

Elektrische Grossküchen in Davos

Autor(en): **Sprecher, Paul**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **13 (1942)**

Heft 10

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-806153>

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.

sorgen müssen und die Wäsche einer allgemeinen Vergrauung anheimfallen lassen. Wenn man übrigens derart vergraute Wäsche prüft bzw. analysiert, so stellt man gewöhnlich fest, daß sie auch ohne Bleiche, oft sogar im weichen Wasser gewaschen, etwa gar nicht immer den erhofften Erwartungen hinsichtlich Schonung entspricht.

Wir wollen auch nicht nur ausschließlich vom Bleichen der Wäsche reden, sondern berücksichtigen, daß ein Perboratzusatz die bedeutendere Aufgabe einer gewissen Desinfektionswirkung zu erfüllen hat, was speziell heute

von besonderer Bedeutung ist. Man könnte in diesem Zusammenhang alle jene Wissenschaftler aufzählen, welche gerade über dieses wichtige Kapitel ihrer Ueberzeugung in zustimmendem Sinne Ausdruck verliehen haben.

Damit bin ich am Ende meiner Ausführungen angelangt. Meine Darlegungen können nur als eine Wegleitung betrachtet werden, die die Probleme der Wäscherei in der Gegenwart sollen lösen helfen. Wer darüber hinaus im einzelnen unterrichtet sein möchte, dem stehe ich jederzeit gerne zur Verfügung.

Elektrische Großküchen in Davos

von Paul Sprecher, Installationschef der Elektrizitätswerke (Davos)

Der gute Ruf, den die bestehenden elektrischen Großküchen in Davos genießen, speziell auch ihre absolute Wirtschaftlichkeit, haben Veranlassung gegeben, weitem elektrischen Großküchen den Weg zu ebnen. Ueber drei neu eingerichtete Großküchen seien nachfolgende Berichte der Oeffentlichkeit zur Kenntnis gebracht:

I. Küchenanlage Sanatorium „Sanitas“.

Das dem Schweiz. Sanatoriumsverein „Sanitas“ gehörende Haus wurde ursprünglich als Privathotel gebaut und eingerichtet. Die Benützung des Hauses als Volksheilstätte brachte eine weit stärkere Besetzung mit sich, und ein Erweiterungsbau erhöhte diese nochmals, ohne daß die Küchenanlage vergrößert worden wäre. Diese bestand eigentlich nur aus einem großen Kohlenherd, der für die Verpflegung von zirka 70 bis 80 Gästen berechnet war. Die Patientenzahl und dementsprechend die Zahl der Angestellten stieg im Anstaltsbetrieb aber rasch auf das Doppelte. Nachdem in den Jahren 1937 und 1938 noch ein danebenstehendes Privathaus, zuerst zur Hälfte, dann ganz, mit Patienten beansprucht wurde, wuchs die Zahl der Gäste und Angestellten auf zirka 200. Es ist fast unbegreiflich, wie das Küchenpersonal es fertig brachte, nur auf einem Kohlenherd und auf einem inzwischen noch angeschafften Haushaltungs-Gasherd ihre Aufgabe zu bewältigen. Der andauernd in Rotglut gehaltene Kohlenherd und dessen damit verbundene Ueberbeanspruchung ließ denn auch ein plötzliches Versagen des Herdes befürchten.

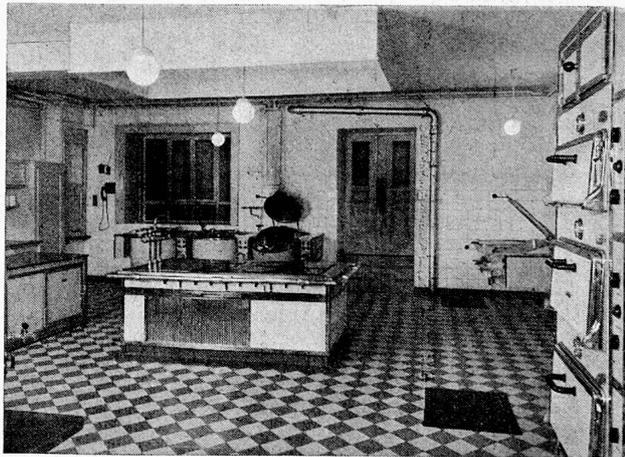
Die E. W. Davos arbeiteten 1938 verschiedene Varianten für eine elektrische Großküchenanlage aus. In Konkurrenz standen Angebote über Kohlen-Speicherherde, bei denen speziell die äußerst niedrigen Betriebskosten ins Feld geführt wurden. In verschiedenen Konferenzen mit der Leitung und der Aufsichtsbehörde des Hauses gelangten die Vor- und Nachteile beider Lösungen zu eingehender Erörterung. Beim dezentralisierten elektrischen Betrieb, wo große Kochgutmengen in Kipp-Kochkesseln und großen Bratpfannen zubereitet werden können, der Herd aber vorwiegend nur für spezielle Diätküche gebraucht wird, dürfte es auch ausschließlich weiblichem Küchenpersonal leicht fallen, den Ansprüchen zu genügen.

