig erkannten Blinddarmentzündung eintrat.