

Aus der Industrie

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **8 (1937)**

Heft 11

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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.

eisen Kochbuch ist nicht nur für die Hausfrau bestimmt, sondern es wird auch dem Koch oder der Köchin in Anstaltsbetrieben viele wertvolle Anregungen geben.

N.S. Das Brenneisen Kochbuch kann auch beim Verlag des Fachblattes direkt bezogen werden. Es eignet sich ganz besonders auch als Weihnachtsgeschenk für die Küchenangestellten.

Aus der Industrie

Der ESSE-Akkumulier-Sparherd Eine vielversprechende und beachtenswerte Neuerscheinung der Kochherdtechnik

Dieser ESSE-Herd will nicht ein Konkurrenzprodukt zu etwas schon vorhandenem Ähnlichen sein. Denn er ist speziell für die Bedürfnisse und die großen Anforderungen der Anstalts-, Spital- und Hotelküche gebaut und ist es auf Grund seiner speziellen Eigenschaften unbedingt wert, daß man sich darum interessiert, auch wenn es nur aus reiner Neugierde für den „neuen Stern am Himmel“, geschehen sollte.

Die Küchentechnik ist ja heute, ganz allgemein gesehen, in der Lage, alle Ansprüche in bezug auf Hygiene zu erfüllen, wozu der nun in der Schweiz neu auf den Markt gekommene ESSE-Herd eine weitere wertvolle Ergänzung darstellt.

Was aber jede Betriebsleitung und jeden Küchenchef nach wie vor im höchsten Maß interessieren muß, ist nebst den technischen Schönheiten, praktischen Erleichterungen und hygienischen Fortschritten die Betriebskostenfrage, in bezug auf den Kochherd also das Problem der besten Wärmeausnutzung bei dauernder Betriebsbereitschaft und höchster Leistungsfähigkeit.

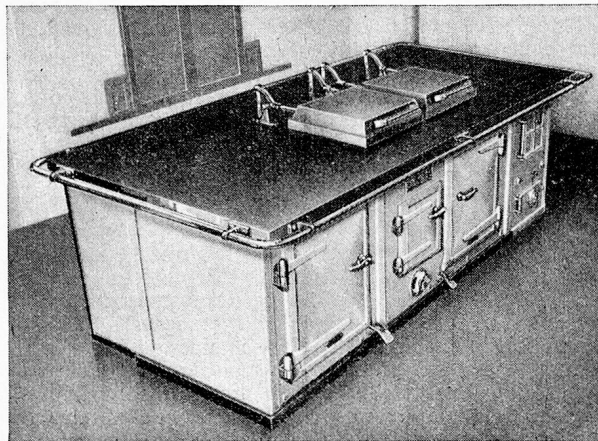
Und in dieser Richtung bringt der ESSE-Herd einen bedeutenden Fortschritt! Bei den bisherigen Herdsystemen ist ja die Bereitschaft nur auf die Kochstellen, bezw. Kochplatten (teilweise sogar in reduziertem Maß) beschränkt; denn die Betriebsbereitschaft der Brat-, Back- und Kochöfen rentiert nicht, trotzdem ein Fertigmachen in denselben unbedingt vorzuziehen ist. Ein Herd, der diesen empfindlichen Mangel beseitigt, der also ohne besondere Kosten eine ständige und volle Betriebsbereitschaft aller Kochstellen einschließlich sämtlicher Öfen ermöglicht, füllt eine klaffende Lücke aus und wird starken Anklang überall dort finden, wo bei niedrigsten Betriebsunkosten eine vorzügliche Anpassungsfähigkeit und große Leistung verlangt werden. Und wo wäre das heute nicht der Fall?

