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: 11 (1940)

Heft: 11

Artikel: Anpassung und Einschränkungen in der Verpflegung ; Résumé de l'article "Anpassung und Einschränkungen in der Verpflegung" (Adaptation et restrictions dans l'administration culinaire)

Autor: Brenneisen, W.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-806237

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: 30.07.2025

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

kleidet werden müssen. Das ist in meinen Augen eine Selbstverständlichkeit! Um nun aufs Land zu marschieren, müßte man mit den Zöglingen durchs Dorf, oder wie dies in Aarburg der Fall ist durchs Städtchen pilgern. 4/5 des Weges von der Anstalt zum Landwirtschaftsbetrieb führt durch das Städtchen Aarburg. So brandmarkt man Jugendliche nicht!

Auch darüber zu diskutieren, ob die Zöglinge nachts in Zellen unterzubringen sind oder nicht, ist überflüssig. Ich habe da eine gewisse Erfahrung. Das Ventil, das wir bis anhin hatten, Zöglinge unter Umständen in die Strafanstalt abzuschieben, geht ja nach Artikel 93 des eidg. Strafgesetzes nicht mehr. Ein Zögling unter 18 Jahren kann nicht in eine Strafanstalt versetzt werden. Zu denken, daß ich all die Zöglinge, welche ich bis jetzt in die Strafanstalt abgeschoben habe, in Aarburg behalten müßte, fällt mir schwer, etliche Gitterstäbe, die ich im Verlauf von bald 9 Jahren herausgebrochen habe, müßten wieder hineingeschweißt werden.

Denken Sie sich nun aber einen Jugendlichen der zu 10 Jahren — die minimale Einweisungsdauer ist ja 3, die Maximale 10 Jahre — verurteilt worden ist hinter Gitter! Am Abend sieht er durch das Gitter, wie sich auf der Straße, in der goldenen Freiheit draußen, das tägliche Leben abwickelt. Er sieht am Sonntag Abend, wie der Musikverein den Turnverein am Bahnhof abholt etc. Was würden wir machen? — Ich will die Frage für mich beantworten, was ich als 18-jähriger Bursche getan hätte, ich hätte alles kurz und klein geschlagen! —

In der Erziehung von Schwererziehbaren muß man darnach trachten Spannungen im Zögling abzuleiten, zu erden. Auf keinen Fall aber solche künstlich heraufbeschwören. Ich wiederhole: Die Anstalt, welche die Jugendlichen, die unter Art. 91/3 fallen, gehört weg vom Verkehr, hinaus in die Ebene oder hinauf in die Berge. Sie muß über einen ausgedehnten Landwirtschaftsbetrieb verfügen!

Zum Schluß nur noch ein ganz kurzes Wort über die „Einschließung". Herr Dr. Moor hat Art. 95 ziemlich erschöpfend behandelt, insbesondere hat er dargelegt daß:

1. Die Einschließung nicht in einem Gebäude vollzogen werden darf, das als Strafanstalt oder als Arbeitsanstalt für Erwachsene dient.
2. Die Einschließung wie die Haft zu vollziehen sei, d. h. daß der Eingeschlossene eigene Kleider trägt, daß er Anstaltskost erhält, daß er Besuche empfangen kann, und daß er die Nachtruhe in Einzelhaft zu verbringen hat.

Die grundsätzliche Trennung von Anstalten, die Erwachsene beherbergen ist somit gegeben. Dieser Gedanke ist richtig! Es bleiben zwei Fragen abzuklären:

1. Muß für die Einschließung eine eigene, von jeder Anstalt unabhängige Anstalt geschaffen werden, sei es, daß eine heute bestehende Anstalt einfach die Einschließung übernimmt, oder eine neue Anstalt, die zentral gelegen ist, gebaut wird.
2. Ist eine Kombination mit einer Erziehungsanstalt möglich!

