

Küchenpraxis und Küchentechnik

Autor(en): **Brenneisen, W.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **9 (1938)**

Heft 7

PDF erstellt am: **14.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-806355>

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.

folgen die Handlanger, etwa 13%; als aussichtsreichster Beruf gilt die Schriftsetzerei (8%), dann kommen in absteigender Reihe: Schuhmacher, 3%, Farmer 4%, Lehrer 3%, Maler 3%, Reiniger (Hausknecht) 2%, Schreiner 1,5%, Schneider nur 1,5%. Interessant zu wissen ist es für uns, dass Taube ihr Auskommen auch finden als Chauffeure, Zahnärzte, Polizisten, Buchhändler, und Bibliothekgehilfen. Von den weiblichen Gehörlosen arbeiten über 50% in Fabriken, etwa 11% in Haushalt und Hotel, 6% als Lehrerinnen 6% als Schneiderinnen. Wenige sind Putzmacherinnen, Manicurefräuleins, Köchinnen usw. Trotz der mancherlei Beschäftigungen (mehr als 250), die dem intelligenten Taubstummen offen stehen, sehen wir doch, dass rund 50% aller Gehörlosen Arbeit findet als ungelernete oder angelernte Arbeiter.

Der raschen Entwicklung der Industrie und der fortschreitenden Arbeitsteilung des Werkprozesses kann natürlich die Werkerziehung und Berufschulung der Anstalten nicht folgen. Auch der grössten und best eingerichteten Schule ist es nicht möglich alle Berufe zu lehren. Man steckt dann eben einen Zögling in eine der bestehenden Werkstätten, natürlich in eine für die er am meisten Eignung zeigt. Nach der Entlassung aus der Anstalt wird dann der Not der Zeit gehorchend, das heisst, um sich dem Arbeitsmarkte anzupassen, sehr oft der Beruf gewechselt. So bleiben denn nur etwa ein Drittel aller Gehörlosen bei dem Beruf, auf den sie in den Anstalten vorbereitet wurden. Noch immer versucht man an einzelnen Anstalten die gleichen Berufe zu lehren, wie vor 20 und 30 Jahren, obgleich fast keine Beschäftigungsmöglichkeit später in dem betreffenden Arbeitsgebiet zu finden ist. Ganz schlecht ist es z. B. bestellt um folgenden Berufe:

Schreiner: Nur 10% der Ausgebildeten arbeiten später auf dem Beruf.

Bäcker: 30%, Schneider 25%, Schuhmacher 25%.

Von allen Mädchen erhielten rund 43% in der Anstalt eine handwerkliche Berufsausbildung (Schneiderei, Glättere, Putzmacherei), aber nur

5,5% konnten sich später in ihrem Beruf halten. Umgekehrt erhielten nur 0,5% Ausbildung als Hilfsarbeiterinnen in verschiedenen Arbeitsprozessen, während später 53,2% als einfache Fabrikarbeiterinnen ihr Auskommen finden.

In vielen Anstalten beginnt man sich langsam umzustellen, man lehrt weniger Berufe, dafür aber verschiedene Handfertigkeiten; man stellt neue Maschinen auf, an denen die Taubstummen sich üben, man versucht auch neuere Berufe einzuführen (Automechanik, Elektrotechnik, Radiobau). Meines Erachtens würde man auch klug tun, einen Teil der begabten Zöglinge in der freien Meisterlehre unterzubringen; wo ja mehr Möglichkeiten offen stehen. Für den theoretischen Unterricht wäre dann immer noch die Anstalt da.

Im grossen ganzen lauten die Arbeitszeugnisse recht gut. Mehr als 85% der arbeitenden Tauben werden als tüchtige Arbeiter bezeichnet von ihren Meistern. Bedauerlich ist, dass die meisten Gehörlosen fast keine Aufstiegsmöglichkeiten haben, fast alle bleiben Zeit ihres Lebens auf der gleichen Arbeits- und Lohnstufe.

