

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Schutz und Wehr : Zeitschrift der Gesamtverteidigung = revue pour les problèmes relatifs à la défense intégrale = rivista della difesa integrale**

Band (Jahr): **33 (1967)**

Heft 9-10

PDF erstellt am: **17.07.2024**

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.

Die Küche in Zivilschutzbauten

Für die Dimensionierung der Verpflegungseinrichtungen einer Sanitätshilfsstelle oder einer geschützten Operationsstelle gilt der Ansatz:

Zwei Liter Flüssigkeit
ein Liter warme Speisen } pro Person und Tag

Da weder gekühlte noch tiefgekühlte Lagerräume zur Verfügung stehen, muss sich die Vorratshaltung auf Lebensmittel beschränken, die bei normalen Raumtemperaturen langfristig haltbar sind. Dazu gehören unter anderem: Milchpulver, Körner- und Hülsenfrüchte, Mehlprodukte, Trockengebäck, Teigwaren, Dörrobst, Zucker, Kaffee, Tee, Kakao und auch Büchsenkonserven.

Die Kocheinrichtungen der Küche haben der Zubereitung von einfachen Speisen, Suppen und warmen Getränken zu dienen. Als Hauptkochstelle eignen sich vor allem die sogenannten Elektrodampfkessel. Sie sind mit einem Doppelmantel versehen, in welchem mit der zugeführten elektrischen Energie Dampf erzeugt wird, der wiederum das Kochgut erhitzt. Ausser dem schonenden Kochen hat diese indirekte Heizungsart den Vorteil geringster Wärmeverluste, was für die möglichst geringe Belastung des Dieselmotors erwünscht ist.

Die anspruchslose Zubereitungsart der in Frage kommenden Speisen erfordert keine Kippkessel. Diese sind auch ihres grösseren Raumbedarfs wegen hier nicht zu empfehlen. In Betracht fallen nur einfache Standkessel mit Auslaufhahn. Unter diesen beansprucht der Compact-Kessel den geringsten Platz. Dank seinem dicht schliessenden Deckel hält er das Kochgut lange warm.

Es ist zweckmässig, wenn in Küchen von Sanitätshilfsstellen und geschützten Operationsstellen zwei Kessel installiert werden. Um die Dieselgruppe nicht zu stark zu beanspruchen, darf immer nur ein Kessel eingeschaltet sein. Im anderen wird Suppe oder Tee warm gehalten.



Der totale Inhalt der beiden Kessel richtet sich nach der Zahl der Liegestellen. Als Regel gilt: 0,5 Liter pro Liegestelle.

Die Kücheneinrichtung wird vervollständigt durch:

einen Spültrog mit zwei Becken, einer Abstellfläche und einem Tropfteil zum Reinigen des Essgeschirrs und der Küchengeräte;

einen Ausguss für das Weggiessen von flüssigen Resten und Reinigungswasser;

einen Arbeits- und Ablegetisch für die Bereitstellung und das Aufbewahren der Speisetransportgefässe. Dieser Tisch besitzt unter der Abdeckung Schränke und Schubladen, in welchen sich die Küchengeräte versorgen lassen;

Wagen für den Transport der Speisen und des Essgeschirrs;

Küchengeräte, Transportgefässe, Essgeschirr und Besteck.

THERMA GROSSKÜCHEN

SCHLIEREN

Zürcherstrasse 125