Die erste Frage möchte ich mit „nein" beantworten. Eine solche Anstalt gleicht einem „Taubenschlag", wo die Tauben ein- und ausfliegen. — Ein Anstaltsleiter könnte nie etwas Vernünftiges unternehmen. Ich denke auch hier wieder in erster Linie an die Beschäftigung dieser Leute. Eine Berufslehre anfangen, wie das Kady in der bereits zitierten Arbeit vorschlägt, scheidet ganz aus! Unter Umständen ein Jahr lang mit Zöglingen Papiersäcke kleben, kommt nicht in Frage! Einen landwirtschaftlichen Betrieb oder eine Gärtnerei mit solchen zu bewirtschaften würde auf große Schwierigkeiten stoßen.

Die zweite Frage, ob ev. eine Kombination mit einer Erziehungsanstalt möglich wäre, möchte ich nicht so ganz kategorisch verneinen. Denn mit dem Geist, der stets verneint, wird ja das schwierige Problem der Einschließung nicht gelöst. Aus meinen Ausführungen geht hervor, daß ich für Trennung auf ganzer Linie bin, und ich möchte hier nicht den Eindruck einer Inkonsequenz hervorrufen, wenn ich sage, daß mir der Gedanke einer Kombination in einer Erziehungsanstalt nicht so absurd erscheint. Klar ist für mich, daß man die Leute nicht unter demselben Dach mit den Zöglingen der Erziehungsanstalt halten kann, aber ich möchte doch folgenden Rahmen, wenn auch nur als Diskussionsbasis zusammenzimmern: Errichtung eines Anstaltsgebäudes auf dem Areal das zu einer Erziehungsanstalt gehört. Die Zöglinge schlafen und essen dort, etc. Beschäftigung, Arbeit für diese Zöglinge? Da kann ich mir vorstellen, daß in einer Anstalt gewisse Arbeiten diesen Leuten zugewiesen werden könnten. Viele Anstalten betreiben beispielsweise den Zukauf, die Verarbeitung und den Vertrieb von Brennholz. Im weitern glaube ich, daß diese Zöglinge auch bei landwirtschaftlichen Arbeiten verwendet werden könnten. Auch in einer der Erziehungsanstalt angegliederten Gärtnerei könnten solche Zöglinge beschäftigt werden.

All das sind Ideen, die mir bei den vielen, sicher berechtigten Kritiken über Artikel 95 aufgetaucht sind.

Anpassung und Einschränkungen in der Verpflegung

von W. Brenneisen, Zürich

Die Versorgung der öffentlichen Verpflegungsstätten mit ausreichenden Rohprodukten und Lebensmitteln ist heute eine große Sorge, insbesondere auch für die verantwortungsvollen Amtsstellen. Alles Bemühen um eine ausgleichende Anpassung muß jedoch fehlschlagen, wenn nicht die **Mitarbeit des Einzelnen,** kraft der Erkenntnis unserer Versorgungsanlage in diese schwierige Aufgabe miteinbezogen werden kann. Nicht nur die öffentlichen Gaststätten aller Art sollen von

dieser Verpflichtung erfaßt werden, sondern jede einzelne Hausfrau und ihre familiäre Kundschaft wird dazu beitragen müssen, daß jeder Fehlleitung und Verschwendung und jedem unbedachten Verbrauch von Lebensmitteln schon an der Wurzel Einhalt geboten wird. Menschen, die außerstande sind, auf gewisse Liebhabereien und Gewohnheiten zu verzichten, welche auch jetzt noch um jeden Preis ihre Ansprüche geltend machen bezüglich einer wunschgemäß reichen Verpflegung, sind in jedem Falle den Hamsterern gleichzustellen. Denn auch diese Menschen vergreifen sich an Vorräten, welche zur Linderung einer düsteren Zukunft erhalten werden müssen.

