

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:	21 (1950)
Heft:	3
Artikel:	Die moderne Grossgasküche
Autor:	Joss, A.
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-808481

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: 21.02.2026

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

wird dann bei den Kindern etwa davon intensiv angesprochen, dass sie regelmässig in einem grossen Speisesaal jeden Tag mehrmals zusammenkommen. Aber dieser schöne und grosse Saal ist (aus naheliegenden hygienischen Gründen) mit Möbeln ausgestattet, die leicht vom Platze zu bewegen sind, also beim Aufräumen nicht durch zu grosses Gewicht stören dürfen. Für die Bereitschaft der Kinder, etwas von diesem Raum in ihr innerstes Pausenerleben aufzunehmen, ist dies aber ein Schock. Denn das Sich-Weiten in den grossen Raum hinein braucht, um rhythmisch ausgeglichen zu werden, eine Gewichtigkeit, die gegen diese Weite steht. Es gehören Möbel, Tische und Stühle hinein, denen man ihre Schwere nicht nur anspürt, sondern auch ansieht. Bekommen die Kinder diese Antwort auf den grossen Pausenraum, der sie im Speisesaal anspricht, nicht unmittelbar mit, dann sind sie darin verloren und fliehen ihn innerlich. Das Erleben des inneren Atemraumes wird ihnen verleidet. Solche Einzelheiten und scheinbaren Kleinigkeiten muss man lernen abzuspüren. Hier liegen die bedeutsamsten Aufgaben einer Kunsterziehung. Aber natürlich auch überall sonst, auch dort, wo man z. B. die Kinder in der Schule zeichnen und malen lässt. Nur muss man auch hier abspüren, was man den Kindern an neuen Ausdrucksmitteln bieten darf und bieten muss, die sie gerade in dem betreffenden Alter aufgreifen können und aufgreifen wollen.

Der Ausdruck, Muse zu haben, ist in Verruf geraten. Das kennzeichnet die Stellung der Kunst

in unserer Zeit. Denn auf der einen Seite versteht man unter diesem Ausdruck, dass jemand zu viel überflüssige Zeit hat. Auf der anderen Seite gibt es aber wirklich keine Kunst ohne Muse. Nur bedeutet Muse dann eben nicht, Zeit zu haben, mit der man nichts nützliches anzufangen weiss, sondern meint vielmehr die Fähigkeit, dem Nichts einer leeren Zeit gegenüber schöpferisch werden zu können. Das aber kann nur jemand, der von Kindheit an dazu erzogen worden ist, sich im Strom einer Atempause zwischen den endlos aufblitzenden Gedanken und Vorstellungen auf der einen Seite und den immer bewegten Fluten des Tätigseins auf der anderen Seite freizuhalten.

Was Schiller den Spieltrieb nennt, zeigt nun am eindringlichsten, wie die Fähigkeit zu freier Schöpfung im Kinde vorgebildet werden muss. Es muss sich selbst immer wieder in jener Tätigkeit erfahren, bei der es neue Möglichkeiten des Ausdrucks ergreift, wie sie in seinen schon entwickelten Fähigkeiten noch nicht gegeben waren. Dann erst hat das Spiel jenen menschheitlichen Vollsinn, welchen Schiller ihm gibt: «Denn, um es endlich auf einmal herauszusagen, der Mensch spielt nur, wo er in voller Bedeutung des Worts Mensch ist, und *er ist nur da ganz Mensch, wo er spielt*». Aber Schiller meint das Leben in seiner Ganzheit und Fülle — dieses soll von der Freiheit des Spiels durchdrungen sein. Das ereignet sich aber immer nur in der Kunst und durch die Kunst. Ohne eine Kunst, welche die Lebensumgebung des Kindes wirklich durchgestaltet, kann es keine positive Beziehung des Kindes zur Kunst geben.

Die moderne Grossgasküche

Die heutigen hochentwickelten Grossküchen-Gasapparate erlauben, eine moderne Grossgasküche so einzurichten, dass sie den höchsten Anforderungen in jeder Hinsicht entspricht. Die grosse Aufmerksamkeit, welche man der Entwicklung dieser Apparate schenkt, ist durchaus verständlich, wenn man sich vergegenwärtigt, dass ca. 85 % der von den Gaswerken produzierten Gasmenge für Kochzwecke verwendet wird.

