

Weiterentwicklung der elektrischen Grossküche in Davos

Autor(en): **Sprecher, Paul / Bachofner / Labordus, J.T.**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **34 (1942)**

Heft (7-8)

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-921717>

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.

Beiblatt zur «Wasser- und Energiewirtschaft», Publikationsmittel der «Elektrowirtschaft»

Redaktion: A. Burri und A. Härry, Bahnhofplatz 9, Zürich 1, Telephon 7 03 55

Weiterentwicklung der elektrischen Grossküchen in Davos

von Paul Sprecher, Installationschef der Elektrizitätswerke Davos.

Der gute Ruf, den die bestehenden elektrischen Grossküchen in Davos geniessen, insbesondere auch ihre absolute Wirtschaftlichkeit, haben Veranlassung gegeben, weiteren elektrischen Grossküchen den Weg zu ebnen. Ueber drei neu eingerichtete Grossküchen seien nachfolgende Berichte der Oeffentlichkeit zur Kenntnis gebracht:

1. Küchenanlage Sanatorium «Sanitas»:

Das dem Schweiz. Sanatoriumsverein «Sanitas» gehörende Haus wurde ursprünglich als Privathotel gebaut und eingerichtet. Die Benützung des Hauses als Volksheilstätte brachte eine weit stärkere Besetzung mit sich, und ein Erweiterungsbau erhöhte diese nochmals, ohne dass die Küchenanlage vergrössert worden wäre. Diese bestand eigentlich nur aus einem grossen Kohlenherd, der für die Verpflegung von ca. 70 bis 80 Gäste berechnet war. Die Patientenzahl und dementsprechend die Zahl der Angestellten stieg im Anstaltsbetrieb aber rasch auf das Doppelte. Nachdem in den Jahren 1937 und 1938 noch ein danebenstehendes Privathaus, zuerst zur Hälfte, dann ganz, mit Patienten beansprucht wurde, wuchs die Zahl der Gäste und Angestellten auf ca. 200. Es ist fast unbegreiflich, wie das Küchenpersonal es fertig brachte, nur auf einem Kohlenherd und auf einem inzwischen noch angeschafften Haushaltungs-Gasherd ihre Aufgabe zu bewältigen. Der andauernd in Rotglut gehaltene Kohlenherd und dessen damit verbundene Ueberbeanspruchung liess denn auch ein plötzliches gänzlichliches Versagen des Herdes befürchten.

Die E.W. Davos arbeiteten 1938 verschiedene Varianten für eine elektrische Grossküchenanlage aus. In Konkurrenz standen Angebote über Kohlen-Speicherherde, bei denen speziell die äusserst niedrigen Betriebskosten ins Feld geführt wurden. In verschiedenen Konferenzen mit der Leitung und der Aufsichtsbehörde des Hauses gelangten die Vor- und Nachteile beider Lösungen zu eingehender Erörterung. Dem Kohlenspeicherherd mit niedrigsten Betriebskosten war entgegenzuhalten, dass die Bewältigung der sehr grossen Kochgutmenen auf dem Herd

und in den Fortkochöfen im Herdunterbau nicht denkbar sei. Beim dezentralisierten elektrischen Betrieb, wo grosse Kochgutmenen in Kipp-Kochkesseln und grossen Bratpfannen zubereitet werden können, der Herd aber vorwiegend nur für spezielle Diätküche gebraucht wird, dürfte es auch ausschliesslich weiblichem Küchenpersonal leicht fallen, den Ansprüchen zu genügen.

Als Berechnungsgrundlage für die Betriebskosten der elektrischen Küche wurden $0,8 \text{ kWh pro Verpflegungstag}$, Patienten und Angestellte, angenommen. Unter diesen Annahmen resultierte bereits eine Einsparung bei elektrischem Betrieb gegenüber den effektiven Kochkosten des Jahres 1937 von ca. 5 %, ohne Berücksichtigung anderer Vorteile. Im Zeitpunkt der Verhandlungen waren aber die Kohlenpreise gegenüber dem Vorjahre bereits um ca. 40 % gestiegen.

