

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: 8 (1937)

Heft: 8

Artikel: Mengenaufstellung über die Ausgabe von Nahrungsmitteln bei Anstaltsverpflegung

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-806408>

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: 22.05.2025

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

Pâtes et farineux: Toutes espèces de consommation courante. Farine de maïs en petite quantité. Tomates et gruyère peuvent servir à préparer les pâtes.

Fromages: 20 à 40 gr par jour. Fromage blanc, petit suisse, gruyère. Fromages fermentés en petite quantité. Crème fraîche.

Desserts: Entremets sucrés. Gâteaux secs, biscuits, tartes, feuilletés, puddings. Gâteaux à la crème ou recouverts d'une crème dure au beurre, desserts et gâteaux au chocolat, bonbons, avec modération. Confitures et miel.

Fruits: Un fruit midi et soir. Fruits courants d'Europe, d'Afrique et d'Amérique, crus ou cuits. Marmelades et compotes.

Boisson: Un verre et demi par repas. Eau fraîche de source ou minérale faible. Cidre, en petite quantité.

Aliments à éviter: Graisses des viandes, poissons gras et plus généralement tous les mets en peu gras. Graisses végétales, huiles cuites. Marinades, gibier faisandé, conserves de viande ou de poisson fortement relevées, condiments forts, sauces compliquées. Crustacés et coquillages. Légumes crus donnés tels quels, ou en salade, comme radis, raves, betteraves, céleri, poireaux, concombre, cresson. Sucrieries, bonbons et chocolat et excès ou entre les repas. Boissons glacées. Vins fins. Café et thé forts. Liqueurs et alcools.

Type de menu pour un enfant de 9 ans (un peu moins abondant en-dessous de cet âge et un peu plus au-dessus).

Matin: Bouillie au lait ou café au lait 250 gr, pain 40 gr.

Midi: Viande 50 gr, ou poisson 80 gr ou bouillie 120 gr, ou œufs 2.

Pommes de terre 200 gr ou pâtes 150 gr ou purée de légumes 120 gr.

Pain 60 gr.

Petit suisse 25 gr ou entremet.

Un fruit.

Goûter: Lait sucré 200 gr, confiture 25 gr, pain 50 gr.

Soir: Potage 250 gr, viande 50 gr ou un œuf. Purée de légumes 120 gr ou pâtes 120 gr.

Pain 40 gr.

Compote ou un fruit.

L'enfant mal alimenté a l'appétit capricieux, l'haleine mauvaise, la denture en mauvais état, la digestion difficile, des selles mal liées ou glaireuses. Sa croissance se ralentit. Il maigrit, s'anémie, pâlit, dort mal et éprouve une fatigue inexplicable. La constatation d'un ou plusieurs de ces symptômes doit conduire à reviser le régime et, dans le doute, à consulter le médecin.

(Revue d'Hygiène et de Médecine sociales, Avril 1937.)

Mengenaufstellung über die Ausgabe von Nahrungsmitteln bei Anstaltsverpflegung

Die Anstalten werden mehr und mehr dazu übergehen müssen, die Form ihrer Verpflegung zu kontrollieren und in feste Begriffe zu bringen. Der Einkauf der notwendigen Nahrungsmittel sollte nicht mehr rein gefühlsmäßig und aus dem Handgelenk vorgenommen werden, sondern auf Mengenermittlung beruhen. Hierfür nun ein einheitliches Schema aufzustellen, ist bei der Vielseitigkeit der Anstalten nicht möglich. Diese Vielseitigkeit ergibt sich ja nicht nur aus der verschiedenartigsten Zweckbestimmung, sondern auch aus den unterschiedlichen Ernährungsmethoden der Heilbehandlung und der verschiedenartigen Lebensweise der einzelnen Volksteile. Es muß deshalb jede Anstalt für sich einen Grundplan der Ernährung entwerfen. Bestehen mehrere Verpflegungsklassen, so sind auch verschiedene Ernährungsgrundformen aufzustellen. Immerhin können aber bei der Aufstellung dieser Grundformen gewisse Höchstmengen der in Betracht kommenden Nahrungsgüter genannt werden. Es geschieht dies anhand eines nachfolgenden Beispiels, welches von einem der größten deutschen Krankenhäuser entnommen wurde. Dieses Krankenhaus hat den durchschnittlichen Nahrungsmittel-Selbstkostensatz von täglich RM. 1,70 für die 3. Verpflegungsklasse und RM. 2,25 für die 2. Verpflegungsklasse angenommen. Die Aufwendung für die Verpflegung des Personals sind in diesen Sätzen nicht enthalten, sie sind die gleichen wie die Verpflegungssätze der 2. Klasse.

Diesem reinen Verpflegungssatz steht ein Pauschal-Krankenhauspflegesatz in der 3. Klasse von ca. RM. 6,50 gegenüber. Es entfallen somit auf reine Nahrungsmittelausgaben ca. 26%. Es dürfen demnach für die 3. Pflegeklasse einer Krankenanstalt durchschnittlich 25% für reine Nahrungsmittelausgabe verwendet werden. Der sich hieraus ergebende Satz wird bei der Aufstellung der Verpflegungsform zugrunde gelegt. Die im Beispiel vorgesehenen Mengen sind mit dem Tagespreis der Nahrungsmittel zu vervielfältigen und das Ergebnis mit dem ermittelten Pflegesatz zu vergleichen. Hieraus ergibt sich dann auch ungefähr die Menge bzw. die Zusammenstellung der einzelnen Gerichte. Bei den allgemeinen Anstalten, wo die ärztlichen und medizinischen Belange weniger im Vordergrund stehen und darum auch wesentlich niedrigere Pflegeansätze vorliegen, werden bis zu 50% des Pflegesatzes für Nahrungsmittel verwendet werden können. Aber auch bei diesen Anstalten muß der Prozentsatz anhand der sonstigen Verpflichtungen aus der Lebensnotwendigkeit der Anstalt einmalig ermittelt werden.

