

**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:** 9 (1938)

**Heft:** 4

**Artikel:** Praktische Kochkunst [Fortsetzung]

**Autor:** Brenneisen, Willy

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-806342>

### **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:** 09.02.2026

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

und vor allem: wenn sie das Institut verlassen, stehen sie nicht ohne eine gewisse Erfahrung und Schulung auch in Geldsachen in der Welt.

Zu welchen Erfolgen diese Erziehungsmethode führen kann, möge ein letztes Beispiel zeigen, das nicht in letzter Linie dem „Taschengeld als Erziehungsmittel“ zu verdanken ist. Zum Direktor des Institutes kam eines Tages ein Gärtnerlehrling mit der Frage, was es kostete, wenn man für die Missionen in den Heidenländern ein kleines Heidenkind loskaufen wolle. Auf die erstaunte Frage des Direktors, wie er denn dazu komme, antwortete der Zögling, er wolle eines loskaufen. Ungläubig lächelte der Direktor: Dazu gehöre aber Geld. Wie mußte er aber staunen,

als er erfuhr, daß der Zögling monatelang auf alles verzichtet hatte, um mit seinen wenigen Rappen Taschengeld den Betrag zusammenzusparen. — Welche Opfer, welche Ueberwindungen das aber gekostet hatte, wieviel Verzicht hinter diesem Entschluß liegt, welche Willensbildung dieser Entschluß voraussetzt, kann nur der ganz klar ermessen, der einmal in die um solche Ueberwindungen kämpfende Jungenseele hineinschauen durfte!

Ob nun Taschengeld ein Erziehungsmittel ist, wenn es nach der obigen Erziehungsmethode ausgewertet und gehandhabt wird, diese Frage möge der freundliche Leser dieses Artikels sich selbst beantworten. Und hat es die Erfahrung gelehrt!

## Der Erweiterungsbau des St. Claraspitals Basel

von Architekten G. Doppler und Söhne, Basel

Der vorgesehene Erweiterungsbau soll 75 weitere Betten aufnehmen, und zwar ist das Erdgeschoß vorgesehen für Doppelzimmer (mit je 2 Betten) und die übrigen für Einzelzimmer (mit je 1 Bett). Der bestehende Bau dient dann zum großen Teil der allgemeinen Abteilung.

Die Erweiterung ist so gedacht, daß der bestehende Nordwestflügel an der Kleinriedenstraße entsprechend verlängert wird.

Von der Kleinriedenstraße aus zugänglich befindet sich ein geschlossener und heizbarer Raum, in welchen die Patienten mit den Krankenwagen eingeführt werden können. Dieser Raum steht in direkter Verbindung mit dem Krankenaufzug.

Auf der Südostseite befinden sich sämtliche Krankenzimmer, auf der Nordwestseite alle zum Betrieb erforderlichen Nebenräume, Bäder, Ofizen, Schrankräume, Schwesternzimmer etc.

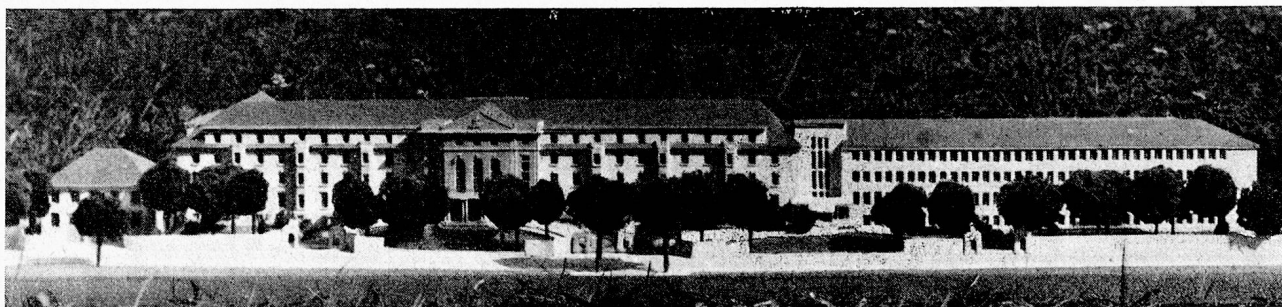
Im Souterrain werden noch verschiedene Oekonomie-Räume untergebracht.

