Zeitschrift: Illustrierte schweizerische Handwerker-Zeitung : unabhängiges Geschäftsblatt der gesamten Meisterschaft aller Handwerke und Gewerbe

Herausgeber: Meisterschaft aller Handwerke und Gewerbe

Band: 22 (1906)

Heft: 49

Artikel: Ueber die elektrische Küchenanlage auf der Station Eismeer (3161 Meter ü. M.) der Jungfraubahn

Autor: Weubel, F.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-579923

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: 18.07.2025

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

Heinr. Hüni im Hof in Horgen
(Zürichsee)
Gerberei ✚ Gegründet 1728 ✚ Riemenfabrik 2995 06
Alt bewährte Ia Qualität Treibriemen mit Eichen-Grubengerbung
Telephon. Erste Referenzen. Telegramme: Gerberei Horgen.

Ueber die elektrische Küchenanlage auf der Station Eismeer (3161 Meter ü. M.) der Jungfraubahn

schreibt Herr Direktor F. Wrubel der N. Zürcher Ztg.:

Der elektrischen Küchenanlage auf Station Eismeer wurden sechzig Gedecke zugrunde gelegt, die normal über eine Mahlzeit serviert werden sollen. Die Zusammenstellung und Anordnung der Apparate ist indes derart getroffen, daß damit bei einer durchaus reichlichen und exquisiten Küche leicht 100 bis 120 Personen bedient werden können. In der Hauptsache setzt sich die ganze Anlage aus folgenden Apparaten zusammen:

1. Ein Warmwasserreservoir von 200 Liter Inhalt, dazu bestimmt, das nötige Wasser, auf 80—90 Grad Celsius vorgewärmt, zu liefern. Die Einrichtung ist derart getroffen, daß der dadurch erforderliche elektrische Strom, auf die Betriebsstunden der übrigen Apparate verteilt, ein Minimum beträgt, wie auch zur Beibehaltung der einmal erreichten Wassertemperatur nur ein Bruchteil des Gesamtstromverbrauchs erforderlich ist. Die Erstellung des Warmwasserreservoirs lag also im Interesse einer prompten Bedienung, indem sämtliche Kochgefäße mit Wasser gefüllt werden können, welches bereits auf 80—90 Grad Celsius vorgewärmt ist. Der Inhalt der Gefäße wird sonach unter der Stromeinwirkung der einzelnen Apparate, sowie der auf dem großen Herde vorgesehenen Kochstellen in kürzester Zeit zum Kochen gebracht und wiederum bei einem Minimum von Stromverbrauch kochend erhalten. Ferner liefert das Reservoir auch die nötige Menge heißen Spülwassers.

2. Ein großer elektrischer Herd mit vier Kochstellen von 300 Millimeter Durchmesser, nebst vier kleineren Kochstellen von 220 Millimeter Durchmesser, welche einzeln in ihrer Wirkungsweise mehrfach regulierbar sind. Ferner sind in diesen Herd auch die nötigen Brat- und Backöfen eingebaut, deren zweckmäßig angeordnete Heizkörper, ebenfalls mehrfach regulierbar, die vorzüglichste Zubereitung jeder Art Speisen ermöglichen. Die Abdeckplatte des Herdes selbst ist ebenfalls noch mit einem eigenen Heizkörper versehen und erhält dadurch den nötigen Wärmegrad, um fertig gekochte Speisen bis zum Moment des Auftragens warm zu erhalten.

Neben dem großen Herde finden

3. auf separatem Tische eine Reihe von Einzelkochgefäße diversen Inhalts Aufstellung. Diese Gefäße sind mit eigenen, extra starken Heizkörpern versehen und dienen verschiedenen Zwecken, z. B. ein Kessel von 60 Liter Inhalt zum Kochen von Fleisch und Suppe; weitere Kessel von 25, 15, 12, 10, 6, 4 und 2 Liter zum Kochen größerer und kleinerer Mengen Gemüse, feinerer Gemüse, Kompotte usw., noch andere zum Kochen von Milch, Kaffee usw. Neben diesen Kochgefäßen finden in der gleichen Reihe auch die erforderlichen Bratpfannen Platz; ferner ein Kartoffeldämpfer, welcher unter einem Druck von zwei Atmosphären arbeitet und ein großer elektrischer Bratrost, auf dem vorzügliche Beefsteaks und Kotelletts zubereitet werden.