Ist es nicht verständlich, daß auch die **Spitalbetriebe, Anstalten und Heime** aller Art in diese Aufgabe miteinbezogen werden? Werden nicht täglich Zehntausende von Menschen in all diesen Verpflegungszentren verpflegt? Wie im Hotel- und Restaurationsbetrieb, so ist auch im Spital- und Anstaltsbetrieb der Erfolg jedes Versuches zur Erzielung möglichst zweckmäßiger Einsparungen von der Verantwortungsfreudigkeit und Mitarbeit jedes Angestellten abhängig. Den Angestellten zum aktiven, vertrauenswürdigen und arbeitsfreudigen Mitarbeiter zu machen, ist eine der wichtigsten Aufgaben im Hinblick auf notwendig werdende Sparmaßnahmen. Das Gesetz kann solche Sparpflicht verkünden, die erfolgreiche Erfüllung aber ist weitgehend in der Aufnahmefähigkeit der Individuen, d. h. in ihrem guten Willen begründet. Sie zu wecken und zu fördern, muß daher jeder Verwaltung am Herzen liegen. Denn jetzt gilt es wie nie zuvor, daß **sparen am rechten Ort** und zur rechten Zeit uns vor viel Schlimmerem bewahren kann. Auch die Anstaltsküche hat ihre besonderen Eigenheiten. Was ihr von größtem Vorteil ist, liegt in einer beschränkten Zahl der Menus und dem Wegfall einer eigentlichen Karte, wie sie der Restaurationsbetrieb kennt. Dort wird die erforderliche „Mise en place" gerade in der jetzigen Zeit zu einem Risiko für jeden rechnenden Betrieb, wenn nicht vernünftige Verbrauchslenkung zu einer zeitgemäßen Gestaltung der Menus und Speisekarten führt. Der Anstaltsbetrieb kennt, je nach den Kategorien der zu verpflegenden Insaßen, ein bis drei verschiedene Menus. Wir dürfen auch deren fünf annehmen, wenn wir die einfachere Diät miteinbeziehen. Selbst diese Mehrzahl von Menus schafft keine Schwierigkeiten, weil in der Regel die Anzahl der geforderten Einzelportionen feststeht, d. h. weil mit einem sicheren Absatz gerechnet werden kann, was in einem Restaurationsbetrieb immer eine problematische Angelegenheit bleibt. Also liegt hier die Möglichkeit einer rationellen Warenverwendung. Diese Vorteile sind feststehend, auch in normalen Zeiten bilden sie eine wesentliche Grundlage für die Anstaltsküchen. Diese Tatsache hat dazu geführt, daß man mancherorts feste Mengen-Einheiten festgesetzt hat. So wird beispielsweise bei **Teigwaren 70 gr pro Kopf** berechnet, **Fleisch 140 gr, Gemüse 200—250 gr** usw. Es ist hier absolut nebensächlich, ob der eine Betrieb höhere oder kleinere Mengen berechnet, denn stets wird die Mengen-Einheit weitgehend von den Verpflegten mitbestimmt. So werden Männer zweifellos mehr essen, als Frauen, Angestellte in der Regel mehr als Patienten. Das Beispiel soll beweisen, daß hier wiederum ein Vorteil liegt für die Anstalts- und Spitalküche. Vorteil jedoch nur dann, wenn das mit der Verpflegung betraute Personal die notwendige Anpassungsfähigkeit und Aufmerksamkeit besitzt, um solche Mengen-Richtlinien nicht zu starren Begriffen werden zu lassen. Es bedarf der täglichen Kontrolle des Ausgangs und des Rücklaufs der Speisen. So wird man erkennen, daß das eine Gemüse beliebter als das andere ist, daß gewöhnliche Nudeln weniger begehrt sind als Tomatenspaghetti, daß Suppenfleisch weniger Begeisterung auslöst als Plätzli usw. Es liegt nahe, daß eine geschickte Küchenleitung aus diesen Erfahrungen die notwendigen Schlüsse zieht und die Menugestaltung diesen Erfordernissen anpaßt. Das zwingt dann zu Einschränkungen der Mengen-Einheiten. In der jetzigen Kriegszeit müssen wir eine **Rücksichtnahme auf die Vorräte** in Rechnung stellen, welche weit über den üblichen Rahmen hinausgreift. Die in den vergangenen Monaten befolgten Rückstellungen von gedörrten und getrockneten Lebensmitteln stellen an sich bedeutende Vorräte dar. Aber sie sind nicht für den jetzigen Gebrauch bestimmt. Im Gegenteil, was an möglicherweise einst nicht mehr erhältlichen Lebensmitteln vorhanden ist, muß gerade für diese Zeiten reserviert bleiben. Dafür sind die Vorräte im Großen und Kleinen geschaffen worden.

