

Objekttyp: **TableOfContent**

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

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

Heft 20

PDF erstellt am: **10.07.2024**

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>

BULLETIN TECHNIQUE

DE LA SUISSE ROMANDE

Réd. : D^r 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.

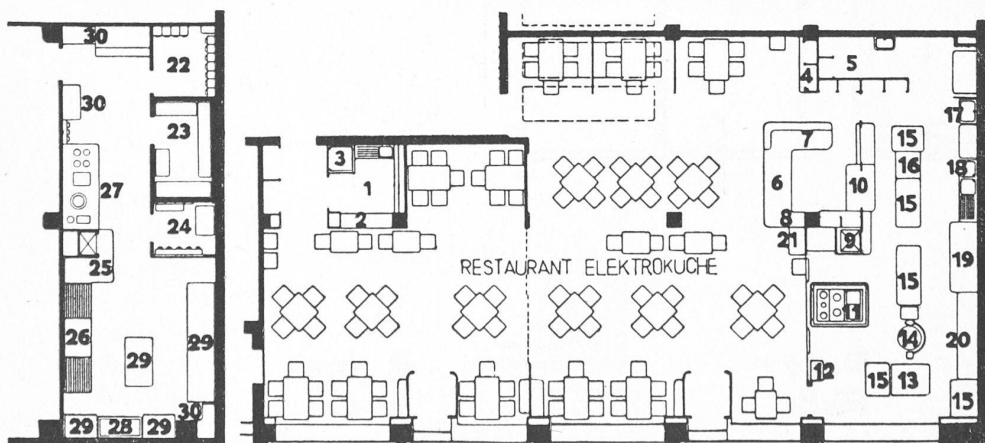
» La clientèle trouve son compte à l'équipement électrique des restaurants. Indépendamment d'une propreté plus grande et d'une hygiène plus sérieuse, l'habitué du

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

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



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.