

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen

**Band:** 8 (1937)

**Heft:** 11

**Buchbesprechung:** Bücherbesprechungen = Livres

**Autor:** [s.n.]

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 23.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

der Spitalbautechnik. Vorbildlich ist namentlich auch die Organisation des Speiserverteilungssystems, der bei einer Bettenzahl von 750 besondere Bedeutung zukommt. Pläne und Bauleitung lagen in den Händen des Schweizer Architekten Willi Vetter. Die offizielle Einweihung des Spitals, zu der prominente Persönlichkeiten des In- und Auslandes ihr Erscheinen zugesagt haben, ist auf den 21. November 1937 angesetzt.

**Lausanne.** Le Conseil d'Etat demande au Grand Conseil un crédit de fr. 237 000.— à prélever sur le fonds capital spécial de l'Hôpital et le fonds capital des Hospices, pour l'aménagement de la clinique d'otorhino-laryngologie, dans les locaux du 1er étage du grand bâtiment de l'Hôpital cantonal.

**Lausanne.** Dans sa séance du 8 octobre 1937, le Conseil d'Etat a nommé pour une année à partir du 1er octobre 1937: 1. chef de clinique du service de chirurgie de l'Hôpital cantonal, M. le Dr Jean Rossier, actuellement chef de clinique-adjoint audit service; 2. chef de clinique-adjoint du prédit service, M. le Dr Vincent Grec, actuellement chef de cliniques-adjoint par intérim audit service; 3. chef de clinique du service de la Maternité, M. le Dr Paul Wirz, actuellement interne de 3me année audit service; 4. chef de clinique du service de dermatologie de l'Hôpital cantonal, M. le Dr Charles Méan.

**Le Sentier.** Le rapport sur le 2me exercice de l'Hôpital de la Vallée signale 467 entrées en 1936, avec 14 101 journées, dont le prix de revient a été de fr. 4.89. Le nombre des malades français a passé de 50 en 1935 à 129 en 1936; c'est là une preuve que nos voisins de l'autre côté de la frontière apprécient de plus en plus les soins dévoués dont ils sont l'objet à l'hôpital, à l'égal de nos concitoyens. Le personnel a eu un travail considérable; il a fallu déjà employer des moyens de fortune pour ne pas refuser de nouveaux arrivants; si la progression constatée dans les entrées continue au même rythme, on sera bientôt à l'étroit.

MM. les Drs Décombaz et Rochat assurent le service médical; Mlle Golay, sage-femme, le service de la maternité. Le personnel sanitaire comprend 4 sœurs de St-Loup et 2 infirmières. A tous le comité adresse sa vive reconnaissance.

Le compte d'exploitation solde par un boni de fr. 3916.98 sur un roulement de fonds de fr. 72 763.33. La vente des 8 et 9 août 1936 en faveur de l'Hôpital de La Vallée a réalisé un bénéfice net de fr. 16 800.—.

**Meilen.** Am 19. Oktober feierte die Nervenanstalt Hohenegg das Jubiläum ihres 25-jährigen Bestehens. Sie verdankt ihre Gründung der Initiative des Dr. med. Theodor Zangger, der auch heute noch Präsident des Komitees ist und der zusammen mit einigen Zürcher Herren in unermüdlicher, jahrelanger Vorarbeit die Mittel dafür sammelte. Gemeinnützige Spenden und Legate, sowie eine Kirchenkollekte des Kantons Zürich haben den Bau im Jahre 1912 ermöglicht. Die Anstalt, bestimmt für weibliche Gemütskranke mit 200 Betten, hat sich von Anfang an als ein sehr notwendiges Glied öffentlicher Fürsorge erwiesen. Gegen 6000 Kranke sind seit der Gründung in ihr behandelt worden, von denen die meisten dort Heilung oder doch weitgehende Besserung gefunden haben. Der ursprüngliche Plan, auch eine Anstalt für Männer im gleichen Ausmaß zu errichten, mußte aus Mangel an Mitteln und wegen der Ungunst der Zeit immer wieder verschoben werden, wird aber früher oder später doch noch Verwirklichung finden.

**Montreux.** L'Hôpital de Montreux a fêté les vingt-cinq ans d'activité comme chirurgien de l'établissement de M. le Dr Chessex et enregistré avec regrets la démission, après plus de trente années de fonctions, de M. le Dr Mercanton, un des médecins de l'hôpital, qui conserve la présidence du Conseil d'administration. D'aimables paroles furent échangées.

**Olten.** Vor einiger Zeit bot Fabrikant Arthur Frey in Wangen bei Olten dem Kanton das Bad Lostorf samt Umgelände zum Geschenk an unter der Bedingung, daß dort ein Erholungsheim für gesundheitlich geschwächte Kinder eingerichtet werde. Der Regierungsrat beauftragte eine außerparlamentarische Kommission, zu untersuchen, ob das Objekt zum genannten Zweck brauchbar sei. Diese kam zum Schluß, daß sich das Bad Lostorf nicht dafür eigne, daß übrigens gegenwärtig auch kein Bedürfnis zur Errichtung weiterer Kinderheime im Kanton vorhanden sei und eine solche Anstalt dem Staat jährlich große Kosten verursache. Der Regierungsrat schloß sich der Meinung der Kommission an und entschied sich dafür, auf die angebotene Schenkung zu verzichten.

**Schaffhausen.** In der ehemaligen Stokar-von Ziegler-schen Liegenschaft auf der Steig, die durch Testament der frühern Besitzerin, Frau Anna Stokar-von Ziegler, an die Eidgenossenschaft übergegangen ist mit der Bedingung, die Villa einer wohlthätigen Institution zur Verfügung zu stellen, ist ein Heim für gebrechliche Töchter eröffnet worden, das den Namen Anna-Stokar-Heim führt. Heim führt.