Wie zu erwarten, sind die Durchschnittslöhne verhältnismässig niedrig (etwa 20 Dollar pro Woche - 100 Franken.) Nicht dass der Taubstumme weniger Lohn erhalten würde als der hörende Mitarbeiter, o nein, aber die besser bezahlten Posten sind ihm meist verschlossen. (Nur 10% aller Gehörlosen verdienen 40 und mehr Dollar pro Woche).

Fast unglaublich klingt die Behauptung, dass Gehörlose, die keine besondere berufliche Ausbildung in der Anstalt erhielten, später durchschnittlich nicht weniger verdienen, als solche, die eine Anstaltswerkstätte besuchten. (Aber mehr Arbeitslose).

Noch fremdlicher erscheint folgende Feststellung. Taubstumme die nur mittels Gebärden und durch Fingerzeichen sprechen, seien beruflich nicht schlechter gestellt, als die „lautsprechenden“ Gehörlosen. Es ergäbe sich kein Unterschied in ihrer Verdienstmöglichkeit, höchstens dass einige wenige höhere Berufe ihnen verschlossen blieben.

Fortsetzung folgt.

Küchenpraxis und Kuchentechnik

Von W. Brenneisen, Küchenchef der kant. Frauenklinik, Zürich

Es war vorauszusehen, daß die Entwicklung der Technik auf allen Gebieten auch das Gebiet der allgemeinen Küchen-Organisation weitgehend beeinflussen werde. Diese erfolgte Beeinflussung darf als bemerkenswerter Fortschritt verbucht werden. Wenn jedoch noch Fehler gemacht werden, so fallen sie hauptsächlich in das Gebiet der

Küchenplanung.

Denn bei aller Vorzüglichkeit der vielartigen technischen Errungenschaften auf jedem einzelnen Gebiet maschineller Arbeitsteilung kann durch falsche Anordnung oder Betriebseinteilung schwer gesündigt werden. Wir wollen darauf verzichten, jene Beispiele aus vergangenen Jahrzehnten anzu-

führen, wo man bei Hotel-Neubauten die Küche überhaupt vergaß. Wir wollen vielmehr darauf verweisen, daß es immer und immer wieder vorkommt, daß sogar in neueren Bauten infolge mangelnden Verständnisses der maßgeblichen Kreise an die Raumgestaltung der Küche ganz im Gegensatz zu deren wirtschaftlicher Bedeutung erst dann gedacht wird, wenn alle andern Faktoren berücksichtigt sind. So kommt es dann vor, daß auf stark begrenztem Raum und in oft unhaltbarer Lage die Küchen planiert werden. In welchem Umfange sich die hier begangenen Fehler auswirken, kann nur derjenige beurteilen, dessen praktische Arbeit sich in der Küche selbst vollzieht. Deshalb bildet die Erfahrung der um-

fassenden

Küchenpraxis

die Grundlage für eine rationelle Küchenorganisation. Was aber nennt sich in diesem Zusammenhang Küchenpraxis? Schließlich glaubt jedermann, der in Privat oder in einer Alphütte vierzehn Tage selbst gekocht hat, er verstehe etwas vom Kochen. Manche Leute glauben auch, wenn sie täglich oder öfters Gelegenheit haben, einem Küchenbetrieb zuzusehen oder wenn sie in mehreren Küchen eine Wasserleitung eingerichtet haben, sie seien prädestiniert, die so komplizierte Frage einer umfassenden Kucheneinrichtung zu verstehen. Wir möchten daher in kurzen Zügen einige grundsätzlich wichtige Aufgaben anführen, um so das Verständnis ganz allgemein zu wecken und zu fördern.