Als Berechnungsgrundlage für die Betriebskosten der elektrischen Küche wurden 0,8 kWh pro Verpflegungstag, Patienten und Angestellte, angenommen. Unter diesen Annahmen resultierte bereits eine Einsparung bei elektrischem Betrieb gegenüber den effektiven Kochunkosten des Jahres 1937 von zirka 5%, ohne Berücksichtigung anderer Vorteile. Im Zeitpunkt der Verhandlungen waren aber die Kohlenpreise gegenüber dem Vorjahre bereits um zirka 40% gestiegen.

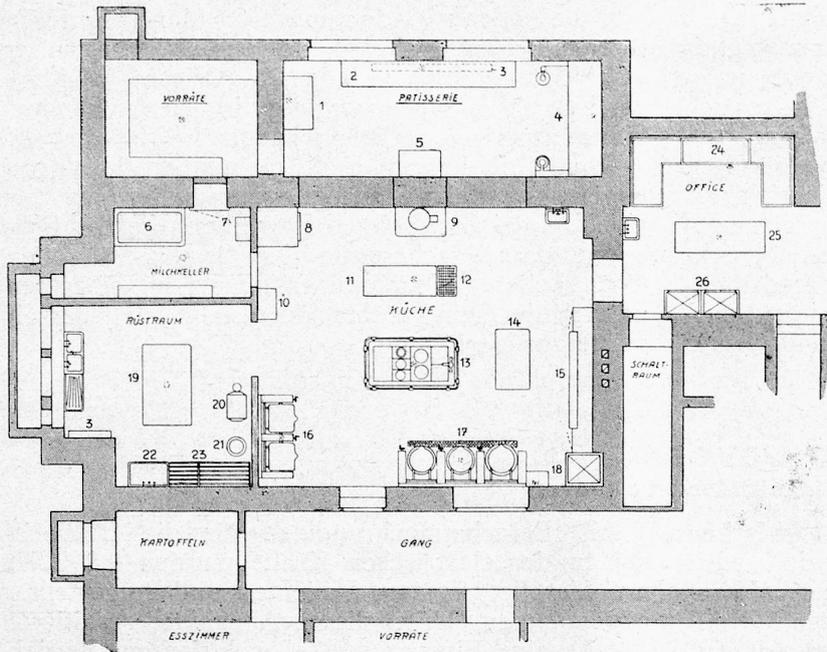
Der Entscheid fiel zugunsten der elektrischen Küche aus und es gelangten zur Aufstellung und am 1. April 1939 in Betrieb:

- 1 Großküchenherd mit 7 Kochplatten, einer Wärmeplatte, einem kleinen Backofen und einem Wärmeschrank.
- 3 Kippkochkessel mit 100, 80, 80 Liter Inhalt.
- 2 Kippbratpfannen mit je einer Nutzfläche von 56 × 56 cm.
- 1 Brat- und Backofen mit drei Backräumen.
- 1 Kaffeemaschine.
- 1 bestehender Dampf-Wärmeschrank wurde elektrifiziert.

Der totale Anschlußwert beträgt 100,2 kWh. Beschränkte Raumverhältnisse veranlaßten den Verzicht auf einen vierten Kippkochkessel und einen speziellen Kartoffeldämpfer, deren Anschaffung an sich wünschenswert gewesen wäre.



Teilansicht der elektrischen Küchenanlage des Sanatoriums Sanitas, Davos
Vue partielle de la grande cuisine électrique du sanatorium Sanitas, Davos



Küchenanlage des Sanatoriums Sanitas, Davos

1 Brofkasten und Schneidemaschine, 2 Arbeitstisch, 3 Zentralheizung, 4 komb. Küchenmaschinen, 5 Aufschnittmaschine, 6 Milch-Kühltrug, 7 Kühltisch, 8 Brat- und Backofen 3 Etagen 17,0 kW, 9 Kaffeemaschine 6,0 kW, 10 Bleche und Werkzeuge, 11 Arbeitstisch, 12 Hackstock, 13 Herd mit 7 Kochplatten, 1 Wärmepatte, kleinem Bratofen, Wärmeschrank 27,2 kW, 14 Wärmeschrank, elektrifiziert 4,5 kW, 15 Büffet, 16 2 Bratpfannen, Nutzfläche je 56 x 56 cm 15,0 kW, 17 Kipp-Kochkessel 100, 80, 80 Liter 30,5 kW, 18 Speiseaufzug Etagen, 19 Rüstfisch, 20 Schälmaschine, 21 Salat-Zentrifuge, 22 Abwaschplonge, 23 Rohrgestell für Kochgeschirr, 24 Abwaschmaschine „Lavosteril“ 18,0 kW, 25 Tisch, 26 Speiseaufzüge Saal. Anschlusswert total 118,2 kW.