Das wärmetechnische Problem der Grossküchen-Gasapparate besteht darin, die Plattenbrenner und die Backöfen der Gasherde sowie die Patisserieöfen und die Kippkesselbatterien leistungsfähiger zu gestalten und dadurch die Wirtschaftlichkeit dieser Apparate zu steigern. Der Wirkungsgrad der Plattenbrenner erreicht heute 65 %. Es ist eine Selbstverständlichkeit, dass sämtliche Plattenbrenner eines Qualitätsgasherdes rückschlagsicher sind. Dadurch wird verhütet, dass die Flamme an die Gasdüse zurückschlägt und eine unvollkommene Verbrennung entsteht. Dieser Vorgang ist mit einem zischenden Geräusch und einem unangenehmen Geruch verbunden.

Spezielle Sorgfalt wurde auch der Ausbildung der Backofenbrenner gewidmet, um im ganzen Backofen eine gleichmässige Wärmeverteilung zu erzielen. Bei den Patisserieöfen werden die gleichmässige Wärmeverteilung und der wirtschaftliche

Betrieb durch Anbringen von geeigneten Umleitkanälen und Staublechen verwirklicht. Dadurch kann die abfliessende Wärme nochmals teilweise für den Ofen zurückgewonnen werden. Durch Isolation konnte der Gasverbrauch beträchtlich gesenkt werden.

Der Wirkungsgrad der Kippkesselbatterien konnte durch Vergrösserung der Kesseldurchmesser, ohne dabei die äusseren Abmessungen der Apparate zu beeinflussen, erhöht werden. Durch Steigerung der Brennerleistung wurde die Aufkochzeit bedeutend reduziert.

Ebenso gross wie in wärmetechnischer Richtung sind die Fortschritte auch in der sauberen und zweckentsprechenden Formgebung sowie in der konstruktiven Durchbildung der Innenteile der verschiedenen Grossküchen-Apparate. Heute werden alle Qualitäts-Gasapparate nicht nur aussen, sondern auch innen vollständig emailliert und sämtliche Armaturen und sichtbaren Rampen vernickelt, bzw. verchromt. Dadurch sind die Vorbereidungen zur Sauberhaltung der Apparate vorhanden. Um unter den Apparaten entstehende Schmutzwinkel zu vermeiden, werden in einer modernen Küche die Gasherde und die Patisserieöfen auf Sockel und die Kippkessel, wenn möglich, auf Konsolen montiert. Man trachtet darnach, die Apparate mit den andern Kücheneinrichtungen so zusammenzubauen, dass Schmutzecken und Fugen nach Möglichkeit verschwinden.

Ein Musterbeispiel einer modern eingerichteten Grossküche ist die neu installierte Gasküche des *Bürgerheims* in Wädenswil. Hier sind sämtliche Apparate gemäss den oben angeführten allgemeinen wärmetechnischen und konstruktiven Gesichtspunkten ausgeführt.

Der *Gasherd* ist mit 6 offenen Kochstellen und 2 beheizten Wärmeplatten sowie mit einem einseitig bedienbaren Backofen und einem durchgehenden Tellerwärmer ausgerüstet. Links vom Herd ist eine *Kippbratpfanne* angebaut. Im Herd ist eine Mischbatterie für Kalt-Warm-Wasser mit einem Doppelschwenkarm und Tropfbecher eingebaut. Die Backofen- und Tellerwärmerhähne sind gesichert, damit sie nicht unbeabsichtigt geöffnet werden können. Der Herdrahmen, die obere Abdeckung des Bratpfannenständers und die Bratpfanne selbst sind aus mattpoliertem Chromstahlblech ausgeführt. Dadurch wird die Sauberhaltung bei starker Beanspruchung erleichtert. Der Boden der Bratpfanne ist aus Schmiedeisen, welches Material sich für Bratzwecke am besten eignet. Die stark gefährdeten Emailpartien um die Tropfbleche sowie um den Tellerwärmer sind durch Chromstahlabdeckungen geschützt. Die Rolltüren des Tellerwärmers bestehen aus Spezial-Aluminiumprofilen. Jede Verklemmungsgefahr durch Verrostung oder Verschmutzen ist ausgeschlossen.

