

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 25

Artikel: Einige Spezialapparate für elektrische Grossküchen
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541108>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

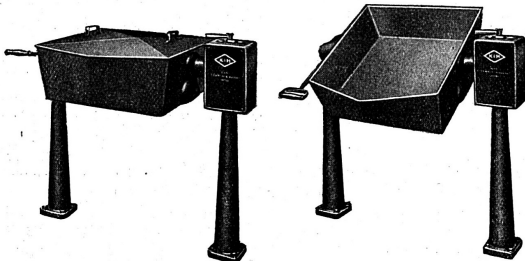
Download PDF: 17.05.2025

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

Einige Spezialapparate für elektrische Grossküchen

(Korr.)

Beim alten Kohlenherd machte die Art der Feuerung eine Zusammenfassung aller Kochstellen im Herde selbst notwendig. In neuzeitlichen Küchen geht man aber im allgemeinen mehr dazu über, für die verschiedenen Zubereitungsvorgänge Einzelgeräte aufzustellen und diese in der Küche so anzuordnen, dass die Kocharbeit möglichst rationell gestaltet wird. Die elektrische Heizung, die die Eigenschaft besitzt, überall in beliebiger Form verteilt angewendet werden zu können, hat eigentlich erst die Möglichkeit gegeben, derartige Einzelapparate in praktisch vollendeter, zweckentsprechender Form in die Wirklichkeit umzusetzen. Die wichtigsten der bis jetzt entstandenen elektrischen Einzelgeräte seien im folgenden zusammenfassend kurz charakterisiert.

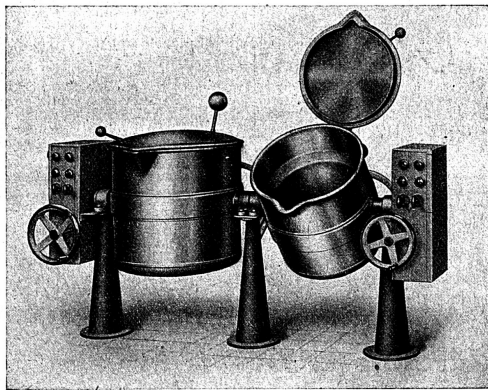


Elektrische Brat- und Backpfanne mit Kippvorrichtung

Die elektrischen Kippkochkessel sind dem Fachmann schon seit langem bekannt. In allen Grossküchen, wo viel flüssige Speisen, wie Suppe, Milch, Kakao usw. bereitet werden müssen, sollten die elektrischen Kippkochkessel nicht fehlen. Ihr Betrieb ist sehr einfach und, da der Apparat einen hohen Wirkungsgrad besitzt, sehr sparsam.

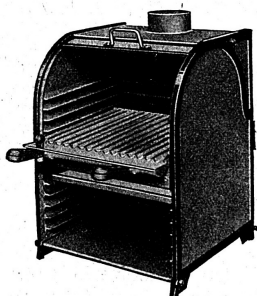
Die Kippkochkessel, die normalerweise in Grössen von 10 bis 150 Liter ausgeführt werden,

besitzen Kesselschalen aus Reinaluminium oder Reinnickel. Der Deckel wird aus dem gleichen Material hergestellt und gewöhnlich als Scharnierdeckel mit Gegengewicht und automatischer Arretierung ausgeführt. Kleinere Kessel sind zum Kippen mit einem Kipphebel ausgerüstet, grössere erhalten dafür einen selbsthemmenden Schneckenantrieb mit Handrad.



Elektrische Kippkochkessel

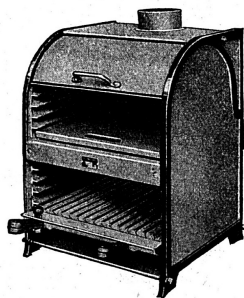
Die Regulierung erfolgt je nach der Kesselgrösse in 2, 3 oder 4 Schaltstufen, so dass nach einmal erreichter Siedetemperatur die Speisen bei kleinstmöglichem Stromverbrauch weitergekocht werden können. Auch hier sind die Reglerschalter direkt auf je einer Tragsäule aufgebaut und enthalten zudem Signallampen, die anzeigen, welcher Teil der Heizung eingeschaltet ist.



