

<b>Zeitschrift:</b>	Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen
<b>Band:</b>	28 (1957)
<b>Heft:</b>	9
<b>Artikel:</b>	Infrarot und Kontaktwärme : ein kleines Kolleg übers Backen und Kochen
<b>Autor:</b>	SWS
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-809060">https://doi.org/10.5169/seals-809060</a>

### 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:** 27.01.2026

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

Polizei erschien und nach den Personalien aller Hausinsassen fragte, sah ich, wie der eine Polizist die Brauen hochzog. «Ach so!», sagte er, als ich meinen Namen nannte. Es war nun ausgemacht, dass niemand als ich das Geld weggenommen haben konnte. Ein Wort ist mir im Sinn geblieben, über das ich damals und jetzt noch immer nachdenken muss. Der Bauer sagte es fast mitleidig, als man mich abführte: «Es kann eben niemand über den eigenen Schatten springen».

Natürlich habe ich meine Unschuld beteuert, aber es half nichts. Zuletzt schwieg ich. Nachdem ich die Strafe abgesessen, oder vielmehr abgearbeitet hatte, war mir alles gleichgültig. Mein Leben würde nun einfach in der alten Bahn verlaufen. Der Bauer mochte recht haben.

Es hätte doch noch gut kommen können. Als ich in der Fabrik zu X. arbeitete, lernte ich einen Burischen kennen, den ich bald gern hatte. Er wollte mich heiraten, wenn ich ihm versprechen würde, nie mehr mit meiner Familie zu verkehren und wirklich ehrlich zu bleiben. Es war ein aufrichtiges Versprechen, und voller Dankbarkeit begann ich das neue Leben in einem bescheidenen, aber unendlich geschätzten Heim. Nun hatte ich die Stube, den eigenen Herd, einen Menschen, den ich achten konnte und der mir vertraute.

Aber eines Tages sah ich, dass etwas geschehen sein musste. Hans war wortkarg und erst nach vielem Fragen erfuhr ich, dass ihn seine Kollegen meinetwegen aufzogen: Er habe aber eine noble Frau. Mit der werde er es schon zu etwas bringen. Hühner brauchten wir wohl keine zu halten und so weiter.

Was konnte ich tun? Ich gab mir alle Mühe, ein rechter Mensch zu sein. Aber wenn man mich doch verdächtigte, was nützte alles? Aus dieser Enttäuschung heraus begann ich, so wie ich es früher gemacht hatte, in den Läden kleine Dinge wegzunehmen. Um mein Gewissen zu beruhigen, gab ich die Süßigkeiten den Kindern. Sie hatten es bei dem kleinen Lohn meines Mannes auch nicht allzugut und freuten sich über die Gaben. Dann kam die Krankheit des Mannes, die Geld kostete; ein Kind brach sich das Bein und musste ins Spital gebracht werden. Aus eigenen Mitteln konnten wir nicht bezahlen. Und zur Gemeinde wollte ich nicht gehen. Man würde dort sagen, es geschehe meinem Manne recht, warum habe er so leichtsinnig geheiratet.

So glaubte ich, es bleibe mir nur der Ausweg über fremdes Eigentum. Erst wehrte ich mich, aber dann wurde ich über den Wunsch nicht mehr Meister, die bösen Mitmenschen für ihre Herzlosigkeit zu strafen. Zu meinem Namen brauchte ich ja nicht Sorge zu tragen — der war schon lange verdorben.

Es war nicht schwer, im Schulhaus, wo die dörfliche Sparkasse sich befand, das Geld wegzunehmen. Ich bezahlte damit die Schulden und wurde gleich darauf des Diebstahls überwiesen. Zu leugnen fiel mir nicht einmal ein. Es musste ja dieses Ende nehmen — man kann nicht über den eigenen Schatten springen.»

Nun denke ich sehr oft, besonders am Abend, an die einsame Frau in der grauen Zelle. Ich möchte ihr gerne helfen. Aber was ist ein Brief, ein Paket? Das, was sie braucht, kann man ihr nicht geben: Das Vertrauen in sich selber und in die Mitmenschen. Sie trägt wie eine Kette den Fluch mit sich, dem sie nicht entrinnen kann. Den wäscht keine Strafe und keine Reue weg — wenigstens nicht vor den Menschen.

