

# Panoramica della città ospedaliera

La tecnica ospedaliera si muove ormai decisamente dal concetto che lo spirito del malato deve essere per così dire situato in un ambiente ricco di luce ove il sole abbia il suo libero gioco di assoluto padrone; ove l'arredamento interno risponda ad esigenze di gusto signorile. Dare all'ammalato povero la sensazione che lo si cura come se fosse un personaggio di alto censo, in un ambiente costruito per persone di alto censo, ecco ciò che influisce favorevolmente sulle condizioni generali dell'infermo.

Visitando il S. Giovanni alle Molinette, si ha immediatamente questa impressione che risponde in pieno alla più rigida realtà.

Il nuovo S. Giovanni è alla testa dei maggiori ospedali d'Italia ed invero molte innovazioni tecniche si trovano in atto alle Molinette.

La costruzione del Nosocomio in una serie di padiglioni (29 complessivamente) ciascuna delle quali forma una palazzina a sè, o una serie di palazzine a sè, ha permesso la suddivisione razionale delle Cliniche Mediche e Chirurgiche ed il collocamento delle varie Cattedre Universitarie. Gli amplissimi corridoi a veranda collegano una Clinica all'altra e permettono ai convalescenti delle lunghissime passeggiate al coperto, ma in luoghi luminosi ed assolati.

## Le cucine

Il senso di nitore e la mancanza di odori in queste cucine vi colpiscono immediatamente; non trovate una mosca. Nemmeno una. È stato eliminato questo flagello grazie ad un potente impianto di aspiratori in linea al centro dell'altissimo soffitto: così l'ambiente risulta non solo aerato convenientemente, ma depurato senza soluzione di continuità e i vapori dei cibi cotti e gli insetti che eventualmente filtrassero nell'ambiente vengono di colpo aspirati.

La cucina è divisa in sezioni e vedere il suo funzionamento è di grande interesse. Si ha, intanto, una suddivisione in due sezioni: la cucina per le vivande di somministrazione generale, ed una cucina dietetica di cibi speciali. La cottura avviene a mezzo del vapore e a mezzo della elettricità (coi forni speciali e famosi della S. A. Kreff di Milano, messi in opera dalla Ditta Pidello Malvisi di Torino). Si hanno anche due cucine di riserva: una a gas ed una a carbone, in maniera da assicurare il vitto in casi di guasti agli impianti termici centrali.

I piatti cosiddetti forti vengono preparati in capaci pentole bollitrici a vapore: ve ne sono quattro, la maggiore delle quali è della capienza di 450 litri. Per dare un'idea di quanto sia rapida la cottura dei cibi in questi bollitori ermeticamente chiusi, esteticamente nitidi di smalto e di alluminio cromato, vi dirò che nella pentola di 450 litri la cottura avviene in 35 minuti.

Le friggitrici sono ad elettricità e pure ad elettricità sono i grandi forni, con piastre elettriche anche al disopra del forno, così che la cottura avviene da quattro lati simultaneamente.

Il latte viene pastorizzato in macchine speciali a vapore.

La verdura viene cotta in una sezione speciale fornita di bollitrici a vapore gigantesche, bellissime anche esteticamente. Sei grandissimi fornelli di riscaldamento, elettrici, consentono la preparazione di vivande in cassette di cottura. Un grande armadio ad elettricità, conserva il vitto allo stesso grado di calore che ha appena tolto dai fornelli a piastra o dai forni.

## I trenini vivande

La distribuzione del vitto alle varie infermerie si svolge nei sotterranei. Lungo il fianco delle cucine si aprono

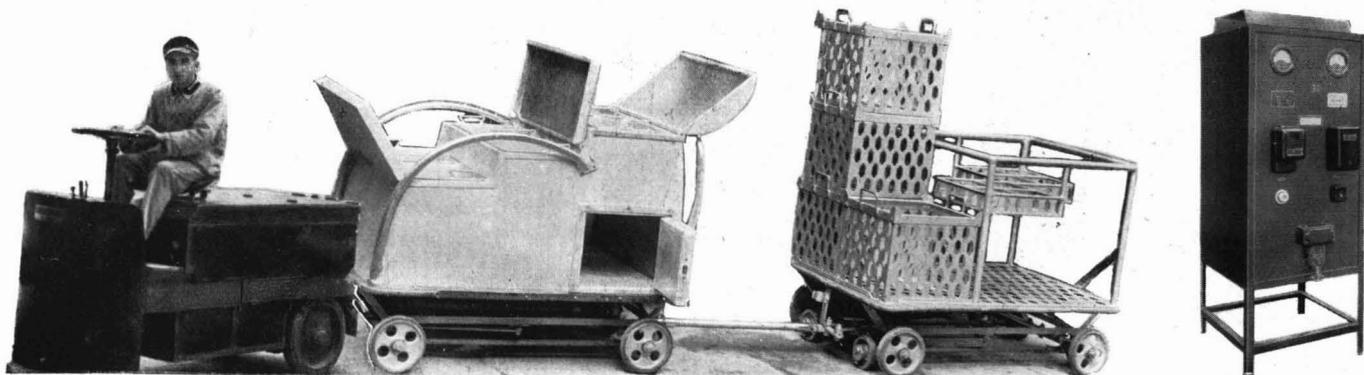
delle grandi vetrate. All'esterno delle cucine, nel corridoio, vi sono dei trenini - quei famosi trenini della Ditta S.A.B.I.E.M. di Bologna; - trenini che funzionano con batterie di accumulatori al piombo ricaricate in modo del tutto automatico da due raddrizzatori di corrente « Selox » delle Officine Subalpine Apparecchiature Elettriche, Torino.

Questi raddrizzatori sono del tipo trisafase con piastre metalliche all'ossido di selenio, hanno una durata illimitata, non richiedono sorveglianza o manutenzione e sono equipaggiati con apparecchiature che assicurano l'esercizio automatico ed il distacco dell'impianto quando la ricarica della batteria è ultimata.

Una macchina locomotrice trasporta due carrelli. Dall'interno della cucina consegna agli inservienti il carico delle vivande a seconda della cartella clinica delle varie infermerie. Le cassette, chiuse ermeticamente, vengono caricate sul trenino e a carico completo questi parte per il suo giro fermandosi via via lungo il suo passaggio davanti ai montacarichi delle varie sezioni cliniche, così le cassette porta-vivande raggiungono la loro stazione di arrivo ove le inservienti le raccolgono e depositano in uno speciale carrello riscaldato elettricamente in maniera che il vitto, pur essendo partito da una base molto lontana, giunge all'ammalato, sempre caldo come se fosse stato servito direttamente all'infermo.

## Lavanderia e disinfezione

Importantissimi per l'esercizio economico e per la tutela dell'igiene in un ospedale moderno sono gli impianti di disinfezione e lavanderia. La loro esecuzione venne affidata alla Soc. An. Ing. G. De Franceschi e C. con sede in Milano via Lancetti 171, che ha costruito nel suo stabilimento su modelli propri,



Uno dei trenini S.A.B.I.E.M. che funziona nell'ospedale. - Presentiamo un'originale creazione A.M.A.M. e cioè: un portavivande calde ed uno per le fredde.

Raddrizzatore "SELOX", delle Officine Subalpine Torino, per ricarica batterie accumulatori del trenino.