Das Kochen, soweit es „handwirkliches Arbeiten“ umfaßt, wie das Zurüsten der Gemüse, des Fleisches, der Fische, des Geflügels usw., kann heutzutage in weitgehendem Maße durch technische Einrichtungen beeinflußt und erleichtert werden. (Schäl- und Zuschneidemaschinen, Rührmaschinen, automatische Kühlanlagen, Aufschnittmaschinen etc.) Nachdem aber eine Menge solcher Maschinen in den kleinern Küchen keinen Eingang finden, muß aus prinzipiellen Erwägungen von jeder Lehrtochter oder jedem Lehrling durchgehende Handarbeit verlangt werden, wenn die Zeit es irgendwie erlaubt. Man muß im Interesse der jungen Berufsleute mit aller Systematik ihre manuellen Fähigkeiten fördern. Denn nur durch diese praktische Betätigung kann er jene Routine erlangen, die den Fachmann auszeichnen muß, wenn er einmal auf seine persönliche Geschicklichkeit angewiesen ist.

Also erfordert die Küchenpraxis gründliches Erlernen derjenigen Arbeiten, die man durch rein körperlich-funktionelle Tätigkeit beeinflussen kann. Hinzu kommt eine weitgehende Warenkenntnis. Die wirtschaftliche Küche kann nur aufgebaut werden auf dem Erkennen aller Vorzüge oder Nachteile in der Warenbestimmung und in der Warenverwendung. Wenn die Köchin oder der Koch diese notwendigen Voraussetzungen besitzt, so wird ihm seine rein kochkünstlerische Arbeit erleichtert. Und worin besteht diese?

Man diskutiert auch in Fachkreisen heute mehr denn je über dieses Thema. Die stark erschütterte Existenzsicherheit der Gegenwart hat in manchen Kreisen tiefgehende Diskussionen und Auseinandersetzungen hervorgerufen darüber, wie man den Einzelmenschen aus den allfällig wiederkehrenden Notlagen helfen kann und wie man ihm, von Seiten der Berufsgemeinschaft, den Willen stärken kann, die Situationen zu meistern. Und diese Versuche haben allgemein dieselbe Schlußfolgerung gefunden: wir müssen die Berufsarbeit vertiefen. Wir müssen die berufliche Praxis mit jener Fülle gedanklichen Erfassens und Erlebens durchdringen, die den jungen Menschen auch bei aller Freude am Sport, am Kino und am Wandern nicht vergessen läßt, daß die ernste, besonnene Berufsarbeit ihm allein jene Voraus-

setzungen bietet, um die erworbene Freizeit ohne Nachteil zu genießen. Das hat besonders hier Bedeutung, wo wir nach dem Sinn kochkünstlerischer Arbeit fragen.

Denn das Wort Kochkunst kommt nicht von ungefähr. Wären wir Vertreter rein handwerklicher Betätigung, wäre es vermessen, unsere Arbeit mit dem Prädikat Kochkunst zu benennen. Aber nein! Handwerker sind in der Küche die vielen Hilfskräfte, die Rüsterinnen, die Putzerinnen, die vielen, vielen Helfer, welche der Köchin oder dem Koch zur Seite stehen. Sie aber sind berufen, das Rohprodukt durch die Bestimmung ihres Willens, ihres Geschmacks, ihres Könnens zum vollendeten Gericht werden zu lassen. Hier stürzen Hunderte von Situationen, von ungenannten Faktoren zum eigentlichen Geschehen aufeinander. Da braucht es Meister und Gesellen, die mit freudig getragener Verantwortung für ihren Beruf Ehre einlegen. Ihrem Geschmack und ihrem Gefühl ist die Güte der Speisen und damit nicht selten die Stimmung von vielen Menschen anvertraut. Und eben dieses Empfinden, dieses lebendige Erfassen der beruflichen Arbeit darf und kann dem wirklichen Koch nicht fehlen.

