Restaurants "électriques"

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Bulletin technique de la Suisse romande**

Band (Jahr): **57 (1931)**

Heft 20

PDF erstellt am: **04.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-44166

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

57e année 3 octobre 1931 N° 20

BULLETIN TECHNIQUE
DE LA SUISSE ROMANDE

Réd. : Dr H. Demierre, ing. Paraissant tous les 15 jours

ORGANE DE PUBLICATION DE LA COMMISSION CENTRALE POUR LA NAVIGATION DU RHIN

ORGANE DE L'ASSOCIATION SUISSE DE TECHNIQUE SANITAIRE

ORGANE EN LANGUE FRANÇAISE DE LA SOCIÉTÉ SUISSE DES INGÉNIEURS ET DES ARCHITECTES

SOMMAIRE : *Restaurants « électriques ». — La fenêtre métallique.* — Correspondance : *Evaluation de l'énergie des installations hydrauliques. — Profils en long des chemins de fer de montagne dans les Alpes orientales.* — Chronique : *Nouvelles en quelques lignes. — Extrait du rapport de gestion du Service fédéral des eaux pour l'exercice 1930.* — Bibliographie. — *Service de placement.*

Restaurants " électriques ".

Par cette locution elliptique, il faut entendre des restaurants où la cuisine est faite à l'électricité, à l'exclusion de tout combustible. La « Compagnie parisienne de distribution d'électricité », qui a aménagé avec bonheur plusieurs de ces établissements, en analyse les caractéristiques en ces termes [1] :

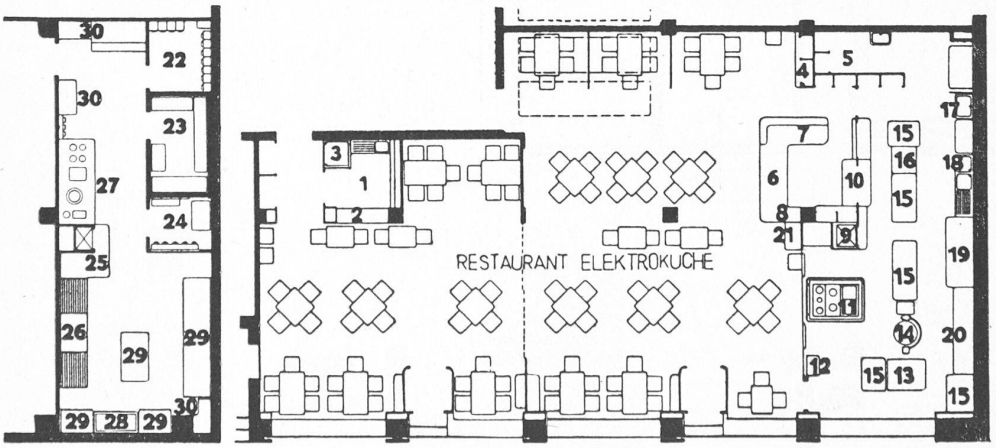
« L'usage de l'électricité s'étend rapidement, en particulier à Paris, dans les restaurants et les réfectoires. Une telle faveur se justifie par les avantages que comporte l'emploi de l'électricité dans ces établissements tant pour la clientèle que pour le personnel et, plus encore, pour le propriétaire.

» La clientèle trouve son compte à l'équipement électrique des restaurants. Indépendamment d'une propreté plus grande et d'une hygiène plus sérieuse, l'habitué du restaurant pourra apprécier des plats cuits selon les meilleures traditions dans une salle où le chauffage électrique très confortable et un bon éclairage lui procureront les satisfactions qu'il est en droit d'attendre. La rapidité de la préparation ou de la cuisson des mets lui assure enfin l'avantage inappréciable d'une attente abrégée. Au total, l'électrification du restaurant contribuera à attirer et à retenir la clientèle : premier résultat auquel tout restaurateur doit être particulièrement sensible.

» Le personnel de la cuisine et celui de la salle bénéficieront aussi de l'électrification. Opérant dans de meilleures conditions d'hygiène et de propreté ils travailleront mieux et d'une façon plus agréable. Leur tâche sera facilitée par l'emploi d'appareils modernes.

» Le patron bénéficie indirectement, pour sa clientèle et pour son personnel, des avantages d'une installation électrique, mais il y trouve des avantages immédiats. Une telle installation est d'abord simple et homogène, l'électricité pourvoyant à tout : lumière, chauffage, énergie pour la cuisine et les moteurs ; elle utilise la place

[1] « L'électricité dans les restaurants », brochure N° 25, éditée par la Compagnie parisienne de distribution d'électricité. Paris, 23, rue de Vienne.