Der Entscheid fiel zugunsten der elektrischen Küche aus und es gelangten zur Aufstellung und am 1. April 1939 in Betrieb:

1 Grossküchenherd mit 7 Kochplatten, einer Wärmeplatte, einem kleinen Backofen und einem Wärmeschrank.

3 Kippkochkessel mit 100, 80, 80 Liter Inhalt.
2 Kippbratpfannen mit je einer Nutzfläche von $56 \times 56 \text{ cm}$.

1 Brat- und Backofen mit drei Backräumen.

1 Kaffeemaschine.

1 bestehender Dampf-Wärmeschrank wurde elektrifiziert.

Der totale Anschlusswert beträgt $100,2 \text{ kW}$. Beschränkte Raumverhältnisse veranlassten den Verzicht auf einen vierten Kippkochkessel und einen speziellen Kartoffeldämpfer, deren Anschaffung an sich wünschenswert gewesen wäre.

Die ganze Installation der Anlage musste während des Vollbetriebes des Hauses erfolgen, da andere Kochmöglichkeiten im Sanatorium oder in dessen Nähe nicht bestanden. Bei gegenseitiger Rücksichtnahme erfolgte die Umstellung aber reibungslos. Der elektrische Kochbetrieb befriedigte nach den ersten 2 bis 3 Wochen Umlernens sehr gut; das Küchen-

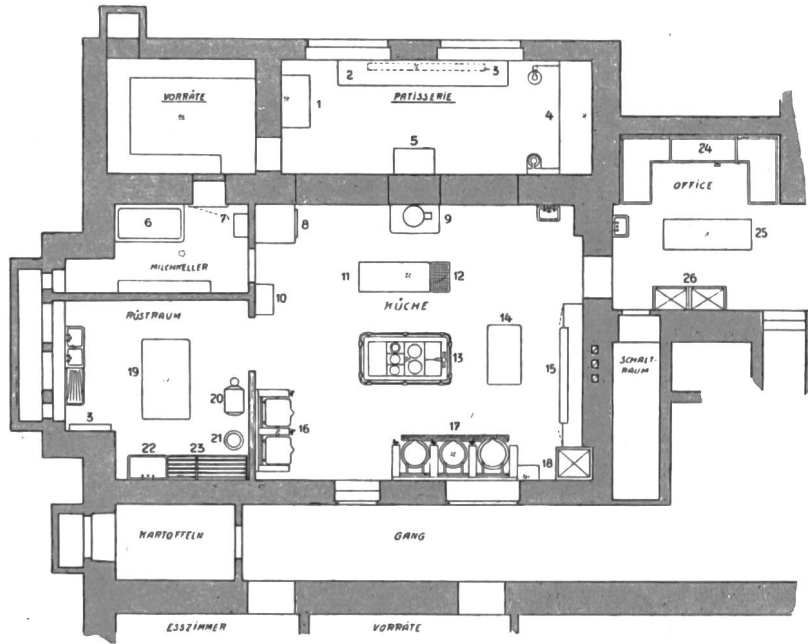


Fig. 60 Elektrifizierung der Küchenanlage des Sanatoriums Sanitas, Davos.

1 Brotkasten und Schneidemaschine, 2 Arbeitstisch, 3 Zentralheizung, 4 komb. Küchenmaschinen, 5 Aufschnittmaschine, 6 Milch-Kühltrug, 7 Kühlschrank, 8 Brat- und Backofen 3 Etagen 17,0 kW, 9 Kaffeemaschine 6,0 kW, 10 Bleche und Werkzeuge, 11 Arbeitstisch, 12 Hackstock, 13 Herd mit 7 Kochplatten, 14 Wärmepatte, kleinem Bratofen, Wärmeschrank 27,2 kW, 15 Wärmeschrank, elektrifiziert 4,5 kW, 15 Büffet, 16 2 Bratpfannen, Nutzfläche je 56x56 cm 15,0 kW, 17 Kipp-Kochkessel 100, 80, 80 Liter 30,5 kW, 18 Speiseaufzug Etagen, 19 Rüsttisch, 20 Schälmaschine, 21 Salat-Zentrifuge, 22 Abwaschplonge, 23 Rohrgerüst für Kochgeschirr, 24 Abwaschmaschine «Lavosteril» 18,0 kW, 25 Tisch, 26 Speiseaufzüge Saal. Anschlusswert total 118,2 kW.

Electrification de la cuisine du sanatorium Sanitas, Davos.