Die *Kippkesselbatterie* besteht aus einem 50-Liter-Doppelkessel mit Wasserbad und aus je einem 75- und 100-Liter einfachen Kessel, auf Konsolen montiert. Sämtliche Kessel sind aus Chromstahlblech ausgeführt. Die Konsolen sind oben ebenfalls mit Chromstahlblech abgedeckt, damit sie auch als Abstellflächen gebraucht werden können. Die Kalt- und Warmwasserbatterien sind an der Wand montiert und die Tropfbecher in die Konsolen versenkt. Die Deckel sind in jeder geöffneten Stellung vollkommen ausbalanciert, und in geschlossener Stellung haben sie einen Schliessdruck, wodurch ein einwandfreies Schliessen gewährleistet wird. Die Zündung der Brenner erfolgt durch die sogenannte Flackerzündung, wodurch die Schläuche der beweglichen Zündflammen, welche bei den Kippkesseln besonders lästig sind, wegfallen. In der rechten Konsole eines jeden Kessels befindet sich eine feste Zündflamme. Wenn einer der Kippkesselgashähnen geöffnet wird, so strömt durch das sogenannte Flakkerrohr ein sehr zündfähiges Gasgemisch gegen die Zündflamme, wo die automatische Zündung erfolgt und die Flamme durch Rückschlag auf den Brenner getragen wird. Der Abzug der Verbrennungsprodukte erfolgt durch das linke Lager. Von hier aus gelangen die Abgase durch die in der Konsole eingebaute Rückstausicherung und den Zugsunterbrecher direkt in den in die Wand eingebauten Abgaskanal.

Der Wasserstandsanzeiger des Doppelkessels ist derart versenkt, dass er weitgehend gegen Beschädigung gesichert ist. Das Expansionsgefäß ist direkt im Kessel eingebaut. Die Gaszufuhr der Brenner erfolgt durch das rechte Lager mittels eines rostfreien Metallschlauches und eines kleinen Kugelgelenkes. Unter jedem Kippkessel ist ein im Boden versenkt Rost mit Wasserablauf eingebaut. Kondenswasser und sonstiges Tropfgut wer-

den hier aufgefangen. Bei Reinigung der Kessel kann das Spülwasser direkt in den Ablauf geleert werden.

Der *Patisserieofen* ist in eine Nische eingebaut. Er ist mit zwei separat beheizten Backröhren ausgerüstet. Unter- und Oberhitze sind getrennt regulierbar. Die Hahnenbatterie ist derart eingebaut, dass sämtliche Hähne, wenn nötig, herausgenommen werden können. Von der Seite her können auch alle Gasanschlüsse kontrolliert werden. Sämtliche Hähne sind mit Sicherung versehen.

Die *Wirtschaftlichkeit* einer modernen Gasgrossküche hängt nicht nur allein vom Wirkungsgrad der einzelnen Apparate ab, sondern in sehr hohem Masse von der richtigen Wahl der Grösse der einzelnen Aggregate. Die Apparate dürfen nicht zu gross dimensioniert werden, damit sie voll ausgenutzt werden können. Anderseits dürfen sie

Beschädigungen der Wände

Solche sind bekanntlich in einem Krankenhaus nicht zu vermeiden, sowohl in Krankensälen, als namentlich in Korridoren erleiden die Wände immer wieder Beschädigungen durch Stösse und Ritzungen von Betten, Stühlen, Betthebern und Transportwagen.

Anstelle des ungemein empfindlichen direkten Anstrichs des Mauerputzes, werden daher die Wände vielfach mit Jute oder Calico bespannt und mit mehrmaligem Oelfarbenanstrich versehen. Aber auch diese sehr kostspielige Methode bewährt sich nicht restlos, und zwar namentlich deshalb nicht, weil die auch hier unvermeidlichen Beschädigungen nie befriedigend ausgebessert werden können, und deutlich sichtbar bleiben.

