Zeitschrift: Bulletin technique de la Suisse romande

Band: 57 (1931)

Heft: 20

Inhaltsverzeichnis

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 14.07.2025

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

57e année 3 octobre 1931 N° 20

BULLETIN TECHNIQUE
DE LA SUISSE ROMANDE

Réd. : Dr H. Demierre, ing. Paraissant tous les 15 jours

ORGANE DE PUBLICATION DE LA COMMISSION CENTRALE POUR LA NAVIGATION DU RHIN

ORGANE DE L'ASSOCIATION SUISSE DE TECHNIQUE SANITAIRE

ORGANE EN LANGUE FRANÇAISE DE LA SOCIÉTÉ SUISSE DES INGÉNIEURS ET DES ARCHITECTES

SOMMAIRE : *Restaurants « électriques ». — La fenêtre métallique.* — Correspondance : *Evaluation de l'énergie des installations hydrauliques. — Profils en long des chemins de fer de montagne dans les Alpes orientales.* — Chronique : *Nouvelles en quelques lignes. — Extrait du rapport de gestion du Service fédéral des eaux pour l'exercice 1930.* — Bibliographie. — *Service de placement.*

Restaurants " électriques ".

Par cette locution elliptique, il faut entendre des restaurants où la cuisine est faite à l'électricité, à l'exclusion de tout combustible. La « Compagnie parisienne de distribution d'électricité », qui a aménagé avec bonheur plusieurs de ces établissements, en analyse les caractéristiques en ces termes [1] :

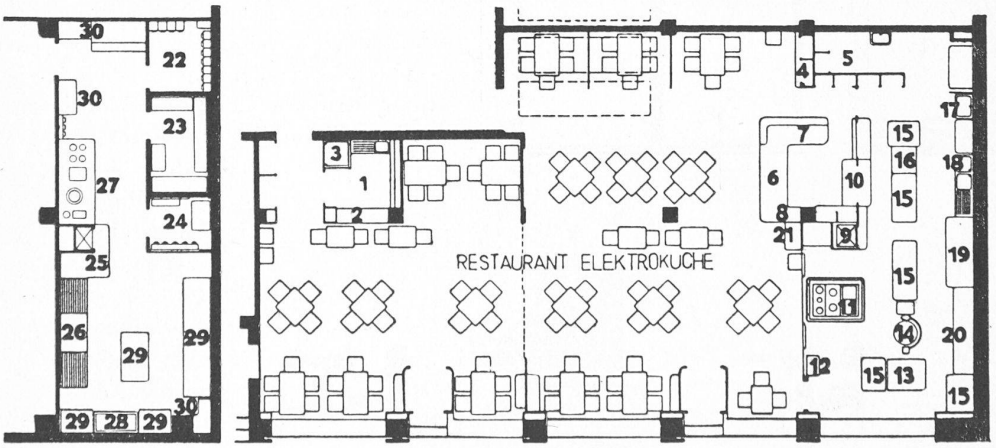
« L'usage de l'électricité s'étend rapidement, en particulier à Paris, dans les restaurants et les réfectoires. Une telle faveur se justifie par les avantages que comporte l'emploi de l'électricité dans ces établissements tant pour la clientèle que pour le personnel et, plus encore, pour le propriétaire.

» La clientèle trouve son compte à l'équipement électrique des restaurants. Indépendamment d'une propreté plus grande et d'une hygiène plus sérieuse, l'habitué du restaurant pourra apprécier des plats cuits selon les meilleures traditions dans une salle où le chauffage électrique très confortable et un bon éclairage lui procureront les satisfactions qu'il est en droit d'attendre. La rapidité de la préparation ou de la cuisson des mets lui assure enfin l'avantage inappréciable d'une attente abrégée. Au total, l'électrification du restaurant contribuera à attirer et à retenir la clientèle : premier résultat auquel tout restaurateur doit être particulièrement sensible.

» Le personnel de la cuisine et celui de la salle bénéficieront aussi de l'électrification. Opérant dans de meilleures conditions d'hygiène et de propreté ils travailleront mieux et d'une façon plus agréable. Leur tâche sera facilitée par l'emploi d'appareils modernes.

» Le patron bénéficie indirectement, pour sa clientèle et pour son personnel, des avantages d'une installation électrique, mais il y trouve des avantages immédiats. Une telle installation est d'abord simple et homogène, l'électricité pourvoyant à tout : lumière, chauffage, énergie pour la cuisine et les moteurs ; elle utilise la place

[1] « L'électricité dans les restaurants », brochure N° 25, éditée par la Compagnie parisienne de distribution d'électricité. Paris, 23, rue de Vienne.



Restaurant « électrique », à Zurich. — Plans du rez-de-chaussée et du sous-sol. — 1 : 200.

Légende : 1 = Local de démonstration. — 2 = Tableau de commande et de comptage. — 3 = Téléphone. — 4 = Ustensiles. — 5 = Vestiaires. — 6 et 7 = Buffet. — 8 = Percolateur. — 9 = Ascenseur. — 10 = Armoire chauffante. 11 = Fourneau. — 12 = Gril. — 13 = Four à pâtisserie. — 14 = Marmite basculante. — 15 = Table. — 16 = Bain-marie. — 17 = Evier. — 18 = Plonge. — 19 = Armoire frigorifique. — 20 = Armoire. — 21 = Caisse. — 22 = Provisions. — 23 = Chambre froide. — 24 = Coupe-circuits. — 25 = Ascenseur. — 26 = Machine électrique à laver la vaisselle. — 27 = Préparation des mets glacés. — 28 = Machine à laver les légumes. — 29 et 30 = Tables.