Sämtliche Apparate lassen sich durch Steckkontakte an eine Reihe von Schalttafeln anschließen und mittels letzterer auch regulieren. Ueber die Ausstattung der Schalttafeln ist zu bemerken, daß sie mit schwach leuchtenden Glühlampen versehen sind, die dem bedienenden Personal stetsfort anzeigen, welche Stromkreise und welche Apparate jeweilen unter Strom und in Benützung sind.

4. Beim Office hat ein großer Wärmeschrank Aufstellung gefunden, der zum Vorwärmen von Platten und Tellern, sowie auch zum Warmstellen von Speisen dient.

5. Eine Reihe einzelner Apparate, worunter eine große elektrische Hotel-Kaffeemaschine, die auf dem Büffet steht, vervollständigt diese Anlage, deren Vorzüge hinsichtlich Annehmlichkeit und Reinlichkeit des Betriebes jedermann auffallen.

Die Betriebssicherheit sämtlicher Apparate ist die denkbar größte; ein Versagen ist so gut wie ausgeschlossen. Schlimmstenfalls ist jeder einzelne Heizkörper vom bedienenden Personal leicht und gefahrlos auszuwechseln. Die Firma „Elektra" in Wädenswil bei Zürich, die Erstellerin dieser Anlage, verdient für ihre außerordentliche Leistung vollste Anerkennung.

Die nötige elektrische Energie für sämtliche Apparate liefert ein 60 KW Transformator. Die Apparate sind für eine Spannung von 125 Volt eingerichtet; der Totalstromverbrauch der Apparate ist auf maximal 60 KW berechnet, wovon jedoch im praktischen Betriebe selten mehr als 30 KW auf einmal benötigt werden, da selbst bei stärkster Beanspruchung niemals sämtliche Apparate mit ihrem maximalen Verbrauch gleichzeitig in Tätigkeit treten. Der Stromverbrauch der größeren Objekte, wie Warmwasserreservoir, Wärmschrank, Kartoffeldämpfer usw. wird natürlich auf die Stunden der schwächsten übrigen Beanspruchung verlegt.

Die Ausnützung elektrischer Energie für Wärmezwecke bietet hier ganz besondere Vorteile; sie schließt den kostspieligen und mühevollen Transport und die Versorgung von Brennmaterialien, sowie die Entwicklung von lästigem Rauch und Staub in der Station gänzlich aus.

Die elektrische Küchenanlage auf Station Eismeer hat in ihrer ersten Saison 1906 ohne jede Störung funktioniert und sich vorzüglich bewährt. Viele Hoteliers des Berner Oberlandes und anderer Gegenden sind

speziell zum Studium dieser Einrichtung zur Station Eismeer hinaufgereist und bald dürfte das Vorgehen der Jungfraubahn an manchen Orten Nachahmung finden.

Verbandswesen.

Schweiz. Betriebsleiter-Verband der Ton-, Zement-, Kalk- und Gipsindustrie. Sonntag, den 17. Februar hielt dieser Verband seine zweite Generalversammlung ab im Saale des Hotel Terminus in Aarau. Es waren über 50 Teilnehmer aus allen Gegenden der Schweiz erschienen; die Verhandlungen begannen präzis halb 11 Uhr vormittags. Den Vorsitz führte Herr Direktor Knell von Langenthal. Nach einer warmen Ansprache wurden die vielen Traktanden bis kurz vor 12½ Uhr erledigt. Mit Akklamation wurde bei den Wahlen einstimmig der bisherige Vorstand wieder bestätigt. Er setzt sich zusammen wie folgt: Präsident Hr. Direktor Knell in Langenthal; Vizepräsident Hr. Zieglermeister Schenkel in Sirnach; Sekretär Hr. A. Müller in Nebikon; Kassier Hr. Direktor Baur in Wettswil; Beisitzer HH. Emil Sevestre, Kalkfabrikant in Zürich; Hans Schieß, Ziegeleibesitzer in Büren (Bern); R. Moser, Direktor in Unterseen. Rechnungsrevisoren Hr. J. Zäch, Ziegeleibesitzer in Oberrieth und Hr. Jak. Frey, Zieglermeister in Horw.