Restaurant « électrique », à Zurich. — Plans du rez-de-chaussée et du sous-sol. — 1 : 200.

Légende : 1 = Local de démonstration. — 2 = Tableau de commande et de comptage. — 3 = Téléphone. — 4 = Ustensiles. — 5 = Vestiaires. — 6 et 7 = Buffet. — 8 = Percolateur. — 9 = Ascenseur. — 10 = Armoire chauffante. 11 = Fourneau. — 12 = Gril. — 13 = Four à pâtisserie. — 14 = Marmite basculante. — 15 = Table. — 16 = Bain-marie. — 17 = Evier. — 18 = Plonge. — 19 = Armoire frigorifique. — 20 = Armoire. — 21 = Caisse. — 22 = Provisions. — 23 = Chambre froide. — 24 = Coupe-circuits. — 25 = Ascenseur. — 26 = Machine électrique à laver la vaisselle. — 27 = Préparation des mets glacés. — 28 = Machine à laver les légumes. — 29 et 30 = Tables.

rationnellement, avec le minimum d'encombrement. Le maniement des appareils de cuisine électrique est commode, leur fonctionnement d'une précision où n'atteint nul autre mode de chauffage. C'est un commutateur qui règle les allures de chauffe : pour chacune de ses positions la chaleur dégagée est bien déterminée, ainsi la surveillance est réduite, le cuisinier n'a plus à redouter les fâcheux coups de feu.

» Aux qualités de propreté, de souplesse, de rapidité et de précision d'une installation électrique, il faut joindre celle de l'économie due non seulement au rendement des appareils et à la commodité de leur service mais aussi au tarif réduit consenti par les distributeurs.

» Ainsi tout restaurateur, qui s'établit ou qui désire modifier son installation, devra envisager l'emploi du matériel électrique. »

En Suisse, le premier établissement de ce genre a été ouvert le 1er août dernier, à Zurich, dans l'immeuble N° 83 de la Talstrasse, à l'enseigne « Zur Katz », du nom d'un bastion sis autrefois sur l'emplacement dudit immeuble. La cuisine y est faite à l'électricité non seulement sous les yeux des consommateurs, mais aussi sous les yeux des passants de la rue. Le plan ci-contre et les deux planches hors texte décrivent, sans qu'il soit besoin de commentaires, cet établissement original dont le succès est vif auprès du public.

Parmi les appareils électriques qui l'équipent, citons : le grand fourneau à 9 foyers et 2 fours (« Maxim », Aarau) ; le four à pâtisserie, à 3 chambres (« Therma », Schwanden); la marmite basculante de 50 litres (Bachmann et Kleiner, Oerlikon); l'armoire chauffante et le bain-marie (Kummler et Matter, Aarau) ; le gril (Salvis, Lucerne) ; la machine à laver la vaisselle (J. Braunschweig, Zurich) ; l'installation frigorifique (Autofrigor, Zurich et W. Hegetschweiler, Horgen) ; le « moteur de cuisine » et ses accessoires (Siemens-Elektrizitätserzeugnisse, Zurich) ; le percolateur (A. Bauer, Oerlikon) ; appareils d'éclairage et de publicité lumineuse (B. A. G., Turgi). Le projet et l'installation de la cuisine électrique sont l'œuvre du Service de l'électricité de la Ville de Zurich et l'aménagement général a été conçu par MM. Braem Frères, architectes, à Zurich.