Das Gegebene für den Tagesbedarf bilden die eigentlichen Marktgüter, wie sie der Herbst ja reichlich zur Verfügung stellt. Hier muß sich jeder Spital- und Anstaltsbetrieb bewußt sein, daß auch der Markt lagerfähige und saisonbedingte Produkte anbietet, daß also hier bereits die Einflußnahme auf die Gestaltung der Menus beginnt, d. h. beginnen muß, soll im besten Sinne der zeitbedingten Forderung auf Anpassung in der Verpflegung entsprochen werden. Hand in Hand mit dieser Rücksichtnahme auf die allgemeine Marktlage muß auch eine bis ins Kleinste beobachtete **Restenverwendung** einsetzen, wobei nicht nur Suppen, sondern auch die geschickte Verarbeitung in neuen Gerichten zu Ehren kommen muß.

Es genügt nicht, daß wir bisher zusätzlich verwendete Waren einsparen. Wir müssen vom Notwendigen selbst Abstriche machen und wo immer möglich die Mengen-Einheiten auf der ganzen Linie herabsetzen. Dadurch nur können wir die Vorräte strecken. Was hier auf einem einzigen Posten 5—10 Gramm pro Tag und Person ausmachen, läßt sich pro Jahr leicht errechnen. Wir müssen in vollem Umfang auf die derzeitigen Verhältnisse des Landes und auf den Markt Rücksicht nehmen. Die Verwendung jener Lebensmittel, welche der Rationierung verfallen sind, muß möglichst eingeschränkt werden. Das betrifft vor allem Teigwaren, Zucker, Oele, Fette, Rahm, Butter, Dörrobst und Dörrgemüse etc. Inwieweit der Verbrauch dieser Waren in den einzelnen Verteilstellen eines Anstaltsbetriebes

selbst kontrolliert und eingeschränkt werden kann, ist Sache der durch die Verwaltungen betrauten Vertrauenspersonen. Aber weit mehr noch muß **die Küche** das ihrige tun, um diesen dringlichen Anordnungen in vollem Umfange entsprechen zu können. Aber es sei vorweg bemerkt, daß wir darunter nicht jene Einsparungen verstehen, wie sie in normalen Zeiten in der verhängnisvollen „Billigkeit" gesucht wurden, sondern in einer möglichst zweckmäßigen Anwendung und Verwendung aller zur Verfügung stehenden Waren und Güter. Man kann eine sparsame Küche betreiben, indem man die Suppen nur mit Wasser kocht, indem man die Gemüse lediglich in Salzwasser siedet und dann serviert. Man kann heute auch Teigwaren, Reis und Dörrerbsen, Bohnen aus Büchsen und Spätzli servieren, um Kartoffeln zu sparen und den Rosenkohl zu schonen. Das erstere halten wir für verfehlt und das zweite für sinnlos. Denn gerade das muß mit einer überlegten Sparsamkeit vermieden werden. **Wir müssen alle saisonmäßigen Produkte in erster Linie verbrauchen, um die lagerfähigen Sorten, die Konserven und Dörrgemüse für noch schwerere Zeiten und noch größere Verknappungen zurückzustellen.**

Alle lagerfähigen Lebensmittel, seien es Konserven, Lagerobst, Wintergemüse, Fette, Oele usw. bilden die sehr notwendige Reserve für unsere Landesversorgung. Wer ohne Grund und aus Gewohnheit von diesen Reserven zehrt, schadet dem Lande. Ein besonders wichtiges Produkt ist das Oel. Auch die tierischen Fette sind nicht mehr unbeschränkt erhältlich. Jetzt müssen auch die **Fleischspeisen** sich weitgehend der Marktlage anpassen. Man soll sich dabei vergegenwärtigen, daß die kleinste Einsparung am einzelnen Ort, hunderttausendfach vermehrt, große Mengen ergibt. So ist es ein dringendes Gebot, **Oel** nur noch dort zu verwenden, wo die Verwendung eines Fettes ausgeschlossen ist, so bei den Salaten. Hier kann nur die Zubereitung einer **Salatsauce** helfen, welche mit einer 40prozentigen Oeleinsparung verbunden ist. Selbst die Verwendung von **Butter** muß sich auf jene Gerichte beschränken, welche ohne Butter undenkbar sind. **Mit Butter zu braten oder zu backen ist unzeitgemäßer Luxus.** Das Abschmälzen muß genügen. Für das Backen im schwimmenden Fett müssen **tierische Fette** verwendet werden, wobei die besseren Sorten und Mischungen geschont bleiben sollten. Für Frischfrituren eignen sich geklärte, bereits gebrauchte Fette. Man sollte dem **Abfetten** besondere Aufmerksamkeit schenken. Verbrannte Fette sollten nicht mit denjenigen von Fleischbrühen und Saucen vermengt werden. So läßt sich von den letzteren **Abschaumfetten** immer noch ein gutes Bratfett herstellen, wenn man dasselbe mit den vom Fleisch gewonnenen rohen Fett klärt. Dadurch lassen sich ungemein große Mengen Fett gewinnen, das überall dort zu gebrauchen ist, wo gute, reine Fette nicht dringend erforderlich sind. Wenn man überall am rechten Ort spart, so muß das nicht auf Kosten einer guten Küche geschehen.