Cuisine du sanatorium Sanitas, Davos

1 Armoire à pain et machine à trancher 2 Table de travail, 3 Chauffage central, 4 Machines de cuisine comb. 5 Machine à découper, 6 Réfrigérant pour le lait, 7 Armoire frigorifique, 8 Four à rôtir et à cuire 3 étages 17,0 kW, 9 Percolateur 6,0 kW, 10 Tôles et outils, 11 Table de travail, 12 Billot à hacher, 13 Cuisinière à 7 plaques de cuisson, 1 plaque chauffante, petit four, armoire chaude 27,2 kW, 14 Armoire chaude, électrifiée 4,5 kW, 15 Buffet, 16 2 poêles à frire, surface utile de chacune 56x56 cm, 15,0 kW, 17 Marmites basculantes 100, 80, 80 litres 30,5 kW, 18 Monte-plats „étages“, 19 Table de préparation, 20 Machine à peler, 21 Centrifuge à salades, 22 Plonge, 23 Châssis tubulaires pour les ustensiles de cuisine, 24 Machine à relaver „Lavosteril“ 18,0 kW, 25 Table, 26 Monte-plats „salle“. Puissance raccordée au total 118,2 kW.

30,5 kW, 18 Monte-plats „étages“, 19 Table de préparation, 20 Machine à peler, 21 Centrifuge à salades, 22 Plonge, 23 Châssis tubulaires pour les ustensiles de cuisine, 24 Machine à relaver „Lavosteril“ 18,0 kW, 25 Table, 26 Monte-plats „salle“. Puissance raccordée au total 118,2 kW.

Die ganze Installation der Anlage mußte während des Vollbetriebes des Hauses erfolgen, da andere Kochmöglichkeiten im Sanatorium oder in dessen Nähe nicht bestanden. Bei gegenseitiger Rücksichtnahme erfolgte die Umstellung aber reibungslos. Der elektrische Kochbetrieb befriedigte nach den ersten 2 bis 3 Wochen Umlernens sehr gut; das Küchenpersonal war begeistert. Auch in wirtschaftlicher Hinsicht stellt die Umstellung einen vollen Erfolg dar.

Im März 1940 wurde sodann noch eine Geschirrspül- und Desinfektionsmaschine mit einem Anschlußwert von 18 kWh in Betrieb genommen und zählte von diesem Zeitpunkt an zum Kochstromverbrauch.

Der Stromverbrauch betrug pro 1940 48 973 kWh oder pro Verpflegungstag 0,803 kWh.

Der Stromverbrauch betrug 1941 58 645 kWh oder pro Verpflegungstag 0,925 kWh.

Das Ansteigen des Stromverbrauches dürfte zum Teil auf die Abwaschmaschine, zum Teil aber auch auf vermehrtes Einkochen und vieles Backen an fleischlosen Tagen zurückzuführen sein.

Zeugnis.

Es freut uns, bezeugen zu können, daß die vom E. W. D. (Elektrizitätswerke Davos) im Frühjahr 1939 in der Sanitas installierte elektrische Großküche*) unsere vollste Zufriedenheit erworben hat.

Sowohl der Herd mit seinen 7 Kochplatten, einer Wärmeplatte, einem kleinen Backofen und einem Wärmeschrank; die drei schönen, großen Kippkessel zu 100, 80, 80 l Inhalt; die zwei praktischen Bratpfannen; der dreiteilige Brat- und Backofen; die Kaffeemaschine, 60 l Inhalt, als auch der Wärmeschrank, sämtliche Apparaturen funktionieren aufs beste. Sie zeigen das Bild einer gutangelegten Muster-Großküche. Die Köchinnen sind voll des Lobes über die Bequemlichkeit, Sauberkeit, Annehmlichkeit, gesundheitliche Zuträglichkeit und Schönheit der nun seit mehr denn drei Jahren in ununterbrochenem Vollbetrieb stehenden Küche und möchten dieselbe um keinen Preis mehr missen.

