Die elektrische Küche im Pavillon Suisse an der Weltausstellung in Paris

Autor(en): **Brunner, Emil**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **29 (1937)**

Heft (11-12)

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-922154

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

Die elektrische Küche im Pavillon Suisse an der Weltausstellung in Paris

Die Beteiligung der Schweiz im Rahmen der Weltausstellung in Paris, die kürzlich ihre Tore für dieses Jahr geschlossen hat — eine Wiedereröffnung ist für nächstes Frühjahr vorgesehen — fand unter der Vielzahl der Ausstellungsbauten aller Länder das berechtigte Interesse von vielen Tausenden von Besuchern, die alltäglich durch diese einzigartige «internationale Stadt» strömten. Die gepflegte Küche des Schweizer Pavillon war eine von den vielen Attraktionen, die unser Land den Gästen aus aller Welt bot. Noch bis kurz vor Schluss der Ausstellung brauchte es besonderes Glück, um sich in den Stosszeiten im überfüllten Restaurant einen Platz zu erobern.

Die Küche des Pavillon Suisse fand aber auch bei den Küchenfachleuten aus allen Ländern volle Anerkennung. Zu diesem grossen Erfolg trug nicht zuletzt die in der Küche verwendete elektrische Ausrüstung bei. Das nebenstehende Zeugnis mag wiedergeben, wie die Leitung des Restaurants selbst die Leistungsfähigkeit der elektrothermischen Grossküchenapparate beurteilte.

COMMISSARIAT GÉNÉRAL DE SUISSE
près l'Exposition Internationale de Paris 1937

Paris, den 18.September 1937.

Dr.C/Bg.
Inv. 26-70
26-71
Inter. 31-36

Restaurant.
PAVILLON SUISSE
QUAI D'ORSAY

An die Direktion
der Therma A.-G.
SCHWANDEN (Glarus)

Sehr geehrte Herren!

Ich bestätige Ihnen den Eingang Ihres Schreibens vom 24. August a.c. und bin gerne bereit, Ihnen einen kurzen Bericht über die Erfahrung mit der von Ihnen gelieferten elektrischen Gross-Kücheneinrichtung zu erstatten.

Die Liste der aufgestellten Apparate finden Sie in der Beilage. Von allem Anfang an hat uns wegen des beschränkten Platzes die Küche grosse Sorge bereitet. Wir haben versucht mit einem Minimum von Platz ein Maximum von Möglichkeiten herauszuholen. Da kein Office vorhanden ist, wickelt sich der ganze Betrieb in der Küche ab. In derselben stehen nicht nur die Koch-Apparate, sondern auch Geschirr-Spühle, Gläserspühle, die Hälfte des Bierbuffets etc. Auch die Plonge hatte anfangs in der Küche gestanden, nachträglich ist dieselbe in einem Anbau untergebracht worden, welcher erst Mitte Juli bezugsbereit war.

Diese Angaben sind notwendig, um zu ermessen, mit welchen Schwierigkeiten gearbeitet werden musste, wenn man bedenkt, dass wir täglich durchschnittlich 600 Couverts à Prix fixe und 200/300 Couverts à la Carte servieren, abgesehen von den Tausenden von Assiettes Suisses" Sandwiches etc. Dass dies möglich war und reibungslos von statten ging-die vielen Aeusserungen des Lobes im"Goldenen Buche" sprechen eine beredte Sprache-war zum grossen Teil ein Verdienst der tadellos funktionierenden elektrischen Kochapparate, welche Ihre Firma geliefert hatte.

Auch die Köche, welche grösstenteils noch nicht mit dem elektrischen Kochherd vertraut waren, arbeiten auf demselben mit grosser Freude und möchten ihn nicht mehr missen. Jeder grösste Stossbetrieb wurde bewältigt. Weder in der Küche noch im Restaurant existiert eine eigentliche Ventilations-Anlage. Aus diesem Grunde wäre auch kein anderer Herd als ein solcher mit elektrischer Beheizung in Frage gekommen, da sofort die Gefahr bestanden hätte, dass die Verbrennungsgase sich nicht nur in der Küche, sondern auch im Restaurant unliebsam bemerkbar gemacht hätten.

Was die Stromkosten anbelangt, so sei erwähnt, dass dieselben 0,42 frz.Frk. per kw. betragen. Pro Couvert belaufen sie sich auf 0,63 frz.Franken, resp. zirka 10 Rappen.

Störungen hatten wir sozusagen keine. Lediglich wurde einige Male für kurze Zeit vom Hauptwerk aus die Stromzufuhr unterbrochen..

Es sei auch erwähnt, dass der Herd ausschliesslich quadratische Kochplatten aufweist, welche sich sehr bewährt haben. Sehr grosse Dienste haben auch die beiden Kippkessel sowie der tadellose Backofen geleistet. Die Bratpfanne wurde meistens als Bainmarie verwendet, da eben die Fläche des Herdes zu gering war. Dass die elektrische Kocherei die sauberste ist, braucht ja nicht erwähnt zu werden.

"C'est le résultat qui compte"

heisst ein französisches Sprichwort und da darf man füglich, ohne unbescheiden zu sein, sagen, dass das Schweizer-Restaurant mit seiner elektrischen Musterküche einen grossen Erfolg an der Exposition Internationale des Arts et des Techniques, Paris 1937, davongetragen hat.

Genehmigen Sie die Versicherung meiner
vorzüglichen Hochachtung

COMMISSARIAT GÉNÉRAL DE SUISSE
pour l'Exposition International de Paris 1937
Restaurants du Pavillon Suisse

Beilage erwähnt.

Fig. 52

Von Interesse dürfte sein, welche Apparate in genannter Küche Aufstellung fanden und welchen Anschlusswert diese besitzen:

1 elektr. Grossküchenherd mit 8 Kochplatten 40×40 cm, Wärmeschrank und zwei Back- und Bratöfen	57	kW
1 elektr. Back- und Bratofen mit 3 Backräumen	19,5	kW
1 elektr. Kipptopf-Bratpfannengruppe mit 1 Kipptopf 80 l Inhalt, 1 Kipptopf 100 l Inhalt, 1 Bratpfanne	30	kW
1 elektr. beheizte Plonge	10	kW
1 elektr. Hotelgrill	12	kW
1 elektr. Wärmeschrank	5,5	kW
1 elektr. Heisswasserapparat 400 l	8,5	kW
1 elektr. Durchlaufrohr	18	kW
Total	160,5	kW

Besonders hervorzuheben sind die geringen Stromkosten pro «Couvert», auch dann, wenn man den komplizierten Betrieb in der Ausstellungsküche berücksichtigt.

Darf ich ein Wort sagen vom grössten Schweizer Laster. Es ist nicht die Trunksucht — so furchtbar ihre Schäden sind; es ist nicht das ungezügelte Triebleben, nicht die Geldgier, nicht etwas von dem, an was wir immer zuerst denken — so schwer das alles wiegt. Es ist vielmehr ein scheinbar harmloser Gedanke. Aber dieser «harmlose» Gedanke ist die Ursache, dass die Teufeleien immer weiter gedeihen. Dieser «harmlose» Gedanke, das grösste Schweizer Laster, heisst: Man sollte . . . Jeder Schweizer sagt: man sollte dies und man sollte das . . . und meint, er habe damit das Ei des Kolumbus gefunden. In Wirklichkeit ist dieses «man sollte» der Grund dafür, dass nichts geschieht.

Prof. Dr. Emil Brunner