Es ist selbstverständlich, daß durch eine derartige schematische Handhabung der Verpflegungsform nicht die Verpflegung als solche reguliert werden soll, sondern vielmehr das Wohl des Kranken bzw. des zu Verpflegenden soll im Vordergrund stehen. Eine solche Kontrolle ist aber immerhin notwendig, um das so wertvolle

Nahrungsmittelgut planmäßig und wirtschaftlich verwendet zu wissen.

Beispiel. Beköstigungsmengen pro Person und Pflage tag:

Fleischportion	125	g
Mittagsuppe	$\frac{1}{4}$	Liter
Obsttag	4	Pfd.
Kartoffelbrei	$\frac{1}{2}$	Liter
Suppe oder Kakao	$\frac{1}{3}$	Liter
Tee	1	g
Kompott	$\frac{1}{8}$	Liter
Roggenbrot	$\frac{1}{4}$	Brot
Grobes Brot	$\frac{1}{4}$	Brot
Brötchen	2	St.
Weißbrot	$\frac{1}{4}$	Brot
Zwieback	1	Pak.
Keks	1	Pak.
Salziges Brot	$\frac{1}{2}$	St.
Salzloses Brötchen	2	St.
Knäckebröt	4	St.
Wurst	40	g
Weiche Wurst	40	g
Harte Wurst	40	g
Roher Schinken	30	g
Gekochter Schinken	30	g
Magerer Speck	50	g
Fetter Speck	50	g
Sülze	100	g
Apfelsinen	1	St.
Zitronen	1	St.
Suppengrün	100	g
Grüne Gurken	$\frac{1}{3}$	St.
Saure Gurken	1	St.
Salzheringe	1	St.
Rohes Rindfleisch	100	g
Rohes Kalbfleisch	100	g
Rohe Leber	125	g
Knochen	200	g
Malzbier	1	Fl.

Eier	1	St.
Himbeersaft	125	g
Milchreis	$\frac{1}{3}$	Liter
Kartoffelbrei od. Salz	$\frac{1}{3}$	Liter
Kaffee mit Milch	$\frac{1}{2}$	Liter
Käse	40	g
Weißer Käse	100	g
Butter	40	g
Schmalz	50	g
Marmelade	125	g
Butter ohne Salz	30	g
Haferflocken	100	g
Weizenmehl	100	g
Roher Reis	100	g
Roher Gries	100	g
Puddingpulver	15	g
Stärkepulver	50	g
Zucker	50	g
Schwarzer Tee	5	g
Kaffeebohnen	20	g
Kakao	30	g
Backobst	50	g
Frische Äpfel	125	g
Frisches Obst	125	g
Tomaten	2	St.
Bananen	1	St.
Lagerbier	1	Fl.
Rotwein	$\frac{1}{15}$	Liter
Weißwein	$\frac{1}{15}$	Liter
Süßwein	$\frac{1}{15}$	Liter
Kognak	$\frac{1}{15}$	Liter
Rum	$\frac{1}{15}$	Liter
Vollmilch, gekocht	$\frac{1}{2}$	Liter
Vollmilch, roh	$\frac{1}{2}$	Liter
Buttermilch	$\frac{1}{2}$	Liter
Kindermilch	$\frac{1}{3}$	Liter
Süße Sahne	$\frac{1}{4}$	Liter
Fleischbrühe	$\frac{1}{3}$	Liter

(Wirtschaftsbrieft für die Anstaltsleitung 6/1937.)

Il nuovo asilo dei Ciechi vecchi in Lugano-Ricordone

Architetti Carlo e Rino Tami

Nel maggio del 1934 il Comitato direttivo della Pro Ciechi emanava un concorso per il progetto dell'istituto da erigersi in Ricordone e per il quale venivano inoltrati ventisette progetti. La giuria, composta dal prof. Salvisberg del Politecnico di Zurigo, arch. Marazzi e dott. Klainguti in Lugano, classificava in primo rango il nostro progetto e conseguentemente il Comitato della Pro Ciechi ci incaricava di allestire i disegni costruttivi: ai progetti presentati al concorso venivano apportate alcune varianti conformemente agli accordi intervenuti con l'apposita Commissione nominata in rappresentanza del Comitato stesso.

I lavori di costruzione venivano iniziati nel maggio del 1935. Il costo totale dell'edificio è stato mantenuto entro i limiti del preventivo stabilito, malgrado le diverse piccole varianti apportate in corso di costruzione. Le cifre di consumo risultano dalla relazione finanziaria: è ovvio richiamare che le disponibilità finanziarie costi-

tuiscono una premessa essenziale per giudicare il risultato pratico ed estetico dell'edificio.

L'edificio si compone di un'ala comprendente le camere di un corpo di testa costituito dai locali di soggiorno. L'ala è rivolta verso sud-est e la curvatura concentrica aumenta il grado di insolazione della facciata, contribuisce a proteggere dal vento del nord, infine si adatta all'andamento delle curve di livello del terreno. Il corpo dei vani di soggiorno si apre verso tre lati (mattino, mezzogiorno e sera) ed ha, verso mezzodì, il gruppo dei loggiati i quali oltro a permettere ai ricoverati di godere del sole e dell'aria libera, proteggono nei mesi estivi i locali retrostanti dai raggi solari cocenti.

La disposizione planimetrica si impenna attorno al vestibolo centrale, di forma quadrata, sul quale danno tutti i locali, la scala, l'ascensore e il corridoio della camera. Cura particolare è stata data al fatto di ottenere una linea dei percorsi, la