Wie löst nun der ESSE-Akkumulierherd diese Frage? Wie sein Name sagt, ist er ein Akkumulierherd, also ein Dauerbrandherd. Er brennt Tag und Nacht und speichert die Wärme, zweckmäßig verteilt in den schweren Gußmassen der Kochplatten, Brat-, Back- und Kochöfen, auf. Nach außen ist der Herd vorzüglich isoliert, woraus sich die Tatsache einer guten Wärmeausnutzung und lange andauernder Speichereffizienz der Wärme ergibt. Der ESSE-Herd hat also den großen Vorteil, daß auch in der Zwischenzeit und während der Nacht augenblicklich gekocht werden kann ohne weiteres Nachfüllen von Kohle. Die Hitzereserve ist so groß und die Forcierbarkeit so gut, daß jeder Stoßbetrieb bewältigt werden kann. Das Bedienungspersonal hat den Herd jederzeit in der Gewalt und braucht nicht extra darauf trainiert zu sein. Andererseits verhindert der Herd durch seine Konstruktion zwangsläufig jede unnötige Wärmevergeudung, so daß die im Herd erzeugte Hitze tatsächlich fast restlos zu Koch-, Brat- und Backzwecken verwendet wird. Daraus erklärt es sich auch, warum mit einem sehr kleinen Brennstoffquantum eine bedeutende Leistung ohne Mühe und jederzeit herausgeholt werden kann und warum der Betrieb so billig ist.

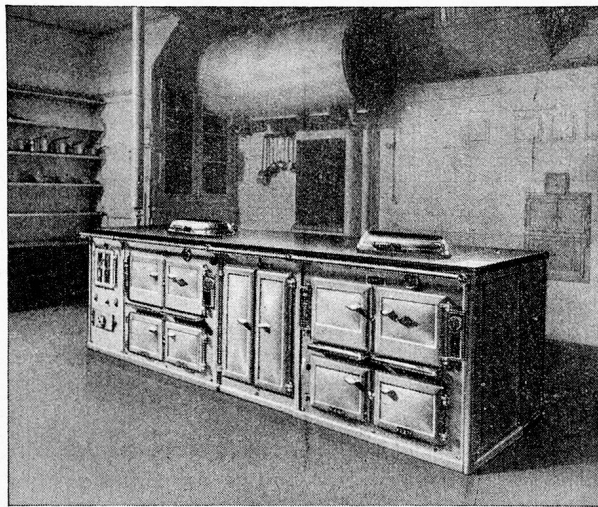
So ist z. B. festgestellt worden, daß eine Kochherdanlage für eine reguläre Kochleistung für 100 Personen einen Brennstoffbedarf von minimal 12 kg und maximal 18 kg Anthrazit hat. Die Maximalzahl versteht sich bei ganz strengem Betrieb. Im Durchschnitt über eine län-

gere Zeitdauer gemessen, ist der Verbrauch zirka 16 kg innert 24 Stunden, was zu den heutigen Preisen berechnet eine tägliche Ausgabe von zirka Fr. 1.60 für einen Herd dieser Größe bedeutet. Es gibt natürlich auch kleinere Herde mit einem Kohlenverbrauch von 6 kg an innert 24 Stunden. Für jeden Betriebsumfang existiert ein passendes Modell.

Ob die Gemüse und Suppen auf der Herdplatte fertig gekocht werden, oder ob man sie dem Kochofen des ESSE-Herdes überläßt, ist qualitativ ein wesentlicher Unterschied. Der Kochofen, der mit einer Kochkiste Gemeinsames hat, aber im Gegensatz zu dieser dauernd mit Hitze gespiesen wird, erhält den Gemüse die so wichtigen Nährstoffe und macht sie schmackhaft. Der Braten, der in regelmäßiger und intensiver Hitze gar wird, bleibt saftig. Auch Gebäck, Kuchen usw. werden vorzüglich und luftig.



ESSE-Major-Herdanlage, mit rückseitig eingebautem Wärmeschrank und Heisswasserbereitung (rechts aussen)



ESSE-Kochherdanlage, bestehend aus 2 Standard-Herden mit dazwischen eingebautem doppeltürigem Hilfskoch- und Wärmeofen, sowie Heisswasserbereitung (lk. aussen)

Der Betrieb ist sehr einfach und gleicht in hygienischer Beziehung der elektrischen Küche. Das Feuer, das unsichtbar ist und nicht die Kochtöpfe selbst, sondern die Kochplatten in Form eines schweren Gußblockes mit Hitze versorgt, beschmutzt weder Kasserollen noch Küche. Man kocht also auf und im ESSE-Herd mit indirekter Hitze. Der Herd ist vollständig emailliert und steht in seiner leichten Reinigungsmöglichkeit und dem gefälligen Aeußern den modernen Gas- und Elektroherden nicht nach. In qualitativer Hinsicht ist daran wirklich nicht gespart, so daß man also in den ESSE-Herd, auch was Solidität und lange Lebensdauer anbelangt, das vollste Vertrauen haben darf.

