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: 14 (1943)

Heft: 1

Artikel: Die Diätassistentin ; L'assistante diétetique (Résumé)

Autor: Guggenbühl, H.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-806286

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: 24.08.2025

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

Die Diätassistentin von H. Guggenbühl

Der Beruf der Diätassistentin ist in unserem Lande noch zu wenig bekannt und es zeigt sich daher angebracht, die Interessenten darüber zu orientieren.

In allen Spitälern und hauptsächlich in den medizinischen Kliniken ist es sehr wichtig, die Ernährung so zusammenzustellen und zuzubereiten, daß sie zur Heilung der Patienten beiträgt. Je nach der Krankheit können verschiedene Diäten verordnet werden; es gibt solche, die direkt als Therapie, andere die als Hilfsmittel bei der Behandlung in Frage kommen. Um eine solche Ernährungsweise mit Erfolg durchführen zu können, braucht es dazu speziell ausgebildetes Personal, — die Diätassistentin oder Diätleiterin. Sie erhält ihre berufliche Ausbildung in einem zweijährigen Kurs, dessen Lehrplan folgende Fächer umfaßt:

I. Allgemeine Diätetik:

1. Allgemeine Ernährungslehre.
2. Anatomie und Physiologie der Verdauung und des Stoffwechsels.
3. Nahrungsmittellehre.
4. Verunreinigung von Nahrungsmitteln und Konserven.

II. Spezielle Diätetik:

1. Krankheiten des Verdauungstraktes und deren Diätetik.
2. Leber- und Gallenweg- und Pankreaserkrankungen und deren Diätetik.
3. Stoffwechselkrankheiten.
   a) Zuckerkrankheit, praktische Uebung, Aufstellung und Ausrechnung von Menus.
   b) Gicht.
   c) Andere Stoffwechselstörungen und innersekretorische Erkrankungen.
4. Nierenkrankheiten.
   a) Nierenkrankheiten, praktische Uebungen, Aufstellung und Ausrechnung von Menus.
   b) Harnwegerkrankungen.
5. Herz- und Gefäßkrankheiten.
6. Tuberkulose.
7. Akute und chronische Entzündungen, Diät bei Leberkranken und frisch Operierten.
8. Anämie und andere Blutkrankheiten.

Neben den theoretischen Fächern werden die Schülerinnen in der Diätküche des Kantonsspitals praktisch ausgebildet und dort an ein exaktes Arbeiten gewöhnt. Letzteres ist sehr wichtig; besonders bei experimentellen ärztlichen Behandlungen muß sich der Arzt ganz auf genaueste Ausführung seiner Verordnung verlassen können.

Dem ersten halb theoretischen, halb praktischen Semester folgen drei Praktika in verschiedenen Spitälern und Kuranstalten. Gewöhnlich ist in jedem Praktikum die Arbeitseinteilung und die Einrichtung, manchmal auch die Küchentechnik etwas verschieden, so daß die Schülerin Gelegenheit hat, sich umfassende Kenntnisse und eine gewisse Routine anzueignen. Ursprünglich war vorgesehen, das dritte Praktikum in einem Hotel zu absolvieren; das ist leider durch den Krieg unmöglich geworden. Nach den zwei Ausbildungsjahren findet ein Examen mit Diplomabschluß statt.

Die Diätassistentin soll die Verbindungsperson sein zwischen Arzt und Küche einerseits, Patient und Küche anderseits. Sie wird theoretisch so ausgebildet, daß sie die ärztlichen Verordnungen ohne weiteres für die Küche u m schreiben kann. Das ist ihre Hauptarbeit. Für jeden Tag einer Woche wird ein Grundmenu hergestellt. Die Rezepte, welche dabei zur Anwendung kommen, sind auf das Gramm genau festgelegt. Von den einzelnen Gerichten wird dann z. B. für Diabetiker der Gehalt an Eiweiß, Fett, Kohlehydraten und Kalorien ausgerechnet, für Nierenkranke der Gehalt an Eiweiß, Salz und Flüssigkeit. Wenn nun beispielsweise das Grundmenu auf 45 gr Eiweiß kommt, das ärztliche Rezept für einen bestimmten Patienten aber nur 40 gr Eiweiß verlangt, so ändert die Diätassistentin das Menu, bis es der Vorschrift entspricht. Wenn so für jeden Patienten, ausgehend vom Grundmenu sein besonderer Speisezettel zusammengestellt und auf den Speisebogen eingetragen ist, wird die Arbeit für die Küche organisiert. Dort wird in der Regel nicht für jeden Patienten einzeln gekocht, sondern die Diätassistentin stellt aus dem Speisebogen zusammen, wieviele Portionen eines Gerichtes auf die gleiche Art gekocht werden können. Erst beim Anrichten, das unter ihrer Aufsicht geschieht, wird dann jedem Patienten genau die Quantität und Art der Speisen zugeteilt, die er bekommen soll.

Die Diätassistentin muß aber in der Küche nicht nur die Anordnungen geben, sondern selber kochen können. Dann ist sie auch imstande, sofern sie die Eignung dazu besitzt, sich Hilfskräfte für die praktische Arbeit heranzubilden. Abgesehen von den 6-monatigen Diätkursen am Bürgerspital Basel ist das bis heute der einzige Weg zur Ausbildung von D i ä t k ö c h i n n e n. Ob sich nun eine gelernte Köchin auf diesem Spezialgebiet ausbildet, oder ob ein intelligentes Küchenmädchen dazu herangebildet wird, eines ist sicher: sie müssen lernen, die Quantitäten genau auszurechnen, alle Zutaten auf das Gramm genau abzuwägen und ganz exakt nach Rezept zu kochen; wenn die Köchin nur von ungefähr das Quantum bestimmen und sich auf ihr gutes Augenmaß verlassen würde, oder darauf, daß sie es „im Griff" hat, so wäre damit die ganze Wirkung der Krankendiät in Frage gestellt.

