

# Elektrizität und Gas in Londoner Küchen

Autor(en): **E.B.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Illustrierte schweizerische Handwerker-Zeitung : unabhängiges Geschäftsblatt der gesamten Meisterschaft aller Handwerke und Gewerbe**

Band (Jahr): **29 (1913)**

Heft 23

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-576891>

## **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.

# Projektierung und Bau von Kläranlagen, System Kremer

für städtische und gewerbliche Abwässer jeder Art.



Gesellschaft für Abwasserklärung

m. b. H.

Berlin-Schöneberg, Kaiser Friedrichstr. 9.



Herrn Anderegg fabriziert und von diesem in den Handel gebracht. In der hiesigen Gießerei wird zum Anzünden des Kupolofens, der Trockenkammern und des Kernofens nur noch dieser Brenner verwendet, ohne jedes andere Anzündmaterial, wie Holz, Petroleum, Feueranzünder usw., der Koks wird also direkt nur mit Gas angebrannt und zwar sehr schnell und billig. Damit nun mit dem Gas keine Verschwendung getrieben werden kann, wurde gleich ein Münzgasmesser gestellt, um so den Verbrauch alle Tage gut überwachen zu können. Zum einmaligen Anzünden des Kupolofens werden für 38 Cts. Gas (ca. 1800 l bei 21 Cts. Automatenpreis) verbraucht, für die Trockenkammern usw. je 25 Cts. Durch diese Einrichtung, in dessen Gebrauch den Gießereien außer großer Ersparnis an Holz, Löhne für Holzzerkleinern usw. auch keine Beschwerden der Nachbarschaft über Rauchbelästigung mehr kommen, wird auch den Gaswerken ein dauernd guter Gasabfah zu teil.“

Das Gaswerk Hatnichen betont dann noch besonders die günstige Wirkung der Verbindung des Brenners mit einem Münzgasmesser und gibt ferner Referenzen an, die mehrfach nachbestellt haben.

Diese Gasverwendung ist also bewährt und verspricht ein wertvolles Glied in der Verwendung des Gases zu gewerblichen Zwecken zu werden, die wie alle Gasfachleute wissen, denkbar lohnend ist und mit aller Energie gefördert werden muß.

## Elektrizität und Gas in Londoner Küchen.

Durch die Zeitungen ging kürzlich die Nachricht, daß jetzt probeweise in London in dem Stadtteil von Marylebone eine elektrische Stadtküche eingerichtet ist. Diese Stadtküche solle für das Personal der Stadtverwaltung und alle ihre Angestellten die Mahlzeiten und den Tee liefern, insgesamt für etwa 1000 Menschen. Die Stadtküche solle aber auch der Öffentlichkeit und dem einfacheren Publikum zugänglich gemacht werden. Die aufgestellten Apparate ermöglichten die Bereitung von Fleischspeisen, Gemüse, Kartoffeln sowie von Fischen. Alle Mahlzeiten würden zu bestimmten, sehr billig festgesetzten Preisen abgegeben, damit die ärmeren Be-

völkerungsschichten aus dieser Einrichtung, die einstweilen einen Versuch darstelle, Nutzen ziehen können.

Jetzt besitzen wir auf unsere in London gehaltene Nachfrage den nachstehenden Bescheid:

„Die elektrische Küche, auf die in den Zeitungen hingewiesen wird und die Sie erwähnen, ist augenscheinlich eine von der Stadtverwaltung Marylebone errichtete Küche, die die Mahlzeiten für die Angestellten dieser Verwaltung liefern soll; es braucht dies aber nicht als ein bedeutungsvolles Zeichen dafür genommen zu werden, daß die Elektrizität für Kochzwecke bei Behörden oder Privaten in London allgemein Aufnahme gefunden hätte.

Die Werke für die Lichtversorgung der einzelnen Bezirke von Marylebone sind im Besitze dieser Stadt, die den wohlbegründeten Ruf hat, daß sie alles mögliche tut, um diesen ihren Lichtwerken ein Geschäft zu verschaffen, ohne die geringste Rücksicht darauf zu nehmen, ob das so zustande gekommene Geschäft von Wert ist oder nicht. Trotz verzweifelter Anstrengungen dieser Stadtverwaltung und einer oder zwei Behörden, denen gleichfalls Elektrizitätsunternehmungen in London gehören, hat die Verwendung der Elektrizität zum Kochen noch keine Fortschritte in London gemacht und wird sie auch nicht so leicht machen, wenn die Elektrizität nicht zu einem Preise abgegeben wird, der weniger als ein Viertel des jetzigen Preises für Kochstrom (ungefähr 1 Penny für eine Einheit) beträgt oder wenn die elektrischen Kochapparate nicht viermal so billig sein werden als jetzt und man sich auf ihre Betriebssicherheit nicht mehr verlassen kann, als augenblicklich.

Unsere Erfahrung in London ist die, daß die sogenannten elektrischen Küchen gewöhnlich sehr viel Gas verbrauchen und daß man Elektrizität nur noch bei den letzten Zurichtungen verwendet, wenn die Speisen im übrigen schon auf Gas gehörig gekocht sind.

Es ist aber sicher, daß in keiner Industrie solche ein Humbug und solche Täuschungen zu dauernden und nutzbringenden Geschäften führen werden.“

Also in London steht es ebenso wie auf der Elektrotechnischen Ausstellung Leipzig 1912.

Mitteilung der Zentrale für Gasverwertung, G. B.