Der Nährboden aber ist und bleibt die Praxis. Je mehr man mit den Waren vertraut ist, je besser man ihre Eigentümlichkeiten kennt, um so mehr ist man versucht, sie in verschiedenster und bestmöglicher Art zu bereiten. Aus einem Rezeptbuch kann man all das erfahren, man kann den Beruf als Wissenschaft verfolgen, soweit er sichtbar und in seinen Funktionen berechenbar ist. Ja, die Chemie, die Physik usw. enträtseln auch jene Geheimnisse, die für uns eben immer Geheimnis bleiben sollen, indem der Geschmack sich daran ergötzt und sich die Freude am Essen daran entzündet.

Aber eben hier, wo das Wissen um diese Geheimnisse die brodelnden Pfannen betreut und wo die Freude am Kochen wirksam ist, da wird auch das Wissen um die Möglichkeiten praktischer, zweckmäßiger Küchenorganisation gefördert und daraus haben sich jene Begriffe herausgebildet, die den Küchenfachmann zum Organisator, zum Baumeister seines eigenen Reiches werden lassen.

Die Forderung, die sich in allen handwerklichen Berufen durchgesetzt hat und die weitgehend auch im eidgenössischen Fabrikgesetz für die Fabriken geltend gemacht und verwirklicht wurden, die Forderungen der Hygiene, der weitgehendsten Unfallverhütung, lichtreicher und gesunder Arbeitsräume muß mehr und mehr auch bei der Anlage von Kucheneinrichtungen berücksichtigt werden. Das soll jedoch geschehen unter weitgehender Beachtung der Notwendigkeiten eines „fließenden“, Küchenbetriebes. Und diese Anforderungen sind nicht für alle Küchen dieselben. Ein Restaurations-, ein Hotel- oder ein Anstaltsbetrieb stellt verschiedenartige Ansprüche an die Leistungsfähigkeit und damit auch an die technischen Einrichtungen. Daraus ergibt sich die zwangsläufige Rücksichtnahme der Technik auf die Praxis.

Die Küchenmaschinen

als sichtbarsten Ausdruck technischer Gestaltung, ersetzen weitgehend die zeitraubenden Kleinarbeiten, wie sie bereits erwähnt wurden. Sie haben auch den Vorteil, eine wirtschaftliche Küchenführung zu begünstigen. Sie sollen und können die in der Kochkunst begründeten Leistungen nicht verdrängen; sie können nur deren Vorarbeiten erleichtern. Deshalb verlangt eine rationelle Technik die richtige Wahl der Apparate und die ebenso planmäßige Anordnung derselben im Küchenraum. Ausgehend vom Einkauf, Empfang und Lagerung des Rohproduktes, deren Reinigung und Verarbeitung zum kochfertigen Produkt, muß die Küchengestaltung und die Lage der einzelnen Räumlichkeiten dem fortlaufenden Arbeitsgang entsprechen. Man vermeide die Anlage weitläufiger Räume ebenso sehr wie diejenige von zu kleinen Küchen.

Dabei ist sehr wichtig, daß nicht nur die Maschinen, sondern mehr noch die eigentlichen Arbeitstische ihre richtige Aufstellung und Placierung finden. Dasselbe gilt vom Herd, wobei auch dessen Leistungsfähigkeit zum voraus geprüft werden muß. Er bildet eine erste Voraussetzung für reibungslose Service-Abwicklung. Von großer Wichtigkeit ist die Ausgabe. Sie soll so angeordnet werden, daß sie gut zugänglich und leicht übersehbar ist. Daß Licht, Luft und die notwendige Ventilation dem arbeitenden Menschen beste Dienste leisten, ist eine elementare Wahrheit. Sie sollte auch entsprechend gewürdigt werden. Wirtschaftlich von größter Bedeutung sind gute Lagerräume und Kühlräume. Sie ermöglichen auch einen entsprechend umfassenden Einkauf. Die weitgehende Berücksichtigung

