

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen

**Band:** 13 (1942)

**Heft:** 6

**Artikel:** Tagung der Spitalverwalter

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

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-806136>

### **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:** 01.04.2025

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

sie den gerösteten Wegerichwurzeln abgeben und ihnen einen Kaffeegeruch verleihen. Dann lasse ich die Wurzel- und Bohnenmischung auf dem Tisch auf sauberem Papier etwas verkühlen und mahle sie dann gemeinsam, solange diese noch warm sind. Ich mische sofort das übrige Surrogat, in meinem Fall Frank Aroma bei und fülle in Büchsen, die gut zu verschließen sind. Mit diesem Kaffeemischpulver erhalte ich einen ganz ausgezeichneten Kaffee, der die Vorzüge eines echten Kaffees in sich vereinigt. Dieser Kaffee bleibt verdauungsanregend, aromatisch und genüßreich. Der Bitterstoff des Wegerich wirkt drüsenanregend. Dieser Bitterstoff erhält beim Rösten ein angenehmes Aroma, das sich mit den wenigen echten Bohnen gut vereint. Diese Kaffeemischung regt den Körper und Nerven nur an und wird vom Herzen gut vertragen, ohne die bekannten Störungen bei starkem echten Kaffee. Bei mir zu Hause mische ich wie folgt: 200 gr echten Bohnenkaffee, 200 gr Frank Aroma und 400 gr dürre Wegerichwurzeln.

Ganz besondere Aufmerksamkeit soll vom Februar ab dem Kartoffelvorrat geschenkt werden. Jetzt müssen die Kartoffeln in den Hurden verlesen, faule entfernt und angesteckte getrennt werden. Allen angesteckten Kartoffeln schneidet man das noch gute daran ab, schält sie, schneidet in ca. 3 mm starke Scheiben und erweilt sie (blanchiert) sofort. Sobald die Kartoffelscheiben zu kochen beginnen, muß man sie abschütten, erkalten lassen und auf dem Dörrapparat dörren. Enorme Verluste an sonst verderbenden Kartoffeln verhüten wir auf diese Weise. Und was das ganz wichtige dabei ist: Durch dieses Dörren verschaffe ich mir das selbstgemachte Kartoffelmehl. Die gedörrten Kartoffeln helfen uns aber auch die kartoffelarme Zeit, die jedes Jahr im Frühsommer uns entgegen steht, überbrücken.

Nun wenden wir uns auch allen anderen Vorräten zu! Was wir in Säckli und Säcken aufbewahren, muß umgeschüttet werden; es muß in Bewegung kommen, event. sogar durchgesiebt werden. Mehl, Grieß, Flocken, Kerne sollen immer in schmalen Säcken aufbewahrt werden. Bei dicken Säcken mag die Luft nicht durch den Inhalt auf Brustwärme und es entstehen Mehl-

würmer, Maden und Milben. Solche Vorräte müssen in trockenen, luftkursierenden Räumen aufbewahrt werden. Sie sollen stets auf einem nicht zu niederen Lattenrost stehen oder wenn es sich um kleinere Säcke handelt, aufgehängt werden. Hat man Müllersäcke, so müssen diese im Monat ein-, noch besser zweimal umgestellt werden, indem man diese Säcke mit dem Teil zu Boden stellt, der vorher oben war. Diese Bewegung erhält das Mehl gesund. Aber auch Müllersäcke sollen schmal sein, sonst kommt die Luft nicht durch. Dann dürfen Vorratsräume nie zu warm sein. Eine Temperatur von 6—9 Grad möglichst bei wenig Schwankung, ist das Richtige. Haben wir im Grieß etc. Milben festgestellt, dann siebt man den ganzen Vorrat durch und breitet ihn auf passenden Hürden aus, dadurch sterben vorhandene Milben ab, denn sie vertragen keine Zugluft. Kühle Vorratsräume, die trocken sind, bieten die beste Gewähr gegen Milbengefahr etc. Und dazu kommt das schon erwähnte zeitbedingene Umstellen der Vorräte. Auch Konserven soll man umstellen. Konserven in Büchsen wie in Gläsern sollen nicht in hellen Räumen stehen, sondern in dunklen oder abgedunkelten. Konservenbüchsen prüft man zudem durch beidseitiges Drücken der Böden. Lassen sich die Böden drücken, müssen diese Büchsen sofort geöffnet werden und vor dem Gebrauch nochmals gekocht und wenn man sie wieder zum Vorrat stellen will, in die Büchse neu eingefüllt und nochmals konserviert werden. Alle Vorräte vertragen keine Feuchtigkeit, auch die in Gläsern und Büchsen gehaltenen Konserven nicht.

Wie sie sehen ist die Kriegsküche kein Rätsel, sie bietet keine unlösbare Schwierigkeit, aber sie bringt eine nicht zu unterschätzende Mehrarbeit. In dieser Mehrarbeit sehen ja die meisten die unüberwindbare Schwierigkeit. Man hat sich vielerorts schon daran gewöhnt, der Küche nicht mehr die ihr zustehende Zeit zu widmen. Wenige Verantwortliche sehen in der Küche das Laboratorium der Gesundheit oder der Krankheit. Die Kriegsküche hat einen ganz besonderen Segen in sich, sie zwingt die Menschen zur Mäßigkeit auf der ganzen Linie.

## Tagung der Spitalverwalter

Eine anlässlich der Mustermesse in Basel am 28. April durchgeführte Tagung der Spitalverwalter, nahm eine Reihe von Kurzreferaten über die Versorgungslage und die dadurch bedingten kriegswirtschaftlichen Maßnahmen entgegen. Bei aller Anerkennung eines gewissen Verständnisses der verschiedenen kriegswirtschaftlichen Aemter für die unerlässlichsten Notwendigkeiten der Krankenanstalten wurden dennoch zwei Resolutionen gefaßt, welchen folgende Gedanken und Beweggründe zu Grunde liegen: Von der eidgenössischen Preiskontrollstelle wird erwartet, daß sie sich der Notwendigkeit einer allgemeinen Erhöhung der Spitaltaxen um 20 Prozent nicht mehr länger verschließen werde, insbesondere den Krankenkassentaxen gegenüber, welche schon vor dem Krieg (vornehmlich im Kanton Zürich) kaum die Hälfte der Selbstkosten auch der einfachsten Krankenanstalten nicht zu decken vermochten. In der Anwendung dieser Erhöhung soll den

Krankenanstalten immerhin freie Hand gelassen werden, um je nach Umständen große Härten zu vermeiden. Der Sektion für Kraft und Wärme wird bedeutet, daß bei allen Einschränkungen in der Brennstoffversorgung die Quote der bisherigen Zuteilungen das Minimum dessen darstelle, das die Krankenanstalten zur Erfüllung der in der Gesundheitswirtschaft an sie gestellten Anforderungen benötigen. Die Krankenanstalten müssen fordern, daß die ihnen zugeordneten Mengen ohne Schwierigkeiten von ihren Lieferanten bezogen werden können. Es wird verlangt, daß für die Spitäler eine besondere Bezügerkategorie bei der „Carbo“ in Basel geschaffen werde. Die Konferenz der kantonalen Gesundheitsdirektoren wird von der schwierigen Situation verständigt und um ihre Mitwirkung bei der Behebung offensichtlicher Mängel ersucht werden.

F.