Das Parieren des rohen Fleisches ist für jede größere und kleine Küche zwingende Pflicht. Die rohen **Fettabfälle** ermöglichen eine rationelle Ausnützung vorhandener, gebrauchter Fette, wie bereits oben erwähnt. Aber auch rohe und gekochte **Fleischabfälle** gehören, sofern sie einwandfrei sind, nicht mehr in den Grand jus. Man muß einem guten und wirtschaftlich denkenden Koch bestimmt nicht sagen, was er aus diesen Abfällen machen kann. Man wird auch nicht darum kommen, zeitweise auf gewisse Fleischsorten verzichten zu müssen. Ersatz für Speck bildet gesalzenes, gepöckeltes Rindfleisch. Hammelschlegel läßt sich ausgezeichnet beizen und wie Rehbraten zubereiten. Kuhfleisch wird als Sauerbraten auch zu Ehren kommen, ebenso Rindspfeffer für Schweinspfeffer usw.

Das zweckmäßige Auskochen von **Knochen** und **Gemüseabfällen,** letztere gut gereinigt und erlesen, ist eine Grundbedingung voller Ausnützung der Rohstoffe. Das Brühen brauchen wir dringend, weil das **Rösten der Suppenmehle und Einlagen** in den meisten Fällen aus zeitbedingten Rücksichten bezüglich der Fettknappheit wo möglich unterbleiben muß. Das trockene Abrösten muß genügen. Dafür gebe man einen Drittel der bisher verwendeten Butter in die fertige Suppe, und sie wird nicht weniger schmackhaft sein.

Gemüse sind ausgezeichnete Nahrung. Wenn man Gemüse nicht mehr mit genügend Butter dämpfen kann, dann binde man sie leicht, je nach der Art, um sie schmackhafter zu machen. Hingegen ist gerade jetzt auch das Kochen in reichlich Wasser verwerflich. Wir müssen auch wirtschaftlich haushalten mit den **Nährstoffen,** die in allen Speisen vorhanden sind und in den Brühen. Nicht die großen Mengen ausgekochter Gemüse usw. nähren uns, sondern die darin enthaltenen Nährstoffe. Wenn wir zuviel Flüssigkeit zusetzen, dann brauchen wir zum Binden auch mehr Fett und Mehl, auch das ist also falsch und verwerflich. Gerade hier ist darauf zu verweisen, wie enorm wichtig es ist, in der Abschätzung benötigter Mengen sich zu üben. Es kann nicht gleichgültig sein, ob man einige Liter Suppe, Sauce, oder Gemüse zuviel oder zuwenig kocht, weil sich zwangsläufig alle Zutaten, die Kochzeit und alles, was dazu gehört, unwirtschaftlich vermehren, wobei die Ausnahme die Regel bestätigt.

