Fortschritte der elektrischen Schulküche

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

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Wasser- und Energiewirtschaft = Cours d'eau et énergie**

Band (Jahr): **27 (1935)**

Heft (12)

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-922334

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

Fortschritte der elektrischen Schulküche

Seit der am 5. Juli 1931 erfolgten Annahme des Gesetzes über die hauswirtschaftlichen Fortbildungsschulen im Kanton Zürich sahen sich verschiedene Schulbehörden vor die Aufgabe gestellt, Schulküchen einzurichten. In den meisten Gemeinden des Kantons ist dies bereits geschehen. Bemerkenswert ist, dass der grösste Teil dieser Schulküchen vollständig elektrisch eingerichtet ist, sogar an Orten, die ebenfalls Gasversorgung besitzen. Eine von den Elektrizitätswerken des Kantons Zürich am 16. Oktober dieses Jahres organisierte Rundfahrt bot denn auch eine willkommene Uebersicht und ein reichhaltiges Anschauungsmaterial über die Leistungen während der letzten Jahre auf diesem Gebiete.

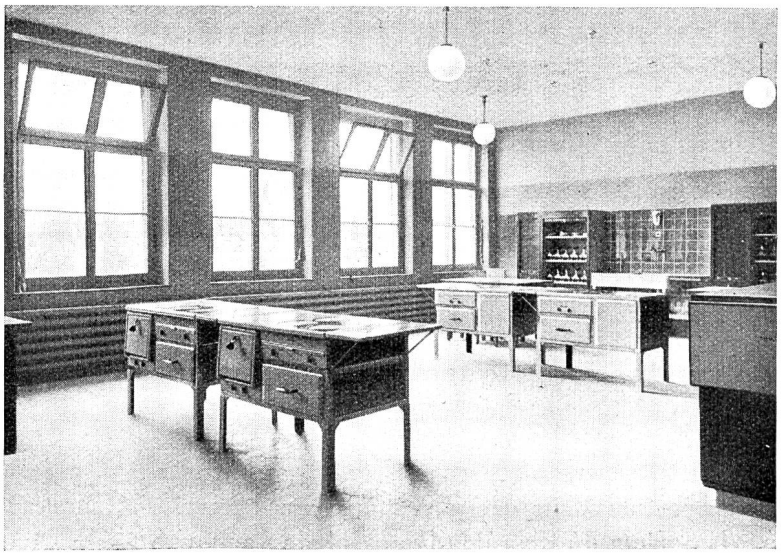

Fig. 40 Elektrische Schulküche in Rafz
Cuisine scolaire électrique à Rafz

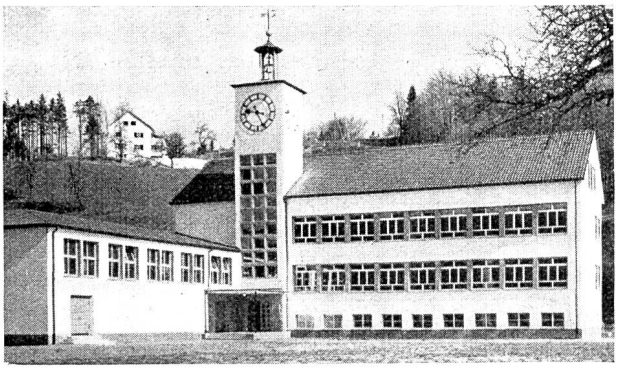

Fig. 39 Schulhaus in Rikon-Zell.
Collège de Rikon-Zell.

An der Rundfahrt nahmen etwa 40 diplomierte zürcherische Haushaltungslehrerinnen teil, sowie Vertreter der Fortbildungsschulinspektion. Ein Vergleich der im Laufe des Tages besuchten zehn Schulküchen zeigte, dass, abgesehen von der individuellen Anpassung an bestehende Raumverhältnisse, einheitliche Richtlinien zur Anwendung gekommen waren. In sämtlichen gezeigten Schulküchen sind Spezialherde aufgestellt, die von allen Seiten zugänglich sind. Diese Aufstellung erlaubt ein freies Arbeiten der in vier Gruppen («Kochfamilien») aufgeteilten Schülerinnen. Die Schalter für den seitlich angebrachten Backofen und die beiden Vorderplatten sind auf der Vorderseite montiert, die hinten liegenden Kochplatten werden durch auf der Rückseite befindliche Schalter bedient. Besonders praktisch sind die Herde mit Rollschubladen, in denen die verschiedenen Kochgeräte aufbewahrt werden. Alle übrigen Geräte, Geschirre usw. sind in besonderen Schränken untergebracht, die neuerdings mit praktischem Rollverschluss ausgeführt werden. Jede Schulküche besitzt ebenfalls vier Abwaschvorrichtungen, die in der Reihenfolge der Arbeitsvorgänge angeordnet sind. Bei den meisten Heisswasserspeichern besteht die Möglichkeit, auch tagsüber, zum Kochtarif, aufzuheizen.

