Gesunde Gemüsesäfte mit Frischaroma

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **31 (1960)**

Heft 2

PDF erstellt am: **28.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-807732

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Bücken nach der Wäsche, diese befindet sich stets in richtiger Position und ermöglicht ein fliessendes Arbeitstempo, das sind seine auffallendsten Merkmale. Neue Mangelbewicklungen waren ebenfalls regem Interesse ausgesetzt. Dieser Asbestgewebeschlauch mit Stahlwolleeinlage garantiert bleibende Krause und Elastizität. Die Maschenfestigkeit wird durch die Asbeststruktur erhalten. Als Oberbewicklung wird das hitzebeständige *Crestin* verwendet. Beides soll sich in der Praxis bereits mit Erfolg bewährt haben.

Die Leistungsfähigkeit der *Tumbler* steigt ebenfalls von Jahr zu Jahr. Die Verbesserungen liegen hauptsächlich bei der Luftzuführung. Für die Pressabteilung von Spitälern mag die erstmals vorgeführte Aerztemantelkabinettpresse von Interesse sein. Leitungen bis 60 Mäntel pro Stunde durch 2 Mädchen waren zu konstatieren.

Besonders im Blickpunkt stand ferner die *Taschentuch- und Serviettenpresse,* deren Bedienung äusserst rationell ist, da die Bearbeitung der Kleinteile auf dieser Presse Handgriffe spart. Nach dem Zentrifugieren wird das Wäschestück nur einmal in die Hand genommen und sodann auf die Presse gelegt. Durch das Auflegen unter Spannung wird eine saubere rechteckige Form erreicht, wobei auch die Säume nicht mehr umgebogen werden. Dank ihrer hohen Leistung (zirka 400 Servietten bzw. 600 Taschentücher pro Stunde) dürfte diese Presse vielerorts eine fühlbare Entlastung der Mangel bedeuten.

Man sieht: Das Ziel der Wäscherei ist gleich geblieben. Was sich geändert hat, sind die Mittel und Methoden. Und genau wie wir heute fast keine Pferdefuhrwerke auf unseren Strassen fahren sehen, genau so wenig ist es möglich, auf die Dauer mit veralteten Methoden und Maschinen im Waschhaus durchzukommen.

Hch. Esslinger, Regensdorf ZH

Gesunde Gemüsesäfte mit Frischaroma

Frisch geerntete Vegetabilien können wohl einige Zeit gelagert werden, doch büssen sie bei längerer Lagerung an Qualität ein und erleiden oftmals einen erheblichen Vitaminschwund, der sie minderwertig macht. In den BIOTTA-Säften dagegen wird der ursprüngliche Frischzustand der Gemüse erhalten, das heisst, biologisch konserviert, so dass eine qualitätsmindernde Veränderung des Ausgangszustandes nicht mehr erfolgen kann.

Die Spontanflora von frischen Vegetabilien, die sich im Verlaufe ihres Wachstums heranbildet, ist von verschiedenartigster Zusammensetzung. Immer finden sich aber in ihr Coli- und Fäulnisbakterien, diesen verwandte Arten und Sporenbildner, durch die bei plötzlich auftretenden Indispositionen oder auch bei leicht anfälligen Personen Darmstörungen hervorgerufen werden können, ganz abgesehen von pathogenen Keimen, die in Epidemiezeiten auch auf den rohen Vegetabilien gefunden werden können. Durch Waschen werden wohl viele Mikroben entfernt, doch bleibt ein nicht unbeträchtlicher Teil der Spontanflora am Material haften und wird so mitverzehrt. Gewiss kann man sich vor schädlichen Bakterieneinwirkungen schützen, indem man die Vegetabilien dünstet, wodurch solche Bakterien, die keine Sporen bilden, abgetötet werden. Doch gehen Sporenbildner auch in Dünstprozessen nicht zugrunde. Das Gemüse ist aber dann gekocht und nicht mehr roh. Der Naturzustand ist verschwunden.

Bei der Milchsäuregärung, denen die BIOTTA-Säfte unterzogen werden, beherrscht die Kulturflora von Anfang an das Milieu. Durch entsprechende Lenkung kommen die Gärungserreger schon bald zur Entwicklung. Die Spontanflora, die durch geeignete Temperaturverhältnisse an einer Entfaltung gehindert wird, erleidet durch die sich rasch vermehrenden Milchsäurebakterien und der sich steigernden Milchsäurekonzentration eine Hemmung und Unterdrückung, die schliesslich zur Abtötung führt, wobei die Sporenbildner, deren vegetative Zellen den gleichen Bedingungen unterliegen wie die übrigen Spontankeime, mit erfasst und vernichtet werden. Sporen, die beim Beginn der Gärung die Flora noch durchsetzen, keimen an oder wachsen zu vegetativen Zellen aus, die im Verlaufe der Gärung in dem stark bakterizid wirkenden Milchsäuremilieu nicht mehr leben können. Zu einer erneuten Sporenbildung kann es bei der erreichten H-Ionenkonzentration nicht mehr kommen. Die sonst allen Kochprozessen standhaltenden Sporenbildner werden auf diese Weise biologisch beseitigt.

Die Milchsäurebakterienflora wirkt in diesen Substraten wie ein natürliches, biologisches Filter, durch das schädliche, unerwünschte Kleinlebewesen nicht hindurchgelassen werden. Es entstehen auf diese Weise einwandfreie hygienische Erzeugnisse, die dazu angetan sind, den gestörten Verhältnissen im Intestinaltrakt in physiologischer Weise zu steuern.
Die Wirkung ist eine dreifache:

1. Umstimmung und Normalisierung der Darmflora durch Milchsäuregärungsprodukte;
2. Anregung der Peristaltik durch die Anwesenheit von bakteriell gebildetem Acethylcholin;
3. Die Wirkstoffe der rohen Wurzelgemüse und die durch die Gärung gebildeten Fermentationsprodukte beeinflussen in günstiger Weise den Gesamtorganismus, wozu die arteigenen Vitamine und der durch die Milchsäuregärung hinzutretende Vitamin-B-Komplex zu rechnen sind.

Trotz des hohen Milchsäuregehaltes sind die BIOTTA-Säfte eine basische Nahrung, da sich der hohe Mineralgehalt des Rohmaterials nicht verändert, wie überhaupt mit Ausnahme der Kohlehydrate das Verhältnis der Stoffe untereinander durch die Gärung unangetastet bleibt, die aus den Zuckerstoffen gebildete Milchsäure aber vom Körper restlos aufgenommen wird, wobei fast die gleiche Calorienmenge frei wird, wie sie der Traubenzucker liefert.