

Zeitschrift: Blätter für Krankenpflege = Bulletin des gardes-malades
Herausgeber: Schweizerisches Rotes Kreuz
Band: 35 (1942)
Heft: 1

Heft

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: 29.03.2025

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

Solothurn, 15. Januar 1942

Nr. 1

Soleure, 15 janvier 1942

35. Jahrgang

35^e année

Blätter für Krankenpflege

Herausgegeben vom Schweizerischen Roten Kreuz
Rotkreuzchefarzt

BULLETIN DES GARDES-MALADES

ÉDITÉ PAR LA CROIX-ROUGE SUISSE

(Médecin en chef de la Croix-Rouge)



**Erscheint am
15. des Monats**

**Parait le
15 du mois**

REDAKTION:

**Zentralsekretariat des
Schweizerischen Roten Kreuzes
Taubenstrasse 8, Bern**

REDAKTION:

**Secrétariat
de la Croix-Rouge suisse
Taubenstrasse 8, Berne**

**Abonnemente: Für die Schweiz:
Jährlich Fr. 4.50, halbjährlich Fr. 3.—
Bei der Post bestellt 20 Cts. mehr**

**Für das Ausland: Jährlich Fr. 6.—,
halbjährlich Fr. 3.50**

**Einzelnummern 50 Cts. plus Porto
Postcheck Va 4**

**Abonnements: Pour la Suisse:
Un an frs. 4.50, six mois frs. 3.—
Par la poste 20 cts. en plus**

**Pour l'Etranger: Un an frs. 6.—
six mois frs. 3.50**

**Numéro isolé 50 cts. plus port
Chèques postaux Va 4**

ADMINISTRATION:

**Rotkreuz-Verlag, Buchdruckerei Vogt-Schild A.-G., Solothurn
Postcheck Va 4 - Telephon 2.21.55**

Schweizerischer Krankenpflegebund.

Alliance suisse des gardes-malades.

Zentralvorstand — Comité central.

Präsidentin: Schwester Luise Probst,
Sociustrasse 69, Basel.

Vizepräsident: Dr. H. Scherz, Bern.

Kassier: Pfleger Hausmann, Basel. — Dr. F. Dumont, Bern; Schw. Berthy Rüegg, St. Gallen; Mlle Henriette Favre, Genève; Schw. Bertha Gysin, Basel; Oberin Dr. Leemann, Zürich; Mme Prof. Dr. Michaud, Lausanne; Oberin Michel, Bern; Schw. Anni v. Segesser, Zürich.

Präsidenten der Sektionen.

Présidents des sections.

Basel: Dr. O. Kreis.

Bern: Dr. H. Scherz.

Genève: Dr. E. Martin.

Lausanne: Dr. Exchaquet.

Luzern: Dr. med. V. Müller-Türke.

Neuchâtel: Mme la Dr. de Montmollin.

St. Gallen: Schw. Anna Zollikofer.

Zürich: Frau Dr. G. Haemmerli-Schindler.

Vermittlungsstellen der Verbände. — Bureaux de placements des sections.

Basel: Vorst. Schw. Julia Walther, Leimenstrasse 52, Tel. 22.026, Postcheck V 3488.

Bern: Vorst. Schw. Lina Schlup, Niesenweg 3, Telephon 2 29 03, Postcheck III 11348.

Davos: Vorst. Schw. Mariette Scheidegger, Telephon 4 19, Postcheck X 980.

Genève: Directrice Mlle H. Favre, 11, rue Massot, téléphone 5 11 52, chèque postal I 2301.

Lausanne: Mlle Marthe Dumuid, Hôpital cantonal, téléphone 2 85 41, chèque postal II 4210.

Luzern: Vorst. Schw. Rosa Schneider, Museggstrasse 14, Telephon 2 05 17.

Neuchâtel: Directrice Mlle Montandon, Parcs 14, téléphone 5 15 00.

St. Gallen: Vorst. Frau Würth-Zschokke, Blumenaustr. 38, Telephon 2 33 40, Postcheck IX 6560.

Zürich: Vorst. Schw. Math. Walder, Asylstrasse 90, Telephon 2 50 18, Postcheck VIII 3327.

Aufnahms- und Austrittsgesuche sind an den Präsidenten der einzelnen Verbände oder an die Vermittlungsstellen zu richten.

Zentralkasse — Caisse centrale: Basel, Postcheck V 6494.

Fürsorgefonds — Fonds de secours: Basel, Postcheck V 6494.

Bundesabzeichen. Der Erwerb des Bundesabzeichens ist für alle Mitglieder des Krankenpflegebundes obligatorisch. Der Preis richtet sich nach dem jeweiligen Silberwert und der Ausstattung (Anhänger, Brosche usw.). Es muss bei Austritt, Ausschluss oder Ableben des Mitgliedes wieder zurückerstattet werden. Die Höhe der Rückerstattung beträgt Fr. 5.—. — Das Bundesabzeichen kann nur bei dem Vorstand des lokalen Verbandes, dessen Mitglied man ist, bezogen werden. Die Bundesabzeichen sind numeriert und es wird von jedem Verbandsvorstand ein genaues Nummern- und Inhaberverzeichnis darüber geführt. Wenn ein Bundesabzeichen verloren wird, ist der Verlust sofort an der betreffenden Bezugsquelle anzuzeigen, damit die verlorene Nummer event. als ungültig erklärt werden kann. — Das Bundesabzeichen darf von den nach der Delegiertenversammlung am 22. November 1914 eingetretenen Bundesmitgliedern ausschliesslich zur Bundestracht oder zur Tracht einer der vom Bund anerkannten Pflegerinnenschulen, deren Diplome den Examenausweis des Krankenpflegebundes ersetzen, nicht aber zur Zivilkleidung getragen werden. Die Bewilligung zum Tragen des Bundesabzeichens zu einer andern als von den vorerwähnten Trachten, muss in jedem einzelnen Falle beim Bundesvorstand vermittelt einer schriftlichen Eingabe eingeholt werden. Die bereits vor dem 22. November 1914 zum Krankenpflegebund gehörenden Mitglieder behalten das Recht bei, das Bundesabzeichen auch zu einer passenden, unauffälligen Zivilkleidung tragen zu dürfen. — Jede Pflegeperson ist für das Bundesabzeichen verantwortlich. Missbrauch wird streng geahndet.

Trachtenateller: Zürich 7, Asylstrasse 90, Telephon 2 50 18, Postcheck VIII 9392

Bei Bestellungen sind die Mitgliedkarten einzusenden.

Inseraten-Annahme: Rotkreuz-Verlag, Geschäftsstelle: Buchdruckerei Vogt-Schild A.-G., Solothurn.
Schluss der Inseraten-Annahme jeweils am 10. des Monats.

Les annonces sont reçues par les Editions Croix-Rouge, Office: Imprimerie Vogt-Schild S. A., Soleure.
Dernier délai: le 10 de chaque mois.

BLÄTTER FÜR KRANKENPFLEGE

Herausgegeben vom Schweizerischen Roten Kreuz
(Rotkreuzchefarzt)

BULLETIN DES GARDES-MALADES

ÉDITÉ PAR LA CROIX-ROUGE SUISSE
(Médecin en chef de la Croix-Rouge)

Inhaltsverzeichnis — Sommaire

	Pag.		Pag.
Neujahrsgross an unsere Mitglieder von nah und fern	1	Die Krankenpflegebundexamen im Herbst 1941	13
Zweckmässige Ernährung in der Kriegszeit	2	Les soins aux malades en Iran	14
Schweizerischer Krankenpflegebund — Alliance suisse des gardes-malades	9	Recettes de mets à base de pain	16
Weihnachtspäckchen an unsere Mitglieder im Militär- dienst	13	Les fruits à la montagne	17
		Der Sieg über vier Jahrhunderte	18

Neujahrsgross an unsere Mitglieder von nah und fern.

Zum neuen Jahre entbiete ich Ihnen allen die herzlichsten Grüsse und Wünsche! Es ist ja wohl kaum mehr jemand unter uns, der noch den alten Brauch mitmacht, massenhaft vorgedruckte Neujahrsgrossen zu versenden, wissen wir doch nachgerade seit vielen Jahren, wie gut unser Fürsorgefonds das dadurch erübrigte Geld brauchen kann. Wir stehen aber trotzdem nicht wunsch- und teilnahmslos am Eingang ins neue Jahr. An erster Stelle steht der heisse Wunsch nach Frieden auf Erden. Schwer lastet auf uns all das furchtbare Geschehen, das entsetzliche Morden, die unsagbaren Leiden der Völker, die um Gut und Blut ringen. Wir gedenken der Verwundeten und Kranken, der Gefangenen, der Verbannten, der Hungernen, Frierenden, Obdachlosen, des himmelschreienden Elendes unter den Kindern. Wir sorgen uns auch um die geliebte Heimat, die mancherlei Lasten zu tragen hat; aber doch bis auf den heutigen Tag noch vor der härtesten, irdischen Qual — vor Unterdrückung und Rechtlosigkeit gnädig bewahrt wurde!

Gewiss fällt es dem wehr- und arbeitsfähigen Menschen leichter, dem grausamen Geschehen gegenüberzustehen, und ich will gerne hoffen, dass sich die Diensttauglichen unter uns dieses grossen Vorzuges bewusst sind und sich besonders freuen, wenn es ihnen die persönlichen Verhältnisse gestatten, für die Gruppe 1a (Verwendbarkeit jederzeit und überall) ausgehoben zu werden. Wir wollen aber nicht vergessen, dass die Hilfsdienstorganisation nach sorgfältigster Ueberlegung so ausgebaut wurde, dass sie *alle* erfasst und jedermann brauchen kann, der gewillt ist, dem leidenden Menschen Hilfe zu bringen, sei es auch nur örtlich und zeitlich gebunden, in Erfüllung unscheinbarster Pflichten der Nächstenliebe in engstem Kreise, durch starke, innere Haltung, Aufrichtigkeit und Treue, tapferes Durchhalten in eigener Not oder durch nie erlahmende, stille Fürbitte für andere.

Wenn nun in nächster Zeit Tausende von notleidenden Kindern in die Schweiz kommen, so kann gewiss jedes von uns irgendwie helfen. Braucht man uns nicht zur Pflege und Versorgung der Kleinen, so können wir vielleicht aus Altem Neues fabrizieren, Resten aller Art verwerten, durch Einschränkungen in unserer Lebenshaltung etwas erübrigen, um einen, wenn noch so bescheidenen Beitrag an die Kosten der Hospitalisierung zu leisten; oder wir können durch wirklich neutrales Verhalten Gegensätze überbrücken, oder auch nur durch ein freundliches Wort den trüben Blick unschuldig Leidender erhellen.

Möge Ihnen ihre frohe Hilfsbereitschaft zum Segen werden und Licht tragen in das Dunkel unserer Tage.