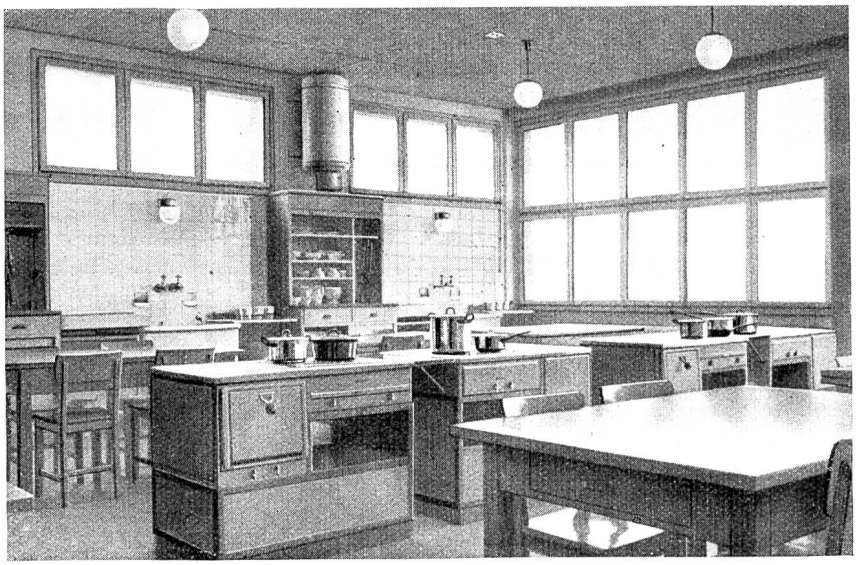

Fig. 41 Elektrische Schulküche in Seuzach.
Cuisine scolaire électrique à Seuzach.

Der im Lehrplan ebenfalls vorgesehene Unterricht im Bügeln wird gewöhnlich im gleichen Raum abgehalten. Im allgemeinen sind mindestens 16 Steckdosen an der Decke angebracht, die mit einem von den EKZ hergestellten besonderen, stabförmigen Stromabnehmer bedient werden. Die Vorrichtung hat den Vorteil einer raschen Montage sowie Befreiung von den lästigen «fliegenden» Leitungen quer durch den Unterrichtsraum.

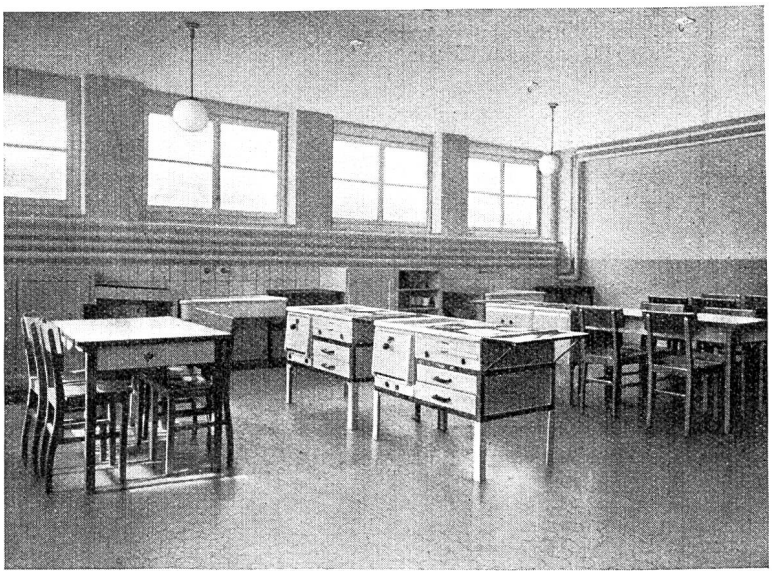

Fig. 42 Elektrische Schulküche in Rikon-Zell.
Cuisine scolaire électrique à Rikon-Zell.

