

Hinweise

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **21 (1950)**

Heft 8

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.

Die rationelle Anstaltsküche

Man schreibt uns:

Während des vergangenen Krieges machte sich der Angestelltenmangel auch in Anstalten sehr nachteilig bemerkbar. Noch heute ist es schwierig, zuverlässiges Küchenpersonal zu finden. Die Technik ist uns hier weitgehend entgegengekommen, indem sie verschiedene neue maschinelle Einrichtungen geschaffen hat.

In erster Linie dienen uns solche Maschinen zur Einsparung von Zeit und Personal, ohne dass der Betrieb darunter leiden muss. Besonders das Kochen bedarf grösster Sorgfalt. In der Küche Zeit und Personal einsparen zu wollen, ist deshalb eine Fehlkalkulation. Viel mehr müssen wir unsere Aufmerksamkeit der Gestaltung der Menus schenken, mit dem Grundsatz: Viel bieten — niedere Kosten! Mit Gemüse, insbesondere mit Kartoffeln können wir reichhaltige Essen aufstellen, ohne dass unser Budget stark belastet wird. Beim *Zurichten* dieser Gemüse können wir enorm Zeit einsparen, wenn wir unsere Küche entsprechend einrichten. Mit der HAFAG-Zurüstmaschine ist uns eine Hilfe in die Hand gegeben, die trotz ihrer einfachen Konstruktion und ihrem billigen Preise verblüffendes zu leisten vermag. So kann man mit ihr z. B. Salzkartoffeln für 30 Personen in ca. 3 Minuten zuschneiden. Kartoffeln, Rüben, Kohlraben, Birnen und Äpfel können mit dieser Maschine schnell und mühelos in verschiedene Formen geschnitten werden. Sie ist dank ihrer einfachen Konstruktion auch in einem Minimum an Zeit gereinigt. Eine Anschaffung, die sich für jeden Betrieb lohnt!

Die Kompostbereitung

Man schreibt uns:

Bei der Kompostierung von organischem Material (Gemüseabfälle, Blätter, Laub, Trester etc.) spielen sich ähnliche Vorgänge ab wie bei der Stallmistbereitung. Die organische Masse muss eine Wandlung durchmachen, welche durch Kleinlebewesen — in Gegenwart von Wasser und genügend Nährstoffen, vor allem Stickstoff — eingeleitet und durchgeführt wird. Im Stallmist wird der Stickstoff durch den Kot und Harn geliefert. Bei vielen Abfällen, die zur Kompostierung verwendet werden, liegt aber der Stickstoff in ungenügenden Mengen vor, so dass die Umsetzung nur langsam vor sich geht. Es entstehen dadurch grosse Verluste an organischer Substanz. Am Ende der Kompostierungszeit liegt oft ein Produkt mit nur noch 5—6% Humusgehalt vor. Die Schnellkompostbereitung hat in der Praxis so guten Eingang gefunden, weil sie erlaubt, organische Abfälle innert kurzer Zeit so zu verrotten, dass sie dem Boden mit einem hohen Humusgehalt von 20—30% einverleibt werden können. Ausschlaggebende Faktoren zum Erfolg sind:

1. genügend Stickstoff für Abfälle mit weitem Kohlenstoff-Stickstoffverhältnis (weiter als 30 : 1);
2. alkalische Reaktion während der Verrottung (pH 7 und mehr);
3. gute Sauerstoff- und Feuchtigkeitsverhältnisse.

Punkt 1 und 2 kann also durch Beigabe eines guten Kompostierungsmittels, z. B. Composto Lonza, Rechnung getragen werden, Punkt 3 durch Feuchten von trockenen Abfällen (Laub, Kartoffelstauden etc.) und Ansetzen der Haufen an freier Luft (also nicht etwa in Gruben). Im Kleingarten ist der verschiebbare Kompostrahmen zu empfehlen, und im Grossbetrieb (Gemüsebau) ist darauf zu achten, dass die Haufen nicht breiter und höher als 1,80—2 m angelegt werden, um das Eindringen von Luft (Sauerstoff) zu begünstigen. Als Nahrung für die nützlichen Kleinlebewesen (Microorganismen) des Bodens, eignet sich Schnellkompost wie kein anderes Humusmaterial.

Kantinentensystem oder Auswahlessen?

Ein Problem, das sich bei grösseren Anstalten stets stellt, so dass es immer wieder von neuem erörtert werden sollte, ist dies, ob man nicht vom Kantinentensystem zum «Auswahlessen» übergehen sollte, weil da sich scheinbar Vorteile ergeben, die nach einmaliger Umstellung und Anschaffung zum seltenen und doch stets erstrebenswerten Fall des «Feufers und Weggli» gehören. So darf wieder einmal auf den «Kulinarius», den raffinierten Transportwagen für «Auswahlessen» hingewiesen werden. Da eine ausführliche Erörterung der Vorteile dieser Umstellung gegenwärtig im Fachblatt zu weit führen würde, seien die Interessenten u. a. auf den einschlägigen, reich illustrierten Aufsatz auf Seite 187 ff. im Jahrgang 1949 der «Veska»-Zeitschrift hingewiesen.

Stellenvermittlung des VSA

Ab 1. Mai 1950 Adresse der

zentralen Stellenvermittlung

des Vereins für Schweizerisches Anstaltswesen:
Frau R. Wezel, Staudenbühlstr. 69, Zürich 52
Tel. (0.51) 46 29 65

Offene Stellen

- 1279/Z Gesucht wird Schwester oder tüchtige Hausgehilfin für Ferienablösungen ab sofort bis 31. Oktober 1950. Ebenfalls eine tüchtige Wäscherin-Lingere in Dauerstellung. Grösseres Heim im Kanton Graubünden.
- 1281/Z Tüchtige protestantische Person gesucht für Hausdienst und Pflege (keine Putzarbeiten). Eintritt nach Vereinbarung.
- 1283/Z Gesucht wird tüchtiges Küchenmädchen in Pflegeanstalt per sofort. Ferien und Freizeit gesetzlich geregelt, Lohn nach Uebereinkunft. Wenn möglich protestantisch.
- 1284/Z Krankenhaus in Zürich sucht per 1. Oktober 1950 eine tüchtige, selbständige, jüngere Köchin in Dauerstellung mit Pensionsberechtigung.
- 1285/Z Gesucht in Töchterheim eine Haushaltungslehrerin zur Anleitung der Mädchen und zur Erteilung des hauswirtschaftlichen Unterrichtes (während des Winters).
- 1286/Z Gesucht wird tüchtige Glätterin mit der Befähigung, junge Töchter auszubilden, per sofort.