

Zeitschrift: Fachblatt für Heimerziehung und Anstaltsleitung
Band: 3 (1932)
Heft: 6

Artikel: Anstalt und Ernährung
Autor: Graf, R.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-805858>

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: 22.11.2024

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

Anstalt und Ernährung

R. Graf, Schaffhausen.

Anstalt und Ernährung, so lautet das Thema, der Grundgedanke dieses feindurchdachten Referates. Als mir das geschätzte Fachblatt unseres Vereins in die Finger kam, habe ich sofort eingesehen, daß unter Anstalt und Ernährung die neuzeitliche, zweckmäßige Ernährung gemeint sei; denn dafür bürgt uns schon der Name des Referenten. Ich bin natürlich ungemein neugierig gewesen, wie Herr Dr. Bircher uns den Knoten aus den Ernährungsproblemen der Gegenwart, speziell in unsern Anstalten, löse.

Folgende Gedanken sind mir dabei durch den Kopf gefahren und vielleicht für ein kleines Votum wegleitend geworden.

1. Sind alle unsere Ernährungsformen, die uns Jahrhunderte hindurch, mit kleinern Abänderungen vorbehalten, überliefert wurden, hygienisch nichts, also zu verwerfen?
2. Wie wird sich eine Anstalt zur neuzeitlichen Ernährung stellen?
3. Ist eine Remedur unserer Ernährungsweise nötig?
4. Ist die Anstalt der geeignete Ort zur Durchführung der Reform oder wäre nicht in der Familie die Verwirklichung eher möglich?

Von diesen vier Gesichtspunkten aus habe ich mich nach dem Studium mehrerer Bücher neuzeitlicher Ernährung, folgendes Resumé erarbeitet.

Mein 1. Punkt berührt die Frage: Sind alle unsere Ernährungsformen, die von den Ureltern her überliefert und verwirklicht wurden, null und nichts?

Wer kennt nicht urchige Gestalten aus seiner Heimat, die von Gesundheit strotzen? Wer hat nicht Freude an seinen Heimkindern, die, im Bilde gesprochen, blühen?

Gewiß sehen wir auch hinter die Kulissen der Krankenhäuser, erinnern uns der vielen kranken Menschen. Aber so schlimm steht es doch nicht mit der alten Ernährungsweise, daß sie revisionsbedürftig ist, das wollen wir zugeben. Die teilweise Remedur, die geschaffen werden soll, kann durch zweckmäßige Wahl und Anordnung der Speisen derselben geschehen. Der wöchentliche Speisezettel unserer Anstalt wird beständig von mir überwacht und revidiert, wo Mängel in Zusammenstellung oder Aufbau zu finden sind.

2. Wie wird sich eine Anstalt zur neuzeitlichen Ernährung stellen? Jede Anstalt ist ihren Kindern, beziehungsweise Insassen eine zweckmäßige Ernährung schuldig. Also wird jeder Heimleiter und Heimleiterin sich auch mit der neuzeitlichen Ernährung befassen müssen. Bei uns stellen sich immer neben vielen Klippen, die ich bei Punkt 4 erwähne, die Wirtschaftlichkeit, die Verantwortlichkeit gegenüber der Öffentlichkeit und den Behörden entgegen. Vorerst müssen einmal die Produkte der neuzeitlichen Ernährung bedeutend billiger werden. Die Gesundheitserhebungen im neuzeitlichen Geiste ernährter Menschen müssen bedeutend weiter ausgebaut werden. Heute kann ich noch nicht feststellen, ob eine neuzeitliche, einseitig in der vielen Rohkost begründete Ernährungsweise nicht doch mit den Jahren Mängel aufweise. Also ist heute von einer Durchführbarkeit in den Anstalten am wenigsten zu denken, uns deckt die große Verantwortlichkeit nicht.

Gewiß ist eine Remedur der Ernährungsweise der Heutzzeit nötig. Diese ist aber notwendiger in der Familie als in der Anstalt. In der Familienernährung, die auch ein Teil der Erziehung ist, wird am meisten gesündigt. Dort sollte der Hebel angefaßt werden. Unsern Anstalten sind zum größten Teil landwirtschaftliche Betriebe angegliedert, wenn dies nicht der Fall ist, so sind sie doch meistens Besitzer von großen Stücken Gemüselandes. Wir sehen, wenn wir vergleichend vorrücken, daß Feld, Garten, Baumwuchs uns so viele Gaben neuzeitlicher Ernährung schenken, die sicher im Betriebe Verwertung finden. Es fragt sich nun: wie diese Dinge tischfertig werden und ob die Zufriedenheit oder Unzufriedenheit der zu Tische Sitzenden gerechtfertigt ist. Eine Anstalt kann auf keinen Fall Führernatur auf diesem Gebiete annehmen, wohl kann sie ihre Kochmethoden umstellen und so den Vitamingehalt nutzbringend anbringen und der Zerstörung so wertvoller Kraftquellen vorbeugen. Auch wir machen hie und da an Stelle von Kopfsalat Spinatsalat, auch wir werden des weitern hie und da Rübli raffeln und roh als Salat genießen. Auch uns munden die rohen Äpfel und würden gerne Bananen essen, aber... das liebe Geld.