1 Armoire à pain et machine à trancher, 2 Table de travail, 3 Chauffage central, 4 Machines de cuisine comb., 5 Machine à découper, 6 Réfrigérant pour le lait, 7 Armoire frigorifique, 8 Four à rôtir et à cuire 3 étages 17,0 kW, 9 Percolateur 6,0 kW, 10 Tôles et outils, 11 Table de travail, 12 Billot à hacher, 13 Cuisinière à 7 plaques de cuisson, 14 plaque chauffante, petit four, armoire chaude 27,2 kW, 15 Armoire chaude, électrifiée 4,5 kW, 15 Buffet, 16 2 poêles à frire, surface utile de chacune 56x56 cm. 15,0 kW, 17 Marmites basculantes 100, 80, 80 litres 30,5 kW, 18 Monte-plats «étages», 19 Table de préparation, 20 Machine à peler, 21 Centrifuge à salades, 22 Plonge, 23 Châssis tubulaires pour les ustensiles de cuisine, 24 Machine à relaver «Lavosteril» 18,0 kW, 25 Table, 26 Monte-plats «salle». Puissance raccordée au total 118,2 kW.

personal war begeistert. Auch in wirtschaftlicher Hinsicht stellt die Umstellung einen vollen Erfolg dar.

Im März 1940 wurde sodann noch eine Geschirrspül- und Desinfektionsmaschine mit einem Anschlusswert von 18 kW in Betrieb genommen und zählte von diesem Zeitpunkt an zum Kochstromverbrauch.

Der Stromverbrauch betrug pro 1940 48 973 kWh oder pro Verpflegungstag 0,803 kWh.

Der Stromverbrauch betrug pro 1941 58 645 kWh oder pro Verpflegungstag 0,925 kWh.

Das Ansteigen des Stromverbrauches dürfte zum Teil auf die Abwaschmaschine, zum Teil aber auch auf vermehrtes Einkochen und vieles Backen an fleischlosen Tagen zurückzuführen sein.

Zeugnis

Es freut uns, bezeugen zu können, dass die vom E.W.D. (Elektrizitätswerke Davos) im Frühjahr 1939 in der Sanitas installierte elektrische Grossküche¹ unsere vollste Zufriedenheit erworben hat.

Sowohl der Herd mit seinen 7 Kochplatten, einer Wärmepatte, einem kleinen Backofen und einem Wärmeschrank; die drei schönen, grossen Kippkessel zu 100, 80, 80 l Inhalt; die zwei praktischen Bratpfannen; der

dreiteilige Brat- und Backofen; die Kaffeemaschine, 60 l Inhalt, als auch der Wärmeschrank, sämtliche Apparaturen funktionieren aufs beste. Sie zeigen das Bild einer gut angelegten Muster-Grossküche. Die Köchinnen sind voll des Lobes über die Bequemlichkeit, Sauberkeit, Annehmlichkeit, gesundheitliche Zuträglichkeit und Schönheit der nun seit mehr denn drei Jahren in ununterbrochenem Vollbetrieb stehenden Küche und möchten dieselbe um keinen Preis mehr missen.

Die Rentabilität hängt grossteils von der sparsamen, gewissenhaften Ausnutzung der elektrischen Energie ab.

Sanatorium Sanitas, Davos, im Juni 1942.

per Sanatorium Sanitas
Davos-Platz

H. M. B. Umberg, Oberin

II. Küchenanlage Sanatorium «Du Midi»:

Der Verband Schweizerischer Betriebskrankenkassen hat im Frühjahr 1939 einen sehr weitgehenden Um- und Aufbau des Sanatoriums und der Nebengebäude in Angriff genommen. Trotzdem der Kriegsausbruch den Gang der diversen Inneninstallationen zeitweise fast ganz zum Stillstand brachte, wurde es möglich, mit geringer Verspätung im Dezember sämtliche Arbeiten fertigzustellen und den Sanatoriums-

¹ Fabrikat Locher.

