

Pour ne plus avoir de mets "brulés"

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **10 (1939)**

Heft 3

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-805938>

Nutzungsbedingungen

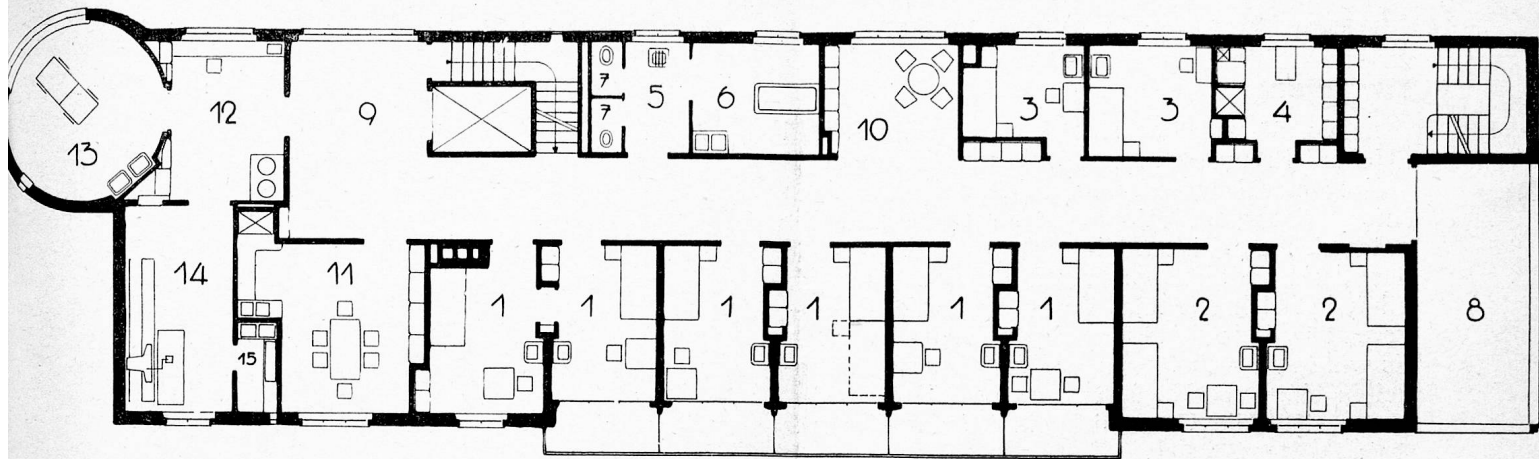
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.



Legende zum Grundriß des zweiten Stockes

- | | | | | |
|-------------------|-----------------------------|------------------|-------------------------|--------------------|
| 1) Einzelzimmer | 4) Schrank- u. Wäschezimmer | 7) W. C. | 10) Tagesraum | 13) Operationsraum |
| 2) Doppelzimmer | 5) Ausguß-Vorraum | 8) Liegeterrasse | 11) Eßzimmer und Office | 14) Röntgenzimmer |
| 3) Personalzimmer | 6) Bad | 9) Halle | 12) Vorbereitungszimmer | 15) Dunkelkammer |

der Rüstküche oder im Flickzimmer bieten sich willkommene Beschäftigungsmöglichkeiten für genesende und alte Insassen beiden Geschlechts. Es ist sehr wesentlich, daß jede Arbeitsfähigkeit der Pfléglinge, und sei sie noch so gering, nicht brach gelassen werde und daß die alten Leute immer noch etwas zu tun und irgendeine Pflicht haben. Diese Beschäftigungsfähigkeit, die ihnen allerdings im freien Leben nicht mehr viel nützt, schafft bei entsprechender Auswahl und Zuteilung der Arbeitsvorgänge nicht nur ökonomische, sondern auch innere, seelische Werte; zudem wirkt sie sich in jeder Beziehung heilsam aus.

In eine fühlbare Lücke unserer Anstaltsversorgung (vgl. meinen Aufsatz über „Zukunftswege im Anstaltsbau“ in dieser Zeitschrift ab Oktober 1938) tritt in heilsamer Weise das neu erbaute Kranken- und Erholungsheim St. Anna. Am richtigen Ort, in malerischer Umgebung, in begün-

stigtem Klima, ausgestattet mit allem nötigen Komfort, aber ohne überschwenglichen Luxus, erfüllt es seinen doppelten sozialen und hygienischen Zweck in der Ergänzung einerseits unserer Krankenhäuser und andererseits unserer spärlichen Alters- und Erholungsanstalten. Als einfaches Heim zur Pflege von Leichtkranken, Alten und Genesenden ist es zur Entlastung der auf akute und ärztlich behandlungsbedürftige Fälle eingestellten Krankenhäuser ein dringendes Bedürfnis; andererseits bietet es besonders im Hinblick auf die Zunahme der typischen Alterskrankheiten eine Unterbringungsmöglichkeit und ein Heim — im besten Sinne des Wortes — für Chronischkranke und Gebrechliche, die heute noch in Krankenhäusern und Armenanstalten aufgenommen werden müssen, weil besondere Anstalten für sie fehlen.

Pour ne plus avoir de mets „brulés“

La plupart des mets „brûlent“ déjà entre 180° et 200° C., de sorte qu'il n'est possible de cuire et de rôtir qu'en utilisant des récipients qui répartissent la chaleur et en utilisant largement l'eau et la graisse. Or, la plaque de cuisson électrique est aménagée de façon que la transmission de la chaleur au récipient a lieu à une température sensiblement plus basse que dans les fourneaux à flamme, où le combustible dégage une chaleur plus propre à fondre les métaux qu'à cuire ou à rôtir des mets. En effet, ces températures atteignent 900 à 1500° C. En vue du chauffage électrique, on a donc réduit volontairement la température des plaques de cuisson à 300-400° C., afin que les récipients de cuisson et de rôtissage ne reçoivent que juste la température qui convient aux aliments.

La cuisine électrique se caractérise aussi par le fait que les fours à rôtir ou de pâtisserie sont chauffés d'une façon idéale. Avec le chauffage à

flamme, in est, en effet, impossible de répartir la chaleur régulièrement de tous les côtés, car la chaleur des gaz des flammes se dirige toujours vers le haut. Au contraire, dans les fours électriques, les corps de chauffe sont disposés en haut et en bas, ce qui permet d'obtenir une répartition régulière des chaleurs du haut et du bas. En outre, les chaleurs du haut et du bas peuvent être réglées indépendamment l'une de l'autre, à l'aide des interrupteurs. Donc, au besoin, on peut travailler seulement avec l'une ou l'autre, au choix, des deux chaleurs. Le chauffage du four pouvant être réglé indépendamment du reste du fourneau, il était tout indiqué de séparer le fourneau du four, pour conférer à ce dernier la précieuse propriété à la répartition optimum du travail, suivant le principe qui régit la cuisine moderne, à savoir la décentralisation par le moyen d'appareils individuels.

El. Corr.