Es sind jetzt schon auch hier in der Schweiz zahlreiche ESSE-Herde im Betrieb, von denen man wirklich nur Gutes hört. Küchenfachleute versprechen dem ESSE-Herd eine große Zukunft, weil er alle diejenigen Anforderungen erfüllt, die in einem Mittel- und Großbetrieb heute gestellt werden müssen, vor allem aber auch deshalb, weil er mit einem Schlag die Auslagen für die Wärmeerzeugung zu Kochzwecken um bedeutende Beträge reduziert.

„Profitabel“, die neue schweiz. Kartoffelschälmaschine

Nach langen Versuchen ist es gelungen, eine schweiz. Kartoffelschälmaschine zu schaffen, die den sonst im Handel sich befindenden englischen und französischen Maschinen weder in Qualität noch in der Arbeitsleistung nachsteht. Ihr besonderer Vorteil aber liegt darin, daß diese Schweizer Maschine dank einer wohl-durchdachten Fabrikationsmethode um zirka 30% billiger verkauft werden kann. Die Preislage ist nun also so gehalten, daß auch kleinere Anstalten und Sanatorien die Wohltat der maschinellen Kartoffelschälung genießen können.

Die Kartoffel ist wohl die einzige Frucht, die fast täglich, Sommer und Winter, in irgendeiner Zubereitungsart unsere Tafel ziert. Auch für die Anstaltskost bedeutet die Kartoffel einen wichtigen Faktor und es lohnt sich, deren Zubereitung bzw. Schälung so hygienisch und sparsam als möglich zu gestalten.

Die Schälverluste bei der Handschälung sind im allgemeinen bedeutend größer als gewöhnlich angenommen wird. So hat z. B. Herr Verw.-Direktor Dr. Wirth, Frankfurt a. M., in seinem Vortrage „Ernährung und Verpflegung“, gehalten im Juni 1936 anlässlich der Hauptversammlung der Fachvereinigung der Verwaltungsleiter deutscher Kranken-, Heil- und Pflegeanstalten in Freiburg i. B., Schälverluste, je nach Sorte und Jahreszeit von 30–45% nachgewiesen. (Vide Zeitschrift für das gesamte Krankenhauswesen, Heft 17.)

Die Rentabilität der Kartoffelschälmaschine „Profitabel“ wird Ihnen am besten durch folgende Tatsachen klar ersichtlich:

1. Um 100 kg Kartoffeln von Hand zu schälen benötigt man normalerweise zirka 15 Arbeitsstunden.
2. Von 100 kg Kartoffeln verbleiben handgeschält noch zirka 80 kg.

Die Kartoffelschälmaschine „Profitabel“ dagegen benötigt für die Schälung von 100 kg Kartoffeln zirka eine halbe Stunde und absorbiert nur zirka 3 kg Abfall. Daraus ergibt sich ein Zeitgewinn von 96% und ein Abfallgewinn von 17%.

Dabei ist auch vor allem in hygienischer Hinsicht die maschinelle Schälung der Handschälung vorzuziehen. Unverbindliche Offerte durch die Firma Albert Dudli, Spezialist für Großküchenmaschinen, Haldenstr. 7, Luzern.

Briefkasten - Boîte aux lettres

Unter dieser Rubrik veröffentlichen wir Fragen aus dem Leserkreis nebst bezüglichen Antworten. Wir bitten die werten Leser, diesen kostenlosen Briefkasten sehr rege zu benutzen, sowohl in bezug auf Fragestellungen als auch in bezug auf Beantwortung gestellter Fragen.