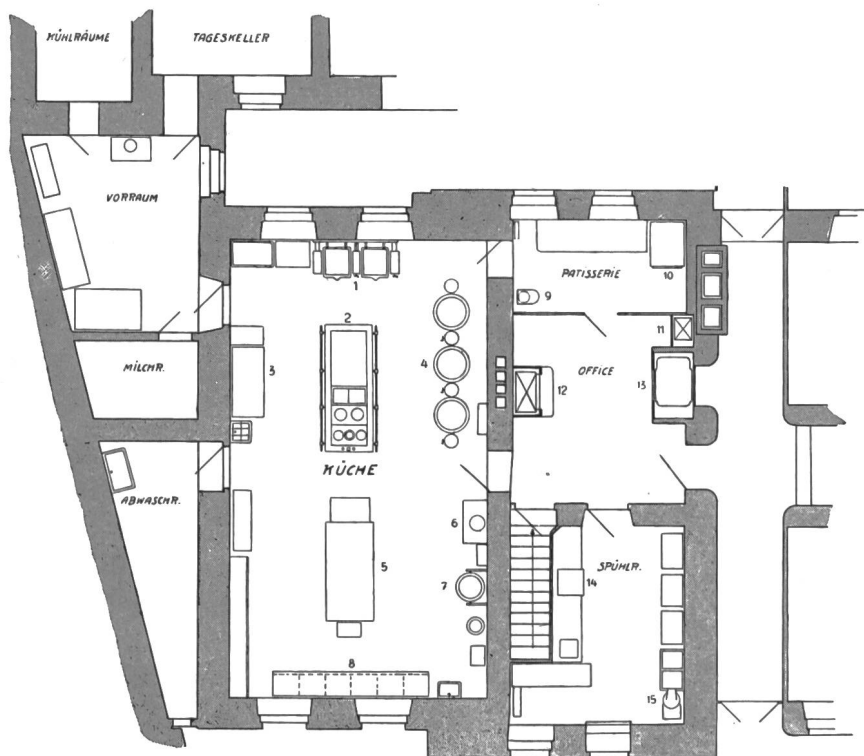


Fig. 61 Küchenanlage des Sanatoriums « Du Midi », Davos, S. B. K. V.

1 2 Bratpfannen 56×56 cm 14,0 kW, 2 Herd mit 7 Kochplatten, 1 Wärmeplatte, 2 Bratöfen, 1 Wärmeschrank 43,8 kW, 3 Arbeitstisch, 4 Kochkessel 80, 80, 100 Liter Dampf, Elektrifizierung vorgesehen, 5 Wärmetisch, 6 Kaffeemaschine, 7 Milchkochkessel, 8 Arbeitstisch, 9 Universalmaschine, 10 Backofen 2 Etagen, Gärraum 14,0 kW, 11 Speiseaufzug Etagen, 12 Speiseaufzug Saal, 13 Personenaufzug, 14 Abwaschmaschine, 15 Schülmaschine. Anschlusswert total 71,8 kW.

Cuisine du sanatorium « Du Midi », Davos, S. B. K. V.

1 2 poêles à frire 56×56 cm. 14,0 kW, 2 Cuisinière à 7 plaques de cuisson, 1 plaque chauffante, 2 fours à rôtir, 1 armoire chaude 43,8 kW, 3 Table de travail, 4 Marmites 80, 80, 100 litres, à vapeur, électrification prévue, 5 Table chauffante, 6 Percolateur, 7 Marmite pour la cuisson du lait, 8 Table de travail, 9 Machine universelle, 10 Four à cuire 2 étages, compartiment de fermentation, 11 Monte-plats «étages», 12 Monte-plats «salle», 13 Ascenseur, 14 Machine à relaver, 15 Machine à peler. Puissance raccordée au total 71,8 kW.

betrieb wieder aufzunehmen. Die technischen Einrichtungen weisen die neuesten Errungenschaften für Krankenanstalten auf. Die Baukommission, die sich ganz aus Kreisen der technischen Industrie rekrutierte, hatte hierfür volles Verständnis.

Die alte Küchenanlage bestand aus einem Grossgasherd veralteten Modells und vier dampfbeheizten Kochkesseln. Besonders der Gasherd gab in den letzten Jahren immer wieder zu Klagen Anlass.

Da durch den Umbau die Zahl der zu verpflegenden Personen von ca. 130 auf ca. 180 anstieg, musste die Leistungsfähigkeit der Kochanlagen entsprechend erhöht werden. Es gelangten zur Aufstellung:

1 elektrischer Grossküchenherd mit 7 Kochplatten,	
1 Wärmeplatte, 2 Bratöfen und 1 grossen Wärmeschrank, Anschlusswert	43,8 kW
2 elektr. Bratpfannen 56×56 cm, total	14 kW
1 Backofen mit 2 Backräumen	14 kW
8 Einzelkochplatten für Teebereitung in den Stockwerken	9,6 kW
Total	81,4 kW

Die bestehenden, dampfbeheizten Kochkessel mit 125, 125, 100 Liter Inhalt, ein spezieller Milchkessel, sowie die Kaffeemaschine wurden aufgefrischt und wieder montiert. Auch für diese Apparate wurden bereits die elektrischen Zuleitungen vorgesehen, in der Meinung, dass dieselben später durch elektrische Apparate ersetzt werden sollen.