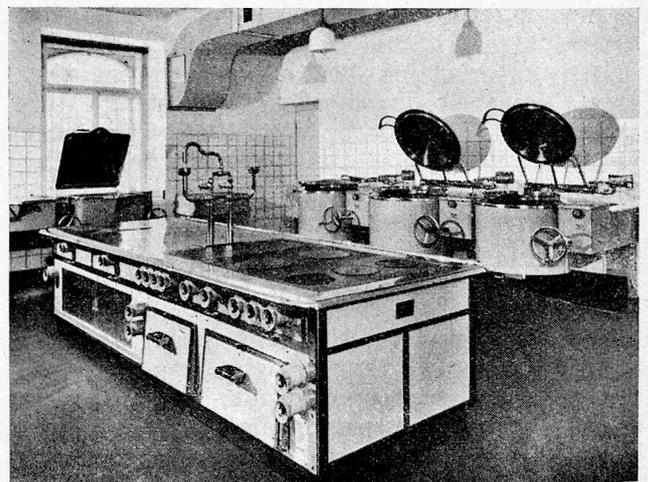
*) Fabrikat Locher.

Die Rentabilität hängt größtenteils von der sparsamen, gewissenhaften Ausnutzung der elektrischen Energie ab. Sanatorium Sanitas, Davos, im Juni 1942.

per Sanatorium Sanitas Davos-Platz,
H. M. B. Umberg, Oberin.

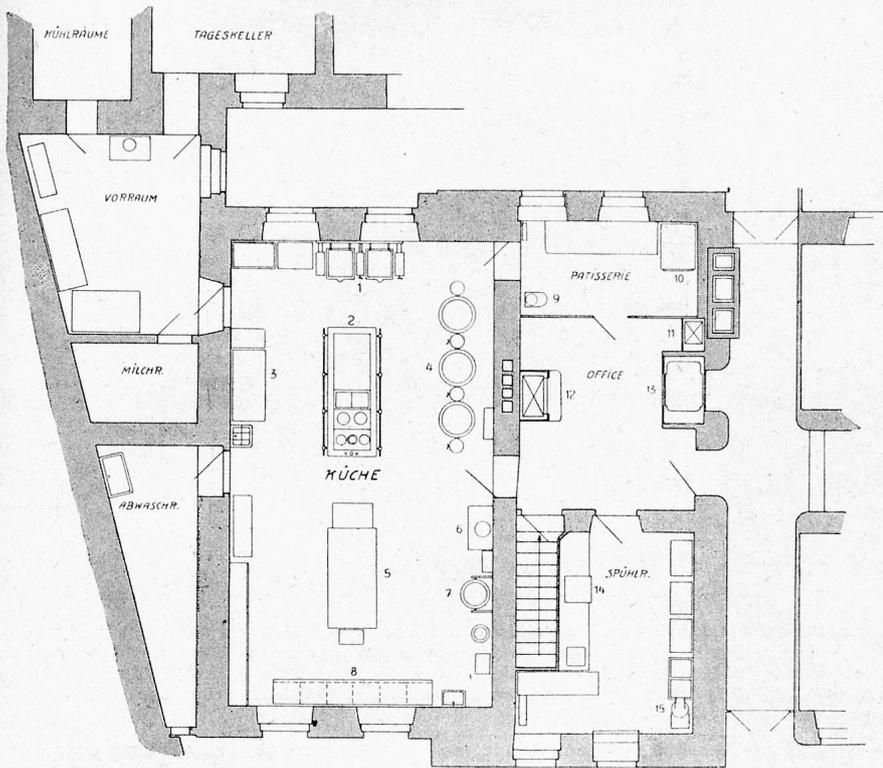
II. Küchenanlage Sanatorium „Du Midi“.

Der Verband Schweizerischer Betriebskrankenkassen hat im Frühjahr 1939 einen sehr weitgehenden Um- und Aufbau des Sanatoriums und der Nebengebäude in Angriff genommen. Trotzdem der Kriegsausbruch den Gang der diversen Inneninstallationen zeitweise fast ganz zum Stillstand brachte, wurde es möglich, mit geringer Verspätung im Dezember sämtliche Arbeiten fertigzustellen und den Sanatoriumsbetrieb wieder aufzunehmen. Die technischen Einrichtungen weisen die neuesten Errungenschaften für Krankenanstalten auf. Die Baukommission, die sich ganz aus Kreisen der technischen Industrie rekrutierte, hatte hierfür volles Verständnis.



Teilansicht der elektrischen Küchenanlage des Sanatoriums „Du Midi“, Davos, S. B. K. V.

Vue partielle de la grande cuisine électrique du sanatorium „Du Midi“ Davos, S. B. K. V.



Küchenanlage des Sanatoriums „Du Midi“, Davos, S. B. K. V.