Das ist mein innigster Wunsch für Sie auf der Schwelle des neuen Jahres. Schw. L. P.

Zweckmässige Ernährung in der Kriegszeit.

Vortrag von Fräulein *M. Saxer*, Kriegs-Ernährungs-Amt, Bern,
gehalten am 6. November 1941, anlässlich des Fortbildungskurses der Sektion Bern
des Schweiz. Krankenpflegebundes und der Krankenpflegestiftung
der Bernischen Landeskirche.

I.

Wenn wir von einer zweckmässigen Ernährung in der Kriegszeit sprechen wollen, so müssen wir uns zunächst vergegenwärtigen, was eine zweckmässige Ernährung überhaupt ist. Als solche wäre diejenige Ernährung zu bezeichnen, bei der der Körper gesund und leistungsfähig bleibt. Ueber die Frage nach der richtigen Ernährungsweise wurde besonders in Friedenszeiten viel gestritten. Die einen z. B. fanden ihr Heil in der Rohkost, andere in ganz vegetarischer aber doch teilweise gekochter Kost, die dritten wiederum behaupteten, dass starke körperliche Leistungen nur bei Genuss von viel Fleisch, Käse und Eiern möglich seien. Auch die Intellektuellen verlangen eine eiweissreiche Nahrung, da sie bei ihrer sitzenden Lebensweise nicht grosse Mengen von pflanzlichen Nahrungsmitteln verarbeiten können. Weniger in der Theorie, dafür aber umso mehr in der Praxis, gingen die Meinungen auch darüber auseinander, ob man esse, um zu leben oder aber lebe, um zu essen. Alle diese Differenzen verlieren in Mangelzeiten an Bedeutung. Es gilt, das Vorhandene nach Möglichkeit zu verwerten, und für Spezialwünsche bleibt immer weniger Raum.

Indessen hängen Art und Menge der Nahrung, die verschiedene Menschen brauchen, sehr stark von ihrem Körperbau ab. Besonders die Länge des Körpers spielt dabei die ausschlaggebende Rolle. Wer im Verhältnis zur Grösse sehr schwer ist, braucht nicht unbedingt mehr Nahrung als ein gleich grosser, aber leichterer Mensch. Frauen brauchen durchschnittlich weniger Nahrung als Männer. Heranwachsende Burschen haben sogar einen höheren Nahrungsbedarf als Erwachsene. Auch das Klima und die Arbeit üben einen wesentlichen Einfluss auf die nötige Nahrungsmenge aus. Ein Schwerarbeiter braucht bis zweimal soviel Nahrung als z. B. ein Mann mit sitzender Beschäftigung. Wer in grosser Höhe, besonderer Hitze oder

Kälte arbeiten muss, verbraucht die Nahrung rascher, spürt also auch rascher Hunger als andere. Interessant ist die Feststellung, dass Panzerwagenfahrer infolge der ständigen Erschütterung ihres Körpers beim Fahren, einer Zusatzration zur normalen, an sich doch reichlichen Soldatenkost bedürfen.

Sie werden mir entgegenhalten, die gleiche Behandlung aller bei einer Rationierung sei bei dieser Verschiedenheit des Nahrungsbedarfes nicht mehr gerechtfertigt. Bis heute sind aber noch ganz wichtige Lebensmittel, wie Kartoffeln, Brot und Fleisch bezugsfrei, und so kann z. B. der Schwerarbeiter seinen Mehrbedarf daraus decken. Andererseits wurden den verschiedenen Ansprüchen doch bereits Rechnung getragen durch die Schaffung der besondern Kinderkarten, durch Sonderzuteilungen an einzelne Gebirgsgegenden, durch die ihnen wohl am besten vertrauten Umtauschration für Kranke, ferner durch die Zuteilung einer Extraration an Käse an landwirtschaftliche Arbeiter und Schwerarbeiter. Wo doch noch Härten bestehen, müssen sie durch den Ausgleich in der einzelnen Familie, wo ja meist Menschen mit ganz verschiedenem Nahrungsbedarf beisammen sind, ausgeglichen werden. Die Durchschnittszahlen, die ich Ihnen nun geben werde, können also nicht für alle Menschen direkt Geltung haben; sie sind vielmehr als abstrakte Zahlen mit der nötigen Vorsicht zu betrachten.

Was wurde schon vor dem Kriege von gemässigten Kreisen als zweckmässiges, durchschnittliches Kostmass angesehen? Am leichtesten lässt sich das ausdrücken in Grammen der fünf Nährstoffgruppen, die unsere Nahrung aufbauen und auf die unser Verdauungsapparat eingestellt ist. Es sind dies Eiweissstoffe, Fette, Kohlehydrate, Salze und Wasser. Dazu kommen die Ernährungsstoffe, wie Vitamine, Fermente und Enzyme.

Die *Eiweissstoffe* sind in grossen Mengen zu finden in Milch und Milchprodukten, Käse, Fleisch, Quark, Eiern, aber auch in kleinen Mengen in Kartoffeln und Gemüse. Als durchschnittlichen täglichen Eiweissbedarf nimmt man gut 1 g pro Kilogramm Körpergewicht, also rund 60–80 g an. In Friedenszeiten verzehrte der Schweizer durchschnittlich 93 g Eiweiss pro Tag, welche Menge weit über dem Weltdurchschnitt von 84 g stand. Chronische Eiweissüberernährung führt, wie ja alle wissen, zu den Krankheiten «guteßender» Leute, wie gewissen Arten von Gicht etc. Eine Eiweissunterernährung wäre aber ebenso gefährlich, da sie den Körper empfänglich macht für Infektionen. Es ist wohl tröstlich, zu wissen, dass die für die meisten von uns Anwesenden nötigen 60 g Eiweiss schon erreicht werden können von $\frac{1}{2}$ l Vollmilch und $\frac{1}{4}$ l Magermilch und je 250 g Kartoffeln, Gemüse und Brot, ohne jegliche Beigabe von Fleisch, Eiern oder Käse. In der Praxis wird man ja danach trachten, immer einen der konzentrierten Eiweisspender zur Verfügung zu haben, an fleischlosen Tagen also entweder Käse oder Eier oder Hülsenfrüchte oder ein grösseres Milchquantum. Es besteht bei der jetzigen Versorgungslage keine Gefahr einer Eiweissunterernährung.

Fühlbarer macht sich hingegen bei uns wie in ganz Europa die *Fettlücke*, eine Folge des Ausbleibens von Importen an Oelfrüchten und Futtermitteln. Das Fett ist ein notwendiger Bestandteil unserer Ernährung, sowohl als konzentrierter Brennstoff, als auch als Vorrats- und Schutzstoff. Das nötige Minimum beträgt durchschnittlich 50–70 g pro Person. Die 100 g Fett, die wir verwöhnten Schweizer (nach Berechnungen der Sektion

für Speisefette und Speiseöle des Kriegs-Ernährungs-Amtes) im Jahre 1938 *durchschnittlich* im Tag zu verzehren pflegten, waren schon nicht mehr im Rahmen dessen, was auf die Dauer für die Volksgesundheit zuträglich sein konnte. In diesen Gesamtzahlen (100, 70, 50 g) sind inbegriffen die *sichtbaren* Fette, wie Butter, Schmalz, Oel und die *unsichtbaren* Fette, die in Fleisch, Milch und Käse enthalten sind. Die nötige Minimalmenge von 40 g für leichte Arbeit Leistende kann erreicht werden ohne Zusatz von sichtbaren Fetten, sogar ohne Fleisch, wenn man einen halben Liter Vollmilch und 50 g vollfetten Käse zu sich nimmt. Zusammen mit der täglichen Ration an sichtbaren Fetten, die jetzt 20 g beträgt, kommt man auf 60 g Fett, was für alle, ausser den Schwerarbeitern, genügt. Diese aber haben eine erhöhte Käseration und können ihren Mehrbedarf an den «Fleischtagen» auch mit Fleisch und Wurstwaren decken.

Kohlehydrate. Stärke ist vor allem enthalten in Getreideprodukten (Hafer, Mais, Gerste, Reis, Teigwaren und Brot) und Kartoffeln. Auch der Zucker gehört zu dieser Nährstoffgruppe. Mit den haltbaren, meist aber importierten Getreideprodukten wurde schon vom Beginn der Kriegs-ernährungsvorsorge an, also schon lange vor Kriegsausbruch, eine energische Vorrats- und Sparpolitik getrieben, so dass wir auch jetzt noch, nach zwei Jahren Krieg und bei immer knapper werdenden Zufuhren von den durch spärliche Importe geäuften Vorräten leben können. Der wichtigste und ausgiebigste Stärkespender ist in unserer geographischen Lage, bei unserem Klima und unsern Bodenverhältnissen die *Kartoffel*. Obwohl der Kartoffelanbau bereits vermehrt wurde, reicht die diesjährige mittelmässige Ernte doch nicht für den weitgehenden Ersatz der Getreideprodukte. Es sollten im nächsten Jahr doppelt so viel Kartoffeln angebaut werden, d. h. pro Person eine Ar. — Fruchtzucker und Rübenzucker können schon wegen des ausgeprägten Geschmacks nur einen kleinen Teil unseres Bedarfs an Kohlehydraten decken. Die 30 g unserer jetzigen Zuckerration sind ausreichend, da wir noch eine ausgezeichnete Zuckerreserve im Obst besitzen. Der Gesamtbedarf an Kohlehydraten beträgt 350—500 g pro Person im Tag. Gerade hier sind die Unterschiede am grössten. Das Tageskostmass einer Stenotypistin zeigt vielleicht eine Menge von 300 g Kohlehydrate im Tag, während ein Schwerarbeiter, von dem ich hörte, täglich ein Pfund Hörnli zu verzehren pflegte, wodurch er im gesamten sicher auf 700—800 g Kohlehydrate kam. Da aber gerade die wichtigsten Kohlehydratspender (Kartoffeln und Brot) nicht rationiert sind, also nach Bedarf eingekauft werden können, lassen sich hier die Ungerechtigkeiten einer gleichmässigen Rationierung vermeiden.