Das ist auch ganz erklärlich, denn es ist praktisch unmöglich, den ursprünglichen Grundstoff und Farbanstrich mit neuem Material so zu ersetzen, dass die Flickstelle von der übrigen Wandfläche nicht absticht. Unauffällige Ausbesserungen sind nur möglich, wenn sie mit Reservebeständen des ursprünglich verwendeten Materials vorgenommen werden können.

Ein solches Verfahren scheint sich in dem — nun seit 10 Jahren in Betrieb stehenden — Bethesda-Spital in Basel gut bewährt zu haben. Dessen Gänge hatten gleich von Anfang durchwegs als Wandbelag Panzer-Salubra erhalten. Dieses Material besteht aus einer Art Pergamentpapier, das mit körniger, hartgummiartiger Oelfarbenschicht belegt und an sich schon ungemein stoss- und ritzfest ist. Die indessen auch hier nicht gänzlich vermeidbaren Verletzungen werden durch Einsetzen von Reststücken der ursprünglichen Lieferung unschwer behoben und sind tatsächlich von blossem Auge nicht erkennbar; auch wird damit der Wandfläche ihre ursprüngliche Geschlossenheit erhalten.

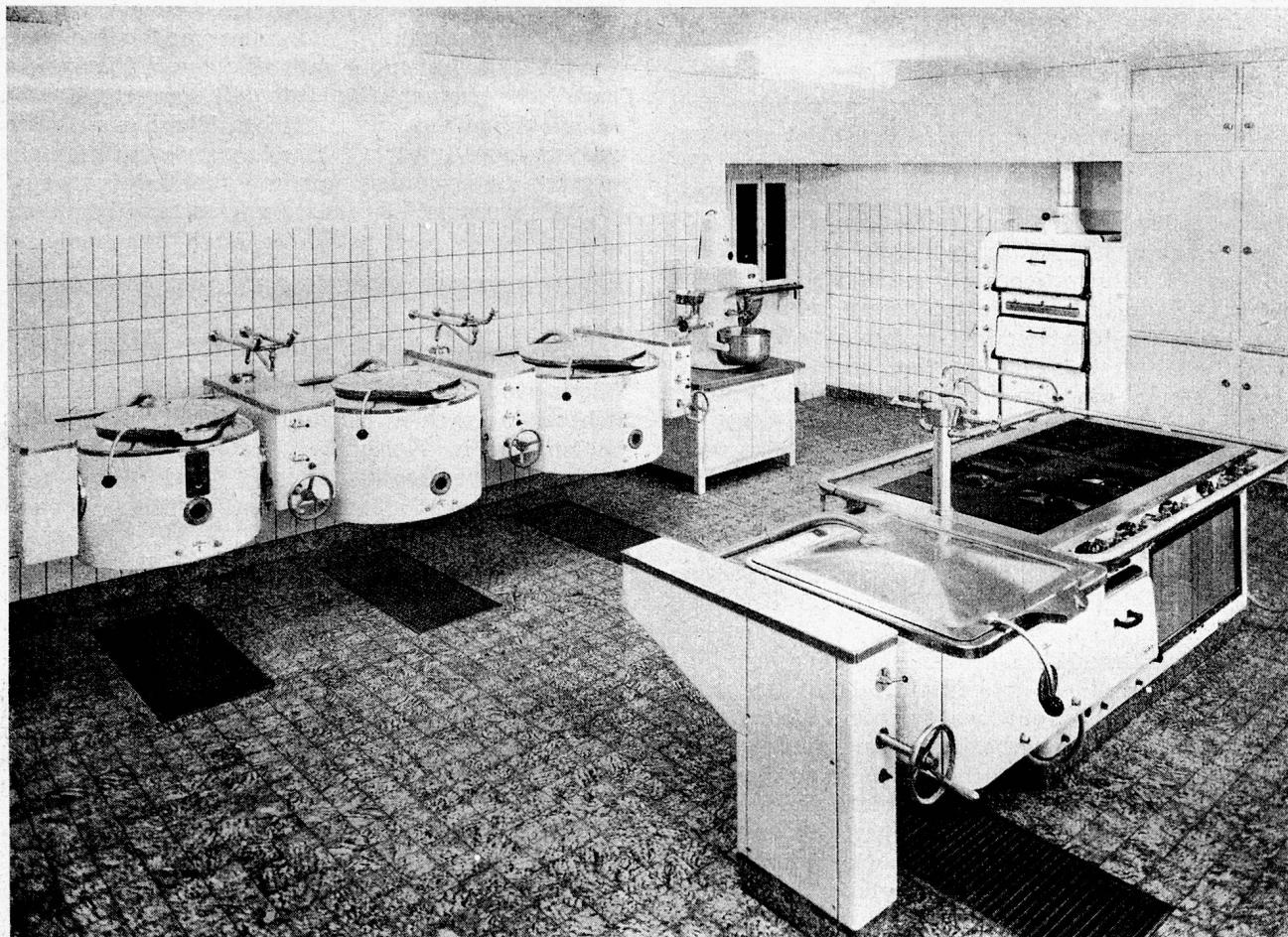
Allerdings bedingt dieses Verfahren ein Material, das, wie Salubra, vollkommen lichtecht und unbeschränkt waschbar ist, sodass auch den übrigen Wandflächen ihre ursprüngliche Frische bewahrt bleibt.