Elektrischer Grill-Salamander in der Stellung zum Grillieren

Ein anderes unserer Bilder zeigt einen elektrischen Grill-Salamander, der, wie der Name sagt, sowohl zum Grillieren als auch zum Gratinieren verwendet werden kann. In diesem Bild ist der Apparat in seiner Stellung als Grill dargestellt. In der Mitte des Apparates befinden sich, fest eingebaut, die von der A.-G. Kummeler & Matter in der Schweiz allein hergestellten

mineralischen Quarzilit-Glühstäbe. Unter diese wird ein emaillierter Gussreflektor geschoben und über die Glühstäbe der Aufnahmest. Dadurch wird die erzeugte Wärme nach oben gegen das Grillgut gestrahlt.



Grill-Salamander in der Stellung zum Gratinieren

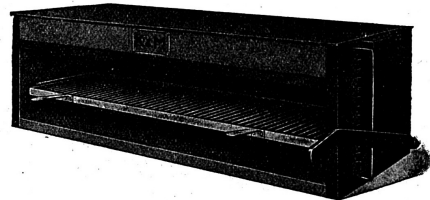
Beim Gratinieren ist die Lage von Reflektor und Aufnahmest gerade umgekehrt; der Reflektor ist oben, aber die reflektierende Fläche nach unten gerichtet, so dass jetzt die Hitze von oben nach dem unter den Glühstäben eingeschobenen Aufnahmest gestrahlt wird. Die Intensität der Hitzewirkung der Glühstäbe kann durch Einschieben des Aufnahmest in verschiedene Führungsschienen geregelt werden.

Das Toasten, wofür dieser Apparat ebenfalls verwendbar ist, erfolgt in ähnlicher Weise wie das Gratinieren. In Fällen wo hauptsächlich viel

getoastet wird, wird der Apparat mit einem vernickelten, polierten Reflektorbild und einem Spezialrostensatz ausgerüstet, die das Toasten besonders vorteilhaft gestalten.

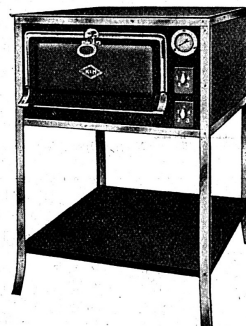
Zum Grill-Salamander wird ein besonderer Tisch gebaut, in dem die Schalter für die Regulierung der Heizleistung montiert sind. Tisch und Grill-Salamander bilden einen einheitlichen Apparat mit fertig eingebauten Verbindungsleitungen. Drei zweipolige Walzenschalter gestatten eine dreifache Regulierung der Heizleistung von total 6 kW. Die Rostfläche des Apparates beträgt 400 x 310 mm.

Elektrische Grillapparate zum Grillieren von Schnitzel, Steaks, Fisch, Huhn usw. wie auch Salamander zum Gratinieren von Gemüse, Eiern, Fisch etc. und Toaster zum Rösten von Brot und ähnlichem werden in verschiedenen Grössen für jeden Bedarf gebaut. Sie werden vor allem in Hotels und Restaurants, aber auch in Privatküchen verwendet. Auf diesen Grillapparaten lassen sich, gleich gut wie auf Holzkohlengrills, alle bekannten Grill-Spezialitäten herstellen. Diese weisen alle die von Kennern geschätzten spezifischen Eigenschaften der auf Holzkohlengrills bereiteten Grillgerichte auf. Vor den Holzkohlengrills haben aber elektrische Grillapparate den Vorteil voraus, dass sie zu jeder Zeit sofort betriebsbereit sind.



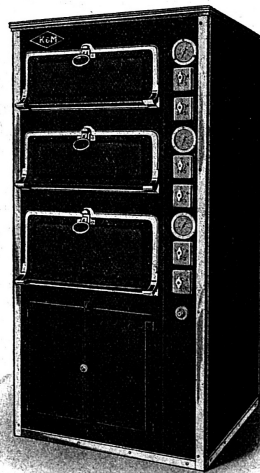
Grosser elektrischer Salamander mit verstellbarem Rost

In Grossküchen werden gewöhnlich neben den in den Herden vorhandenen Brat- und Backräumen noch Brat- und Backöfen aufgestellt. In Fällen, wo es die Platzverhältnisse erlauben, ist es sogar vorteilhafter, in den Herden überhaupt keine Backräume vorzusehen und diese separat in besonderen Apparaten etagenförmig zusammenzubauen. Der Koch wird dann am Herd durch die Hitze der Backöfen nicht belästigt und sowohl Herd als Backöfen können leichter bedient werden.