Die gesamte Raumbeheizung, Warmwasserbereitung, Heisswasser- und Dampferzeugung erfolgt entweder durch zwei Sulzer-Taschenkessel für Kleinkohlenfeuerung oder aber durch einen Elektrokessel mit 500 kW maximaler Leistung.

Der gemischte Kochbetrieb durch Elektrizität und Dampf verunmöglicht die Ermittlung der Betriebskosten pro Verpflegungstag. Da aber dieselben Kochkessel bei der alten Heizart verblieben sind und nun an Stelle des Gasherdes, mit welchem gebraten und gebacken wurde, heute ein Elektroherd, elektrische Bratpfannen und ein Backofen getreten sind, dürfen über diese Heizarten sehr wohl einwandfreie Vergleiche gezogen werden.

Die Verwaltung des Hauses hat die Vergleichsrechnungen durchgeführt und das Resultat, welches im



Fig. 62 Teilansicht der elektrischen Küchenanlage des Sanatoriums Sanitas, Davos.
Vue partielle de la grande cuisine électrique du Sanatorium Sanitas, Davos.



Fig. 63 Teilansicht der elektrischen Küchenanlage des Sanatoriums «Du Midi», Davos, S. B. V. K.

Vue partielle de la grande cuisine électrique du sanatorium «Du Midi», Davos, S. B. V. K.



Fig. 64 Teilansicht der elektrischen Küchenanlage des Niederländischen Sanatoriums, Davos.

Vue partielle de la grande cuisine électrique du sanatorium Néerlandais, Davos.

nachfolgenden Zeugnis schriftlich niedergelegt ist, erhalten:

Die elektrischen Betriebskosten stellten sich gegenüber dem früheren Gasbetrieb um rund 40 % günstiger, trotzdem beim elektrischen Betrieb 30 Personen mehr verpflegt wurden. Der Vergleich bezog sich ausserdem auf das Jahr 1938 mit Gas zu Vorkriegspreisen, gegenüber dem Jahr 1940 für den neuen elektrischen Betrieb. Die seither eingetretene Heizwertverminderung beim Gas sowie dessen Verteuerung wirken sich abermals zugunsten der elektrischen Beheizung aus. Auch in praktischer Beziehung sind Küchenpersonal und Verwaltung von der Umstellung sehr befriedigt.

Zeugnis

«Der von Ihnen in der Heilstätte ‚Du Midi‘ installierte Thermo-Kochherd mit 7 Kochplatten, 2 Bratöfen, 2 Wärmeplatten und 2 Rechauds ist seit Dezember 1939 dauernd in Betrieb. Der Herd hat also eine Betriebsdauer hinter sich, die wohl ein Urteil über ihn zulässt. Mit Genugtuung können wir feststellen, dass der Herd bei voller Benützung — wir verpflegen täglich 180 Personen — zu unserer grössten Zufriedenheit und absolut störungsfrei gearbeitet hat. Sehr spürbar wirkt sich die bessere Wirtschaftlichkeit des elektrischen Herdes aus. Die Betriebskosten haben sich gegenüber dem früheren Kochherd nachweisbar um 40 % gesenkt, trotzdem wir seit dem Umbau der Heilstätte 30 Personen mehr verpflegen. Den elektrischen Herd könnten wir heute in unserer Küche kaum mehr missen.»

Heilstätte «Du Midi»
Davos-Platz

Verwaltung:
Bachofner

III. Küchenanlage Niederländisches Sanatorium, Davos-Platz.

Auf ein grosses Um- und Ausbauvorhaben des Hauses im Jahre 1938 aufmerksam geworden, unternahmen die E.W. Davos sofort Schritte zur Propagierung einer elektrischen Grossküche. Es handelt sich um ein Volkssanatorium mit konstanter und sehr guter Besetzung.

