

# Einsparungen beim elektrischen Kochen

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers**

Band (Jahr): **13 (1942)**

Heft 1

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-806112>

## **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.

## L'aération des caves en hiver

Il est très difficile de fixer des normes rigides pour l'aération des caves, parce que l'emplacement, le degré de sécheresse ou d'humidité varient de cas en cas; de toutes façons, il est indispensable de procéder de temps à autre à l'aération. Evidemment, dans ce domaine aussi, l'on peut exagérer. Dans la règle, il faut aérer une demi-heure deux fois par semaine, en tenant compte, bien entendu, de la température extérieure. Il peut arriver qu'à cause de cette température, il ne soit pas possible d'aérer. De préférence, l'on aérera aux environs de midi. Lorsque l'air de la cave est sec, l'on aura tout avantage d'aérer par temps de brouillard ou lorsqu'il pleut. L'on peut augmenter le degré d'humidité de la cave en répandant sur le sol une traînée de poussière de tourbe ou de sciure sur laquelle on jette ici et là un peu d'eau. Lorsque le plancher de la cave consiste en terrain naturel, l'on peut se dis-

penser de prendre cette mesure; l'accentuation de l'humidité est particulièrement recommandable lorsque le sol est bétonné ou lorsque les installations du chauffage central se trouvent à proximité.

Au moment de l'aération, il faut faire en sorte que, dans toute la cave, il se produise un mouvement d'air. Il peut arriver que pour obtenir ce résultat, il faille enlever dans les parois mitoyennes quelques briques, près du plafond de la cave. Lorsque la période de gel persiste, il ne faut pas oublier de recouvrir les provisions si la cave est mal isolée ou ne se trouve pas assez profondément dans le sol; cette remarque s'applique notamment aux pommes de terre, tandis que l'on aura soin, pendant l'aération, de recouvrir de papier ou d'étoffe les bœaux et boîtes placés près des fenêtres.

## Einsparungen beim elektrischen Kochen

Von den Einschränkungsmaßnahmen über Energieverbrauch ist das elektrische Kochen — Haushalt und Großküchen — ausgenommen. Immerhin wird auch hier ein sparsamer Stromverbrauch erwartet. Jede Hausfrau und jeder Küchenchef hat die Pflicht, beim Gebrauch elektrischer Herde und anderer Küchenapparate wie Bratpfannen, Bratofen, Kippkessel und Grill haushälterisch umzugehen.

Im Haushalt stellt sich der Kochstromverbrauch im Durchschnitt auf eine Kilowattstunde pro Tag und Person; in der Großküche pro Mahlzeit und Gast zwischen 0,4—1,2 Kilowattstunden. Bei gutem Willen lassen sich da und dort also noch Einsparungen erzielen, ohne daß der Kochbetrieb beeinträchtigt wird. Allein dadurch, daß beim Weiterkochen gutschließende Pfannendeckel aufgesetzt werden, kann bis zu 10% an Strom gespart werden.

In der Großküche bleiben Kochplatten oft unnötig eingeschaltet oder sie werden nicht rechtzeitig ausgeschaltet. Das bedeutet unnötiger Stromverbrauch. Bei schwächerem Betrieb kann die Zubereitung der Speisen auf einige wenige Platten beschränkt bleiben. Ebenso lassen sich durch gute Einteilung Brat- und Backprozesse hintereinander ausführen, wodurch nicht alle Apparate in Betrieb genommen werden müssen. Dabei ist zu bedenken, daß das Aufheizen der Apparate viel Strom braucht. Diese Anregungen sollen den Küchenchef in der Ausübung seiner Kochkunst in keiner

Weise beeinträchtigen oder behindern; denn eine Kochanlage soll ihre Aufgabe erfüllen.

Auch beim Haushalterd gibt es weitere Möglichkeiten zum Sparen. So sollte viel mehr nacheinander statt gleichzeitig gekocht werden. Milch und Kaffee können z. B. leicht auf einer Kochplatte nacheinander gekocht werden, es geht so nicht viel länger und es wird Strom gespart. Das Turmkochen wird immer noch zu wenig angewendet; ein sogenannter Sparring sollte nicht fehlen; denn damit können verschiedene Speisen durch Aufsetzen auf eine andere Pfanne fertig gekocht werden. Da beim elektrischen Kochen die Pfannen immer sauber sind, also kein Ruß oder Schmutz anhaftet, eignet sich die elektrische Küche besonders gut für das Turmkochen. Die Hochwattplatte sollte nur für jene Gerichte verwendet werden, die rasch zubereitet werden müssen und große Hitze erfordern; für Gerichte, die längere Zeit kochen müssen, genügt eine schwächere Platte. Auch mit dem „Caldor“ oder dem „Vapor“ kann Strom gespart werden. Diese können zur Erwärmung von Wasser statt eines Deckels jeder Pfanne aufgesetzt oder zur Ausnützung der Restwärme auf die abgeschaltete Platte gestellt werden.

Bei gutem Sparwillen läßt sich also in der Großküche und im Haushalt beim elektrischen Kochen Energie sparen, was dazu beiträgt, der schweizerischen Energiewirtschaft in ihrer schweren Aufgabe zu helfen und dem Lande zu dienen.

El. Korr.

## La nomination des médecins d'hôpitaux

Le Conseil d'Etat bernois a été appelé, l'an dernier, à statuer sur une réclamation d'un médecin jurassien se plaignant d'être systématiquement tenu à l'écart par le conseil d'administration de l'hôpital de district. Aux termes de l'ordonnance du 3 novembre 1939 concernant les établissements hospitaliers, les nominations de médecin d'hôpital de district doivent être soumises à l'approbation de la Direction des affaires sanitaires. Lorsque le nombre des postulants est supérieur à celui des charges à pourvoir, le gouvernement cantonal peut ordonner, à la diligence de l'un d'eux et si les circonstances le justifient, que ces fonctions leur seront confiées à tour de rôle. L'ordonnance ne donne donc pas à un praticien le droit absolu d'être désigné comme médecin d'un hôpital de district, mais le Conseil exécutif a la faculté, s'il le juge opportun, d'ordonner un système de roulement entre les médecins établis dans le district. Le médecin une fois nommé dans un

hôpital de district n'acquiert pas un droit permanent au renouvellement de sa charge.

Vu la plainte dont il était saisi le Conseil d'Etat fut appelé à apprécier si les circonstances justifiaient un changement dans la composition du personnel médical de l'établissement incriminé. Le conseil d'administration le contestait, les médecins désignés par lui ayant donné jusqu'ici entière satisfaction. Mais comme il n'alléguait aucun motif péremptoire pour le renouvellement des fonctions de médecins en charge depuis plusieurs périodes, l'autorité cantonale a décidé qu'il devait se résoudre au changement sollicité. Toutefois pour que celui-ci ne soit pas trop brusqué, on laissera encore en fonction les médecins qui ont été désignés, mais à l'expiration de la durée de ces fonctions, le conseil d'administration devra procéder à une mutation et tenir compte de la demande légitime du plaignant.