Nicht zu unterschätzen ist die Bedeutung der *Nährsalze* und *Vitamine*, denn von ihrem genügenden Vorhandensein in der Nahrung hängt die Widerstandskraft gegen ansteckende Krankheiten in grossem Masse ab. Ich möchte nur an die Wirkung der Präavitaminose des Vitamins C erinnern, die sich Frühjahrs Müdigkeit nennt und die die weite Verbreitung von Grippeepidemien in den Frühjahrsmonaten erlaubt. Sogar als Medikament ist das Vitamin C in Form von Hagebuttenkonfitüre, Orangen- oder Zitronensaft bei diesen Erkrankungen günstig. — Nährsalze und Vitamine sind am reichlichsten enthalten in frischen Früchten und Gemüse. Durch das Kochen überhaupt, vor allem aber durch unrichtiges Kochen, gehen grosse Prozentsätze davon verloren. Vitamine sind ausserdem noch empfindlich

für eine, wenn auch nur kurze Lagerung. Wie hoch die Verluste durch unwirtschaftliches Kochen sein können, geht aus folgenden Beobachtungen hervor, die in Deutschland in der letzten Zeit gemacht wurden: Der Gehalt des Blutes an Vitamin C ist ein Gradmesser für die körperliche Leistungsfähigkeit und Widerstandsfähigkeit. Es wurde eine Methode gefunden, nach der ähnlich wie am Fieberthermometer die Temperatur, an einer Skala der Vitamine C-Gehalt des Blutes und damit die Leistungsfähigkeit und Wohlbefinden gemessen werden konnten. Es wurde nun folgender Versuch angestellt:

An zwei geschlossene Anstalten wurden genau die gleichen Mengen an Nahrungsmitteln geliefert. In der einen Anstalt wurde nach den neuzeitlichen Kochregeln gekocht, in der andern in der veralteten Art weitergefahren. Nach einiger Zeit ergab die Untersuchung auf Vitamin C-Gehalt des Blutes bei den Insassen Unterschiede von 50 %. Hier ist also die Wichtigkeit des richtigen Kochens sogar in Zahlen deutlich geworden.

Einige Regeln zur Erhaltung der Nährsalze: Gemüse lieber dämpfen (bes. auch auf Dampf kochen) als sieden, nicht zu lange im Wasser liegen lassen, kein Gemüsekochwasser weggiesen. Kartoffeln wo möglich in der Schale kochen. Bei der Bereitung von Salzkartoffeln geht die Hälfte des Vitamins C verloren.

Erhaltung der Vitamine: Gemüse und Früchte so viel wie möglich roh genießen. Kein Kochwasser weggiesen. Die Verfahren mit der kürzesten Kochzeit wählen (Dämpfen statt Sieden). Die schonendsten Konservierungsarten sind zum Beispiel das Dörren und das kochend Einfüllen, da dabei am wenigsten lange erhitzt werden muss. Ein rasches Erhitzen auf hohe Temperaturen (Dampfkochtopf) ist weniger schädlich als das langsame Garwerden bei Temperaturen unter 100 Grad (Kochkiste). Sollen wir die Kochkiste deswegen verdammen? Nein, aber sie soll nur für ohnehin schon vitaminarme Speisen verwendet werden, grüne Gemüse gehören auf keinen Fall in die Kochkiste. Empfehlen wir also ruhig die Kochkiste, aber mit den nötigen Einschränkungen, denn sie ist ein ausserordentlich billiges, brennstoffsparendes Kochgerät, das erst noch die gute Eigenschaft hat, die Hausfrau zu überlegtem Einkaufen und Kochen zu zwingen. (Peterli, roher Rüblisaft etc.) Eine etwas gründlichere Darlegung dieser hier nur skizzierten Ueberlegungen finden Sie in einem kurzen Merkblatt über die Verwendung der *Kochkiste*, das vom Kriegs-Ernährungs-Amt im Einverständnis mit der Eidg. Kommission für Kriegsernährung herausgegeben wurde: «Sollen wir die Kochkiste empfehlen?» (Zu bestellen bei M. Saxer, K. E. A., Tel. 2 05 61).

Kurz zusammengefasst möchte ich feststellen: Der durchschnittliche Tagesbedarf an Eiweiss beträgt 60—80 g, eine Eiweissunterernährung ist bei der jetzigen Versorgungslage nicht zu befürchten. Spürbarer ist die in ganz Europa vorhandene Fettlücke. Von 100 g Fett pro Kopf und Tag mussten wir bereits auf das tatsächlich benötigte Mass von 70—50 g hinuntergehen.

An Kohlehydraten ist der Bedarf sehr schwankend. Der Ausfall an Getreideprodukten muss je länger je mehr durch den Anbau von Kartoffeln wettgemacht werden. An Vitaminen wird die Nahrung im Zeichen des Mehranbaues immer reicher werden, vorausgesetzt, dass diese nicht durch unrichtiges Kochen verloren gehen.

Bisher habe ich im grossen eine vernünftige Ernährung skizziert, wie sie auch für Friedenszeiten Geltung haben dürfte.

II.

Als zweite Frage wollen wir erörtern, warum die Ernährung in Kriegzeiten anders und knapper ist, als in Friedenszeiten. Unser Land konnte sich vor Ausbruch dieses Krieges nur während 36 Wochen des Jahres aus der eigenen Produktion ernähren, was allerdings schon einen grossen Fortschritt gegenüber der Zeit vor dem letzten Kriege bedeutete. *Importiert* wurden z. B. 1938: 60 % der Getreideprodukte, 40 % des verbrauchten Fettes, $\frac{9}{10}$ des Zuckers. Das Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amt, dessen Bildung schon auf Grund eines Bundesgesetzes über die Sicherstellung der Landesversorgung mit lebenswichtigen Gütern vom 1. April 1938 begonnen wurde, also $1\frac{1}{2}$ Jahre vor Kriegsausbruch, sah eine seiner Aufgaben darin, für Notvorräte in diesen Importgütern zu sorgen und die weiteren Importe durch Handels- und Transportverträge, durch Bildung kriegswirtschaftlicher Verbände und Syndikate und durch Zentralisation der Einfuhr sicherzustellen. Die Öffentlichkeit erfuhr von den Vorarbeiten des Kriegs-Ernährungs-Amtes zum erstenmal am 5. April 1939, als die Post in jede Haushaltung einen wichtigen Aufruf brachte, nämlich den Aufruf des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes an das Schweizervolk zur Anlegung von Haushaltungsvorräten für etwa zwei Monate. Diesem Aufruf wurde auch weitgehend Folge gegeben. So waren bei Kriegsausbruch in den meisten Haushaltungen Vorräte vorhanden. Aber auch der Bund hatte eigene grosse Vorräte besonders an Brotgetreide angelegt. Es waren Lager für die Armee vorhanden; die privaten Firmen mussten Pflichtlager halten. Bei Kriegsausbruch konnte auf Grund der Haushaltungsvorräte eine erste Lebensmittelsperre verhängt werden, die die reibungslose Versorgung der Armee und die Vorbereitung der Rationierung ermöglichte. In der Folge blieben die zuerst gesperrten Nahrungsmittel, also Getreideprodukte, Zucker, ausländische Fette rationiert, um eine gleichmässige Verteilung derselben zu gewährleisten und das Hamstern zu verhindern. Die Rationen waren aber so gross, dass das Kriegs-Ernährungs-Amt immer wieder mahnen konnte, neue Vorräte anzulegen und dass von wirklichen Einschränkungen nicht die Rede sein konnte. Grosse Importe konnten noch fast ungehindert getätigt werden. Erst seit dem Juni 1940 wurden die Importmöglichkeiten mit dem Eintritt immer neuer Länder in den Krieg vorweg kleiner. Heute haben wir noch einen einzigen Zufuhrweg für überseeische Importe, der doppelt bewacht ist von beiden Kriegsparteien. Unter hohen Kosten und auch oft mit grossen Verlusten wird über Lissabon und Genua eingeführt, so viel als noch möglich. Auch alle andern Möglichkeiten werden geprüft und Importe dort getätigt, wo man es kaum für möglich halten würde. Unter diesen Umständen ist es klar, dass seit dem letzten Herbst auch die ersten *Einschränkungen* an uns herantreten musste, da es jetzt heisst: sparen und einteilen so viel man kann.

So wurden im Oktober 1940 tierische Fette und Butter rationiert, der Rahm verboten; dieses Frühjahr kamen Tee, Kaffee und Kakao dazu und in diesem Herbst auch der Käse. Die Milch musste für den Kunden kontingentiert werden, während bei Kartoffeln und Obst nur die Abgabe an die Detailgeschäfte kontingentiert ist. Es wurden als Sparmassnahmen der

Verkauf von frischem Brot verboten, fleischlose Tage eingeführt und die Abgabe von Eiern (seither rationiert) beschränkt. Seit April 1941 haben wir auch das System der Mahlzeitencoupons, das dem Mehrverbrauch in den Gaststätten ein Ende machte. Auch jetzt noch darf man sagen, dass die bisherigen Einschränkungen keinen Mangel, sondern nur einen gewissen Abbau unserer Luxusernährung mit sich gebracht haben, zumindest bei den finanziell besser gestellten Bevölkerungskreisen, während die einfache Haushaltung sich seit der Herabsetzung der Fettationen und der Rationierung des Käses vor neuen Problemen sieht. Man darf aber mit gutem Gewissen behaupten, dass sich mit den heutigen Rationen noch jedermann ausreichend ernähren kann, wenn er sich einzurichten versteht. Diese Behauptung wird auch bestätigt durch die Ergebnisse einer Umfrage, die durch Fürsorgerinnen bei wirtschaftlich gesunden Arbeiterfamilien gemacht wurde. Auch durch Schulärzte wurde festgestellt, dass der Ernährungszustand der Bevölkerung sich nicht verschlechtert habe. Es hat schon immer arme Leute gegeben, die hungerten, unterernährte Kinder, die ungenügend oder unzweckmässig ernährt wurden. Dieselben sind auch heute teilweise nicht imstande, ihre Rationen einzulösen, was aber bei den Mengen freier Artikel (Kartoffeln, Brot, Milch) nicht identisch ist mit Unterernährung.

Schwerer als die Rationierung liegt besonders den einfachen Leuten die *Teuerung* auf dem Herzen.

Die Ursachen der Teuerung liegen auf der Hand: Die Transportspesen für Importgüter wachsen.

