

**Zeitschrift:** Wasser- und Energiewirtschaft = Cours d'eau et énergie  
**Band:** 28 (1936)  
**Heft:** (2)

**Artikel:** Eisbahn-Beleuchtung  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-922265>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 17.11.2024

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Grossküchenprobleme im Krankenhauswesen unter besonderer Berücksichtigung der elektrischen Küche

Unter diesem Titel hat der Leiter der Technischen Beratungsstelle des internationalen Hotelbesitzervereins, Chefingenieur F. Linke, Berlin, in der «Zeitschrift für das gesamte Krankenhauswesen» 1935, Heft 21, einen Aufsatz veröffentlicht, der das Problem der elektrischen Küche im Krankenhaus in interessanter Weise behandelt. Der Verfasser stellt zunächst fest, dass man bei Vergleichen von verschiedenen Küchen alle Gesichtspunkte berücksichtigen müsse. Nicht nur die Betriebs- und Anschaffungskosten müssen in Rechnung gestellt werden, sondern auch die Baukosten. In Krankenanstalten werde Dampf als unerlässlich bezeichnet, weil man ihn sowohl für die Wäscherei als auch zum Trocknen und Glätten, zum Sterilisieren und Desinfizieren, oft auch zum Beheizen der Räume bei Dampfheizung brauche. Man schliesse dann gerne auch die Kochkessel in der Küche an. Linke bemerkt dazu, dass man auch elektrisch sterilisieren könne und damit die Notwendigkeit, Hochdruckdampf zu erzeugen, weg falle. Im Sommer müssen dann die Dampfessel in Betrieb bleiben nur deshalb, weil die Kochkessel angeschlossen sind und die Küche warmes Wasser braucht. Die Warmwasserbereitung könne aber wie die Kochkesselbeheizung auch elektrisch erfolgen. Bei kombinierten Einrichtungen komme man zu ganz anderen Einrichtungen, als wenn man auch im Sommer Dampf als unerlässlich bezeichne. Ein wichtiger Punkt sei die Stromtarifierung. Leitsatz der Elektrizitätswerke müsse sein, dass jeder Dauerbenutzer elektrischer Energie, namentlich der Elektrowärmebenutzer, die Belastung des Netzes günstig beeinflusse und damit die Gewährung eines billigen Gesamttarifes ermög-

liche. Wo diese Vorbedingung nicht erfüllt sei, sollte man darauf verzichten, elektrische Küche einzurichten.

Veraltet sei jede Elektroküche, die die Merkmale der flammenbeheizten Küche trägt und ihren Haupttyp in der Kohleküche verkörpere. Eine Kohleküche besitze als Hauptwerkzeug den Kohleherd als Universalgerät und daneben meist noch dampfbeheizte Kochkessel. Beim elektrischen Herd sei die Kombination von Kochstelle und Bratofen nicht mehr nötig, der Bratofen müsse nicht mehr unter der Kochplatte angeordnet werden, sondern man könne ihn als Einzelgerät aufstellen. Die schweren Töpfe werden vom Herd heruntergenommen und auf niedrige Einzelheizplatten gestellt. An Stelle der dampfbeheizten Kochkessel verwende man elektrisch beheizte Kessel, je nach Umständen kombiniert. Auch die Bratpfanne sei zu einem Einzelgerät geworden, mit viereckigen Pfannen mit einer Bodenfläche von 60/90 cm könne man in der Stunde 500—600 Bratstücke herstellen. Damit sei die Spezialisierung noch nicht am Ende, denn jeder in der Küche verwendete Apparat, Fischbacköfen, Wärmetische und -schränke, Kaffeebereiter, Grills, Toaster, Waffeleisen usw. sei elektrisch bequemer und besser beheizbar als mit jedem anderen Heizmittel.

Die elektrische Küche unterscheide sich von der alten, flammenbeheizten grundsätzlich dadurch, dass sie eine sinnvolle und auf den jeweiligen Zweck zugeschnittene Kombination hochleistungsfähiger Spezialgeräte darstelle, unter denen der Herd nur die Rolle eines nicht einmal immer «primus inter pares» spiele.

Hy.

## Eisbahn-Beleuchtung

Es dürfte auch, besonders in den grösseren Städten, kaum noch eine Eisbahn geben, die anders als elektrisch beleuchtet ist. Dagegen lässt die Ausführung dieser Beleuchtung oft noch zu wünschen übrig. Von dem Eisbahnunternehmer darf man nicht ohne weiteres erwarten, dass er die Anforderungen genau kennt, die an eine gute Beleuchtung zu stellen sind. Um so mehr ist es die Aufgabe des mit der Ausführung der Anlage betrauten Fachmanns, geeignete Vorschläge zu machen.