Die Verwaltung des Hauses, sowie der mit der örtlichen Architektur- und Bauleitung beauftragte Schweizer Architekt hatten Kenntnis vom jahrelangen Bestehen einer Reihe elektrischer Grossküchen in Sanatoriumsbetrieben in Davos und über deren gute Resultate.

Einige Mühe verursachte es, die Baukommission und deren Präsidenten, einen holländischen Architekten, von den allseitigen Vorzügen einer elektrischen

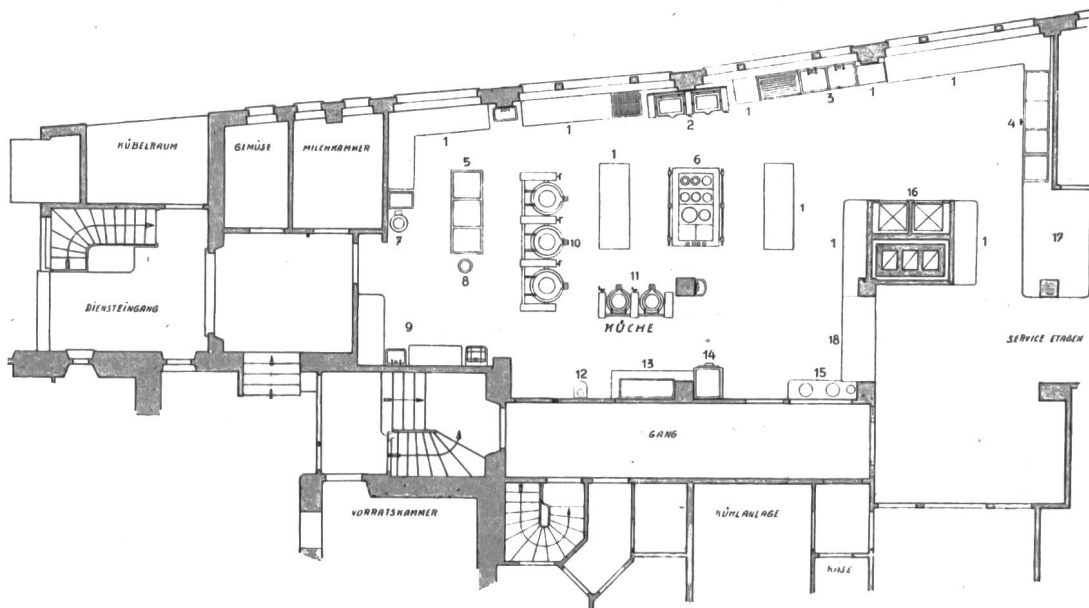


Fig. 65 Küchenanlage des Niederländischen Sanatoriums, Davos.

1 Arbeits- und Abstellische, 2 2 Bratpfannen 56×40 cm 14,0 kW, 3 Plonge, 4 Abwaschmaschine «Lavosteril» 18,0 kW, 5 Rüsttröge, 6 Herd mit 10 Kochplatten, kleinem Bratofen und Wärmeschrank 26,6 kW, 7 Schälmaschine 8 Salat-Zentrifuge, 9 Fisch-Rüsterei, 10 Kipp-Kochkessel 80, 80, 100 Liter 31,5 kW, 11 Kipp-Kochkessel 30, 40 Liter 12,5 kW, 12 Küchenmaschine, 13 Büffet, 14 Brat- und Backofen mit 2 Backräumen 9,0 kW, 15 Kaffeemaschine mit Wärmeplatte 2,0 kW, 16 Speiseaufzüge Saal, 17 Abgabe für benütztes Geschirr, 18 Wärmetisch Dampf. Anschlusswert total 113,6 kW.

Cuisine du sanatorium Néerlandais, Davos.

1 Tables de travail et de dépôt, 2 2 poêles à frire 56×40 cm. 14,0 kW, 3 Plonge, 4 Machine à relaver «Lavosteril» 18,0 kW, 5 Récipients de préparation, 6 Cuisinière à 10 plaques de cuisson avec petit four et armoire chaude 26,6 kW, 7 Machine à peler, 8 Centrifuge à salades, 9 Préparation du poisson, 10 Marmites basculantes 80, 80, 100 litres 31,5 kW, 11 Marmites basculantes 30, 40 litres 12,5 kW, 12 Machine de cuisine, 13 Buffet, 14 Four à rôtir et à cuire à 2 compartiments 9,0 kW, 15 Percolateur avec plaque chauffante 2,0 kW, 16 Monte-plats «salle», 17 Réception de la vaisselle employée, 18 Table chauffante à la vapeur. Puissance raccordée au total 113,6 kW.