aber auch nicht zu klein bemessen sein, damit sie nicht dauernd überlastet werden. Je nachdem es sich um eine Anstalts-, Spital- oder Restaurationsküche handelt, sind die Gesichtspunkte bei der Wahl der Grösse der Apparate verschieden. Der Gasverbrauch pro Menu wird teilweise durch die Belastung der Apparate und teilweise durch die Güte der Verpflegung bestimmt, wobei selbstverständlich der thermische Wirkungsgrad der Appa-

rate eine Rolle spielt. Er schwankt zwischen 200 bis 400 Liter Gas pro Menu.

Die Gasküche des Bürgerheims Wädenswil gibt ein Beispiel dafür, wie durch wertvolle Zusammenarbeit zwischen der fachkundigen Leitung des Bürgerheims und dem Fabrikanten mit seinen grossen Erfahrungen, die richtige Dimensionierung und Einteilung der Apparate zustande gekommen ist.

n.



Die betriebswirtschaftlichen Fragen haben in unsern Heimen eine grosse und entscheidende Bedeutung. Es ist darum Wunsch und Wille unserer Redaktionskommission, im Fachblatt für Schweizerisches Anstaltswesen von Zeit zu Zeit solche Fragen zu behandeln.

Die Verpflegung ist in unseren Betrieben ein wichtiger Sektor. Um mit den oft bescheidenen Mitteln und mit wenig Personal dennoch gut und schmackhaft kochen zu können, braucht es neben einer guten Köchin auch eine zweckmässige, betriebswirtschaftlich rationelle Kücheneinrichtung.

Es freut darum den Unterzeichneten, mit der Publikation der Küchenrenovation im eigenen Betrieb vielleicht andern Heimen einen kleinen Dienst tun zu dürfen. An einem Ort im Schweizerland war dies bereits der Fall.

Die Gesamtkosten beliefen sich auf Fr. 38 574.85, welcher Betrag sich wie folgt ergibt:

Die handwerkliche Arbeit ehrt den Meister!
In guter Zusammenarbeit zwischen Behörden, Heimleitung und den beteiligten Firmen ist das

	Fr.
Herd, Bratpfanne, Backofen, Kippkesselbatterie	21 866.90
J. Lips, Küchenmaschinenfabrik, Urdorf	4 000.—
1 Küchenmaschine Combirex	2 930.75
Gebrüder Gisler, Wädenswil	
Plattenbelag Wände und Boden	2 963.—
Th. Rusterholz, mech. Schreinerei, Wädenswil	
Buffet, Arbeitstisch, Wandkasten	2 048.—
H. Zimmermann, dipl. Baumeister, Wädenswil	
Kanalisation und übrige Maurerarbeiten	1 592.75
H. Buchmann, Schlossermeister, Wädenswil	
Abzugskanal, Bodenroste	1 695.85
EKZ Wädenswil	
Röhrenbeleuchtung	Gas- und Wasserwerke Wädenswil
Wasseranschlüsse usw.	1 477.60
	38 574.85

Werk glücklich beendet worden, das der Gemeinde Wädenswil zur Ehre gereicht und den Schutzbefohlenen zu Nutz und Frommen.
A. Joss.