Es sollte heute nicht mehr vorkommen, dass die Glühlampen ohne geeigneten Reflektor verwendet werden. Sie sind dann nicht nur ungenügend aus-

genutzt, weil ein grosser Teil ihres Lichtstromes für die Beleuchtung der Eisfläche verloren geht, sondern verursachen auch Blendung der Eisläufer. Erst die gute Leuchte behebt beide Fehler. Zu empfehlen ist die in Fig. 14 dargestellte Ausführung, bei der an den Metallschirm eine Trübglassglocke angesetzt ist.

Für Eisbahnen, auf denen keine Wettspiele aus-



Fig. 14 Zweckmässige Leuchte für Eisbahnen  
Réflecteur approprié aux patinoires à glace artificielle.

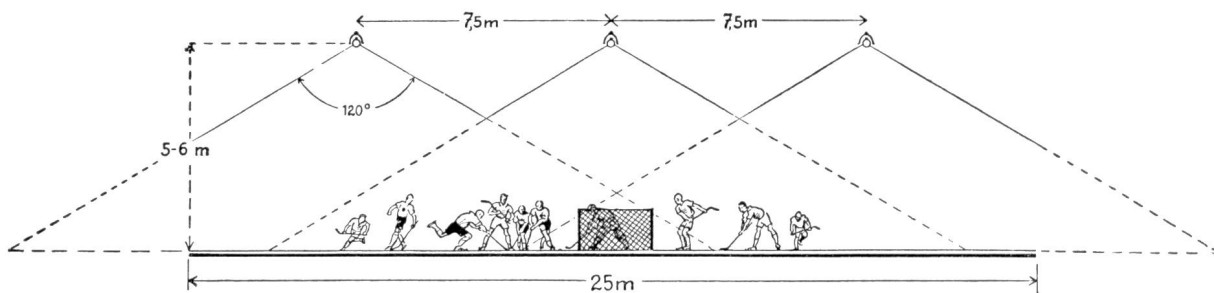


Fig. 15 Anordnung der Leuchten, bei der sich die Lichtkegel genügend überschneiden.  
Disposition des réflecteurs où les cônes de lumière se coupent suffisamment.

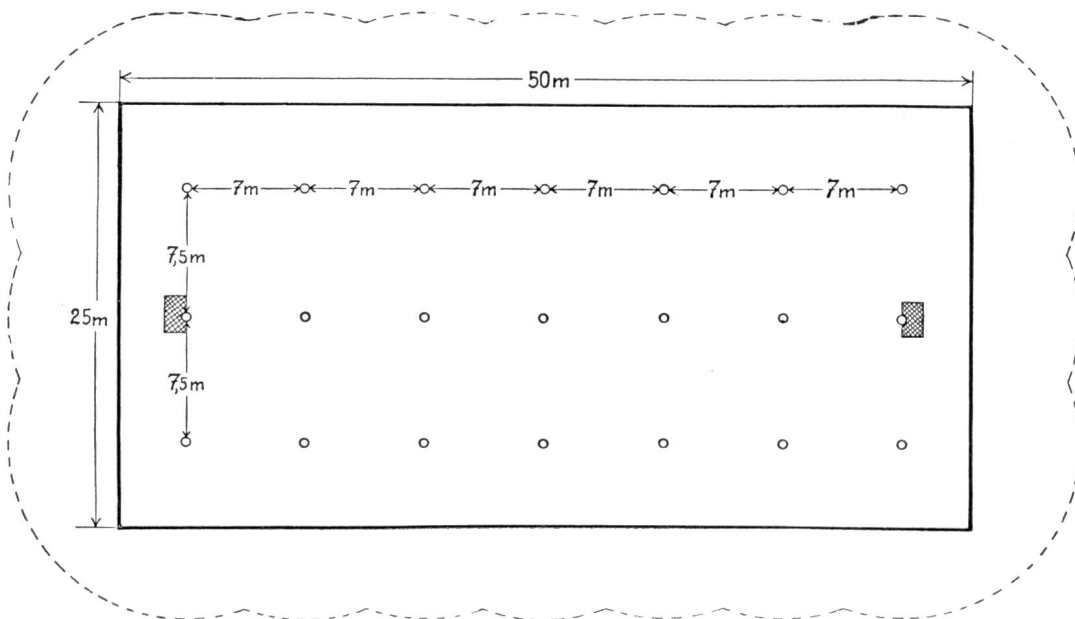


Fig. 16 Bei systematischer Anordnung der Leuchten auf der Eisbahn überschneiden sich die Kreisflächen genügend.  
Disposition systématique des réflecteurs au-dessus de la patinoire artificielle; les cercles éclairés se coupent suffisamment.



Fig. 17 Eisbahn mit Flutlichtbeleuchtung. — Patinoire artificielle éclairée par des projecteurs.

Vereinswettspiele stattfinden sollen, eine mittlere Beleuchtungsstärke von mindestens 80 Lux erforderlich ist. Die Beleuchtung der Eisbahn lässt sich wie die von Strassen und Plätzen genau berechnen, doch ist das Verfahren nicht so einfach wie bei der Berechnung von Raumbeleuchtungen.