Nous publions sous cette rubrique les questions que voudront bien nous adresser nos lecteurs, et nous les feront suivre des réponses qu'elles comportant. Nous invitons nos lecteurs à utiliser fréquemment cette „boîte aux lettres“ que nous mettons à leur disposition aussi bien en ce qui concerne les questions à poser que les réponses à cette questions.

5. Frage: Könnte uns jemand mitteilen, ob wir in der Schweiz ein Engros-Geschäft haben für Spiel, Bastel- und Fröbelarbeiten. Besten Dank. Kindersanatorium M.

Stellenvermittlung - Organisation de placement

Stellenvermittler: Waisenvater E. Walder, Künsnacht (Zch.), Goldbacherstr. 16, Telephon 910.838

Zur Beachtung.

1. Wer die Stellenvermittlung in Anspruch nimmt, soll angeben: Art der Beschäftigung, Alter, Konfession und Bildungsgang.
2. Für die Korrespondenz, zweimalige Ausschreibung und eine Belegnummer sollen Marken im Betrage von Fr.2.50 beigelegt werden. Jede weitere Ausschreibung 50 Rp.
3. Wer eine Stelle gefunden hat, die Adresse ändert, oder jemand eingestellt hat, soll dies sofort unter Angabe der Nummer im Fachblatt der Stellenvermittlung mitteilen.
4. Stellengesuche und -Angebote für die nächste Nummer sind jeweils bis Ende des Vormonats an die Stellenvermittlung einzusenden.
5. Sofern bei den Ausschreibungen keine Adresse angegeben ist, sind alle Anfragen unter Angabe der Nr. an die Stellenvermittlung zu richten.

1. Leiter, Verwalter, Hauseltern, Mitarbeiter.

759. Hausbeamtin, mit reicher Erfahrung in der Leitung eines Heims, wünscht Anstellung als Gehilfin oder als Leiterin eines kleinern Heims für Kinder oder Erwachsene.

762. Aelterer Mann, mit reichen Erfahrungen in allen Branchen der Krankenpflege, in der Verwaltung und Organisation v. Heimen mit landw. und Gartenarbeiten wohl vertraut, sucht mit seiner Frau, die hauswirtsch. gebildet u. erfahren ist, Stelle als Verwalter in Alters od. Bürgerheim.

767. Erfahrene Hausbeamtin, 45-jähr., sprachkundig, bisher in größerm Sanatorium an leitender Stelle, selbständig arbeitend, zuverlässig, sucht ähnliche Stelle in Erziehungs- oder Altersheim.

772. Erzieher, mit guter Ausbildung u. mehrjähr. Praxis in Erziehung u. Unterricht von Kindern, sucht Stelle als Mitarbeiter od. Leiter in einer Anstalt.

780. Evang. Jugendfürsorgerin, die 20 Jahre ein Arbeiterinnen-Erziehungsheim geleitet hat, erfahren in Krankenpflege u. Hauswirtschaft, sucht Stelle in Heim od. Anstalt. Gute Zeugnisse u. Referenzen.

796. Erfahrene Wirtschaftlerin und Erzieherin sucht Stelle in Heim od. Anstalt als Leiterin od. zur Mithilfe.

2. Lehrer und Lehrerinnen, patentiert f. Anstaltsschulen.

770. Junge, reform. Lehrerin mit Primarlehrerpatent, die schon in Anstalten und Kinderheimen tätig war, sucht baldmöglichst passende Stelle in Kinderheim.

787. Tüchtiger Lehrer, mit bern. Sek.-Lehrerpatent, ref., mit guter sprachl. u. wissenschaftl. Ausbildung, mit Erfahrung in der Erziehung verwahrloster u. schwererziehbar. Kinder, sucht Anstellung in Erziehungsanstalt od. Arbeitsheim als Leiter od. Erzieher.

789. Junge Lehrerin, mit aarg. Patent für Gemeindeschulen, sucht Stelle in Heim, event. auch bloß vertretungsweise. Auskunft erteilt J. Bläuler, a. Vorsteher, Brugg.

3. Kindergärtnerinnen, diplomiert.

792. Kindergärtnerin, mit Anstaltspraxis bei Schwachbegabten, sucht Stelle in Anstalt od. Heim für Normale od. Schwachsinnige.