Das Risiko wird für den Importeur immer höher. Wenn sich nun die Preise der Importgüter steigern, so ziehen sie diejenigen für die einheimischen Güter nach, indem der Produzent, d. h. der Bauer mit Recht geltend macht, dass er Dünger, Futtermittel, eigene zugekaufte Lebensmittel selbst auch teuer bezahlen müsse. Aber auch das kaufende Publikum hilft mit bei der Steigerung der Teuerung, indem es immer Leute gibt, die für ein gewünschtes, rares Gut jeden beliebigen Preis zahlen. Beispiele einer solchen Entwicklung konnte man diesen Sommer weitherum beim Eierverkauf beobachten. Alle diese Entwicklungen waren vorauszusehen und sie wurden auch von Anfang an berücksichtigt. Schon bei Kriegsausbruch ordnete die Eidg. Preiskontrollstelle einen Preisstop an und bis heute darf kein Preis ohne Erlaubnis erhöht werden. Welche Mühe es kostet, hier zwischen den sich widerstrebenden Interessen einen Ausgleich zu finden, das hat z. B. die Diskussion bei der Erhöhung des Milchpreises um zwei Rappen zur Genüge bewiesen. In der Stadt vergegenwärtigt man sich oft nicht, dass solche Massnahmen bei den Bauern die Produktionsfreudigkeit erhalten, d. h. unsere Versorgung verbessern helfen. Dasselbe ist zur Festsetzung des Kartoffelpreises zu sagen. Der relativ hohe Produzentenhöchstpreis von Fr. 17.— bis Fr. 20.— franko Station muss die Verfütterung der Kartoffeln an die Tiere verhüten. Der Handel hat in den letzten Jahren keine grossen Gewinne machen können, mussten doch die billigen Vorkriegsvorräte immer mit der teuren, neuimportierten Ware verrechnet werden. Das beste Beispiel für die Tiefhaltung der Preise bietet aber immer noch der Brotpreis, der unter grossen Kosten vom Bund auf seinem jetzigen Niveau gehalten wird. Durch alle diese Massnahmen konnte erreicht werden, dass in der Schweiz im ersten Kriegsjahr die Teuerung der Nahrungsmittel nur 12,3 %

ausmachte, gegen 12,7 % in Grossbritannien. Schweden hatte im gleichen Zeitraum eine Teuerung von 14,7 %, Finnland 23,9 %, Jugoslawien 52,4 %. Aber seither sind die Importe noch weiter zurückgegangen, die Preise unaufhaltsam weiter gestiegen. Darum wird in diesem Jahr die Frage von Verbilligungsaktionen für die minderbemittelten Bevölkerungskreise geprüft. Es werden bereits verbilligtes Wirtschaftsobst und verbilligte Kartoffeln abgegeben, andere landeseigene Produkte können folgen. Allerdings sind solche Aktionen teure und für die äusserste Not gedachte Unternehmen und werden darum jetzt noch mit Zurückhaltung behandelt. Mit aller Energie hingegen geht das Kriegs-Ernährungs-Amt jetzt gegen Ueberforderungen und Schwarzhandel vor, zwei Erscheinungen, die meistens Hand in Hand gehen. Es muss sich aber auch hier auf die Mitarbeit aller Gutgesinnten verlassen können, denn man kann nicht hinter jeden Schweizer einen Polizisten stellen. Das wäre auch eines Schweizers unwürdig!

Unter diesen immer schwieriger werdenden Verhältnissen gewinnt die *Versorgung des Landes aus eigenem Boden an Bedeutung*: das Anbauwerk. Auch dieses datiert nicht erst vom Ausbruch des Krieges her. Schon seit zehn Jahren arbeiteten Behörden und führende Kreise der Landwirtschaft zusammen an der Umstellung auf vermehrten Ackerbau. Im letzten Herbst nun wurde der grosse Anbauplan, der Plan Wahlen, veröffentlicht. Darin war zu lesen, dass bei einer konzentrierten Anstrengung von mehreren Jahren unsere Ackerfläche auf 500'000 ha verdoppelt werden könne. Da war auch ausgerechnet, wie viel mehr Nährwerte durch den Ackerbau erzeugt werden können als durch reine Milchwirtschaft. Eine Hektare Kartoffeln ergibt zweimal so viel Nährwerte als ein Getreidefeld gleicher Grösse und viermal so viel als ein entsprechendes Stück Wiesland. Bei Verfütterung von Kartoffeln, z. B. an die Schweine, gehen $\frac{4}{5}$ des Nährwertes verloren. Das Huhn erzeugt nur $\frac{1}{7}$ des verzehrten Nährwertes. Aus diesen Zahlen erhellt die Wichtigkeit des Ackerbaues für unser Durchhalten in dieser schwierigen Zeit.

Bei einer Vermehrung der Anbaufläche auf 500'000 ha, wie sie der Plan Wahlen vorsieht, könnte unser Volk gesund und ausreichend ernährt werden, und zwar ganz aus dem eigenen Boden. Das bestätigt auch die *Ernährungsbilanz* der Schweiz für die Kriegszeit, die von der ärztlichen Kriegsernährungskommission (Präsident Prof. Fleisch, Lausanne) in Zusammenarbeit mit Dr. Wahlen aufgestellt worden ist. Darin kommt die Kommission auf die Nährstoffmengen, die ich eingangs als genügend skizziert hatte (80 g Eiweiss, 50—70 g Fett, 350—500 g Kohlehydrate, ausreichende Mengen von Nährsalzen und Vitaminen). Praktisch sähe eine Ernährung auf landeseigener Basis ungefähr so aus: Es gäbe zweimal täglich Kartoffeln, dafür aber nur 250 g Brot im Tag, man hätte pro Person höchstens $\frac{1}{2}$ l Milch zur Verfügung und wesentlich mehr Butter als gegenwärtig. An Fleisch gäbe es 100 g im Tag, unter Einhaltung der fleischlosen Tage oder täglich zirka 80 g. Täglich könnte man einmal Gemüse und einmal Obst bereiten. An Eiern gäbe es pro Person $\frac{1}{3}$ Stück pro Tag. Ganz verschwunden wäre Kaffee, Kakao, Tee, Reis. Zucker gäbe es 50 g im Tag, gegenüber 30 g der jetzigen Ration, zudem viel Zucker in Frischobst, Süssmost, Honig und Dörrobst. Diese Ernährung wäre zwar anders, doch würde sie allen Ansprüchen der Hygiene genügen, sie wäre gesund und reich an Vitaminen und Nährsalzen.

Das ist aber alles Zukunftsmusik. Gegenwärtig sind erst 277'000 ha angebaut und nicht 500'000. Wir sind nach wie vor glücklich über jede noch so kleine Einfuhr, anderseits aber heisst es, weiterarbeiten am Anbauwerk.

Durch den Mehranbau 1942 sollen die 300'000 ha erreicht werden. Da die Bauern aber aus Mangel an geeigneten Arbeitskräften nicht mehr die ganze Arbeitslast übernehmen können, muss die nichtlandwirtschaftliche Bevölkerung einen Drittel des neuen Mehranbaues selbst übernehmen. Nach einer Verfügung des Eidg. Volkswirtschaftsdepartements, die am 20. Oktober in Kraft getreten ist, sind nun alle nicht in der Landwirtschaft tätigen Personen beiderlei Geschlechts selbstversorgungspflichtig, sofern sie sich körperlich und geistig zu den geforderten Leistungen eignen. Für jede Person soll eine Fläche von $\frac{1}{2}$ bis 2 a angebaut werden. Man kann seiner Selbstversorgungspflicht genügen durch eigenen Anbau auf einem Pflanzplatz von entsprechender Grösse, wobei der Familienvater die Verantwortung trägt, durch Mithilfe in einem Pflanzwerk der Gemeinde oder durch Mithilfe bei denjenigen Pflanzwerken, zu denen auch industrielle Unternehmungen verpflichtet sind. Wer seiner Selbstversorgungspflicht nicht genügt, obwohl er die Möglichkeit dazu hätte, kann von der Belieferung mit Kartoffeln und Gemüse ausgeschlossen werden. Abgesehen von der *Anbaupflicht*, muss aber auch die *Einsicht* jedermann zu vermehrtem Anbau bringen, da im eigenen Anbau von Kartoffeln und Gemüse die beste Waffe jedes Einzelnen gegen Hunger und Teuerung liegt. (Fortsetzung folgt.)

Schweizerischer Krankenpflegebund Alliance suisse des gardes-malades

Fürsorgefonds - Fonds de secours.

Geschenke und Neujahrsgratulationen. - Dons et Félicitations.

Basel: Schn. Marg. Iselin, Rosmarie Sandreuter, Käthe Frauenfelder, Rosalie Maurer, Flora Weber, Margrit Boss, Rosa Gachnang, Lisa Tschopp-Gross, Barbara Andres, Herr Christ-Merian, Magda Haller, Hortense Schäublin, Fanny Stumm, Emmy Ochsner. *Bern:* Rösli Rudin, H. Keller, Martha Spycher, Julie Lehmann, Klara Neuhauser, Hulda Zeller, Paula Wehrli, Maria Schärer, Marianne Keller, Rosetty Schmutz, Hedy Schütz, Hanni Jaussi, Frieda Scherrer, Paula Nitsche, Helene Zeller, Lina Schlup, Adele Witschi, Hermine Schmidli, Elisabeth Hopf, Elise Wasserfallen, Hedwig Steinegger, Maria Aeschlimann. *Wynau:* Ida Wullschleger. *Argentinien:* Anna Born. *Adelboden:* Susanne Aellig. *Wittnau:* Alma Rüetschi. *Lotzwil:* Fanny Zwicky. *Hünibach:* Rösli Mader. *Muri bei Bern:* Rosa Zimmermann. *Kleinroth:* Lydia Moser. *Langenthal:* Frieda Böhlen. *Thun:* Fanny Lanz. *Urtenen:* Marie Wegmüller. *Arbon:* Frieda Schwander. *Trubschachen:* Fanny Mauerhofer. *Olten:* Edith Blaser. *Laupen:* Dora Maurer. *Wengen:* Anny Feuz. *Basel:* Amelie Borgeaud. *Walzenhausen:* Lena Blatter. *Zürich:* Frieda Bürki, Lisbeth Gerber. *La Chaux-de-Fonds:* Elsa Lips. *Wattenwil:* Frau Beer-Zimmermann. *Freiburg:* Martha König, Lisa Flury, Bertha Wolfensberger. *Netstal:* Gertrud Haemig. *Stettlen:* Frau Pfr. Rüetschi. *Münsterlingen:* Lilli Reich. *Dietlikon:* Sophie Wegmann. *Liestal:* Rösli Witschi. *Langnau i. E.:* Marianne Fankhauser. *Märstetten:*

Anna Baumberger. *Baden*: Lily Rufli. *Birsfelden*: Hulda Haldemann. *Zürich*: Seline Wolfensberger. *Gais*: Emma Schittli. *Glarus*: Pfleger Heinrich Rellstab. *Neuchâtel*: Berthe Junod, Louise Brunner, Hélène Lieugme. *Zürich*: Lina Jordi, Hilda Mittelholzer, Mathilde Walder, L. Wohnlich. *St. Gallen*: Anna Zollikofer. «*Les Clos*», *Corcelles-Neuchâtel*: Mlle A. Moosmann. *Vevey*: Ruth Blotnitzki. *Solothurn*: Annie Illert. *Montreux*: B. Hausmann. *Cham*: Frau B. Henggeler-Budliger. *Zürich*: Laura Winzeler. *Neukirch-Egnach*: Elisabeth Kälin. *Frauenfeld*: Jenny Brugger. *Schaffhausen*: Herr Ernst Leemann. *Barcelona*: Irène Kobelt. *Müllheim* (Thurgau): Margrit Halter. *St. Gallen*: Hedwig Gamper-Graf. Total Fr. 535.50. Herzlichen Dank.

Der Zentralkassier: Karl Hausmann.

Aus den Sektionen. - Nouvelles des sections.

Sektion Bern.

Schon wieder sind die Festtage vorbei und wir sehen dankbar zurück auf das grosse Wunder, mitten in der vom Kriege heimgesuchten Welt, im *Frieden* Weihnachten gefeiert zu haben.