Bei Eisbahnen, die nicht internationalen Sportzwecken dienen, genügt es, dafür zu sorgen, dass die Masten, an denen die Leuchten angebracht werden oder zwischen denen sie an gespannten Drähten hängen, möglichst gleichmässig über die Eisfläche verteilt sind und nicht zu nahe an ihrem Rande stehen, weil sonst ein zu grosser Teil des Lichtes nutzlos ausserhalb der Eisbahn fällt. Empfehlenswert ist es, die Aufhängehöhe der Lampen gleich

getragen werden, genügt eine mittlere Beleuchtungsstärke von 8 Lux, während für eine Eisbahn, auf der

nutzlos ausserhalb der Eisbahn fällt. Empfehlenswert ist es, die Aufhängehöhe der Lampen gleich

ihrem halben Abstand voneinander zu wählen. Beträgt z. B. der Abstand 10 m, so ergibt sich eine Aufhängehöhe von 5 m. Fig. 15 zeigt, wie in diesem Fall die Lichtkegel sich überschneiden, wenn die Reflektoren einen Öffnungswinkel von  $120^\circ$  haben. Aus Fig. 16 ist die Ueberschneidung der von den einzelnen Lampen ausgeleuchteten Kreisflächen auf der Eisbahn ersichtlich.

Nachdem die Anzahl und Anordnung der Leuchten festgelegt ist, wählt man die Lampenstärken zunächst nach Gutdünken und stellt dann mit einem Beleuchtungsmesser die an verschiedenen Stellen auftretende Beleuchtungsstärke fest. Addiert man

sämtliche gemessenen Werte und dividiert sie durch ihre Anzahl, so erhält man den Mittelwert der Beleuchtungsstärke. Fällt er zu niedrig aus, so lässt sich nunmehr leicht abschätzen oder ausrechnen, welche grösseren Lampentypen zu wählen sind, um die gewünschte mittlere Beleuchtungsstärke zu erhalten.

Ausser der beschriebenen üblichen Beleuchtung der Eisbahn mit gleichmässig über die Fläche verteilten Lampen in verhältnismässig geringer Aufhängehöhe gibt es noch eine zweite Möglichkeit, eine Eisbahn gut zu beleuchten, nämlich das Flutlicht (siehe Fig. 17). O—.

## Kleine Mitteilungen, Energiepreisfragen, Werbemassnahmen, Verschiedenes

### Mitteilungen des Schweizerwoche-Verbandes.

Dieser Verband weist in einer Pressemitteilung darauf hin, dass sich unter dem Druck der gegenwärtigen wirtschaftlichen Schwierigkeiten eine Kantonli-Wirtschaftspolitik entwickelt habe, die zum Aufsehen mahnt und an unruhliche Zeiten der Schweizer Geschichte erinnert. Wir geben einige Proben aus den diesbezüglichen Zitaten. Redaktion.

«Ich fragte den Direktor, ob er mit der erhaltenen Ware zufrieden sei, worauf die Antwort kam: Jawohl, sehr, es ist wundervolle Ware, aber leider kann ich Ihnen keine Bestellung mehr geben, da man mir bereits Vorwürfe gemacht hat, dass ich ausser Kanton kaufte.»

«Ich wurde wie ein rüdiger Hund abgewiesen mit den Worten: Wir kaufen keine Ware vom Kanton A, wir haben genügend Fabriken im Kanton B.»

«Man erklärte uns: Leider können wir keine Bestellung aufgeben, wir haben strenge Weisung, nur im Kanton resp. in der Stadt zu kaufen. Selbst Lieferanten, die uns auch während des Krieges stets bestens bedient haben, können wir nicht mehr berücksichtigen, obwohl wir damals von den hiesigen Geschäften mit den Lieferungen im Stich gelassen wurden.»

«Wir haben strenge Weisung, ausser Kanton für keinen Rappen zu kaufen. Auch wenn Sie uns die Ware zum halben Preis offerieren würden, wäre alle Mühe umsonst.»

«Es hat also wirklich keinen Zweck. Wir sind Gott sei Dank noch unabhängig vom Kanton C.»

«Herr N. N. erklärte uns, wenn er auswärts Ware kaufen würde, so würden ihm die Rechnungen nicht visiert.»

«Was wollen Sie, wir dürfen bei Ihnen nicht kaufen, wir sind an Händen und Füssen gefesselt und darauf angewiesen,

### Werbung beim Geschäftsneubau. (Mitgeteilt von R. Schommer, Elektrizitätswerk des Kantons Thurgau, Arbon.)

Während des Neubaus der Städtischen technischen Betriebe, Stuttgart, waren die Verkleidungswände mit originellen Werbemotiven über verschiedene Elektrizitätsanwendungen bemalt, von denen wir nachstehend einige wiedergeben:



Fig. 18