Um halb 1 Uhr wurde das vorzügliche Diner, das dem Hotelier Herrn Gerber alle Ehre machte, eingenommen. Punkt 2¼ Uhr begannen die Vorträge, zuerst derjenige von Hrn. Direktor Ganz in Lausen über das „Glasieren von gewöhnlichen Tonwaren", nachher derjenige von Hrn. Ingenieur Hüttinger in Basel über „Das Ziegeln in Indien." Beide Vorträge waren äußerst interessant und gediegen und fanden großen Beifall, der beste Beweis, daß die große Arbeit der Herren Referenten allseitig gewürdigt wurde. Leider konnte der dritte Vortrag wegen vorgerückter Zeit nicht mehr gehalten werden, und es wurde die noch zur Verfügung stehende Zeit zur Besichtigung der ausgedehnten Maschinenfabrik von Oehler & Cie. benutzt. Die Firma ließ es sich nicht nehmen, den Herren noch einen Abschiedstrunk zu spenden.

Der schweiz. Betriebsleiter-Verband kann auf einen interessanten und lehrreichen Arbeitstag zurückblicken, und mit diesem Bewußtsein verließen auch die Mitglieder desselben das gastliche, schöne Aarau. Noch beizufügen ist, daß der Verband gegenwärtig gegen 90 Mitglieder zählt und ihm stetig neue Mitglieder beitreten, und zwar aus allen vier Branchen für Fabrikation von Baumaterialien, also der Ton-, Zement-, Kalk- und Gipsindustrie. (Nat. Ztg.)

Allgemeines Bauwesen.

Die Neubauten der Universität Zürich. Der Zürcher Regierungsrat unterbreitet dem Kantonsrat eine umfangreiche Vorlage betreffend die Errichtung neuer Hochschulgebäude. Das neue Universitätsgebäude beansprucht eine Baufläche von 3354 m² und einen Kubikinhalt von 78,000 m³; das zoologische Institut 1700 m² bezw. 32,300 m³ und das hygienische Institut 850 m² bezw. 15,300 m³. Die Neubauten erfordern einen Kostenaufwand von Fr. 6,030,000 und zwar für Bodenerwerb Fr. 1,370,000, für die Bauten Fr. 4,160,000 und für innere Einrichtungen Fr. 500,000. Das Universitätsgebäude ist auf Fr. 3,950,000, das zoologische Institut auf Fr. 1,420,000 und das hygienische Institut auf Fr. 660,000 veranschlagt. Der Kanton Zürich hat 2,511,000 aufzubringen; ferner werden Fr 2,238,863 verwendet, welche der Bund gemäß dem Aussonderungsvertrag dem Kanton Zürich zu bezahlen hat. Die Stadt Zürich leistet einen einmaligen Beitrag von Fr. 1,250,000. Die Leistungen des Kantons werden netto etwa zwei Millionen Franken betragen, da das Legat Barth von Fr. 400,000 verwendet werden soll. Die Vermehrung der jährlichen Betriebskosten beträgt Fr. 47,200, wovon die Stadt Fr. 20,000 übernimmt, so daß die wirkliche Mehrausgabe für den Schulbetrieb das Staatsbudget nicht übermäßig belastet.

Berner Oberland. Das Grand Hotel „Viktoria" in Interlaken erstellt auf kommende Saison eine Autogarage die Raum für 20 Automobile haben wird. Der Bau dürfte ca. Fr. 90,000 kosten.

Die Baupläne für den projektierten Kreisspital in Muri (Aargau) wurde vom sanitarischen Standpunkte aus vom Regierungsrate genehmigt; sie gehen nunmehr noch zur Prüfung an die Baudirektion.

Für das neue Bankgebäude in Langnau, das an den Platz des alten Huberhauses zu stehen kommt, hat der Verwaltungsrat seinerzeit unter den bernischen Architekten einen Wettbewerb eröffnet zur Erlangung von Planentwürfen. Dem Preisgericht, bestehend aus den Herren Architekten Adolf Brunner in Lausanne, K. Indermühle und E. Baumgart in Bern, sowie dem Präsidenten des Verwaltungsrates, Herrn Arn. Sänger und dem Verwalter Haas, wurden für die besten Arbeiten 1500 Fr. zur Verfügung gestellt. Keines der eingereichten Projekte befriedigte indessen nach allen Richtungen. Für die Fassaden erhielten Preise die Projekte von Bracher und Widmer, sowie Beguin in Bern, für die Grundrißideen die Pläne Ingold-Bern und Zuber-Bern. Der Verwaltungsrat hat nun die Firma