Küchenanlage zu überzeugen. In den Niederlanden scheint die elektrische Küche im allgemeinen, und die Grossküche im besonderen, wenig bekannt zu sein.

Die alte kleine Küche hätte nach der Vergrösserung des Hauses räumlich nicht mehr genügt, und der alte Kohlenherd hätte eine Versetzung nicht mehr ertragen. Im Neubau des Sanatoriums wurde somit eine neue schöne Küche eingerichtet, und zur Kochanlage für die Verpflegung von ca. 150—200 Personen wurden installiert:

1 Grossküchenherd mit 10 Kochplatten, im Unterbau 1 kleiner Bratofen und 1 grosser Wärmeschrank	26,6 kW
5 Kippkochkessel mit 100, 80, 80, 40, 30 Liter Inhalt	44,0 kW
2 Bratpfannen mit je 56 × 40 cm Nutzfläche	14,0 kW
1 Brat- und Backofen mit 2 Backräumen	9,0 kW
1 Wärmeplatte	2,0 kW
1 Abwaschmaschine «Lavosteril»	18,0 kW
Total	113,6 kW

Die umfangreichen Bauarbeiten wurden im Frühjahr 1939 begonnen, gerieten aber bei Kriegsausbruch ins Stocken und ruhten zeitweise ganz. Die Inneninstallationen wurden im Jahre 1940 ausgeführt und auf Weihnachten gleichen Jahres erfolgte die Inbetriebnahme der neuen elektrischen Küchenanlage.

Als Folge des Krieges war inzwischen ein Teil der Sanatoriumsinsassen abgereist, und die Verbliebenen hatten kaum mehr eine Verbindungsmöglichkeit mit der Heimat. Neue Gäste konnten nicht in die Schweiz einreisen. Die Gästezahl bewegte sich im ersten Betriebsjahr (1941) zwischen 20—30 % der erwarteten. Aus diesem Grunde sind auch die Betriebskosten der Küche relativ hoch, beträgt doch der Stromverbrauch 1,28 kWh pro Verpflegungstag und Person. In Bezug auf Zweckmässigkeit befriedigt die Anlage restlos, und es ist mit aller Bestimmtheit damit zu rechnen, dass bei normaler Besetzung des Hauses sich die spezifischen Betriebskosten ganz wesentlich auf den Stand der andern Krankenanstalten senken.

Zeugnis

Sie haben uns für unsern Um- und Neubau eine vollständige elektrische Küche¹ eingerichtet. Wir können

¹ Marke Locher

Ihnen mitteilen, dass wir mit der ganzen KÜcheneinrichtung in vollem Umfange zufrieden sind. Die Sauberkeit und der leichte Betrieb der elektrischen Küche gegenüber dem früheren Kohlenbetrieb ist auffallend. Besonders für Krankenanstalten ist der Wegfall von Rauch, Staub und Asche als äusserst wertvoll hervorzuheben.

Die Arbeit des Küchenpersonals wird durch die vorhandenen elektrischen Bratpfannen und Kippkochkessel ganz wesentlich erleichtert und schont das Personal in gesundheitlicher Beziehung. Die elektrische Küche erfordert allerdings im Anfang eine besondere Aufmerksamkeit und Zeiteinteilung, um wirtschaftlich zu arbeiten.

Unsere Küchenanlage steht nun seit 1½ Jahren in Betrieb, und der einzige bisher aufgetretene Defekt einer

Kochplatte ist auf die Benützung eines nicht ebenen und daher ungeeigneten Kochtopfes zurückzuführen, welcher noch von der alten Kohlenküche her benützt worden ist.

Mit vorzüglicher Hochachtung!
NEDERLANDSCH SANATORIUM

Verwaltung:
J. Th. Labordus

Es darf an dieser Stelle erwähnt werden, dass sechs weitere elektrische Grossküchen in Auftrag gegeben oder bereits in Angriff genommen worden sind.