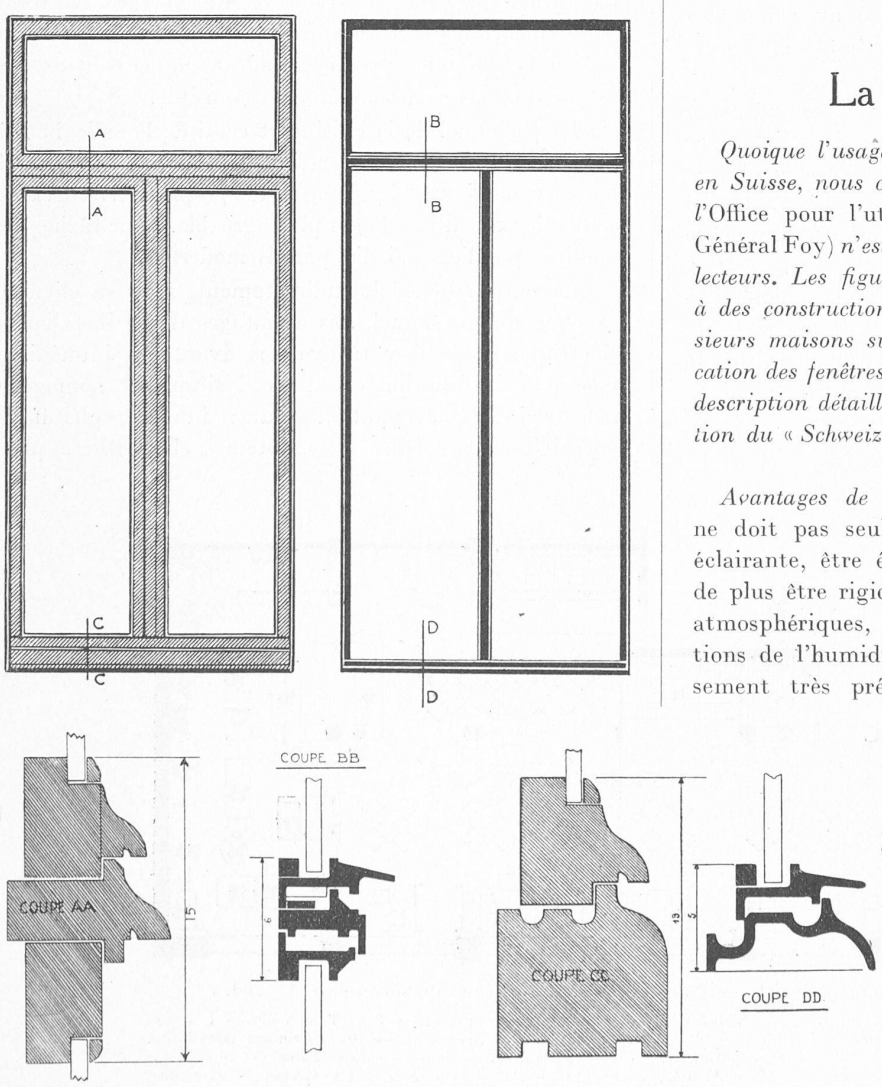


Fig. 1. — Comparaison d'une fenêtre en bois et d'une fenêtre métallique.

La fenêtre métallique.

*Quoique l'usage de la menuiserie en acier soit courant, en Suisse, nous croyons que la note suivante, émanant de l'*Office pour l'utilisation de l'acier (Paris, 25, rue du Général Foy) *n'est pas dépourvue de tout intérêt pour tous nos lecteurs. Les figures que nous reproduisons se rapportent à des constructions étrangères, mais chacun sait que plusieurs maisons suisses se sont spécialisées dans la fabrication des fenêtres métalliques. On en trouvera la liste, avec description détaillée de leurs produits, dans la dernière édition du « Schweizer Baukatalog ».* Réd.

Avantages de la fenêtre métallique. — Une fenêtre ne doit pas seulement avoir le maximum de surface éclairante, être étanche, permettre l'aération : elle doit de plus être rigide, imputrescible, résistante aux agents atmosphériques, donc durable, insensible aux variations de l'humidité ambiante, afin d'éviter un gauchissement très préjudiciable à l'étanchéité. La fenêtre métallique a toutes ces qualités. Nous allons le voir en examinant comparativement la fenêtre métallique et la fenêtre en bois.

Surface éclairante maximum. — Le matériau qui constitue les cadres de la fenêtre jouant le rôle de soutien, ce rôle doit être dévolu au matériau qui, sous un volume minimum, a la plus grande résistance. Or, les surfaces totales de la fenêtre se répartissent comme suit :

Au premier plan :
fourneau et gril électriques.
Au fond : le restaurant.