1 2 Bratpfannen 56x56 cm 14,0 kW, 2 Herd mit 7 Kochplatten, 1 Wärmeplatte, 2 Bratöfen, 1 Wärmeschrank 43,8 kW, 3 Arbeitstisch, 4 Kochkessel 80, 80, 100 Liter Dampf, Elektrifizierung vorgesehen, 5 Wärmetisch, 6 Kaffeemaschine, 7 Milchkochkessel, 8 Arbeitstisch, 9 Universalmaschine, 10 Backofen 2 Etagen, Gärraum 14,0 kW, 11 Speiseaufzug Etagen, 12 Speiseaufzug Saal, 13 Personenaufzug, 14 Abwaschmaschine, 15 Schälmaschine. Anschlusswert total 71,8 kW.

Cuisine du sanatorium „Du Midi“, Davos, S. B. K. V.

1 2 poêles à frire 56x56 cm, 14,0 kW, 2 Cuisinière à 7 plaques de cuisson, 1 plaque chauffante, 2 fours à rôtir, 1 armoire chaude 43,8 kW, 3 Table de travail, 4 Marmites 80, 80 100 litres, à vapeur, électrification prévue, 5 Table chauffante, 6 Percolateur, 7 Marmite pour la cuisson du lait, 8 Table de travail, 9 Machine universelle, 10 Four à cuire 2 étages, compartiment de fermentation, 11 Monte-plats „étages“, 12 Monte-plats „salle“ 13 Ascenseur, 14 Machine à relaver, 15 Machine à peler. Puissance raccordée au total 71,8 kW.

Die alte Küchenanlage bestand aus einem Großgasherd veralteten Modells und vier dampfbeheizten Kochkesseln. Da durch den Umbau die Zahl der zu verpflegenden Personen von zirka 130 auf zirka 180 anstieg, mußte die Leistungsfähigkeit der Kochanlagen entsprechend erhöht werden. Es gelangten zur Aufstellung:

1 elektrischer Großküchenherd mit 7 Kochplatten,	
1 Wärmeplatte, 2 Bratöfen und 1 großer Wärmeschrank, Anschlußwert	43,8 kW
2 elektr. Bratpfannen 56x56 cm, total	14 kW
1 Backofen mit 2 Backräumen	14 kW
8 Einzelkochplatten für Teebereitung in den Stockwerken	9,6 kW
	Total 81,4 kW

Die bestehenden, dampfbeheizten Kochkessel mit 125, 125, 100 Liter Inhalt, ein spezieller Milchkessel, sowie die Kaffeemaschine wurden aufgefrischt und wieder montiert. Auch für diese Apparate wurden bereits die elektrischen Zuleitungen vorgesehen, in der Meinung, daß dieselben später durch elektrische Apparate ersetzt werden sollen.

Die gesamte Raumbeheizung, Warmwasserbereitung, Heißwasser- und Dampferzeugung erfolgt entweder durch zwei Sulzer-Taschenkessel für Kleinkohlenfeuerung oder aber durch einen Elektrokessel mit 500 kW maximaler Leistung.

Der gemischte Kochbetrieb durch Elektrizität und Dampf verunmöglicht die Ermittlung der Betriebskosten pro Verpflegungstag. Da aber dieselben Kochkessel bei der alten Heizart verblieben sind und nun an Stelle des Gasherdes, mit welchem gebraten und gebacken wurde, heute ein Elektroherd, elektrische Bratpfannen und ein Backofen getreten sind, dürfen über diese Heizarten

sehr wohl einwandfreie Vergleiche gezogen werden.

Die Verwaltung des Hauses hat die Vergleichsrechnungen durchgeführt und das Resultat, welches im nachfolgenden Zeugnis schriftlich niedergelegt ist, erhalten:

Die elektrischen Betriebskosten stellten sich gegenüber dem frühern Gasbetrieb um rund 40 Prozent günstiger, trotzdem beim elektrischen Betrieb 30 Personen mehr verpflegt wurden. Der Vergleich bezog sich außerdem auf das Jahr 1938 mit Gas zu Vorkriegspreisen, gegenüber dem Jahr 1940 für den neuen elektrischen Betrieb. Die seither eingetretene Heizwertverminderung beim Gas, sowie dessen Verteuerung wirken sich abermals zugunsten der elektrischen Beheizung aus. Auch in praktischer Beziehung sind Küchenpersonal und Verwaltung von der Umstellung sehr befriedigt.