Die meisten Spitäler weigern sich aus finanziellen Gründen, eine Diätassistentin u n d eine Diätköchin anzustellen. Wenn die Diätleiterin allein ist, ist sie gezwungen sich selber das Hilfspersonal heranzuziehen; je nachdem muß sie auch selber viel kochen und immer beim Anrichten dabei sein. In einem großen Betrieb bedeutet dies eine Ueberlastung, und der Kontakt zwischen Patient und Küche muß gewöhnlich am meisten

darunter leiden. Wo nur eine Diätköchin angestellt ist, sind Arzt und Schwestern gezwungen, ihre Anweisungen sehr ausführlich an die Küche abzugeben und bei den Diabetikern selber die Quantität auszurechnen.

Durch den Krieg ist das Wirkungsfeld der Diätassistentin etwas eingeschränkt worden. Das Ausland ist verschlossen und die Spitäler in der Schweiz sind aus finanziellen Gründen sehr zurückhaltend. Aber gerade jetzt, wo die Ernährungsschwierigkeiten immer größer werden, sollten die Krankenhäuser und Kliniken mehr denn je die ganze Ernährungsfrage ihres Hauses in die Hände einer speziell dafür ausgebildeten Person legen, denn es ist wichtig, daß die noch zur Verfügung stehenden Lebensmittel auch zu einer richtigen Ausnützung und Verteilung gelangen. Es sollte nicht vorkommen, daß mit rationierten Lebensmitteln diätetische Fehler begangen werden, wie es leider noch der Fall ist. Die Kosten, welche die Schaffung einer solchen Stelle verursacht, würden durch zweckmäßige und rationelle Betriebsführung mehr als ausgeglichen.

Die diplomierten Diätassistentinnen haben sich zusammengeschlossen zu einem Berufsverband. Sie hoffen, dadurch die Berufsverhältnisse zu heben, mehr Stellen zu schaffen*) und durch Vorträge der Weiterbildung der Mitglieder zu dienen.

H. G.

*) Für die Anmeldung offener Stellen wende man sich an das Zentralbureau für Anstaltspersonal, Verlag Franz F. Otth, Zürich 8.

L'assistante diétetique (Résumé)

L'assistante diététique fait une école spéciale pendant deux ans, de sorte qu'elle sera en état de faire à fond la cuisine des régimes alimentaires.

Elle est alors capable de préparer tous les régimes que le médecin ordonne à ses malades. Elle représente, pour ainsi dire, une liaison entre le médecin et la cuisine, de même entre les malades et la cuisine.

Dans une clinique il dépend beaucoup de sa présence, car la nourriture convenable aide à la guérison du malade et ainsi le succès et la satisfaction sont obtenus.

Depuis que les aliments se réduissent il est très important, que les régimes soient préparés très soigneusement pour en tirer le plus grand profit. De cette manière on seconde pour le mieux le traitement du médecin et en conséquence on favorise la guérison du malade.

L'engagement d'une assistante diététique se fait paye par une économie conduite rationellement. Il ne suffit pas d'engager une cuisinière habituelle, car il faut, pour avoir du succès, des connaissances approfondies de la cuisine diététique.

Conserver avec soin les fruits et légumes séchés!

La Commission pour la conservation par le séchage, de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation communique ce qui suit:

Il a été séché des quantités extraordinairement fortes de fruits et de légumes au cours de l'été et de l'automne dernier, de sorte qu'il doit se trouver presque dans chaque ménage des provisions de produits séchés. Bien qu'il s'agisse là de denrées d'une conservation prolongée il importe de vouer à ces provisions toute l'attention nécessaire afin d'éviter des pertes.

On doit, dans la conservation des produits séchés, les préserver en particulier:

1. de l'humidité,
2. de fortes variations de température,
3. des parasites, moisissures, etc.,
4. des rongeurs.

Le meilleur moyen d'y parvenir consiste à conserver les fruits et les légumes séchés dans des récipients fermant aussi hermétiquement que possible, et à garder ces derniers dans des locaux secs où la température n'accuse que de faibles variations.

Les provisions d'une certaine importance se conserveront de préférence dans des sacs de papier spécial. Ce dernier est formé de trois couches dont celle du milieu est traitée au bitume, afin d'assurer une protection certaine contre l'humidité. Pour les fermer, le bord supérieur sera plié plusieurs fois et lié solidement à l'aide de ficelle ou de fil de fer. On obtiendra le même résultat en se servant de caisses ou de bahuts fermant bien, que l'on revêt intérieurement de ce papier spécial, de cellophane ou de fer blanc. Les sacs de papier parchemin, grâce à leur enduit de paraffine, préservent aussi leur contenu de l'humidité.

De petites provisions de légumes et de fruits séchés peuvent aussi se garder avec avantage dans des boîtes, des bouteilles et des bocaux à conserves. Les récipients de verre de teinte claire doivent être rangés à l'abri de la lumière.

Un contrôle périodique consciencieux (chaque mois) est indispensable pour dépister à temps tout dommage naissant et pour y remédier. Lorsque les produits séchés sont attaqués par des parasites (teignes, etc.) ou par la moisissure, le mieux sera, suivant les produits, soit de les laver et de les sécher à nouveau, soit de les aérer de façon énergique et prolongée.

(O. P.)

Dans votre établissement utilisez les **formulaires de certificats VSA!**

Ils sont pratiques, conviennent à toutes les catégories de personnel et facilitent la tâche de la direction.
Prix fr. 3.— les 20 expl. resp. fr. 4.50 les 30 expl. **Edition Franz F. Otth, Zurich 8, Enzenbühlstr. 66**