Zeitschrift: Bulletin technique de la Suisse romande

Band: 61 (1935)

Heft: 5

Sonstiges

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: 03.07.2025

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

NOUVEAUTÉS — INFORMATIONS DIVERSES — AFFAIRES A L'ÉTUDE

Supplément commercial. Régie : INDICATEUR VAUDOIS (Société suisse d'édition), à Lausanne, Terreaux 29, qui fournit tous renseignements.

La cuisine électrique de l'asile d'aliénés de Préfargier.

En 1932, vu l'insuffisance des installations existantes, on décida la construction d'un nouveau bâtiment spécialement destiné aux cuisines. De tous les systèmes de cuisson envisagés, deux seuls retinrent l'attention du Conseil de l'établissement : l'électricité et la vapeur, qui se trouvaient en étroite concurrence.

Dans son projet, une fabrique d'appareils à vapeur affirmait que, pour l'alimentation de 250 à 300 personnes l'exploitation de marmites à vapeur coûterait environ 1800 fr par an, tandis que celle des marmites électriques reviendrait à 5800 fr. environ (prix du coke : 8 fr. les 100 kg.). Consultée à ce sujet, une fabrique d'appareils électriques objecta que les frais d'exploitation des marmites seraient à peu près semblables, que celles-ci soient chauffées à la vapeur ou à l'électricité. Les marmites électriques offraient en outre de gros avantages pratiques et hygiéniques, et leur installation était très simple.

Finalement la cuisine électrique fut adoptée et sa réalisation confiée à la *S. A. Bachmann et Kleiner*, à Zurich-Oerlikon, qui livra les appareils suivants :

9 marmites basculantes de 200, 150, 100, 75, 50, 30, 20, 10 et 10 litres
2 poêles à frire de 56/56 cm de surface utile.
1 fourneau comprenant : 2 plaques carrées de 40/40 cm ; 2 plaques rondes de 30 cm Ø ; 3 plaques rondes de 22 cm Ø ; 1 bain-marie ; 1 petit four ; 1 armoire chaude.
1 four à 3 compartiments, dont 1 à semi-accumulation, et une étuve,
1 gril.
1 cafetière et 1 théière spéciales de 70 et 30 litres.
1 boiler spécial, de 120 litres, à chauffage très rapide.
2 chariots à chauffage par accumulation pour le transport des aliments.
1 armoire chauffante, avec table chauffante.
1 fumoir électrique pour la viande.

La puissance totale installée est de 167 kW.

Cette cuisine doit pourvoir à l'alimentation des groupes suivants :

Personnel	environ	40	personnes
Pensionnaires (privés)	»	25	»
» de 1re classe	»	30	»
» de 2e classe.	»	170	»

On sert à la clientèle privée des menus d'hôtel ; la nourriture des autres groupes est plus simple, mais cependant soignée.

Le relevé journalier des compteurs permet le contrôle exact de la consommation d'électricité, comme l'indique la tabelle suivante pour les mois d'avril à décembre 1933 :

Mois	Consommation en kWh par mois	par jour	Nombre de personnes	Consommation par pers. et par jour en kWh.
Avril	4380	146	250	0,584
Mai	4520	146	250	0,584
Juin	3970	136	250	0,544
Juillet	4220	136	250	0,544
Août	4280	138	256	0,539
Septembre	4320	144	266	0,541
Octobre	4670	150	264	0,568
Novembre	4320	144	260	0,553
Décembre	4520	146	266	0,548
9 mois :	39 200	142	257	0,552

Dans ce total, 36 150 kWh sont comptés au tarif de jour et 3050 kWh au tarif de nuit ; le coût moyen de la cuisine par personne et par jour est donc de :

Tarif de jour : 0,509 kWh à 6,5 cent. =	3,30 cent.
Tarif de nuit : 0,043 kWh à 3,5 cent. =	0,15 cent.
Au total :	3,45 cent.

Ce chiffre comprend aussi l'énergie employée par le fumoir électrique, où l'on fume jusqu'à 4 porcs par semaine.

Les résultats obtenus au cours des neuf premiers mois d'exploitation démontrent ainsi l'exactitude de l'expertise de la fabrique d'appareils électriques, puisque au tarif moyen de 6,25 cent./kWh, on a dépensé :

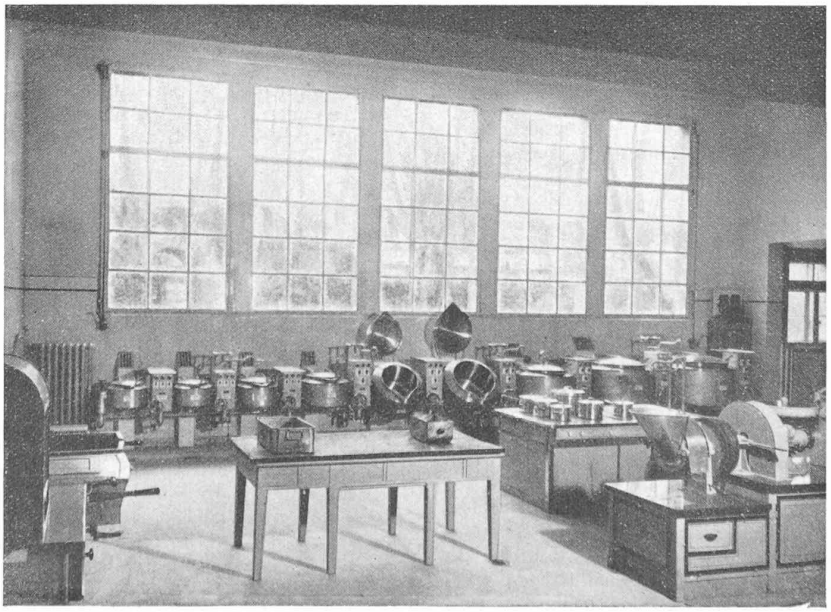
a) pour les marmites basculantes seules . . . . . Fr. 1770.—
(au lieu de 5800 fr. comme l'avaient prévu les techniciens de la vapeur).

b) pour le fourneau, les poêles à frire, four, cafetière et théière, gril, armoire chaude, chariots de transport des aliments et fumoir. . . . . » 1480.—

Soit au total. . . . . Fr. 3250.—

L'eau chaude pour la cuisine et les relavages, dont la consommation s'élève à environ 2000 litres par jour (température : 60 à 80° C), est produite dans une chaudière spéciale alimentée à la vapeur.

L'installation de Préfargier met en évidence une fois de plus les qualités pratiques, économiques et hygiéniques de la cuisine électrique. On y remarquera particulièrement l'importance des appareils spéciaux, tels que les marmites basculantes, poêles à frire, gril, etc., dont le rendement est plus élevé que celui du fourneau et contribue, dans une large mesure, à la réduction des frais d'exploitation.



Cuisine électrique de l'asile de Préfargier.

Lausanne. — Imprimerie La Concorde.