Statistik des Verkaufs elektrischer Wärmeapparate für den Haushalt in der Schweiz im Jahre 1941

An den Erhebungen des Schweizerischen Wasserwirtschaftsverbandes über den Verkauf elektrothermischer Haushaltapparate in der Schweiz im Jahre 1941 waren folgende Firmen beteiligt:

Accum A.G., Gossau/Zch.; Agav A.G., Basel; Ardor S.A., Giubiasco; Albert Balzer, Basel; E. Baur, «Le Phare», Lausanne; M. Bettenmann Söhne A.G., Zürich; Max Bertschinger & Co., Lenzburg; B. Boehi, Ing., Zürich; E. Boller & Cie., Wädenswil; Calora A.G., Küsnacht/Zürich; A. Cleis A.G., Sissach; Elcalor A.G., Aarau; Ing. F. Ernst A.G., Zürich; Fabrik elektr. Oefen und Kochherde, Sursee; Fael S.A., St-Blaise; A.G. Hermann Forster, Arbon; Hoirs d'Aug. Gehr, Gland (Vd.); C. Gehring, Wädenswil; H. Hardmeier, «Vulkan», Rorschach; L. Henzirohs, «Jura», Niederbuchsiten; Carl Hirt, Zofingen; Intertherm A.G., Küsnacht/Zch.; Hans Keller, Olten; Alfred Kuhn & Co., Zürich; Lange & Co., Zürich; A. Lechmann-Scherrer, Biel; Ferd. Liechti-Rodel, Gümligen b. Bern; Fred Liechti, Bern; Ing. Oskar Locher, Zürich; Maxim A.G., Aarau; Merker & Co. A.G., Baden; Metallbau A.G., Zürich-Albisrieden; Monopol Tresor A.G., Zürich; Hs. Müller & Co. (elektr. Boiler), Luzern; Nilfisk Staubsauger A.G., Zürich (Heizöfen); Prometheus A.G., Liestal; Le Rêve S.A. (elektr. Kochherde), Genf; Jos. Röllin A.G., Zürich; Salvis A.G., Luzern; Fr. Sauter A.G., Basel; C. B. Scheller, Ing., Zürich; E. Scherz-Gattiker, Zürich-Höngg; Ad. Schulthess & Co., Zürich; Siemens-Elektrizitäts-Erzeugnisse A.G. (Waschmaschinen), Zürich; J. Steiner, Frauenfeld; Louis Stuber, Kirchberg/Bn.; Therma A.G., Schwanden/Gl.; Thermolith, R. Lüscher, Ing., Bischofszell; H. Wicky, Zürich; Gebr. Wyss, Büron/Ln.; Zent A.G., Bern, Fabrik für Zentralheizungsmaterial, Ostermundigen.

Die Zahl der an der Statistik beteiligten Firmen beträgt 51, gegenüber 41 im Vorjahre. Neu erfasst wurden verschiedene schweizerische Waschmaschinenfabriken, die seit einigen Jahren elektrische Waschkessel usw. herstellen, wobei auch die Zahlen für 1940 entsprechend ergänzt wurden.

Zahl und Anschlusswert der 1940 und 1941 in der Schweiz verkauften elektrothermischen Haushaltapparate schweizerischer Herkunft				
Apparate	Zahl der Apparate		Anschlusswert in kWh	
	1940	1941	1940	1941
Kochherde mit Backofen	15 263	21 081	103 792	143 900
Réchauds (ohne Ersatzkochplatten)	6 032	10 653	12 784	21 284
Schnellkocher, Tee- und Kaffeemaschinen	18 971	20 501	5 969	9 074
Brotröster	2 611	4 760	1 231	2 390
Bügeleisen	48 845	51 185	21 756	22 926
Heizöfen:				
a) Schnellheizer, Ölradiatoren	44 908	50 829	65 123	74 174
b) Akkumulieröfen		1 791		3 162
Strahler	17 312	15 158	16 426	14 827
Heisswasserspeicher	11 770	17 263	15 484	26 726
Pâtisserie- und Backöfen	55	79	761	1 426
Kochkessel	161	259	1 886	2 734
Waschkessel	270	338	2 046	2 621
Wärme- und Trockenschränke	289	236	592	725
Futterkocher	83	143	224	335
Diverse Apparate:				
Hausbacköfen, Grills, Bratpfannen, Durchlauferhitzer, kleine Heizapparate, Dörrapparate, Autokühlerwärmer u. a.	43 462	55 849	50 702	64 971
Total	210 032	250 125	298 776	391 275