Wir müssen in der kriegswirtschaftlich bedingten Küche mancherlei Konzessionen machen. Man serviere nicht mehr als zwei Gemüse nebst Kartoffeln. Damit ist es möglich, mit den beschränkten Gemüsesorten mehr Abwechslung zu halten im Wochenprogramm. Wenn man am Sonntag Spargelspitzen, Rosenkohl, Bohnen, Tomaten und Pommes frites serviert hat und am Montag Blumenkohl, Karotten, Krautköpfchen, so wird am dritten oder vierten Wochentag das Repertoire der Gemüseauswahl erschöpft sein. Heute sind die Speisen da, um verzehrt zu werden und selbst eine beschränkte Wahl wird an sich keine Verschlechterung der Qualität bedeuten.

Es wird auch notwendig werden, **Kurse für** fleischlose Küche durchzuführen oder doch in den Fachschriften geeignete Vorschläge bekannt zu

machen. Bei der Zubereitung von **Vorspeisen** muß jetzt in vermehrtem Maße die **Rohkost** zur Anwendung kommen. Sie ist gesund und billig. Die Verabreichung der verschiedensten Menus sollte nur noch unter Berücksichtigung der kriegswirtschaftlich bedingten Verhältnisse erfolgen. Wäre die Einsetzung einer Kommission von Fachleuten zur Bearbeitung eines vierzehntägigen oder monatlichen Bulletins nicht das gegebene und für alle Teile nützliche Instrument?

Von größter Bedeutung sind die Rückwirkungen der Menugestaltung auf den Brennstoffverbrauch in der Küche. Es sollte möglich sein, den Herd an bestimmten Tagen, je nach Menu, 2 bis 3 Stunden später als üblich in Betrieb zu setzen. Ebenso ist eine volle Ausnützung vorhandener Energie und Wärme dadurch möglich, daß am einen Tag Gerichte mit langen, an andern Tagen solche mit kurzen Kochzeiten hergestellt werden. Das gilt vor allem mit Küchen, welche noch heute die Kohlenfeuerung haben. Wie sehr diejenigen Verwaltungen und Institutionen recht hatten, welche schon vor Jahren die Elektrifizierung der Großküchen forderten, beweist uns die düstere Gegenwart. Es ist gar nicht auszudenken, in welcher Lage wir uns befänden, wenn wir heute noch denselben Kohlenbedarf hätten wie vor 25 Jahren. Aber auch die elektrische Küche kann der Beobachtung größter Wirtschaftlichkeit im Stromverbrauch nicht entsagen, das umso mehr, als der Winter stets eine Drosselung der Energiebelieferung mit sich bringt.

So werden die Spitäler, Sanatorien und Anstalten der Schweiz, als Ganzes betrachtet, in hohem Maße mithelfen können, den zwingenden Verfügungen des Eidg. Kriegsernährungsamtes zur Nachachtung zu verhelfen. Vielleicht wird die jetzige Zeit auch da und dort nachhelfen, die im Verpflegungsbetrieb beschäftigten Angestellten zum Nachdenken anzuregen über die Wichtigkeit des Kalkulierens und Rechnens in kleinsten Mengen. Daß hier die obersten Behörden im Interesse der Sache mit dem guten Beispiel vorangehen, versteht sich. Die Zeit zwingt zu diesen Umstellungen und ein jeder bemühe sich nach bestem Wissen und Können um die Sicherung unserer Landesversorgung, indem er am rechten Ort seinen Sparwillen bekunde.

Résumé de l'article „Anpassung und Einschränkungen in der Verpflegung"

(Adaptation et restrictions dans l'administration culinaire)

L'approvisionnement des établissement publics d'hospitalisation en produits bruts et denrées alimentaires est un véritable problème. C'est dire que les particuliers doivent prêter toute leur aide aux instances responsables. Chaque établissement hospitalier, asile ou hôpital, doit faire de son mieux. N'oublions pas, en effet, que jour après jour des milliers de personnes sont soignées dans ces maisons! Ce qui importe tout d'abord, c'est d'arriver à faire de chaque employé un collaborateur actif et en qui l'on puisse se fier. Aujourd'hui, avant toute chose, il faut économiser, et au bon endroit!

