Zeitschrift: Das Rote Kreuz : offizielles Organ des Schweizerischen Centralvereins

vom Roten Kreuz, des Schweiz. Militärsanitätsvereins und des

Samariterbundes

Herausgeber: Schweizerischer Centralverein vom Roten Kreuz

Band: 24 (1916)

Heft: 5

Vereinsnachrichten: Nochmals die Verbandpatronen

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.12.2025

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

tönenden Bezeichnungen nur eine besonders

gute Beschaffenheit vortäuschen.

Mit Bezug auf den Fettgehalt kann man im allgemeinen als preiswert bezeichnen die Schweizer, Holländer und Tilsiter Käse. Zwar settarm, aber sehr eiweißreich sind die Magerskäse (Lands, Bauers, Handkäse); sie bilden ganz vorzügliche Volksnahrungsmittel. Dasgegen ist der Nährwert im Verhältnis zum Preis beim Kamemberts und Briekäse sowie bei den mit Phantasienamen geschmückten Käsen meist so gering, daß man sie als "Luzusskäse" bezeichnen muß.

Je fetter ein Käse ist, um so langsamer wird er verdaut. Ueberhaupt ist fetter, harter Käse an sich schwer verdaulich, weil bei seinem kompakten Zustande der Magensaft nicht leicht in den Käse eindringen und ihn auflösen kann. Deshalb ist recht tüchtiges Kauen jedes Räsebissens durchaus notwendig. Dann aber ist, wie klinische Versuche ergeben haben, die Ausnutzung des Käses im Magen eine ganz vorzügliche und vollkommene. Er wird fast restlos verdaut und für den Körperhaushalt vollständig ausgenutt; und "man lebt nicht von dem, was man ist, sondern von dem, was man verdaut." Hierzu tragen hauptsächlich die beim "Reifen" sich bildenden Fettsäuren bei, die den appetitanregenden und verdauungs= fördernden Geruch und Geschmack bedingen. Daher wirkt alter Käse wie ein Gewürz im Magen und wird vorteilhaft am Schlusse der Mahlzeit genoffen, aber nur in geringer Menge.

Trockene harte Käse kann man leichter verbaulich machen durch Zerreiben, was beim Varmesan- und Kräuterkäse allgemein üblich ist.

Wegen des Fettreichtums und hohen Siweißgehaltes bildet Käse eine vorzügliche Beigabe zu einer hauptsächlich aus Kohlehydrate bestehenden Nahrung. "Die Holländer- und Schweizerkäse und erst recht die billigeren Sorten sind für die Volksernährung von außerordentlichem Werte, und die Magerkäse sind gerade die billigsten Siweißlieferanten." Besonders der noch unfertige Käse, nämlich der leichtverdauliche, billige, eiweißreiche Quark empsiehlt sich als ausgezeichnete Zukost zu den eiweißarmen Kartoffeln und zu Brot.

Hierbei sei bemerkt, daß die in den letzen Jahrzehnten bedeutend zugenommene Kost der "belegten Butterbrote" als Frühstück oder Abendmahlzeit eine teure und gesundheitlich ungünstige Ernährung bildet. Es überwiegt dabei das Fett zu llngunsten des Eiweißzgehaltes, namentlich wenn Wurst als Brotzbelag genommen wird. Auch standen Butter, Fett und Fleischbelag im Preise stets hoch. Außerdem hat man bei belegten Brötchen meist das Bedürfnis, etwas dazu zu trinken, was die Mahlzeit noch mehr verteuert. Ganz anders wenn man mit etwas Milch angerührten Duark zum Brot oder zu Kartoffeln ist; halbssüssig, billig und äußerst eiweißreich.

Nochmals die Verbandpatronen.

Kaum haben uns die Verbandstoffsabriken eine namhafte Preiserhöhung angezeigt, ift von der gleichen Seite eine erneute Steigerung des Preises für unsere Verbandpatronen erfolgt. So sehen wir uns gezwungen, um nicht allzuschwere Einbuße zu erleiden, auch unserseits die Preise für Verbandpatronen zu erhöhen. Es werden vom 1. März an diese Verbandpatronen zu folgenden Ansätzen abgegeben werden:

Kleine Verbandpatronen (Fingerverbände): 7 Cts. Große Verbandpatronen: 22 Cts.

Wir machen ausdrücklich darauf aufmerksam, daß wir mit diesen Preisansätzen für unsere Samariters und Rotkreuzvereine nach wie vor erheblich unter dem Ankaufspreise geblieben sind.

Das Zentraliekretariat des schweiz. Roten Kreuzes.