Einem großen Teil der Privatzimmer werden Badzimmer mit WC und Toilette und einer größeren Anzahl separate WC angefügt.

Auf gute Beleuchtung und Sonnenbestrahlung der Krankenzimmer ist bei der Disponierung in weitgehendem Sinne Rücksicht genommen.

Für die Schalldämpfung sind durch geeignete Konstruktionen im Rohbau, sowie durch zweckentsprechende Einrichtungen im Ausbau unter Verwertung der neuesten Erfahrungen auf dem Gebiete der Schallisierungen die weitgehendsten Maßnahmen vorgesehen.

Die neuesten Einrichtungen für Licht, Not- und Personenrufanlage, Telefon und Rundspruch bieten den Patienten alle möglichen Bequemlichkeiten.



Außerdem sind auf der Nordwestseite noch einige kleinere Einzelzimmer vorgesehen.

Der Eingang für die Besucher führt auf einen geräumigen Vorplatz, an welchen die Treppe, Betten- und Personenlift angefügt sind. Dieser Vorraum, auf welchen der Verkehrslärm beschränkt ist, ist gegen die Krankenabteilungen so abgeschlossen, daß der Verkehrslärm nicht in dieselben übertragen werden kann.

Ebenso sind in betriebstechnischer Hinsicht alle Einrichtungen vorgesehen, welche eine möglichst rasche und bequeme Bedienung gewährleisten.

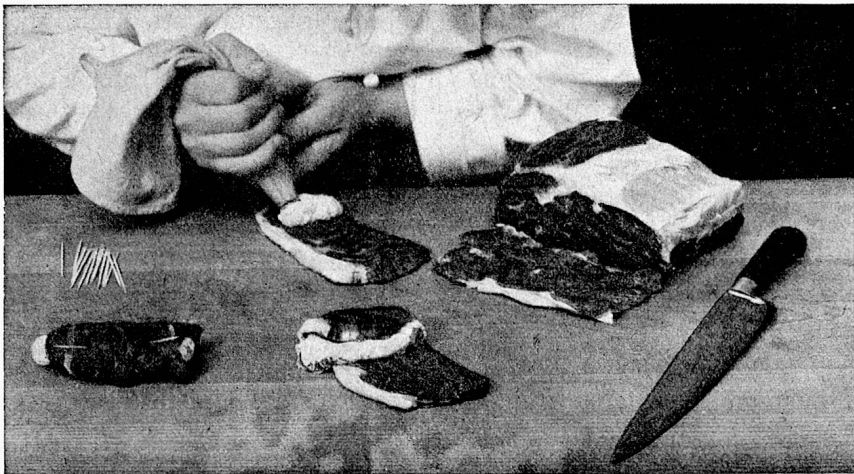
Von den nach der Sonne zu orientierten Krankenzimmern aus genießt man die volle Aussicht auf den schönen, mit altem Baumbestand versehenen Park.

## Praktische Kochkunst von Willy Brenneisen, Küchenchef, Zürich (Fortsetzung)

### II. Rindfleischvögel.

Wer öfters Rindfleisch servieren muß und dabei eine gewisse Abwechslung pflegt, wird gerne

von Zeit zu Zeit auch einmal Rindfleischvögel zubereiten. Dabei ist sehr wichtig, daß man ein gutes Schmorfleisch verwende. Ist dies nicht der



Fall, dann wird das Fleisch unfehlbar trocken, spröde und faserig, weil der lange Kochprozeß jeden Saft in die Sauce überführt. Es gibt verschiedene Arten der Zubereitung von Rindfleischvögeln. Diese bestimmen im einzelnen die Zutaten und je nachdem ist der Fleischvogel, ob von Kalb- oder Rindfleisch, mehr oder weniger saftig und schmackhaft. Wir nennen im nachfolgenden diese Arten Fleischröllchen mit den verschiedenen Füllungen.

