

# Elektrische Grossküchenanlage im Maison de Santé de Préfargier

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Wasser- und Energiewirtschaft : Zeitschrift für Wasserrecht, Wasserbau, Wasserkraftnutzung, Energiewirtschaft und Binnenschifffahrt**

Band (Jahr): **26 (1934)**

Heft (4): **Schweizer Elektro-Rundschau**

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-922353>

## **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.

# SCHWEIZER ELEKTRO-RUNDSCHAU

BEILAGE ZUR «SCHWEIZER WASSER- UND ENERGIEWIRTSCHAFT» NR. 4, 1934

HERAUSGEGEBEN VON A. BURRI UND A. HÄRRY • REDAKTION: GUTENBERGSTRASSE 6, ZÜRICH 2

## ELEKTRISCHE GROSSKÜCHENANLAGE IM MAISON DE SANTÉ DE PRÉFARGIER

Diese private Anstalt befindet sich am Nordende des Neuenburgersees. Nachdem der Stiftungsrat beschlossen hatte, eine neue Küchenanlage in einem besonderen Bau einzurichten, wurden die verschiedenen Kochmöglichkeiten auf deren Wirtschaftlichkeit geprüft, und man entschloss sich daraufhin zur elektrischen Küche. (Abb. 25.)

In engerer Konkurrenz für die Kochapparate standen Dampf und Elektrizität. Eine Firma der Dampfapparatenbranche hatte in einem Gutachten über die Wirtschaftlichkeit der Dampfkippkessel angegeben, dass die Kosten für den Dampfkippkesselbetrieb bei 250 bis 300 Personen etwa Fr. 1800 und für Elektrokippkessel Fr. 5800 betragen würden, wobei für 1 kg Koks 8 Rp. angenommen worden war. Die Gegenexpertise einer elektrothermischen Apparatefabrik konnte aber die Unrichtigkeit der obigen Angaben, soweit die Elektrokippkessel in Betracht kommen, beweisen und klarstellen, dass der elektrische Betrieb gleich teuer zu stehen kommt wie der Dampfbetrieb und dazu noch wesentliche Vorteile wirtschaftlicher und hygienischer Art bietet.

Die im Jahre 1932 von der Firma Bachmann & Kleiner, Oerlikon-Zh. erstellte Grossküche umfasst folgende Apparate:

- 9 Kippkessel 200, 150, 100, 75, 50, 30, 20, 10, 10 Liter

- 2 Bratpfannen 56 × 56 cm
- 1 Spezialherd
- 1 Backofen
- 1 Restaurationsgrill
- 2 Kaffeemaschinen 70 und 30 Liter
- 1 Durchlauferhitzer
- 2 Speisetransportwagen
- 1 Wärmeschrank
- 1 Rauchkammer.

Der Gesamtanschlusswert beträgt 167 kW.

Daraus geht hervor, dass das Hauptgewicht auf Spezialapparate gelegt ist, deren hoher Nutzeffekt die Wirtschaftlichkeit der Elektroküche erhöht.

Zu verpflegen sind folgende Gruppen:

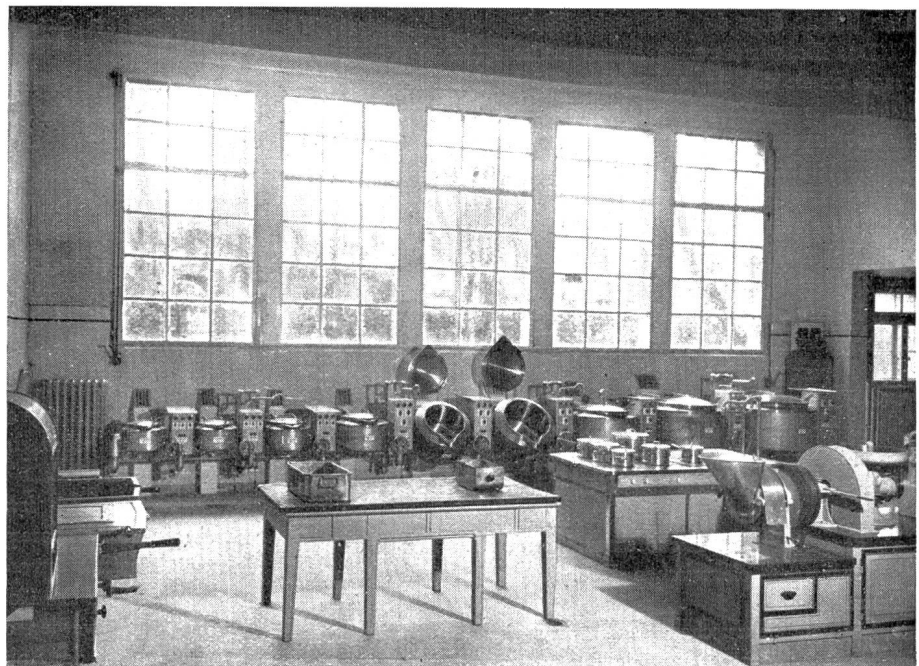


Abb. 25 Teilansicht der elektrischen Küchenanlage.

|                     |      |              |
|---------------------|------|--------------|
| Personal            | etwa | 40 Personen  |
| Privatpatienten     | etwa | 25 Personen  |
| Erstklasspatienten  | etwa | 30 Personen  |
| Zweitklasspatienten | etwa | 170 Personen |
| Insgesamt           | etwa | 265 Personen |

Privatpatienten erhalten individuelle Hotelkost; aber auch das übrige Essen ist gepflegt.

Nachstehend ist ein Wochenplan für die I. und II. Klasse angegeben.

Die Privatpatienten erhalten Spezialgerichte. Der Energieverbrauch wird jeden Tag notiert, sodass man ein zuverlässiges Bild darüber erhält. Die Tabelle gibt den Verbrauch der Monate April bis Dezember 1933 an.

| Monat     | Energieverbrauch |             | Durchschnittl. Personenzahl | Energieverbrauch pro Pers./Tag kWh |
|-----------|------------------|-------------|-----------------------------|------------------------------------|
|           | pro Monat kWh    | pro Tag kWh |                             |                                    |
| April     | 4380             | 146         | 250                         | 0,584                              |
| Mai       | 4520             | 146         | 250                         | 0,584                              |
| Juni      | 3970             | 136         | 250                         | 0,544                              |
| Juli      | 4220             | 136         | 250                         | 0,544                              |
| August    | 4280             | 138         | 256                         | 0,539                              |
| September | 4320             | 144         | 266                         | 0,541                              |
| Oktober   | 4670             | 150         | 264                         | 0,568                              |
| November  | 4320             | 144         | 260                         | 0,553                              |
| Dezember  | 4520             | 146         | 266                         | 0,548                              |
| 9 Monate  | 39200            | 142         | 257                         | 0,552                              |

Hievon fallen auf Tagesenergie 36 150 kWh für 9 Monate, auf Nachtenergie 3050 kWh für 9 Monate. Pro Person/Tag beträgt somit die verbrauchte Tagesenergie 0,509 kWh à 6,5 Rp. = 3,30 Rp. Die Nachenergie 0,043 kWh à 3,5 Rp. = 0,15 Rp. Tägliche Energiekosten pro Person somit 3,45 Rp.

Zudem wird der ganze Fleischbedarf in den eigenen Rauchkammern geräuchert; der entsprechende Energieverbrauch ist in obigen Zahlen enthalten. Es werden pro Woche Wurstwaren und Räucherfleisch von bis 4 Schweinen geräuchert.