Freudig haben wir auch dieses Jahr wieder der so freundlichen Einladung in den Lindenhof Folge geleistet. Festlich war der Empfang und die weihnachtliche Atmosphäre beim Eingang schon hob uns über den Alltag hinaus. Zu Beginn der Feier gedachte unser Präsident, Herr Dr. Scherz, in seinen Begrüssungsworten unseres lieben verstorbenen Papas Ischer, dessen Bild so gemütlich auf uns sah, und des ebenfalls heimgegangenen Wärters Bolz, der jeweils so voll Begeisterung an unserer Feier teilgenommen hatte. Herzliche Dankesworte richtete unser Präsident an alle, die geholfen haben, das Fest zu bereiten, insbesondere an die Verwaltung des Lindenhof, Frau Oberin Martz, Schw. Martha Spycher und Lina Schlup und die Schülerinnen. Wir, die wir all das Gebotene entgegennehmen durften, möchten auch hier noch einmal ganz innig danken.

Wie lebensnah war doch die dramatisierte Geschichte: «Dem lieb Gott syner Socke», von Elisabeth Müller. Es ist schon so, dass das Weihnachtsfest bei uns und unsern Kranken gar verschiedene Reaktionen auszulösen vermag. Durch alles hindurch aber geht doch das Wunder der Liebe! Und wie schön waren die lebenden Krippenfiguren vor dem Christbaum, dessen Lichter so warm uns leuchteten. Immer wieder neu ergreift uns das Weihnachtsevangelium. Und wir haben wohl nie so wie heute mit innerster Bewegung gesungen: «Heute geht aus seiner Kammer Gottes Held, der die Welt reisst aus allem Jammer.» Vielleicht haben wir uns auch noch nie so sehr nach jenem Frieden gesehnt, den die Welt nicht zu geben vermag; von dem damals zu Bethlehem gesungen wurde, der übermenschlich ist und nicht schon den Keim zu einem neuen Kriege in sich birgt.

Der mit viel Liebe zusammengetragene «Glückssack» hat gar viel Freude bereitet und wir haben auch unserer Kranken und unserer Schwestern im Dienst gedacht. Mögen die zugestellten Päckli für jene ein Zeichen unserer Verbundenheit gewesen sein.

Heimelig war das gemütliche Beisammensein beim Tee in der «Weihnachtstube». Wir wurden ja so verwöhnt, sogar Zucker gab's und nachher noch herrliche Aepfel als B'haltis. Für diese Spenden unsern wärmsten Extradank!

Allzu rasch war auch schon der Aufbruch wieder da. Mit herzlichem Händedruck verabschiedeten wir uns nach allen Seiten. Will's Gott, begleitet uns die Freude allem Leid entgegen, das neu anbrechende Jahr hindurch: «Christ ist erschienen, uns zu versöhnen, *freue dich o Christenheit.*» Schw. H. Sch.

Wir laden unsere Mitglieder freundlich ein, zum Vortrag von Frau Elisabeth Thommen: «*Haltung und Aufgabe der Frau von heute*», welcher am 2. Februar, 20.00 Uhr, im Hotel «Bristol» in Bern stattfinden wird. — Der Vorstand.

Section Genevoise.

Le comité de l'Alliance prie ses membres de bien vouloir prendre note que les cotisations et les primes d'assurances doivent d'être payées au *bureau ou par chèque postal no I 2301, aux échéances suivantes*: Assurance invalidité-vieillesse (prime trimestrielle, fr. 60.—): à fin janvier, à fin avril, à fin juillet et à fin octobre; cotisations annuelles de l'Alliance et du Fonds de secours (fr. 17.—): à fin janvier; prime annuelle «Responsabilité civile» (fr. 5.40): au 15. mai.

Prière aux membres possesseurs de *carte d'identité* en cas de mobilisation, de bien vouloir les envoyer au bureau, 11, rue Massot, afin qu'elles soient timbrées et vérifiées pour 1942.

Il est recommandé à chacun d'ajouter une enveloppe timbrée pour le renvoi de ces cartes; merci d'avance.

Section de Neuchâtel.

Nous ne voudrions pas commencer l'année sans adresser à tous nos membres un message cordial. Que 1942 apporte à chacune de la joie dans le travail journalier. Par ce travail même, nous sommes privilégiées; que pouvons-nous souhaiter de mieux que l'aider et de reconforter ceux qui nous entourent! Notre tâche est bien définie; à nous l'en être dignes! Le début de l'année a du bon en ce qu'il nous permet de nous retrouver généralement en février à l'assemblée annuelle! Que déjà l'on y pense, et que chacune, dans la mesure de ses moyens, se fasse un devoir et un plaisir d'y assister. Il est toujours bienfaisant de reprendre contact et de constater la bonne marche de la section durant l'année écoulée. Les cotisations pour 1942 restent à fr. 12.—. Ne pas oublier s. v. p., de joindre un timbre pour le renvoi de la carte et se souvenir également de la nouvelle adresse de notre secrétaire-caissière: sœur Valentine Debrot, rue Coulon 4, Neuchâtel. A toutes nos meilleurs messages et au revoir en février!

J. K.

Sektion St. Gallen.

Dienstag, 20. Januar, 20.10 Uhr, findet im Kantonsspital, Haus I, ein *Vortrag* statt. Herr Chefarzt Dr. Held spricht über «Physiologie der Menstruation».

Wir ersuchen unsere Mitglieder, den Jahresbeitrag sowie den Beitrag an die Stellenvermittlung (Fr. 5.—) zu entrichten. Da sich der Preis der «Blätter für Krankenpflege» um 50 Rp. erhöht hat, beträgt der Jahresbeitrag nicht mehr Fr. 13.— wie bisher, sondern Fr. 13.50. Einzahlungsscheine werden zugesandt. Für Beiträge an unsere Hilfskasse sind wir dankbar.

Die Mitgliedkarten sowie die Rotkreuzausweise der Bundesschwester sind der Unterzeichneten zuzusenden, damit sie für 1942 gültig gemacht werden können. Bitte Retourmarke beilegen.

Die Kassierin: Schw. Johanna Graf, Bürgerheim, Herisau.

Section Vaudoise.

En ce commencement d'année, le 3^e depuis la déclaration de la guerre, plus que jamais nous formons des vœux affectueux pour vous. Que 1942, qui nous apportera certainement une vie matérielle plus difficile, nous apporte aussi une âme vaillante, sereine, confiante malgré tout, capable de surmonter les temps d'épreuves que nous traversons, et que cette victoire même nous enrichisse spirituellement. Dieu nous dit: «Va avec cette force que tu as» (Juges 6.14). Sachons Lui demander de nous la renouveler jour après jour.

M. le prof. Hauduroy parlera le jeudi, 29 janvier, à 16 h., à l'auditoire de l'Hôpital Nestlé sur: «Le bacille tuberculeux. Quelques acquisitions nouvelles.»

Sektion Zürich.

Monatsversammlung: Freitag, 30. Januar, 20 Uhr, im Turnsaal der Pflege-
rinnenschule (Eingang Klobachstrasse). Vortrag von Herrn Prof. Dr. med. Schmu-
ziger. Thema: «*Der Zahn in Beziehung zum menschlichen Körper.*» Wir hoffen
auf zahlreiches Erscheinen unserer Mitglieder und freuen uns, auch recht viele
Gäste begrüßen zu dürfen.

Arbeitslosenversicherung. Wir machen unsere Mitglieder darauf aufmerksam, dass diejenigen, die noch Taggelder für die Zeit vom Juli bis Dezember 1941 zu beziehen wünschen, sich unbedingt bis spätestens am 25. Januar auf dem Bureau zu melden haben.

Voranzeige! Hauptversammlung: Sonntag, 22. März 1942, im Kirchgemeindehaus am Hirschengraben 50, Zürich 1. Traktanden: Protokoll, Jahresbericht, Jahresrechnung und Festsetzung des Jahresbeitrages für 1943; Wahlen, Verschiedenes. Wir erwarten vollzähliges Erscheinen der Mitglieder. Anträge, die der Hauptversammlung zur Beschlussfassung vorgelegt werden sollen, sind spätestens vier Wochen vorher dem Vorstand einzureichen. Näheres folgt in der Februar-Nummer.

Neuanmeldungen und Aufnahmen — Admissions et demandes d'admission.

Sektion Basel. — *Aufnahmen:* Schwn. Anna Schneider, Anna Hefti, Elisabeth Itin, Marie Louise Schaub, Helene Rieder. — *Austritte:* Schwn. Lisette Deiss-Portmann, Marg. Doerig-Märki, Herr Hans Burkhalter. — *Neuanmeldung:* Schw. Gertrud Hunziker, von Basel, geb. 1913.

Sektion Bern. — *Austritte:* Frau Juon-Crastan, Frau Huber-Spirgi, Schw. Frieda Böhlen, Schw. Lydia Bergmann. *Uebertritt in die Sektion St. Gallen:* Schw. Stephanie Weniger. — *Neuanmeldung:* Zwicky Katharina, geb. 1906, von Mollis (Glarus), Kantonsspital Winterthur (Schwesternhaus vom Roten Kreuz, Zürich, Kantonsspitaler Zürich, Winterthur; Heilstätte Clavadel, Bundesexamen).

Sektion Luzern. — *Aufnahme:* Schw. Hedwig Eichenberger. — *Austritt:* Schw Elisabeth Schenker, wegen Verheiratung.

Sektion St. Gallen. — *Anmeldungen:* Schwn. Emma Schmid, geb. 1916, von Langwies (Lindenhof); Lucie Baldegger, geb. 1917, von Lütisburg, St. Gallen (Pflegerinnenschule Zürich). — *Austritt:* Schw. Annette Lüscher.

Sektion Zürich. — *Anmeldungen:* Schwn. Erika Meyer, 1917, von Wohlen, Aargau (Schwesternhaus vom Roten Kreuz, Zürich); Anna Weiler, 1911, von Herisau, Appenzell (Pflegerinnenschule Zürich); Helene Schällibaum, 1901, von Genf (Schwesternhaus vom Roten Kreuz Zürich, Krankenhaus Neumünster, Kreispital Rütli, Bundesexamen); Lina Nüssli, 1916, von Dägerlen, Zürich (Schwesternhaus vom Roten Kreuz Zürich, Kantonsspital Zürich und Aarau, Bundesexamen); Margrit Honegger, 1915, von Rütli, Zürich (Pflegerinnenschule Zürich); Bignia Karst, 1918, von Trimmis, Graubünden (Pflegerinnenschule Zürich); Martha Haltiner, 1912, von Rheineck, St. Gallen (Pflegerinnenschule Zürich). — *Austritte:* Schwn. Ida Schmid, Rosalie Fischer, Pfleger Walter Langenegger (gestorben).