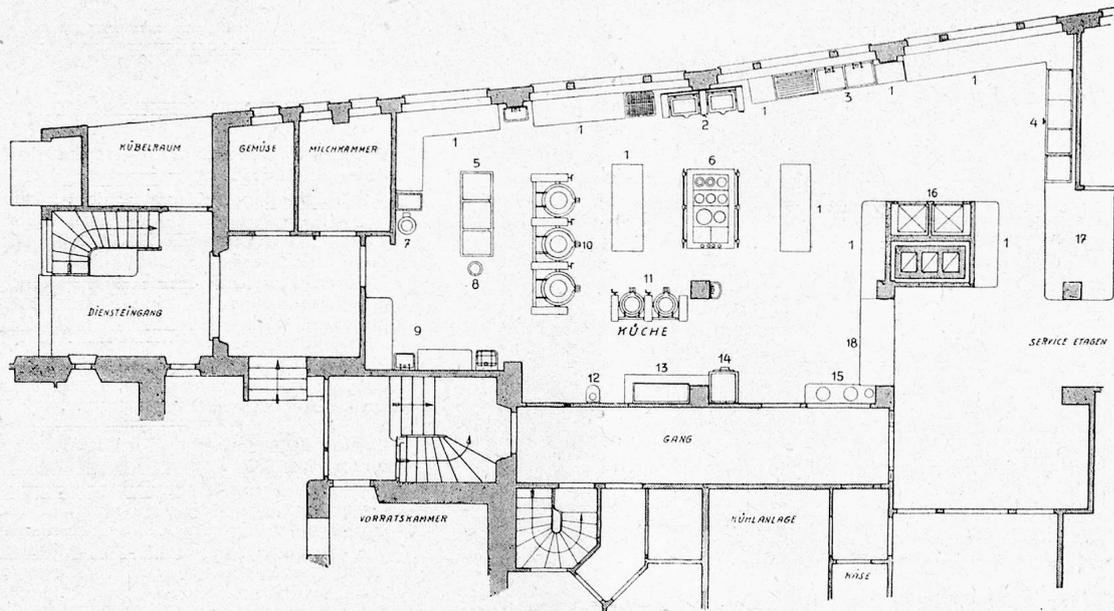
Zeugnis.

„Der von Ihnen in der Heilstätte „Du Midi“ installierte Therma-Kochherd mit 7 Kochplatten, 2 Bratöfen, 2 Wärmeplatten und 2 Rechauds ist seit Dezember 1939 dauernd in Betrieb. Der Herd hat also eine Betriebsdauer hinter sich, die wohl ein Urteil über ihn zuläßt. Mit Genugtuung können wir feststellen, daß der Herd bei voller Benützung — wir verpflegen täglich 180 Personen — zu unserer größten Zufriedenheit und absolut störungsfrei gearbeitet hat. Sehr spürbar wirkt sich die bessere Wirtschaftlichkeit des elektrischen Herdes aus. Die Betriebskosten haben sich gegenüber dem frühern Kochherd nachweisbar um 40% gesenkt, trotzdem wir seit dem Umbau der Heilstätte 30 Personen mehr verpflegen. Den elektrischen Herd könnten wir heute in unserer Küche kaum mehr missen.“

Heilstätte „Du Midi“, Davos-Platz,
Verwaltung: Bachofner.

III. Küchenanlage Niederländisches Sanatorium.

Es handelt sich um ein Volkssanatorium mit konstanter und sehr guter Besetzung. Die Ver-



Küchenanlage des Niederländischen Sanatoriums, Davos. — 1 Arbeits- und Abstellische, 2 2 Bratpfannen 56x40 cm 14,0 kW, 3 Plonge, 4 Abwaschmaschine „Lavosteril“ 18,0 kW, 5 Rührtröge, 6 Herd mit 10 Kochplatten, kleinem Bratofen und Wärmeschrank 26,6 kW, 7 Schälmaschine, 8 Salat-Zentrifuge, 9 Fisch-Rüsterei, 10 Kipp-Kochkessel 80, 80, 100 Liter 31,5 kW, 11 Kipp-Kochkessel 30, 40 Liter 12,5 kW, 12 Küchenmaschine, 13 Büffet, 14 Brat- und Backofen mit 2 Backräumen 9,0 kW, 15 Kaffeemaschine mit Wärmeplatte 2,0 kW, 16 Speiseaufzüge Saal, 17 Abgabe für benötigtes Geschirr, 18 Wärmetisch Dampf. Anschlusswert total 113,6 kW.

Cuisine du sanatorium Néerlandais, Davos. — 1 Tables de travail et de dépôt, 2 2 poêles à frire 56x40 cm 14,0 kW, 3 Plonge, 4 Machine à relaver „Lavosteril“ 18,0 kW, 5 Récipients de préparation, 6 Cuisinière à 10 plaques de cuisson avec petit four et armoire chaude 26,6 kW, 7 Machine à peler, 8 Centrifuge à salades, 9 Préparation du poisson, 10 Marmites basculantes 80, 80, 100 litres 31,5 kW, 11 Marmites basculantes 30, 40 litres 12,5 kW, 12 Machine de cuisine, 13 Buffet, 14 Four à rôtir et à cuire à 2 compartiments 9,0 kW, 15 Percolateur avec plaque chauffante 2,0 kW, 16 Monte-plats „salle“, 17 Réception de la vaisselle employée, 18 Table chauffante à la vapeur. Puissance raccordée au total 113,6 kW.

waltung des Hauses, sowie der mit der örtlichen Architektur- und Bauleitung beauftragte Schweizer Architekt hatten Kenntnis vom jahrelangen Bestehen einer Reihe elektrischer Großküchen in Sanatoriumsbetrieben in Davos und über deren gute Resultate.