Das Betriebsergebnis, das auf Grund der ersten 9 Betriebsmonate ermittelt werden konnte, hat die Richtigkeit der Anschauung der Elektriker bewiesen, indem bei einem Durchschnittspreis von 6,25 Rp. pro kWh die Jahres-Energiekosten für

Kippkessel Fr. 1770  
 ausmachen (statt Fr. 5800, wie die Firma der Dampfkesselbranche behauptete).  
 Dazu kommt noch der Energieverbrauch für Bratpfanne, Backofen, Herd, Kaffeemaschinen, Grill, Wärmeschrank, Speisetransportwagen und Fleischschrank pro Jahr Fr. 1480

rund Fr. 3250

Der Heisswasserbedarf für Küche, Rüst- und Abwaschraum von rund 2000 Liter pro Tag (Temperatur zwischen 60 und 80° C) wird im benachbarten Kesselhaus in einem Dampfboiler erzeugt.

Das ausserordentlich günstige Betriebsresultat der vollelektrischen Grossküche von Préfargier beweist die grosse Wirtschaftlichkeit derartiger Anlagen.

## KLEINE MITTEILUNGEN, ENERGIEPREISFRAGEN, WERBEMASSNAHMEN

### Neue Urteile über die elektrische Küche

Das Elektrizitätswerk Davos stellte an seine Kunden die Frage, ob sie mit der elektrischen Küche zufrieden seien und ersuchte sie um Zeugnisse, in denen besonders folgende Punkte zur Berücksichtigung empfohlen wurden:

«1. Reinlichkeit, Geruchlosigkeit, kein Russ, kein offenes Feuer, keine Abgase, keine Vergiftungsgefahr.

2. Vergleiche mit der früheren Feuerungsart.

3. Kommen Sie mit der elektrischen Küche billiger als bei der bisherigen Kochart, wenn ja, ungefähr wieviel?

4. Ist der Zeitaufwand für das Kochen bei der elektrischen Küche grösser als bei der früheren Kochart?

5. Reparaturen?

6. Was wissen Sie speziell über den elektrischen Backofen?»

Aus den dem Werk zugegangenen Zeugnissen geht hervor, dass das elektrische Kochen billig ist!

dass man mit dem elektrischen Kochherd nicht mehr Zeit benötigt!

dass der elektrische Backofen unübertrefflich ist!

dass man den elektrischen Kochherd nicht mehr missen möchte!»

«Mit dem elektrischen Herd bin ich in jeder Beziehung zufrieden und möchte nicht wieder zu Gas zurück.

Die Küche ist viel leichter sauber zu halten, da kein Ver-russen und keine fettige, klebrige Schicht an Wänden und auf

Kasten, wie bei Gas, vorhanden und beim Putzen so unangenehm ist.

Der Herd wird mühelos und mit weniger Zeitaufwand sauberer als bei jeder andern Kochart. Jedes Verschmutzen der Aussenseite der Kochgeschirre durch fette Gasrückstände oder Russ usw. ist ausgeschlossen; die Kochgeschirre sind aussen immer rein, was mir viel Arbeit erspart.

So oft hört man sagen, dass die elektrische Küche so teure Geschirre benötige. Das ist falsch! Die elektrische Küche benötigt gute Geschirre, aber teuer sind diese nicht, sondern mit der Zeit billiger als leichte Kochgeschirre. Das schöne, solide Geschirr ist der Stolz der Hausfrau und hält dank seiner Qualität jahrzehntelang, während dünne Geschirre nach kurzer Zeit verbrannt, verbeult sind oder nach innen aufgebogene Böden haben, so dass man keine Freude mehr daran haben kann. Es ist also billiger, für gutes Geschirr etwas mehr auszulegen und für immer etwas Rechtes zu haben, als am falschen Ort zu sparen und Bazarware zu kaufen, die nach kurzer Zeit ersetzt werden muss.

Da die Hitze der Kochplatten in weitem Rahmen reguliert werden kann, werden die Speisen schön gleichmässig erhitzt und die Gefahr des Anbrennens gegenüber Gas oder Kohle ist sehr vermindert, wodurch grösste Schonung der Nährstoffe ermöglicht wird.»