Werbet Abonnenten für die „Blätter für Krankenpflege“

|||||

Weihnachtspäckchen an unsere Mitglieder im Militärdienst.

Herzlichen Dank allen freundlichen Gebern, die es auch diesmal ermöglichten, Weihnachtspäckchen zu versenden. Die Gaben waren wohl diesmal mit ganz besonderer Sorgfalt und Ueberlegung ausgesucht. Da nur 34 Mitglieder zu beschenken waren, enthielt jedes Päckchen allerlei Nützliches und Angenehmes. Freundlich zur Verfügung gestellte Rationierungsmarken ermöglichten die Beschaffung besonders willkommener Lebensmittel. Gerne übermittle ich Ihnen den freudigen Dank der Empfänger, denen Ihr freundliches Gedenken wohlgetan. Wie wir zu Weihnachten durch greifbare Mittel unsere Zusammengehörigkeit bewiesen, so wollen wir uns den Alltag durch herzliches Verstehen erleichtern und erhellen. — Die Schwestern, die an der Ostfront stehen, mussten mit einer bescheidenen Drucksache vorlieb nehmen. — Den zwei Schwestern, die in den Flüchtlingslagern arbeiten, konnten durch den Schweiz. Arbeiter-Hilfsbund Lebensmittelpakete zugestellt werden. Schw. L. Probst.

Die Krankenpflegebundexamen im Herbst 1941.

Zu den Examen, die im Laufe des Herbstes in Basel, Bern, Lausanne, Luzern und in Zürich stattfanden, hatten sich 62 Kandidaten(innen) gemeldet. Leider erkrankte eine Schwester kurz vor dem Examen an Typhus abdominalis, dem sie erlag. Geprüft wurden in Basel 10, in Bern 8, in Lausanne 22, in Luzern 8 und in Zürich 13. Total 61 Angemeldete. Es erhielten die Note «sehr gut» 11, die Note «gut» 29 und die Note «genügend» 16 Teilnehmer. 5 Geprüften konnte der Ausweis nicht abgegeben werden. Den Mitprüfenden sei unser bester Dank ausgesprochen. Es waren dies in Basel: Dr. med. Ludwig und Oberschwester Cécile Gessler; in Bern: Herr Dr. Sven Hubert Reist, Frau Oberin Helen Martz und Schulschwester Martha Spycher; in Lausanne: M^{me} Michaud, professeur, und M^{me} Meier-Andrist; in Luzern: Herr Dr. Pulver, Chefarzt der medizinischen Spitalabteilung, und Schwester Luise Probst; in Zürich: Frl. Dr. Emrich und Schwester Anny Pflüger. Besten Dank auch den Spitalverwaltungen Basel, Bern, Luzern, Lausanne und dem Pflegerinnenheim in Zürich, die uns die Lokale und das notwendige Material zur Verfügung stellten. Das Examen haben nachstehende Schwestern und Pfleger bestanden: in *Basel*: Brunschweiler Gertrud, Gehler Lydia Anna, Hunziker Gertrud, Jäggli Beate, Keller Lipa, Küng Margrit, Lüscher Lina, Mühlethaler Hedwig, Nüssli Lina, Schär Erika; in *Bern*: Boehm Felix, Buchmann Bertha, Geissberger Dora, Isler Friedrich, Walthert Margrit, Künzi Verena, Künzli Lilly, Rindlisbacher Johanna; in *Luzern*: Baumgartner Josy, Hugentobler Marie, Schüpfer Emma, Spirig Rosa, Stocker Marie, Brändle Cécile, Jaggi Anni; die ersten fünf Schwestern sind Schülerinnen des Kantonsspitals Luzern; in *Lausanne*: Bachmann Francine, Delessert Suzanne, Gatabin Margrit, Junod Monique, Loutan Irène, Marquis Gertrud, Martin Henriette, Martin Lydia, Morier Madelaine, Ray Emmeline, Saas Lucie Helen, Schneider Marguerite, Wermuth Elise, Henry Ernest, Marocci Liliane, Badel Yvette, Fassnacht Madeleine, Gehring Nelly, Kalt Rosa, Schmid Agathe, Wolfensberger Elise; die ersten zwölf

Kandidatinnen waren Schwestern des Kantonsspitals Lausanne. in Zürich: Berberat Egilda, Brachs Oskar, Eggenberger Katharina, Frigerio Lucie, Geiser Hanny, Hafen Willy, Meier Emma, Pfeiffer Luise Esther, Rietmann Alice, Schällibaum Helene, Spiess Emmy, Wullschleger Marie Anna.

Der Vorsitzende der Prüfungskommission:

Dr. med. H. S c h e r z.

Les soins aux malades en Iran.

De tous temps et dans tous pays, l'émancipation des femmes a été de pair avec une amélioration des soins aux malades. Les soins aux malades sont à leur apogée quand les femmes sont libres, ils tombent à leur niveau le plus bas lorsque le rôle social de la femme est bridé par les traditions. Le soin des malades étant un travail nettement féminin, l'unique profession dans laquelle on reconnaît unanimement que la femme l'emporte sur l'homme, il s'ensuit que le développement des soins aux malades ne peut atteindre à sa plus haute expression dans les pays où les femmes ne sont pas libres. Ainsi, en Iran, les soins aux malades ne purent s'élever au niveau d'une profession qu'avec l'émancipation des femmes.

Ce merveilleux changement dans la condition des femmes d'Iran date de janvier 1936, quand S. M. Impériale Reza Shah Phalevi décréta l'abolition du port du voile et encouragea les femmes à se préparer à une carrière ou une profession en dehors de leur foyer. Ceci ouvrait la voie à la profession d'infirmière et permettait d'introduire dans le pays la notion moderne des soins aux malades. Auparavant, seules les femmes du statut de servantes étaient appelées à soigner les malades et, pour la plupart, elles étaient entièrement illettrées. On estimait qu'il n'était pas en rapport avec la situation des jeunes femmes cultivées et de bonne famille que de travailler; elles n'étaient élevées qu'en vue du mariage et pour fonder une famille.

L'émancipation des femmes apporta cependant bien des changements et de nombreuses possibilités aux Iraniennes. Le ministre de l'Instruction publique mit à profit l'occasion qui lui était ainsi offerte pour créer des écoles d'infirmières et, en septembre 1936, neuf mois seulement après l'abolition du port du voile, trois écoles d'infirmières dépendant du Département de l'Instruction publique ouvrirent leurs portes, dans trois villes au nord du pays, à savoir à Téhéran, à Tabriz et à Meched. Le gouvernement iranien résolut de confier l'organisation des écoles à des infirmières américaines, sur l'avis du ministre de l'Instruction publique, qui était au courant du programme à la base du système des écoles d'infirmières américaines.

Maintes conférences eurent lieu au cours du printemps et de l'été de 1936, entre le ministre de l'Instruction publique et des infirmières américaines, afin d'élaborer avec soin le programme d'études pour ces trois écoles d'Etat. L'idée d'un cours de formation de trois ans fut discutée de façon très approfondie; toutefois, en raison du fait que la profession d'infirmière, autrefois réservée aux servantes, était encore si nouvelle pour les femmes iraniennes et aussi parce que le cours de formation pour sages-femmes, d'une durée de trois ans, semblait plus important que celui d'infirmière, l'on craignit que les candidates ne s'intéressassent pas aux écoles

d'infirmières si le cours y était de trois ans. Il fut donc décidé que le cours serait de deux ans.

En 1937, le Département de l'instruction publique s'adressa à la Société de la Mission presbytérienne (Presbyterian Missionary Society), lui demandant de trouver des infirmières américaines capables de diriger ces écoles d'infirmières.

En octobre 1937, Miss Emma Degner et moi arrivâmes en Iran. Miss Degner se rendit à Meched en vue d'assumer la direction de l'école créée par une infirmière américaine, un an auparavant. Moi-même, j'allai à Shiraz pour ouvrir un nouvel établissement. Il existe aujourd'hui quatre écoles d'Etat qui se trouvent à Téhéran, à Tabriz, à Méched et à Shiraz respectivement. La direction de chaque école applique rigoureusement le même programme d'études, créant ainsi un enseignement uniforme.

Les candidates aux écoles d'infirmières doivent être titulaires du certificat de la 9^e classe de l'école secondaire pour jeunes filles, elles doivent être célibataires et de bonne réputation. Elles doivent accomplir un stage préliminaire de trois mois, après quoi elles sont admises à suivre le programme des écoles ou refusées comme inaptes à la profession d'infirmière. Les élèves-infirmières portent un uniforme, identique dans tout les pays, de toile bleue lavable avec col et manchettes, plastron, tablier et bonnet blancs.

Du mois de septembre jusqu'au mois de juin, les élèves suivent l'enseignement théorique qui comprend des cours d'anatomie, de physiologie, de médecine et de chirurgie, de maladies contagieuses, de bactériologie et d'obstétrique, donnés par des médecins titulaires du diplôme d'écoles de médecine reconnues. La directrice de l'école donne elle-même les cours de principes de soins, d'histoire de la profession, de morale professionnelle, d'hygiène personnelle, pharmacologie, soins aux malades de médecine et de chirurgie, soins aux contagieux, soins aux accouchées ainsi que la diététique et l'instruction en langue anglaise. A Tabriz et à Téhéran, les élèves-infirmières font leurs stages pratiques dans les hôpitaux de la mission américaine; à Méched, elles travaillent dans le magnifique établissement commémoratif, de fondation récente, l'hôpital Shah Reza; à Shiraz enfin, elles pratiquent dans l'hôpital de la mission anglaise. Le travail pratique dans les salles de malades se poursuit pendant l'année entière et comporte des stages dans tous les services spéciaux, tels que salles de médecine et de chirurgie, salle d'opérations, consultations externes et service de maternité.

Les élèves-infirmières n'ont à payer aucun frais de scolarité; l'uniforme (fourni en partie par le Ministère de l'instruction publique) et les cahiers sont les seules dépenses qui leur incombent. Elles ont droit à un mois de vacances par an et travaillent six jours par semaine à raison de huit heures par jour, y compris l'étude en classe et les stages pratiques à l'hôpital. A la fin du cours de deux ans, elles doivent passer un examen d'Etat, après quoi, si elles sont reçues, elles obtiennent un certificat leur accordant le droit d'exercer leur profession en tant qu'infirmières diplômées. Les premiers diplômes furent décernés en septembre 1938 à des infirmières sorties des écoles d'Etat de Téhéran, Tabriz et Méched. L'école de Shiraz n'ayant été fondée qu'en 1937, la première promotion eut lieu au mois de juin 1939 seulement. Les directrices de ces écoles voudraient arriver à la création d'une association d'anciennes élèves, puis à la fondation d'une Association

nationale des infirmières iraniennes et, enfin, à l'affiliation de cette dernière au Conseil international des Infirmières. Une association d'anciennes élèves vient de se former à Téhéran.