Mais les cuisines des établissements dont il s'agit ont, elles aussi, leurs particularités. Elles préparent de un à trois menus, selon le genre des pensionnaires. Comme l'on connaît le nombre des portions, l'on sait d'avance ce qui sera nécessaire, et cela permet un emploi rationnel des produits dont on dispose. En beaucoup d'endroits, l'on a fixé des quantités déterminées par jou par exemple pâtes alimentaires 70 grammes par tête, viande 140 grammes, légumes 200 à 250 gr, etc. Les hommes mangent davantage que les femmes, le personnel davantage que les patients confiés à leurs soins. Il faut donc que le personnel s'adapte aux circonstances nouvelles. Il faut de même porter une attention toute spéciale sur les aliments qui reviennent à la cuisine. L'on constate alors que tel légume est préféré à tel autre, que les nouilles sont moins goûtées que les spaghettis aux tomates, que la viande bouillie cause moins de plaisir que des tranches de veau grillées, etc. Une cuisine bien dirigée et pratique tire les conclusions de cet état de choses et compose ses menus en conséquence. Les quantités peuvent être diminuées, le goût influençant la consommation. En cette période troublée, il faut prendre en considération les stocks dont en dispose. Nous nous arrangeons selon les produits qui se vendent sur le marché, et en automne, ces produits sont abondants. Le marché offre des produits pouvent se conserver, et d'autres exclusivement saisonniers. **L'utilisation des restes** est aussi d'une importance primordiale. Il est, en effet, possible d'utiliser les restes de potage et d'autres mets. Quant aux quantités servies, il faut les réduire sur toute la ligne. De la sorte, nous pourrons prolonger la durée de nos stocks. A la fin de l'année, une économie quotidienne de 5—10 gr représente un chiffre tout à fait appréciable. Nous ferons alterner les aliments à longue cuisson avec ceux qui peuvent être préparés rapidement. Il faut réduire dans la mesure du possible les denrées officiellement rationnées, p. ex. les pâtes alimentaires, le sucre, l'huile, la graisse, la crème, le beurre, les fruits et légumes secs. La **cuisine** s'efforcera d'employer les produits dont elle dispose avec économie et d'une façon appropriée. L'on réalise une économie lorsque l'on prépare le potage simplement avec de l'eau, ou lorsque l'on se contente de faire bouillir les légumes dans de l'eau salée avant de les servir. **Utilisons avant tous les autres les produits saisonniers, afin de maintenir intacts les stocks qui se conservent et les légumes séchés, dont nous aurons peut-être besoin pour des temps encore plus pénibles!**

Quiconque emploie maintenant déjà ses conserves, fruits, légumes d'hiver, graisses et huiles, au détriment des stocks, fait le plus grand tort au pays. **L'huile** occupe une place particulièrement importante. Il ne faut s'en servir que lorsque l'emploi de graisse est exclu, comme par exemple dans la préparation des salades. Mais ici encore, il est possible d'économiser environ

40% d'huile si l'on prend la peine de préparer une **sauce à salade.** L'on tiendra compte aussi de la situation actuelle en restreignant **l'alimentation carnée.** N'oublions pas, en effet, que la plus petite économie donne un chiffre considérable lorsqu'on la multiplie par plusieurs fois cent mille.

Quant au **beurre,** il ne faut s'en servir pour la préparation des aliments que là où cela est absolument nécessaire. **C'est un luxe coupable que de griller et de cuire avec du beurre!** Pour cuire dans la graisse, l'on se servira de **graisses animales.** La friture de poisson peut fort bien se faire dans des graisses déjà employées et clarifiées. L'on portera une attention toute spéciale sur le **dégraissage.** Eviter de mélanger des graisses brûlées avec des graisses de bouillon ou des sauces. Avec les **graisses d'écumage,** l'on peut préparer une bonne graisse à frire. Mais il faut les clarifier à l'aide de la graisse crue enlevée de la viande.

La manière de parer la viande crue doit être l'objet des plus grands soins. Les **déchets de graisse crue** permettent l'utilisation pratique et rationnelle de graisses déjà employées. Il va sans dire que les **déchets de viande** crus ou cuits n'ont rien à voir dans le „grand jus". Le lard peut être remplacé par de la viande de boeuf marinée. Les cuisses de mouton peuvent être parfaitement mortifiées et préparées comme un rôti de chevreuil. Quant à la viande de vache, l'on en fait une excellente marinade, le „civet" de boeuf remplace le civet de porc etc.