**Fleischröllchen mit Brätfüllung.** Rind- oder Kalbfleischplätzchen werden schön flach geklopft, mit feinem Salz und Pfeffer bestreut, mit Kalbsbrät, vermengt mit gehackter Petersilie, angedämpften gehackten Zwiebeln und Schnittlauch leicht bestreichen, einrollen und mit Zahnstocher heften. In heißem Fett kurz anbraten, in die Schmorpfanne legen, Röstgemüse hinzu geben und leicht gewürzt im Ofen anziehen lassen. Mit Mehl bestäuben, mit wenig Weißwein und der notwendigen Knochenbrühe ablöschen und 1—1½ Stunden langsam schmoren lassen, je nach Art des Fleisches. In diesem Falle zeigt sich beim Schnitt durch das geschmorte Röllchen eine Spirale. Meistens ist aber Brät und Fleisch saftlos geworden. Aus diesem Grunde empfiehlt sich der Aufstrich der Füllung mittels Löffel oder Spritzsack auf der einen Hälfte des

Plätzchens, womit auch nach dem Einrollen das Brät beisammen bleibt und durch das Schmoren sowohl Brät wie Fleisch vor dem Trockenwerden geschützt ist. Die mit Brät, Brotfüllsel und andern Farcen gefüllten Röllchen sind stets ausgiebiger und saftiger, als die nur mit Speck und Gurken gefüllten.

**Fleischröllchen mit Brotfüllung (polnische Art):** In reichlich Butter gibt man etwas feingehackten, geräucherten Speck, gehackte Zwiebeln und sehr wenig Knoblauch, sowie eine Prise Thymian und Muskat, läßt leicht anziehen und vermennt mit dem geriebenen Weißbrot, gibt je nach Quantum die notwendigen ganzen Eier oder Eigelb hinzu. Die Füllung darf nicht flüssig sein. Füllen wie oben und schmoren.

**Fleischröllchen Hausfrauenart:** Geräucherter Speck und Senfgurken werden in kleinfingergroße Stäbchen geschnitten, in das gut geklopfte Fleischplätzchen eingerollt, wie oben mit Zahnstocher geheftet und hernach wie üblich geschmort. In die Sauce darf man etwas Tomate geben.

Huftfleisch oder Kalbfleisch bedürfen weniger lange Bratzeit. Man beachte nach  $\frac{3}{4}$  Std. genau, ob das Fleisch nicht gar ist; denn jedes zu stark geschmorte Fleischröllchen verliert an Schmackhaftigkeit und Würze.

## **SVERHA, Schweiz. Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung**

Präsident: E. Gossauer, Waisenvater, Sonnenberg, Zürich 7, Telephon 23.993

Aktuar. A. Joss, Verwalter, Wädenswil, Tel. 956.941 - Kassier: P. Niffenegger, Vorsteher, Steffisburg, Tel. 29.12

**Zahlungen: SVERHA, Postcheck III 4749 (Bern)**

**Tagung 1938.** Wir machen alle Mitglieder auf unsere Tagung am 23. und 24. Mai 1938 in Münsingen (Bern) aufmerksam und bitten um recht zahlreiches Erscheinen. Siehe Einladung und Anmeldebogen.

**Berichte:** Schweiz. Verband für Taubstummenhilfe: Bericht und Rechnung 1937. Kinderspital Zürich.

*Vergessen Sie nicht an die Redaktion oder an den Verlag ein Exemplar Ihres Jahresberichtes für unsere Sammlung zuzusenden!*