Les écoles d'infirmières d'Etat sont subventionnées par le Ministère de l'instruction publique et nous sommes reconnaissants à cette administration pour l'esprit éclairé dont elle a fait preuve en créant ces écoles. Tant que ces dernières resteront sous l'égide du Ministère de l'instruction publique, leur but primordial restera la formation de jeunes femmes dignes de la profession d'infirmière. En trois ans, l'Iran a obtenu dans ce sens un résultat magnifique, qui n'a été atteint par bien d'autres pays qu'au prix d'efforts sensiblement plus longs.

Recettes de mets à base de pain.

Potages.

Faire revenir dans un peu de beurre ou de graisse 2 à 3 poignées de pain coupé en petits dés (oignon à volonté), mettre ce pain dans la soupière, le parsemer de 2 à 3 cuillerées de fromage maigre et de fines herbes; laisser reposer le potage un petit moment et servir.

Faire tremper 2 à 3 poignées de pain dans de l'eau froide; laisser macérer une heure; puis cuire le tout; passer la masse au tamis ou la battre vivement avec un fouet; verser ensuite sur une liaison.

Faire revenir 4 cuillerées de pain coupé en carrelets dans du beurre ou de la graisse, y ajouter une cuillerée de farine, la brunir légèrement, puis 1½ lit. d'eau, du sel à volonté une cuillerée de purée de tomates ou des tomates fraîches; cuire quelques minutes.

Mets salés.

Croûtes au fromage. Couper des tranches de pain, les arroser de lait, les tremper dans une pâte à omelette épaisse à laquelle on a ajouté une pointe de couteau de poudre à lever et du fromage râpé; les frire à la poêle.

Rösti au fromage. Mettre dans un plat 300 gr de pain coupé en tranches et 150 gr de fromage râpé; verser dessus 1½ tasse d'eau bouillante et laisser tirer 20 minutes. Faire revenir un oignon hâché dans la poêle à frire, verser la masse dans la poêle et faire cuire 10 minutes en remuant souvent.

Canapés. Frire à la poêle le pain coupé en tranches minces. Dresser sur ces canapés des légumes (pois gourmands, tomates, concombres, champignons, etc.).

Farce au pain. Faire tremper du pain rassis dans du lait; griller de petits morceaux de lard, des oignons, des fines herbes; ajouter le pain et faire revenir jusqu'à ce que le mélange soit bien opéré, puis ajouter 2 œufs bien battus. Couper des tomates, des concombres en deux, les vider, les saler et les farcir; les placer ensuite dans un plat à cuire, les saupoudrer de fromage râpé et de petits morceaux de beurre, cuire au four jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Cette farce peut aussi être employée pour farcir des choux.

Mets sucrés.

Crouçons. Faire revenir de petites tranches de pain dans un peu de beurre et du sucre; puis les ajouter à des compotes de fruits (pommes, prunaux, rhubarbe, etc.).

Rösti aux pommes. Faire frire de fines tranches de pain, y ajouter des pommes émincées, du sucre et laisser cuire jusqu'à ce que les pommes soient tendres.

Les fruits à la montagne.

Les citadins qui jouissent non seulement de tous nos fruits indigènes, mais encore des fruits du Midi, ne se rendent pas compte que jusque récemment une pomme était un article de luxe pour un petit montagnard du Valais ou même des Ormonts.

Un des effets sociaux les plus heureux de la législation sur l'alcool de 1930/1932 a été de diriger sur les vallées alpestres des excédents de fruits qu'on distillait jadis. En ajoutant les familles de chômeurs des villes, bénéficiaires aussi de pommes à prix réduit, ce sont 500 wagons qui ont été utilisés de la sorte en 1937.

L'automne passé plus de 200'000 kilos de pommes ont été envoyés dans des vallées reculées. Le fruit put leur être vendu à 15 ct. le kilo. La Régie des alcools prenait à charge la différence sur le prix d'achat plus élevé payé aux producteurs et les frais de transport. La Régie ne peut supporter ces charges que grâce aux bénéfices qu'elle réalise sur la vente de l'alcool du Valais.

L'initiative Reval ayant été rejeté le 9 mars 1941, ce ravitaillement en fruits des vallées alpestres a été maintenu heureusement. Au lieu de songer à le supprimer, il faut au contraire le développer et le réaliser chaque année, car le fruit est aussi nécessaire à la santé que le pain.

2 millions d'arbres traités.

Selon les rapports les plus récents, l'action en faveur de la réforme de notre verger national a porté, jusqu'en été 1940, sur plus que 2 millions d'arbres. En effet, on a compté 1'875'000 arbres taillés suivant les méthodes modernes et 208'000 arbres surgreffés... sans compter des dizaines de milliers de poiriers à cidre et de vieux arbres à moitié secs abattus lors de l'assainissement des vergers. Cette action a coûté à la Régie fédérale des alcools, depuis la revision de la loi sur l'alcool jusqu'à aujourd'hui, plus de 1,5 million de francs.

Si la mobilisation a quelque peu ralenti les travaux de transformation des vergers, elle a exercée, d'autre part, une heureuse influence sur les arboriculteurs, car, par suite de la guerre, ceux-ci se rendent mieux compte aujourd'hui de l'importance de cette transformation des vergers pour l'approvisionnement du pays en fruits et en bons produits de fruits. Cette heureuse évolution a pu être continuée, grâce au rejet de l'initiative Reval.

(Service de Presse du Cartel Romand d'Hygiène sociale et morale.)

Der Sieg über vier Jahrhunderte.

Der Kampf Paul Ehrlichs.

Am 20. September 1910 steht im Auditorium maximum der Königsberger Albertus-Universität ein mittelgrosser Mann mit einem gutmütigen Bart und altväterlicher Brille vor der Versammlung berühmter Mediziner, die zum 82. Kongress Deutscher Naturforscher und Aerzte zusammengekommen sind, und spricht über das Heilmittel, das er gefunden hat. Er heisst Paul Ehrlich, und sein Mittel ist das «Präparat 606».

*

Mit erschreckender, epidemischer Heftigkeit breitet sich in Europa die Seuche aus, die man zum erstenmal nach der glücklichen Rückkehr des Kolumbus 1493 in Barcelona feststellt. In kurzer Zeit dringt nicht nur die Kunde von ihr, sondern auch die Krankheit selber nach Italien, der Schweiz, Frankreich, Deutschland, verbreitet sich über das ganze bekannte Festland. Keinen verschont sie, der ihrem Quell zu nahe kommt; keiner, der geheilt werden kann. Schrecklich sind die Verheerungen, die der Körper der Befallenen erleidet: schwarzer, stinkender Ausschlag bedeckt ihn, grosse Beulen brechen auf und hinterlassen klaffende Wunden, dazu plagen fürchterliche Schmerzen die Kranken. Das ist die Geschlechtspest, die man später Syphilis nennt.

Was nützt es, dass eine Nation der anderen die Schuld an der Seuche zuschiebt? Die Franzosen nennen sie «mal de Naples», die Italiener «Franzosenkrankheit»; den Polen ist sie die «deutsche», den Russen die «polnische», den Persern die «türkische», den Orientalen die «portugiesische» und den Portugiesen die «spanische Krankheit». Heilen aber kann sie niemand.

Oder doch? Die Mediziner versuchen, mit den ihnen bekannten Mitteln den Kampf aufzunehmen. Alles versagt, einzig das Quecksilber hilft. Aber was nützt diese Entdeckung? Die Herren Mediziner sind sich wieder einmal nicht einig, streiten sich in gelehrten Schriften über Wert oder Unwert des Hydrargyrum — und mittlerweile laufen die Kranken zu Kurpfuschern schlimmster Sorte, die ihnen das Geld aus der Tasche, aber nicht die Krankheit aus dem Körper nehmen können.

*

Vierhundert Jahre sind über die Welt hinweggegangen, Jahre voll Krieg und Eroberungen, voll Fortschritt und Entdeckungen. Der Mensch hat gelernt, sich die Kräfte der Natur untertan zu machen, er kennt oder glaubt zu kennen den Aufbau der Materie, das Spiel der Kräfte im Kleinen wie im Grossen. Die Medizin ist von einer Rezeptpraxis zur solid unterbauten Wissenschaft geworden. Die Chemie steht im Zeichen des künstlichen Aufbaus der Kohlenstoffverbindungen, der Farben und Heilmittel. Es gibt keine Wissenschaft mehr, es gibt nur noch Wissenschaften, so ungeheuerlich und umfangreich sind die Aeste des Stammes gewachsen, den die Alten «Philosophie» nannten, Freude am Wissen.

Noch immer aber gibt es unheilbare Krankheiten, Geisseln der Menschheit, zuvorderst die Syphilis. Sie ist um so furchtbarer, als man erst jetzt erkennt, nachdem man ihren Erreger eindeutig aus dem Gewirr von Bakterien herausgefunden hat, denen man die Schuld an der Seuche zuschrieb, dass bisher für selbständige Leiden gehaltene Krankheiten: Rückenmarksschwindsucht, Gehirnerweichung, todbringende Entzündung der Herzschlagader — syphilitischen Ursprungs sind! Nicht etwa harmloser ist die Syphilis im Laufe der Jahrhunderte geworden — nein, sie ist zu einem schleichenden Gift geworden, das Schuldige und Unschuldige mordet, wahllos, zufällig. Und ebenso zufällig sind die Heilerfolge, die man mit dem inzwischen von gewissenhaften Aerzten erprobten Quecksilber erzielen kann. Zufällig, wenn nicht gar vorgetäuscht...

Unter den Aerzten, die sich mit der Bekämpfung der von Robert Koch entdeckten Bakterien beschäftigen, gibt es einen jungen Professor Paul Ehrlich, der ein für einen Mediziner geradezu unerlaubt grosses Interesse an der Chemie hat. Diese Sonderbegabung hat ihm, noch während seines Universitätsstudiums, eine Fachzeitschrift in die Hände gespielt, in der eine Feststellung erwähnt war, die ihn seither beschäftigt. Es hiess dort: «Organe eines vergifteten Körpers, in denen am meisten Gift gefunden werden, ziehen aus einer Lösung des gleichen Giftes die grösste Menge an sich.» Ein Satz, aus der Erfahrung eines Experimentes gefunden, interessant, aber ohne Bedeutung. Oder doch nicht?

Bakterien, Krankheitserreger, vergiften den Körper durch ihre Verdauungsprodukte, durch Gifte also. Die Bakteriengifte wirken nicht auf alle Organe gleich stark. Eine Parallele...

Paul Ehrlich horcht auf. Sein Interesse für die Chemie hat ihn zur Beschäftigung mit den Farben angeregt. Unter den Farbstoffen, die er zur Färbung mikroskopischer Präparate braucht, gab es solche, die nur Nerven, nur Muskelfasern, nur Fettkörper färbten. Sollte das nicht eine Gesetzmässigkeit sein?