La cuisson correcte des **os et déchats de légumes,** ces derniers soigneusement nettoyés et triés, permet d'utiliser entièrement les matières premières. Nous nous servions volontiers des bouillons ainsi préparés, parce que nous devons renoncer le plupart du temps à **griller les farines et autres ingrédients destinés au potage.** L'on doit, en effet, se contenter de griller rapidement à sec. L'on pourra, en revanche, mettre dans le potage terminé un tiers du beurre habituellement employé.

Les **légumes** ont un pouvoir alimentaire fort élevé. S'il n'est plus possible de les étuver dans du beurre, on peut les lier légèrement. Il faut se garder de cuire dans beaucoup d'eau, parce que les **éléments nutritifs** doivent être utilisés au maximum. Ce qui importe, ce n'est pas la quantité de légumes, mais leur valeur nutritive! Si nous mettons trop d'eau, il faudra davantage de graisse et de farine pour lier. Cela doit être évité. Il faudra apprendre à évaluer exactement ce qui est indispensable. Car le fait de cuire quelques litres de trop de potage, de sauce ou de légumes ne saurait nous laisser indifférents.

Ne pas servir plus de deux légumes avec pommes de terre! De cette manière, l'on peut apporter une diversité plus grande dans les menus de la semaine. Les aliments sont là pour être consommés!

Il sera indispensable d'organiser des **cours de cuisine végétarienne** et de faire des propositions dans les revues professionelles. Comme **entrées,** l'on donne de plus en plus, de nos jours, des **aliment crus.** Ces aliments sont bon marché et sains. Une commission composée de gens du métier ne pourrait-elle publier un bulletin bimensuel ou mensuel?

La manière de composer les menus a aussi ses répercussions sur la consommation de combustible. Certains jours, il devrait être possible d'allumer les fourneaux de cuisine deux ou trois heures plus tard que d'habitude. L'on peut beaucoup mieux utiliser la chaleur dégagée si, un jour, l'on prépare des aliments exigeant une longue cuisson, et le jour suivant, d'autres pouvent être cuits rapidement.

De tout ce qui précède, l'on voit donc que les établissements hospitaliers, les hôpitaux et les sanatoria peuvent contribuer dans une notable mesure à rendre effectives les mesures prises par les autorités fédérales en vue de développer le sens de l'économie.

SVERHA, Schweiz. Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung

Präsident: Hugo Bein, Direktor des Bürgerlichen Waisenhauses, Basel, Tel. 41.950
Redaktor: Emil Gossauer, Waisenvater, Regensdorferstrasse 115, Zürich 10-Höngg, Telephon 67.584
Aktuar: A. Joss, Verwalter des Bürgerheims Wädenswil, Telephon 956.941
Zahlungen: SVERHA, Postcheck III 4749 (Bern) - Kassier: P. Niffenegger, Vorsteher, Steffisburg, Telephon 29.12

Protokollbericht der SVERHA-Tagung in Bern vom 30. September und 1. Oktober 1940

In drei Richtungen haben wir in unserer Bernertagung Neuland betreten.

Zum ersten in der Besichtigung des nach den neuesten erzieherischen Grundsätzen gebauten, wirklich idealen Burgerlichen Waisenhauses der Stadt Bern.

Zum andern in der etwas unglücklichen Namensänderung unseres Vereins, und endlich in dem ausgezeichneten und gründlich fundierten Vortrage von Herrn Dr. Moor, Zürich, der eine klare Perspektive zeichnete von der Auswirkung des neuen Strafgesetzes auf unsere Anstalten und deren notwendigen und möglichen Gruppierungen.

Besichtigung des Burgerl. Waisenhauses Bern.

Sinnvoll ging die Autofahrt vom Einst zum Jetzt — vom Alten Waisenhaus zum Neuen.

Im lichten Speisesaal des Waisenhauses begrüßte unser Präsident, Waisenvater Bein, die Freunde aus allen Gauen unserer Heimat. Nach einem herzlichen Willkomm und einer kurzen Orientierung durch Waisenvater K. Bürki, wurde gruppenweise der Rundgang angetreten. Es sei an dieser Stelle nochmals auf den ausgezeichne-