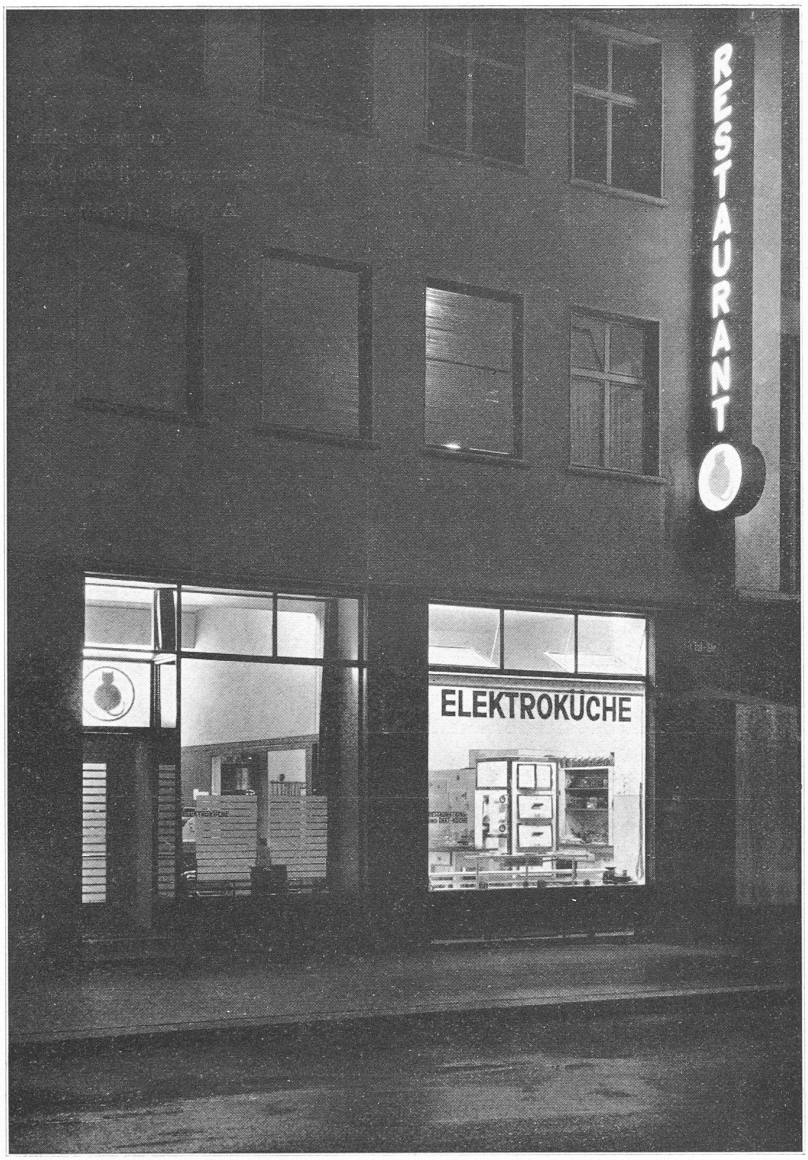
RESTAURANT "ÉLECTRIQUE"

A ZURICH

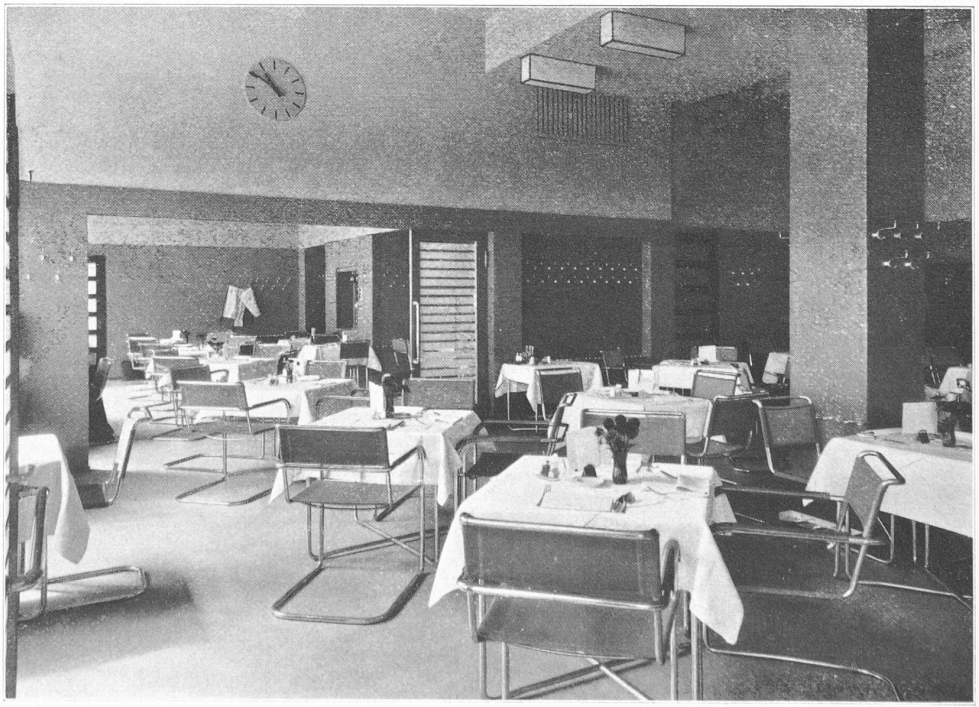
Un coin du restaurant.

RESTAURANT "ÉLECTRIQUE"

A ZURICH



Façade, la nuit.



Restaurant.

Photos Meiner & Sohn, Zurich.