Lange, anfänglich vergebliche Versuche zeigen ihm, dass zwischen Farbstoffen und Organen, zwischen Giften und Organen chemische Verwandtschaften bestehen müssen, wenn sie aufeinander wirken sollen. Und hier setzt die geniale Ueberlegung ein, die nur einen kleinen Schritt vorwärts geht, aber einen Schritt von grosser Bedeutung: wie, wenn man Stoffe fände, die den Bakteriengiften chemisch verwandt sind, die Bakterien durchdringen und sie — töten?

So simpel diese Weisheit klingt — die Ueberlegung, die uns selbstverständlich vorkommt, begründet die gesamte Lehre von der Heilung bisher unheilbarer oder schwer heilbarer Krankheiten.

Durch eine Verkettung günstiger Umstände bekommt Paul Ehrlich die Möglichkeit, in einem wohlausgebauten Institut seine mikroskopischen, physiologischen und chemischen Versuche anzustellen. Aber vorerst gelingt es ihm trotzdem nicht, einen bakterientötenden Stoff zu finden. Wohl, ein Tropfen Schwefelsäure zum Beispiel tötet alle Bakterien, mit denen sie in Berührung kommt. Aber gleichzeitig tötet sie auch die gesunden Zellen des von der Krankheit befallenen Menschen. Das Mittel aber, das Ehrlich sucht, soll die Bakterien töten und nur sie, für die gesunden Zellen also unschädlich sein.

Wieder spielt Ehrlichs ungeheurer Wissensdrang ihm eine Fachzeitschrift in die Hand, in der ein französischer Forscher von der bakterientötenden Wirkung des Arsens berichtet. Ehrlich stürzt sich auf diesen Fingerzeig; zwar geht er noch nicht der Syphilis zu Leibe, aber die Bakterien, die er zu töten versucht, sind den Syphiliserregern, den bleichen Spirochäten, nahe verwandt.

Und so schreitet Ehrlich Schritt für Schritt, von Versuch zu Versuch, von Fehlschlag zu Fehlschlag, durch systematische, strenge Arbeit zum Erfolg. Zwei Jahre nach der Entdeckung der Spirochäte findet Ehrlich, im 606. Präparat, das er schafft, ein Mittel, mit dem er die bleichen, winzigen Schlänglein, die so viel Elend über die Menschheit gebracht haben, töten, die Krankheit heilen kann. Aber erst 1910, nach langen Versuchen an Tieren, und erst, nachdem zwei Aerzte im Selbstversuch festgestellt haben, dass dem Mittel keine nachteiligen Nebenwirkungen innewohnen, übergibt Ehrlich sein Präparat 606, das Salvarsan, der Öffentlichkeit. Die Erfahrungen, die man in den Kliniken des Kontinents machte, liessen es als ein Wundermittel erscheinen. In seiner Rede vor dem Aertekongress sagt Ehrlich selber:*)

«Ein Patient zum Beispiel litt an einem Gaumengeschwür, so dass er keine feste Nahrung mehr zu sich nehmen konnte. Um 2 Uhr nachmittags wurde dem Mann das ‚606‘ eingespritzt, und um 7 Uhr abends, also nach nur fünf Stunden, fand ihn der Arzt, ein Butterbrot, sogar mit Wurst belegt, essend. Aehnliche Fälle von wunderbar schneller Heilung werden von anderen Fällen vielfach berichtet. Ausschläge verschwanden in drei Tagen, Rachenschmerzen in wenigen Stunden nach der Einspritzung...»

Das Salvarsan, das heute 30 Jahre zum Segen der Menschheit angewandt wird, war das erste der typisch bakterientötenden Mittel, über die wir heute verfügen. Seine Schaffung ist ein Markstein in der Geschichte der Medizin und ein grosser Schritt zur Befreiung der Menschheit von den furchtbaren Geisseln, die sie bedrohen: ein Sieg über vier Jahrhunderte!

Hanns Sten («Basler Nachrichten»).

*) Mit freundlicher Genehmigung des Albert Müller Verlags, Zürich, zitiert aus dem ausgezeichneten Büchlein von Dr. Gerhard Venzmer: «Eine sterbende Krankheit. Vom Aufstieg und Niedergang der Syphilis».

Jetzt ist die Zeit der Erkältungen

Ein gutes Vorbeugungsmittel gegen Infektionen der Atmungsorgane ist Formitrol. Es enthält als wirksamen Bestandteil Formaldehyd, das dem Speichel deutliche bakterienhemmende Eigenschaften verleiht und geeignet ist, die Ansteckungsgefahr zu vermindern.

FORMITROL

eine Schranke den Bazillen

Formitrolpastillen sind in den Apotheken zu Fr. 1.50 per Tube erhältlich

Buchdruckerei Vogt-Schild A.-G., Solothurn. — Imprimerie Vogt-Schild S. A., Soleure
Redaktion: Dr. H. Scherz, Bern. Schweizerisches Rotes Kreuz.

Bei Disposition zu Schnupfen

vermag tägliche Einnahme von

CALCIUM-SANDOZ

1—2 gehäufte Kaffeelöffel Granulat resp. 2—3 Schokoladetabletten mehrmals täglich die Exsudations- und Entzündungsbereitschaft sehr weitgehend zu vermindern oder sogar vollständig zu beheben.

Packungen: Granulat: 50, 100 und 500 g
Tabletten: 30 und 150 Stück
Brausetabletten: 12 und 60 Stück
Sirup: ca. 100, 250 und 1500 g

SANDOZ AG, BASEL

Auf 1. März 1942 ist die neugeschaffene Stelle der diplomierten

Gemeinde-Krankenschwester

zu besetzen. Bewerberinnen, nicht unter 30 Jahren, haben ihre schriftliche Anmeldung, versehen mit Lichtbild, Zeugnisabschriften, Bildungsgang und Gehaltsansprüchen, bis zum 25. Januar 1942 einzureichen an Hrn. Edw. Schärer, Bahnhofstrasse, Urdorf bei Zürich. - Persönliche Vorstellung nur auf Verlangen erbeten.

Infirmière

ayant de bonnes références, cherche une poste où elle aurait l'occasion de se perfectionner dans la langue allemande. Offres sous chiffre 285 Bl. aux Editions Croix-Rouge à Soleure.

Für baldigen Eintritt wird ernstgesinnter

junger Pfleger

gesucht. Gelegenheit zur Weiterbildung. Offerten mit kurzem Lebenslauf unter Chiffre 284 Bl. an den Rotkreuz-Verlag, Solothurn.

Dipl. Rotkreuzschwester

anfangs 30, deutsch, franz., englisch sprechend, ausgebildet im Röntgen, Operationssaal oder med. Labor., **sucht Stellung** zu Arzt, in Spital oder Röntgeninstitut, sofort oder später. Würde auch Bureauarbeiten besorgen. Offerten unter Chiffre G 7082 Q an Publicitas Basel.

Einband-Decken

für die Blätter für Krankenpflege

in Ganzleinen mit Titelaufdruck, kann zum Preise von Fr. 1.80 beim Verlag **Vogt-Schild A. G., Solothurn**, bezogen werden.

Couch-Betten für Schwesternzimmer in nur bewährten Systemen

Dea-Obermatratzen, Ia in Qualität u. Ausführungen. **feinste Bettwaren** aller Art aus meiner 30jährigen Erfahrung erhalten Sie direkt vom

Fachmann Carl Neher, Zürich 1

Talstrasse 41

Telephon 5 74 92

Im Trachten-Atelier des Schweiz. Krankenpflegebundes

Asylstrasse 90 **Zürich 7**

werden unsere Schwestern durch tadellose **Massarbeit von Mänteln und Trachten** in nur prima Stoffen (Wolle und Seide) zufrieden gestellt.

Bitte verlangen Sie Muster und Preisliste

WISSEN gibt MACHT!
BÜCHER
FÜR UNTERRICHT
UND AUFKLÄRUNG

Gesundheit in Pflicht. Wegweiser für gesunde Lebensgestaltung. Von Dr. Diwol. Mit 36 Abbildungen. RM 0.75

Rechts- und Gesehshunde für Heil- und Pflegeberufe. Von Dr. Strauß. RM 0.90

Richtig helfen bei Unfällen. Von Dr. Diwol. Mit 67 Abb. RM 0.75

Wie helfe ich? (Erste Hilfe). Von Dr. Grimm. Mit 10 Abb. RM 0.30

Gaschuh, Gashilfe gegen Giftgase. Von Dr. Ruff und Prof. Fehler. Mit 83 Abbildungen. RM 0.60

Wasserrettung. Von Dr. Red. Mit 126 Abbildungen. RM 0.75

Notverbände und ihre Technik. Von Dr. Marloth. Mit 106 Abbildungen. RM 0.50

Massage. Von Dr. Sieburg. Mit 111 Abbildungen. RM 0.75

Reiterhilfe — Krankenheil (Heilkräutergemische). Von Dr. Ed. Strauß. Mit 30 Abbildg. RM 0.75

5000 mediz. Fachausdrücke — verständlich gemacht. Von Dr. Ed. Strauß. RM 0.75

Der gesunde Säugling. Von Dr. Riemes. Mit 72 Abbild. RM 0.70

Wie pflege ich Kranke? Von Dr. Silberhül. Mit 95 Abbildungen. RM 0.70

Die Heilmittel, woher sie kommen, was sie sind, wie sie wirken. Von Dr. Strauß. RM 1.-

Achtung ... Bakterien! Ihre Beschaffenheit, Bedeutung und Bekämpfung. Von Dr. Strauß. Mit 55 Abbildungen. RM 0.80

Körperbau und Lebensvorgänge des Menschen. Von Dr. Diwol. Mit 42 Abbildg. RM 0.75

VERLAG ALWIN FRÖHLICH-LEIPZIG N 22



VINDEX-Kompressen Fr. 2.10
VINDEX-Binde „ 1.70
VINDEX-Wundsalbe „ 1.25

Erhältlich in Apotheken



Schweizer Verbandstoff- und Wattefabriken A.-G., Flawil

Schwesternkragen

**Manschetten
und Riemli**

**kalt
abwaschbar**

sind sparsam und hygienisch. - Erhältlich in vielen Formen durch das Spezialgeschäft

**ALFRED FISCHER, Gummiwaren
ZÜRICH 1, Münstergasse 25**

Verbringen Sie ihre Wintermonate im

sonnigen Tessin

Sie finden in unserem Haus eine freundliche Aufnahme. Wenn gewünscht stehen ärztliche und pflegerische Hilfe zur Verfügung. Genügend Heizung vorhanden.

CASA ANDREA CRISTOFORO, ASCONA

Inserieren bringt Erfolg!



Allgemeine Bestattungs AG.

besorgt und liefert alles
bei Todesfall

Bern

Nur: Zeughausgasse 27

Leichentransporte

Telephon 2.47.77

POMPES FUNEBRES GÉNÉRALES S.A., BERNE