Wir Anstaltsleiter sehen also im Lichte der neuzeitlichen Ernährung gar nicht so böß aus. Darum halte ich mit Fug und Recht die Familienernährung als die revisionsbedürftigere der Anstaltsernährung voraus. Dort soll geändert werden und die Schule und Schulküche sei wegbahnend, vorsichtig immer forschend und von den Erkenntnissen das Beste behaltend.

Nochmals die Frage: Ist die Anstalt wohl der geeignete Ort für die Umgestaltung der Ernährung? Gewiß wollen wir unsern Kindern das Beste geben, was unser Betrieb erlaubt, was neben vielen andern Nahrungsmitteln Garten und Feld bietet. Da wird ja vor allem Milch, Obst, Gemüse in großen Mengen gewonnen, die ausschließliches Gut unserer Kinder und ihrer Gesundheit sind und bleiben. Eine Anstaltsernährung ist also gewissermaßen eine kräftige Nahrung, die größtenteils der Kalorientheorie und auch teilweise der neuzeitlichen Ernährungsweise zum Teil entspricht, nur ist die Zubereitungsmethode hie und da eine wesentlich andere.

Für Rohkost, wie sie uns Herr Dr. Bircher übermittelt, kann ich mich auch nach dem Referate nicht entschließen, kleine Aenderungen im Speisezettel vorbehalten. Allmählich wird vieles ändern, dies aber in Anstalten, wo bereits auf eine spezielle Diät abnormaler Kinder schon vor Jahren vermehrte Aufmerksamkeit geschenkt wurde. Wir aber stehen so weit, daß wir sagen: Eine Nahrungs- und vielleicht auch Genußmittelkontrolle, sowie Speisezettelaufstellung ist dann gut, wenn sie der Herkunft, der Qualität und der notwendigen chemischen Zusammensetzung entspricht. Die Nahrungsmittel entnehmen wir allen drei Naturreichen. Die Geschichte der Völker lehrt, daß Wohlleben und Ueppigkeit zu Krankheit, Verfall und Untergang geführt haben. Die heute übliche Ernährung des Menschen ist sehr vielseitig und kompliziert, sowohl in Hinsicht auf Ort und Zubereitung als auch durch die verschiedenen Bedürfnisse der Berufsklassen und der örtlichen Verhältnisse. Ich weise nun gerade darauf hin, wie die Anstaltsernährung an Einfachheit ihresgleichen sucht, wie die Zusammenhänge der verschiedenen chemischen Stoffe, wie Fette, Kohlehydrate,

Eiweiße und andere mehr, unsere Zöglinge alle, mit wenigen Ausnahmen, zu blühenden Jungen machte.

Der Körper soll zäh, kräftig, arbeitsfreudig, lebensmutig und widerstandsfähig sein. Die Harmonie von Körper und Geist soll gebildet werden und dies wird durch die Anstaltsernährung mehr denn durch die Familienernährung gefördert.

Einige Vorschläge zur Ernährungsreform.

E. Walder, Rüsnacht-Zürich.

Es ist möglich, in unsern Anstalten eine Aenderung der Ernährung einzuführen. Wenn mit festem Willen der Schritt vom Wissen zur Tat gewagt wird, so wird auch der Weg durch alle Hindernisse gefunden werden. Zugegeben sei, daß die mit den auserlesensten Gewürzen und im Geschmack aufs feinste zubereiteten Speisen für unsere Anstaltskassen zu teuer zu stehen kämen. Aber mit einfachern Mitteln lassen sich sicherlich auch gute und schmackhafte Gerichte herstellen, die den Forderungen einer natürlichen Ernährung entsprechen.

Ich kann aus eigener Erfahrung einige neuere Nahrungsmittel sehr empfehlen. In meinem Hause finden die „Elite-Getreideflocken“ der Firma Gebrüder Mazingher in Derlikon reichliche Verwendung. Sie eignen sich sowohl zum Rohessen (sog. Kraftnahrung mit Rosinen, Rohrzucker und gemahlener Nüssen) oder zur Bereitung von Puddings. Ein von der Firma herausgegebenes Rezeptheftchen zeigt die vielseitige Verwendung der Produkte dieser Firma. Die billigen Flocken gibt das Geschäft an Anstalten ab zu Fr. 1.— das Kilo.

Im Hause wird das Vollkornbrot hergestellt aus Vollmehl der Firma Heuzi & Cie. in Mühlehorn, gerne gegessen und scheint nach dem Gutachten eines Arztes das für den Körper geeignetste Brot zu sein.

Ein ganz vorzügliches Produkt, das sehr empfohlen werden kann, ist der Apfeltaee, den der Verband ostschweizerischer landwirtschaftlicher Genossenschaften in Winterthur erst kürzlich auf den Markt gebracht hat. Neben der durststillenden Wirkung des angenehm säuerlich schmeckenden Tees darf als besonderer Vorzug hervorgehoben werden, daß durch den guten Absatz dieses neuen Erzeugnisses das überschüssige Obst der Schnaps-erzeugung entzogen und zu bessern Zwecken Verwendung findet.

Eignung und Nichteignung für den Anstaltsdienst

von Schwester Feigenwinter, Katharinaheim, Basel.

1.

Man hat mich gebeten, Ihnen über Eignung und Nichteignung für den Anstaltsdienst etwas zu sagen. Der Auftrag hat mir ein wenig