Bei den neueren Schulküchen ist für jeden Herd ein besonderer Zähler vorgesehen. Dadurch ist es möglich, auch die Fähigkeit zu möglichst wirtschaftlichem Kochen heranzubilden. Bei der Einrichtung der Beleuchtung wurde durch Decken- und Wandleuchten für eine zweckmässige, blendungsfreie Arbeitsplatz- und Allgemeinbeleuchtung gesorgt. Für die Anleuchtung der Wandtafeln wurden spezielle Reflektoren entworfen.

Die von den Elektrizitätswerken des Kantons Zürich in vorbildlicher Weise organisierte Exkursion bot einen sehr lehrreichen Ueberblick über den hohen Stand der Schulküchen im Kanton Zürich. Eine Besichtigung des Kraftwerks Eglisau vermittelte vielen zum erstenmal einen interessanten Einblick in die Aufgaben eines Elektrizitätswerksbetriebs. Den Teilnehmern wurde denn auch besonders klar, warum gerade in die Schulküche eine elektrische Ausrüstung gehört — ist es doch die vornehmste Aufgabe des Schulbetriebs, junge Menschen zu wahrer schweizerischer Gesinnungsart heranzubilden. So ist zu erwarten, dass die elektrischen Schulküchen nicht nur den Ruf unserer Volksschulen als erstklassige Bildungsinstitute bestätigen, sondern auch dazu beitragen, dass die Erkenntnis der volkswirtschaftlichen Bedeutung der elektr. Küche in immer breitere Volksschichten dringen wird. G.

Kleine Mitteilungen, Energiepreisfragen, Werbemassnahmen, Verschiedenes

Salvis A.-G. Luzern

Diese Firma hat seit einiger Zeit die Fabrikation und den Vertrieb elektrischer Industrieöfen für die metallverarbeitende, keramische und chemische Industrie aufgenommen. Ebenso baut sie Elektroöfen für Laboratorien, Tiegelöfen für die Lagermetallschmelzung und dergleichen.

Einheitstransparente.

Um der Lichtreklame auch in kleineren Geschäften eine stärkere Verbreitung zu erschliessen, ist ein niedriger Anschaffungspreis Voraussetzung. Die Zentrale für Lichtwirtschaft hat zusammen mit den Lichtreklamefirmen vier verschiedene Formen billiger Einheitstransparente entwickelt, die in mehreren Grössen hergestellt werden.

Solche Lichtreklamen eignen sich hauptsächlich für Ladenbesitzer in kleineren und mittleren Orten, aber auch für Geschäfte in Nebenstrassen und Aussenquartieren von Städten. Es handelt sich hierbei um eine Lichtanwendung, die dem Elektrizitätswerk eine zusätzliche und dauernde Energieabgabe sichert und dem Installationsgeschäft Verdienst für die Lieferung und Einrichtung (Montage, Installation mit allfälliger Schaltuhr) des Transparentes gibt.

Um die Akquisition zu erleichtern, bringt die Zentrale für Lichtwirtschaft eine kleine, mehrfarbig illustrierte Broschüre «Lichtreklame unentbehrlich!» heraus, die sämtlichen VSE- und VSEI-Mitgliedern mit der Einladung zugestellt wurde, diese als Verkaufskatalog ausgebildete Druckschrift für ihre Werbung zu benützen. Bezügliche Anfragen und Bestellungen sind an die Zentrale für Lichtwirtschaft, Limmatquai 3, Zürich 1, zu richten.

Neue Broschüren - Nouvelles brochures:

«Elektrisch Backen», Bewährte Grundrezepte und Winke. 30 Seiten. 14,5 × 21 cm. 8 Abbildungen. Verlag: «Elektrowirtschaft», Zürich. Verkaufsbedingungen:

Mindestens 100	Exemplare	28 Rp. pro Stück
101— 250	Exemplare	26 Rp. pro Stück
251— 500	Exemplare	25 Rp. pro Stück
501—1000	Exemplare	24 Rp. pro Stück
1001—1500	Exemplare	23 Rp. pro Stück
1501—2000	Exemplare	22 Rp. pro Stück
2001—5000	Exemplare	21 Rp. pro Stück
über 5000	Exemplare	20 Rp. pro Stück

Jede Hausfrau, die elektrisch kocht, hat auch Freude an ihrem Backofen. Das Büchlein gibt ihr Gelegenheit, ihre Backkunst neuerdings zu erproben. Besonders geeignet ist die Broschüre zur Abgabe an sämtliche Kochstromabonnenten durch die Elektrizitätswerke.