Maria Dutli-Rutishauser

## Infrarot und Kontaktwärme

Ein kleines Kolleg übers Backen und Kochen

«Die Backöfen besitzen einen speziellen Grillboden, der das Infrarot-Grillieren von delikaten Entrecôtes, Beefsteaks usw. ermöglicht. — Auch die auf dem besonderen Grillrost mit Sauceblech infrarot gebratenen Poulets und die infrarot gebackene Patisserie sind ausgesuchte Delikatessen.»

Solche und ähnliche Ausführungen finden sich in letzter Zeit nicht nur in Prospekten, sondern auch in Tages- und sogar Fachzeitschriften. Der mit der Materie nicht besonders vertraute Leser gewinnt den Eindruck, es handle sich um eine besondere, neue, technische Errungenschaft. Infrarot ist aber so alt wie die Wärmestrahlung selbst. Infrarot ist die Bezeichnung eines *Naturvorganges* und keine technische Errungenschaft. Ebensowenig ist die Anwendung des Infrarot für kulinarische Zwecke neueren Datums, denn bekanntlich haben schon die alten Aegypter Brot unter Nutzung der Strahlungswärme erhitzter Steine gebacken, und auch in den holzgefeuerten, steinernen Backöfen unserer Altvordern war es die Wirkung des Infrarot, welche dem Brot die herrlich duftende braune Kruste verlieh.

Das Backen und Braten im *Backofen*, sei dieser nun durch die heißen Rauchgase der Feuerung, elektrisch oder auf irgendeine andere Art beheizt, erfolgt zum Teil durch die Wirkung von *Strahlungswärme* der heißen Wandungen, also durch Infrarot. Aber nicht durch dieses allein, denn im Backraum befindet sich auch heisse, mit Feuchtigkeit durchsetzte Luft, welche durch Zirkulation Wärme von den heißen Wandungen an das Back- oder Bratgut überträgt. Diese Art der Wärmeübertragung wird mit Konvektion bezeichnet. Ein weiterer Teil der Wärmeübertragung erfolgt indirekt, indem beispielsweise bei einem Kuchen die Unterlage, also das Backblech, durch Infrarot und Konvektions-Wärme erhitzt wird und die aufgenommene Wärme durch *Kontakt* an den Kuchen weiterleitet. Dagegen wird die Unterseite des Kuchens nicht direkt durch Infrarot erwärmt, indem die Wärmestrahlung durch das Kuchenblech aufgefangen wird.

Die recht unterschiedliche Wirkung von Infrarot und Kontaktwärme ist offensichtlich, wenn beispielsweise ein Entrecôte auf einem Grill zubereitet wird. Dort wo das Fleisch direkt auf den erhöhten Rippen der Grillplatte aufliegt, nimmt es als Folge der rascheren Erwärmung eine dunklere Tönung an als an den sich dazwischen befindenden, nicht aufliegenden Stellen. An den Auflagestellen erfolgt die Erwärmung nur durch Kontakt, also durch die direkte Wärmeüberleitung von der heißen Metallplatte an das Fleisch. Nur an den nicht aufliegenden Stellen kann die Wärmestrahlung, Infrarot, wirken, aber wie aus dem Grad der Tönung ersichtlich ist, viel weniger intensiv als der direkte Kontakt.

Abwegig ist es, wenn die Propaganda *Kochgut in Kesseln* mit Infrarot kocht! Infrarot dringt ja nur oberflächlich in den Körper ein. Es ist deshalb nicht möglich, irgendwelches Kochgut mit Infrarot garzukochen, denn dieses erfordert eine durchgehende Erwärmung des Kochgutes, ohne dass dessen Oberfläche durch zu starke Erwärmung eine Veränderung erfährt. Befindet sich aber während des *Kochvorganges* im

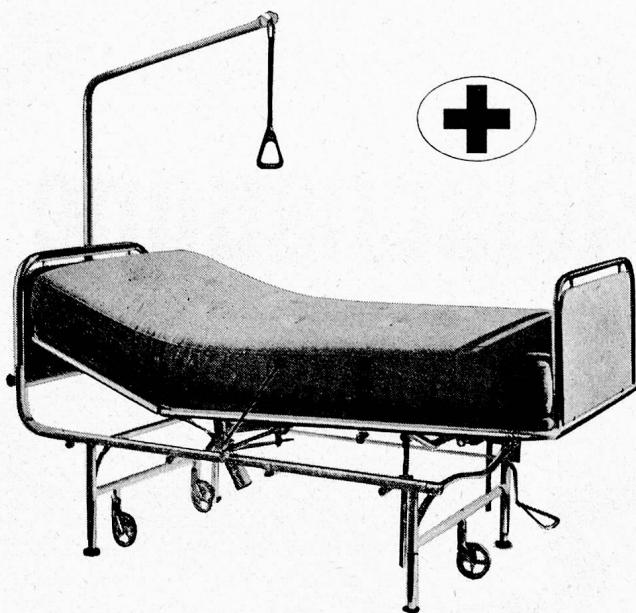
# **Knorr - Fleischsuppe**



« Gastronomie »