Einige Mühe verursachte es, die Baukommission und deren Präsidenten, einen holländischen Architekten, von den allseitigen Vorzügen einer elektrischen Küchenanlage zu überzeugen. In den Niederlanden scheint die elektrische Küche im allgemeinen, und die Großküche im besondern, wenig bekannt zu sein.

Die alte kleine Küche hätte nach der Vergrößerung des Hauses räumlich nicht mehr genügt, und der alte Kohlenherd hätte eine Versetzung nicht mehr ertragen. Im Neubau des Sanatoriums wurde somit eine neue schöne Küche eingerichtet, und zur Kochanlage für die Verpflegung von zirka 150—200 Personen wurden installiert:

1 Großküchenherd mit 10 Kochplatten, im Unterbau 1 kleiner Bratofen und 1 großer Wärmeschrank	26,6 kW
5 Kippkessel mit 100, 80, 80, 40, 30 Liter Inhalt	44,0 kW
2 Bratpfannen mit je 56 × 40 cm Nutzfläche	14,0 kW
1 Brat- und Backofen mit 2 Backräumen	9,0 kW
1 Wärmeplatte	2,0 kW
1 Abwaschmaschine „Lavosteril“	18,0 kW
Total	113,6 kW

Die umfangreichen Bauarbeiten wurden im Frühjahr 1939 begonnen, gerieten aber bei Kriegsausbruch ins Stocken und ruhten zeitweise

ganz. Die Inneninstallationen wurden im Jahre 1940 ausgeführt und auf Weihnachten gleichen Jahres erfolgte die Inbetriebnahme der neuen elektrischen Küchenanlage.

Als Folge des Krieges war inzwischen ein Teil der Sanatoriumsinsassen abgereist, und die Verbliebenen hatten kaum mehr eine Verbindungsmöglichkeit mit der Heimat. Neue Gäste konnten nicht in die Schweiz einreisen. Die Gästezahl bewegte sich im ersten Betriebsjahr (1941) zwischen 20—30% der erwarteten. Aus diesem Grunde sind auch die Betriebskosten der Küche relativ hoch, beträgt doch der Stromverbrauch 1,28 kWh pro Verpflegungstag und Person. In bezug auf



Teilansicht der elektrischen Küchenanlage des Niederländischen Sanatoriums, Davos.

Vue partielle de la grande cuisine électrique du sanatorium Néerlandais, Davos.

Zweckmäßigkeit befriedigt die Anlage restlos, und es ist mit aller Bestimmtheit damit zu rechnen, daß bei normaler Besetzung des Hauses sich die spezifischen Betriebskosten ganz wesentlich auf den Stand der andern Krankenanstalten senken.

Zeugnis.

Sie haben uns für unsern Um- und Neubau eine vollständige elektrische Küche *) eingerichtet. Wir können Ihnen mitteilen, daß wir mit der ganzen Kucheneinrichtung in vollem Umfange zufrieden sind. Die Sauberkeit und der leichte Betrieb der elektrischen Küche gegenüber dem frühern Kohlenbetrieb ist auffallend. Besonders für Krankenanstalten ist der Wegfall von Rauch, Staub und Asche als äußerst wertvoll hervorzuheben.

Die Arbeit des Küchenpersonals wird durch die vorhandenen elektrischen Bratpfannen und Kippkessel

*) Marke Locher

ganz wesentlich erleichtert und schont das Personal in gesundheitlicher Beziehung. Die elektrische Küche erfordert allerdings im Anfang eine besondere Aufmerksamkeit und Zeiteinteilung, um wirtschaftlich zu arbeiten.

Unsere Küchenanlage steht nun seit 1½ Jahren in Betrieb, und der einzige bisher aufgetretene Defekt einer Kochplatte ist auf die Benützung eines nicht ebenen und daher ungeeigneten Kochtopfes zurückzuführen, welcher noch von der alten Kohlenküche her benützt worden ist.

Mit vorzüglicher Hochachtung!

Niederländisch Sanatorium,
Verwaltung: J. Th. Labordus.

Es darf an dieser Stelle erwähnt werden, daß sechs weitere elektrische Großküchen in Auftrag gegeben oder bereits in Angriff genommen worden sind.