**Thalwil.** Das Krankenasyll verpflegte 1936 624 Patienten mit 24 537 Pflégetagen. (Vorjahr: 568 Patienten mit 22 623 Pflégetagen.) Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer eines Patienten betrug 39 Tage (40). Das Asyl (altes und neues Haus) war durchschnittlich mit 67 Patienten (61) per Tag besetzt. An Verpflegungstagen vereinnahmte man Fr. 103 400.— (Vorjahr: Franken 94 220.—) oder Fr. 4.21 per Patient und Tag (Vorjahr: Fr. 4.16), während an Selbstkosten Fr. 7.21 (Fr. 7.58) per Patient und Tag verausgabt wurden. Der Staatsbeitrag belief sich auf Fr. 44 885.—, der des Bundes an die Verpflegung Tuberkulöser auf Franken 425.— bei 1257 Pflégetagen.

## Bücherbesprechungen - Livres

**Brenneisen Kochbuch**, von Willy Brenneisen, Küchenchef in Zürich. 360 S., 18 Bilderseiten. Preis in Leinen Fr. 9.50. Verlag Paul Haupt, Bern. 1937.

Der Verfasser ist heute unbestreitbar einer der bekanntesten Autoritäten in der Schweiz auf diesem Gebiete. Er stellt uns heute als Quintessenz seiner langjährigen Erfahrungen ein vorzüglich ausgestattetes Kochbuch vor. Sein Werk ist in 14 Unterabteilungen eingeteilt, und zwar: 1. Grundsauces und Marinaden, 2. Vorspeisen, 3. Suppen, 4. Eiergerichte, 5. Teiggerichte und Nocken, 6. Fischgerichte, 7. Fleischgerichte, 8. Geflügel, 9. Gemüse, Pilze, 10. Kartoffeln, 11. Salate und Rohgemüse, 12. Diätküche, 13. Süßspeisen, 14. Konserven und Kaltschalen. In knapper und klarer Form vermittelt der Verfasser sein umfangreiches Wissen in einer außerordentlichen Fülle von Rezepten (total 1650) und erklärenden Texten. Die praktische Anordnung gestattet schnellstes Auffinden des Gewünschten. Das Brenn-

**An  
unsere  
Leser!**

Benützen Sie in Ihrem Interesse recht oft unseren **Gratis-Auskunftsdienst!** Wir nennen Ihnen die leistungsfähigen Fabrikanten und Lieferanten von Anstalts-Bedarfsartikeln, Maschinen, Einrichtungen, Lebensmitteln, Apparaten, sowie bewährte Firmen für Arbeiten aller Art und beraten Sie, unter Beiziehung erster Fachleute, auf dem Gebiete des gesamten Anstaltsbaues. Wir verfügen über eine vieljährige Erfahrung und können Ihnen nützlich sein.

Schreiben Sie Ihre Wünsche an den **Verlag Franz F. Otth, Zürich 8, Hornbachstrasse 56**

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 Neu- erscheinung 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.

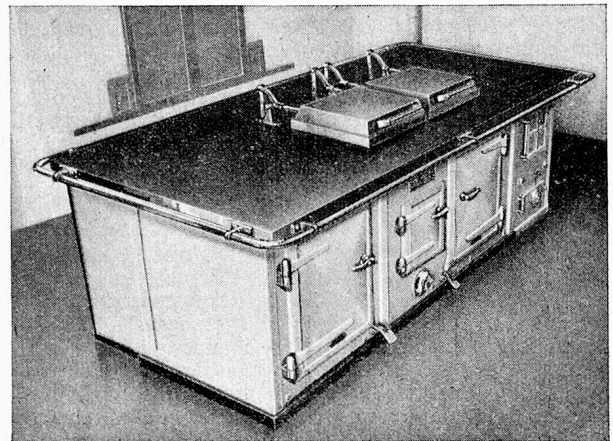
Und in dieser Richtung bringt der ESSE-Herd einen bedeutenden Fortschritt! Bei den bisherigen Herdsystemen ist ja die Bereitschaft nur auf die Kochstellen, bezw. Kochplatten (teilweise sogar in reduziertem Maß) beschränkt; denn die Betriebsbereitschaft der Brat-, Back- und Kochöfen rentiert nicht, trotzdem ein Fertigen kochen 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.

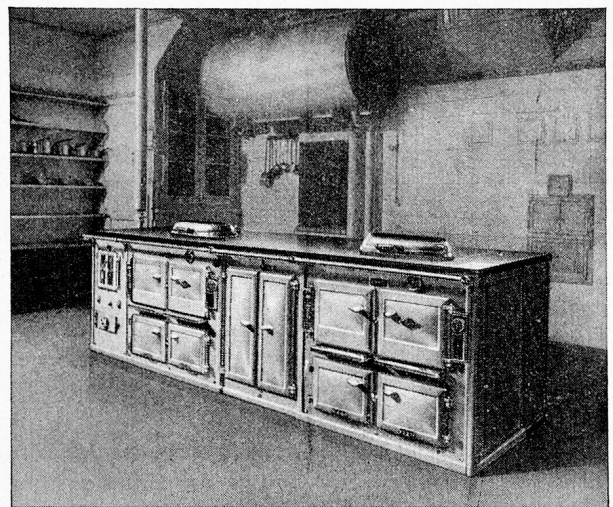
So ist z. B. festgestellt worden, daß eine Kochherdanlage für eine reguläre Kochleistung für 100 Personen einen Brennstoffbedarf von minimal 12 kg und maximal 18 kg Anthrazit hat. Die Maximalzahl versteht sich bei ganz strengem Betrieb. Im Durchschnitt über eine län-

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 Äußern 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.