LABEL

**das ideale Hilfsmittel für Ihre Küche!**



**embru**

## Hochlagerbetten

Das neue Embru-Hochlager-Bett ist ein praktisches Bett. Die im Laufe der letzten Jahre von Ärzten, Schwestern und Verwaltern geäusserten Wünsche und Anregungen sind weitgehend verwirklicht worden. Unsere langjährige Erfahrung half uns, alles möglichst einfach und praktisch zu lösen.

Ohne die Schwester bemühen zu müssen, kann der Patient das Keilkissen ohne Kraftaufwand, mittels hydraulischer Pumpe so einstellen, wie es ihm für sein Befinden behagt. Die patentierte Fuss-Hochlagerung funktioniert völlig geräuschlos. Absolut erschütterungsfrei erfolgt das Heben auf die Räder. Durch Verkürzung des Radabstandes ist das Bett auch in schmalen Zimmern und Korridoren äusserst wendig.

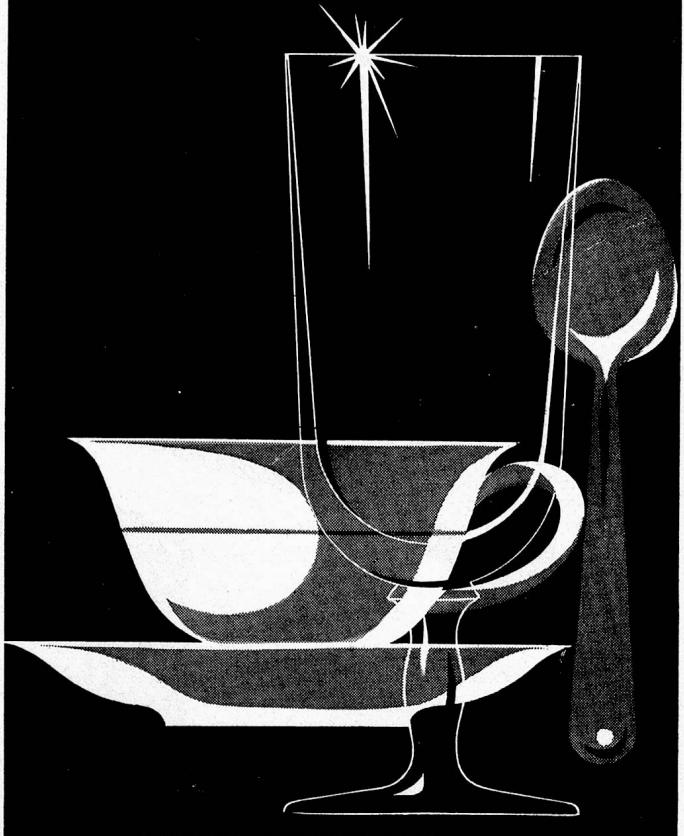
Gerne senden wir Ihnen unsere Referenzliste

**50 Jahre Erfahrung im Bau  
von Krankenbetten**

**embru**

Embru-Werke, Rüti (Zürich), Tel. (055) 2 33 11  
Filiale Zürich, Engelstr. 41, Tel. (051) 23 53 13

**RELAVIT...**



— das zuverlässige Geschirrwaschmittel  
für automatische Geschirrwaschmaschinen

- ... reinigt rasch und gründlich
- ... wirkt schmutz- und fettlösend
- ... schont Silber und Porzellan
- ... verhindert jeden Kalkbelag
- ... lässt Lippenstiftspuren verschwinden
- ... macht Geschirr, Glas, Metall blitzsauber
- ... ist sparsam im Gebrauch

Überzeugen Sie sich selbst und machen Sie  
auf unsere Kosten eine Probe mit RELAVIT

**VAN BAERLE & CIE AG  
MÜNCHENSTEIN**

Chemische- und Seifenfabrik  
Telephon 061 / 46 89 00



Kessel Wasser oder bei geschlossenem Deckel Dampf, so erfolgt die Wärmeübertragung von den Kesselwandungen an das Kochgut durch Konvektion, indem das Wasser durch Zirkulation oder der Dampf durch Kondensation die Wärme an das Kochgut übertragen. Infrarot ist dabei nicht beteiligt. Solches wäre vielmehr dem Garkochvorgang nur schädlich.