Vierzig Jahre Glarisegg (Aus der Festschrift) von Hermann Bühler

Diesen Sommer hat das Landerziehungsheim Glarisegg sein vierzigjähriges Bestehen gefeiert. Da ziemt es sich unserm Fachblatt, an Hand der herausgekommenen Festschrift sich über die dort gepflegte Erziehungsweise zu orientieren. Für viele junge Leute ist Glarisegg das Jugendparadies und die vertraute Heimat geworden. „Wie viel jugendliches Sehnen ist in diesen 40 Jahren nicht schon hinausgetragen worden in die thurgauischen Buchenwälder, in die Glarisegg eingebettet und von denen es umhüllt ist. Wie viele Sehnsucht hat nicht der Blick vom Schloß über den Untersee und auf das jenseitige Ufer schon geweckt, dieses Ufer mit seinen sanften, geschwungenen Linien, mit seiner Eichendorffschen Melodie! Wie viele jugendliche Kraft hat sich hier nicht schon ausgetobt! Mit wie viel Entdeckungseifer sind nicht schon Land und Wälder und Bachtäler durchstreift worden!“

Im Jahr 1902 gründeten Wilhelm Frei und Werner Zuberbühler ihre Schule nach bisher nicht gesehener Typ. Das Neue an ihrem Erziehungssystem kam vielen Männern aus dem Schulfach revolutionär vor. Aber Glarisegg machte Schule, und seither hat vieles von dem, was hier demonstriert und erstrebt wurde, in der öffentlichen Schule — und wir dürfen sagen, auch in unsern Heimen — Einlaß gefunden. Ganz ist es zwar der öffentlichen Schule noch immer nicht gelungen, jenes kameradschaftliche Zusammenleben von Erziehern und Zöglingen, jene unmerkliche Einordnung des einzelnen in die Gemeinschaft zu verwirklichen, in welchem Moment man das entscheidende Erziehungsmittel des Landerziehungsheims erblicken darf. Die Bedingungen hierfür liegen eben auch in der öffentlichen Schule nicht so günstig wie beim viel geschlosseneren Landerziehungsheim.

Da hausen nun diese Buben im feudalen, von französischen Architekten erbauten Schloß, einem der schönsten Landsitze am Untersee, dessen Lieblichkeit selber ein unvergänglicher Schmuck der Gegend ist. Die Ausgestaltung zum Landerziehungsheim erforderte zwar eine eigentliche

Umgestaltung des Hauses in baulicher Hinsicht. Das ganze Heim beteiligte sich an dieser Arbeit, was just typisch für die neugepflegte Erziehungsart ist. Die Schüler schlepten die erforderlichen Ziegel herbei; sie halfen beim Dachdecken. Der Schulplan sah einen Vormittagsunterricht vor und nach dem Baden jeden Nachmittag Feldarbeit. Im Sommer wurde geheuet, gegärtnert, gehackt, Jauche gefahren. Im Winter wurden Gartenwege angelegt, wurde umgestochen, Mist gezettelt, geschreinert. Es kam ja allerdings schon damals vor, daß sich einer von der Feldarbeit dispensieren ließ, um für Dr. Oettli Molche zu fangen und Plankton zu fischen. Nach Aussage der Zöglinge muß in den ersten Jahren des Bestehens ein ganz besonderer Zauber über dem Pionierleben des Hauses gelegen sein. Viele Zeit wurde für Theateraufführungen geopfert, weil dieser Zweig der Tätigkeit mit seinen Freilichtaufführungen als besonders bildend angesehen und dementsprechend sorgfältig behandelt wurde. Aber auch mannigfaltigen Musikaufführungen ließ man dieselbe Sorgfalt angedeihen. Welches wissenschaftliche Ansehen Glarisegg allmählich genoß, ist daraus zu ersehen, daß die Maturitätsprüfungen im Beisein kantonaler Experten im Hause direkt stattfanden.

Allerlei Formen des Zusammenlebens wurden im Laufe der Zeit ausprobiert, wie man sich überhaupt nicht auf ein fixes System für alle Zeiten versteifte. Da wurde z. B. etliche Jahre lang das Problem der Landsgemeinde erwogen und praktiziert. Auch die Selbstregierung fand in diversen Abstufungen ihre Auswirkung und Anpassung. Das Tabakrauchen wurde in den Kreis der Erörterung gezogen und nota bene nicht bloß im Zirkel der Lehrerschaft erwogen, sondern auch der Meinung der Heimburschen unterbreitet. In verschiedenen Fällen von Unglück in der Nachbarschaft wurde von Glarisegg aus wirksam Hilfe gebracht. Selbst die Handhabung der Justiz wurde von jung und alt ernstlich erwogen und in Anwendung gebracht.

Ein Vorkommnis im Heim und dessen Erledi-