Elektrischer Einzel- Brat- und Backofen

Die Brat- und Backöfen werden aus starkem Schmiedeeisen gebaut und können zwei, drei und mehr Backräume enthalten, die mit ausgezeichnete Wärmeisolation versehen sind. Gewöhnlich wird im Unterteil des Apparates ein Gär-



Elektrischer Brat- und Backofen



Elektrischer Grill-Salamander mit eisernem Tisch und eingebauten Schaltern

schrank mit einer eigenen kleinen elektrischen Heizung eingebaut. Ober- und Unterhitze jedes Backraumes sind mittels zweipoliger Walzenschalter je vierfach regulierbar. Die Heizkörper selbst sind, leicht auswechselbar, im Innern des Backraumes und die Schalter auf der Seite des Apparates angeordnet.

Die elektrischen Brat- und Backöfen zeichnen sich aus durch die gleichmässige Verteilung der Wärme und deren einwandfreie Regulierung, wie sie bei einer Flammenheizung niemals erreicht werden können. Die elektrischen Brat- und Backöfen eignen sich daher in gleicher Weise vorzüglich für die Zubereitung von Fleisch, Fischen usw., wie auch von Kuchen, Aufläufen und selbst der feinsten Patissierwaren. Auch beim Dörren von Gemüse leisten die Apparate sehr gute Dienste.

NB. Die Clichés zu diesem Aufsatz sind uns in liebenswürdiger Weise von der Firma Kummeler & Matter in Aarau zur Verfügung gestellt worden.

Literatur

Langenscheidts Taschenwörterbücher:
Englisch. Neubearbeitung 1929 von Prof. E. Klatt. Teil I: Englisch-Deutsch. XVI, 542 Seiten. Teil II: Deutsch-Englisch. XII, 476 Seiten.

Langenscheidts Taschenwörterbücher:
Französisch. Neubearbeitung 1929. Teil I: Französisch-Deutsch von H. Schwarz. XVI, 512 Seiten. Teil II: Deutsch-Französisch von Dr. W. Mohr. XII, 494 Seiten.

Jeder Teil einzeln in Ganzleinen geb. 3,90 Mark, beide Teile je Sprache in einem Ganzleinenband 7,50 Mark.

Wer sich mit fremden Sprachen beschäftigt, wird sich der Notwendigkeit und des Wertes eines guten Wörterbuches bewusst sein, und er wird auch die bekannten Langenscheidtschen Taschenwörterbücher kennen, eine Sammlung von fremdsprachlichen Wörterbüchern, die ihresgleichen in der Welt nicht hat. Es ist überaus erfreulich, feststellen zu können, dass der Verlag Langenscheidt nicht nur ständig Neues auf seinem Spezialgebiete schafft, sondern auch bestrebt ist, die vorhandenen Werke seines Verlages immer wieder vervollständigt und verbessert herauszubringen. So liegen jetzt die Taschenwörterbücher für die englische und französische Sprache in von Grund auf durchgesehenen und erweiterten Neuauflagen vor. Ein Blick in diese Neubearbeitungen beweist wiederum die überaus gründliche und sorgfältige Arbeit des Verlages Langenscheidt. Ohne dass der bisherige Wortschatz eine wesentliche Beeinträchtigung erfahren hat, sind ungefähr 5000 neue Stichwörter in beiden Teilen einer jeden Sprache aufgenommen. Man findet die zahlreichen Neubildungen der letzten Zeit auf dem Gebiete der Technik, der Wissenschaft, des Sportes, des Verkehrs, des Lebens usw. Besonders reichlich sind idiomatische Redensarten aufgenommen. Die grammatischen Erläuterungen und Erklärungen sind wiederum auf das sorgfältigste ausgearbeitet. — Wir können den Lesern unseres Blattes die Langenscheidtschen Taschenwörterbücher auf das wärmste empfehlen.

Redaktion — Rédaction

Dr. Max Riesen

A. Matti

Ch. Magne

M' CALLUM'S
ESTABLISHED
1807
Perfection
SCOTS
WHISKY

CHAMPAGNE
POL ROGER
BY APPOINTMENT
TO HIS MAJESTY THE KING

NICHOLSON'S
DRY GIN
THE PUREST
SPIRIT MADE

COCKBURN'S
PORT
Oporto and London

A. BUTOW, 8, RUE DE FRIBOURG, TÉLÉPHONE: MONT-BLANC 25.314, GENÈVE