Hüten wir uns also vor der falschen Verwendung des Begriffes Infrarot, und vergessen wir nicht, dass schon unsere Grossmütter mit Infrarot gebacken haben!

SWS

## Herbstliche Gartenarbeiten

### Jetzt Nüsslisalat und Spinat säen!

Wer weiss schon, dass Schafmäulchen und Mausohr zwei der vielen Namen sind, mit denen ein schmackhafter und überall beliebter Salat benannt wird, der Nüssler. Er galt schon bei unsren Vorfahren als beliebte Salatpflanze und wurde recht häufig auf den Tisch gebracht, bester Beweis dafür, dass Rohkost nicht eine Errungenschaft unserer sich so fortschrittlich gebärdenden Zeit ist. Die weite Verbreitung des vielfach wildwachsenden Nüsslisalates führte dann auch dazu, dass er fast in jeder Gegend anders benannt wurde und sich Bezeichnungen wie Ackersalat, Feldsalat, Vogelsalat, Lämmersalat und Kornsalat wie noch andere mehr finden. Die intensiv betriebene Landwirtschaft unserer Tage brachte es mit sich, dass er kaum noch wildwachsend anzutreffen ist, doch hat er sich die Gemüsegärten erobert und wird als Nachfrucht oder Unterkultur bei den Tomaten noch im September häufig ausgesät. An Boden und Pflege stellt er geringe Ansprüche. Die ersten Aussaaten können schon im Herbst geerntet werden, spätere während des ganzen Winters an schneelosen Tagen (zu empfehlen auch für Kultur im kalten Kasten) und Spätsaaten liefern uns im Vorfrühling das erste Grün, das im Freien geholt werden kann. Verschiedene Sorten erlauben auch bei dieser altbekannten Salatart eine gewisse Abwechslung. — Zur gleichen Zeit soll für den Herbst-, Winter- und Frühjahrsbedarf auch der überaus wertvolle Spinat gesät werden.

SSV

### Ein wichtiger Hinweis für den Pflanzer

Seit dem letzten Frühjahr haben die Komposthaufen wieder einen ordentlichen Zustand an Abfällen erhalten. Während der Sommermonate verrotten diese Abfälle bekanntlich bedeutend schneller als im Herbst oder Winter. Darum soll man ab Ende August mit dem Aufschichten eines neuen Haufens beginnen und den alten Haufen einmal umarbeiten. So verhindert man, dass die bereits teilweise verrotteten Abfälle mit dem grossen Herbstanfall frischer Abfälle vermischt werden. Im kommenden Frühjahr ist dann der umgearbeitete Haufen gebrauchsbereit. Man vergesse nicht, Composto Lonza schon den frischen Abfällen beizufügen und nicht erst beim Umarbeiten. Es ist besser, wenig Composto Lonza über Schichten von nur 5 bis 10 cm Abfälle zu streuen, als zu dicke Abfallschichten mit einer grossen Menge Composto zu behandeln. Wer diesen seit 20 Jahren bewährten Kompostierungszusatz richtig verwendet, erzielt ein Humusmaterial, wie er sich's besser nicht wünschen kann.

L

**Ultra-Bienna**  
garantiert  
das längste Leben  
Ihrer Wäsche!

**Ultra - Bienna**  
**wäscht zuverlässig !**

Ultra-Bienna, das modernste, führende Seifenwaschmittel wäscht hervorragend in weichem und hartem Wasser. Es bleicht sehr schonend und verleiht der Wäsche höchstes Weiss und klare Farben; es erhält die Wäsche griffig und weich.

**SOBI** zum Vorwaschen normal schmutziger Wäsche

**PRODUKT 40** zum Vorwaschen fettig-schmutziger Wäsche

**BIO 38° C** zum Einweichen von Leib-, Küchen-, Operationswäsche

**PERBORAT EXTRA**, Sauerstoffbleichmittel

**ANGORA** für feine Wäsche, Wolle, Seide und Nylon

Verlangen Sie unseren kostenlosen und unverbindlichen Beratungsdienst.



**SEIFENFABRIK SCHNYDER BIEL 7**