küchentechnischer Vorteile

schaftt auch geistig jene günstigen Vorbedingungen erfolgreicher Arbeit. Eine Betriebsleitung kann sich dadurch große Verdienste erwerben, wenn sie diesen Forderungen nachlebt. Aber alle diese Einrichtungen werden erst dann vollkommen sein, wenn die darin Arbeitenden auch die entsprechende Würdigung finden, die sie verdienen. Kein Gebiet irgendeines Verpflegungsbetriebes ist so kostspielig wie die Küche. Hier gehen ungeheure Werte durch die Hand der Beschäftigten. Ihre Gleichgültigkeit oder Nachlässigkeit kann Unsummen wertvoller Güter und damit große Kapitalwerte verschlingen. Deshalb ist die Leitung einer Anstaltsküche mit besonderer Verantwortung belastet, wie ja auch der Hotel-Küchenchef weitgehend den Ruf des Hauses beeinflussen kann.

Um die Verantwortung, verbunden mit entsprechender Leistung übernehmen zu können,

bedarf es jener reichen beruflichen Praxis, die heute leider, leider stark unterbunden ist. Es bedarf aber noch etwas anderem:

Vertrauen.

Dieses Vertrauen bildet im Anstalts- und Spitalbetrieb noch eine viel größere Rolle als anderswo. Die Küchenleitung muß nicht nur nach weitgehend wirtschaftlichen Grundsätzen haushalten, sie muß zugleich auch das Bestmögliche herzustellen versuchen. Das ist um so schwerer, weil ja der Großteil des in der Küche beschäftigten Personals aus Hilfskräften besteht. Gelernte Köchinnen gibt es nur wenige oder gar keine. Daraus erwachsen verschiedene Nachteile. Die Leitung der Küche wird deshalb klare Direktiven geben müssen, um den Arbeitsgang restlos zu beherrschen. Dabei macht man immer wieder die Erfahrung, daß gänzlich ungelernetes Personal für die notwendigsten Korrekturen kein Verständnis aufbringt. Man empfindet so viele Anordnungen als Schikane oder als Ausdruck persönlicher Antipathie. So grundfalsch es ist, solche Gedanken anzustellen, so unmöglich ist es, diesen Stimmungen nachzugeben. Hier muß die Küchenleitung aus Gründen der Kompetenz wie aus der übertragenen Verantwortung gestützt werden durch das Vertrauen der Verwaltungen.

Der Hotel- und Restaurationsbetrieb kennt in den weitaus meisten Fällen eine absolute Selbständigkeit der Küche. Ihre betriebsmäßig bedingte Organisation ist Sache des Küchenchefs. Er überwacht und bestimmt weitgehend den Einkauf. Das solange, als die Wirtschaftlichkeit der Küche gewährleistet wird. Die Küchenleitung muß sich dafür verantwortlich fühlen. Daraus aber ergibt sich von selbst, daß sie auch mitbestimmend ist über die materiellen und organisatorische Aufgabe derselben. Die vergangenen Jahre haben hier einen starken Einbruch gebracht. Ob das zum Segen der Hotellerie und zum Vorteil der so sehr begehrten Arbeitsfreudigkeit geschah, wird die Zukunft erweisen. Wir sind der Auffassung, daß die hier gestellten Fragen von größter Bedeutung sind für den Fortbestand einer gutgeführten Küche in allen Teilen privater und öffentlicher Verpflegungsstätten. Denn das scheint sicher, daß wie in der Politik, so auch im wirtschaftlichen und beruflichen Leben kein Ungetier je soviel Gefahren heraufbeschwört hat, als wie das zeitbedingte Mißtrauen, das die Gegenwart beherrscht. Helfen wir mit, daß das vielgepriesene technische Zeitalter wieder das findet, was allein imstande ist, die Arbeit jeder Art und die Berufsarbeit im besondern zu adeln: innere Lebendigkeit und Freude.

**An
unsere
Leser!**

Benützen Sie in Ihrem Interesse recht oft unseren **Gratis-Auskunftsdiens!** 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**