

Zeitschrift: Wasser- und Energiewirtschaft = Cours d'eau et énergie
Herausgeber: Schweizerischer Wasserwirtschaftsverband
Band: 29 (1937)
Heft: (11-12)

Artikel: Von der diesjährigen Pariser Messe
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-922153>

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: 18.05.2025

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

tativen Schnellbestimmung von Beimischungen in Kohlen und Erzen. Solche Beimischungen verraten sich bekanntlich durch charakteristisches Aufleuchten.

Die Kunststoffe waren in einer bisher noch nie gesehenen Vielseitigkeit vertreten. Dem synthetischen Kautschuk «Buna» wird als Vorzug gegenüber dem natürlichen die Quellfestigkeit, die Unempfindlichkeit gegen Öl, die Unveränderlichkeit im Alter und die Abreissicherheit nachgerühmt, welche Eigenschaft für Transportbänder in Betracht kommt.

Von der diesjährigen Pariser Messe

Die *Beleuchtungskörperabteilung* zeigte eine ganz neue Geschmacksrichtung für die als Cheminéeegarnituren gedachten und mit Lampe verbundenen Nippessachen. Die plastischen Motive aus Marmor und Bronze scheinen sich zu erschöpfen. Die neue Richtung benützt eine von hinten beleuchtete vertikale Platte aus farbigem Mattglas und von beliebiger Form. Auf der Vorderseite hebt sich scheerenschnittartig irgendeine bildliche Darstellung in Schwarz ab. Wir bemerkten in dieser Aufmachung verschiedene klassische Motive. Die Wirkung, obschon in erster Linie auf den normannischen Geschmack abgestimmt, ist höchst originell.

Die *elektrische Küche* zeigte als Neuheit einen kleinen Volkskochherd, der zum Preise von nur 88 franz. Franken verkauft wird und aus Glühkochplatte nebst Bratofen besteht. Die Spirale hat allerdings nur 12 cm Durchmesser und die Dimensionen des Miniaturbratofens sind $135 \times 205 \times 180$ mm. Der Herd ist für den einfachen Haushalt von 1–2 Personen gedacht. Ferner war ein elektrisch geheizter Tunnelofen im Betrieb zu sehen, in dem Biskuits am laufenden Band gebacken werden. Bei den Kochherden macht sich übrigens — wie an der Mustermesse in Basel — die Tendenz nach auffallender Kennzeichnung der Schalterstellungen bemerkbar. An Sonderkonstruktionen aus dem Gebiet der gewerblichen Elektrowärme seien noch genannt der Heiztisch für die Holzverarbeitenden Gewerbe und Industrien (um das Holz vor dem Verleimen zu erwärmen), der Kleinofen für Zahnärzte (nur 100 Watt Anschlusswert bei Temperaturen bis 1400 Grad) und das an jede Lichtleitung anschliessbare und bis 70 Grad C aufheizbare Heizkabel (im Stand wurde es u. a. als direkte Wärmequelle eines Aquariums gezeigt).

Unter den vielen Staubsaugern bemerkten wir die mit regulierbarer Aspiration arbeitende Ausführung

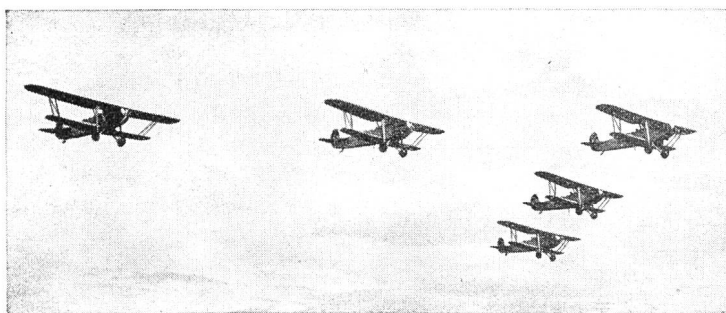
Als Nachteil ist der bedeutend höhere Preis zu nennen. Leitungen aus Kunstharz (Bakelit) werden bereits für die Warmwasserseite von Heisswasserspeichern empfohlen, wo sie die Kupferrohre ersetzen sollen. Man bemerkte ebenfalls einen Bleimantelersatz für Kabel, doch wurde über dessen Eigenschaften und Preise nichts verraten. An Stelle von Korkschröt für den Kälteschutz von Kühlschränken wird «Kunstharzschaum» propagiert, doch steht dem Ausländer auch hier über die wirtschaftliche Seite keine Zahl zur Verfügung. E. B.

einer amerikanischen Firma. Es wird dadurch möglich, delikate Objekte, wie z. B. gewisse Teppiche, mit relativ schwachem Luftstrom zu behandeln, um das Mitreissen von Gewebeteilen zu vermeiden. Wir bemerkten ferner zur Eigenversorgung einzelner Häuser dienende benzinelektrische Notstromgruppen, dadurch charakterisiert, dass der elektrische Teil aus zwei Einheiten besteht: Dynamo mit Normalspannung und Kleindynamo von 6 Volt zur Ladung einer Akkumulatorenbatterie. Derartige Gruppen werden auch im Luftschutz ihre Bedeutung haben.

Die Kältetechnik brachte u. a. eine amerikanische Expressglacemaschine, bestehend aus einer in Kastenform gehaltenen Kälteanlage mit darauf montierter Hohlsäule. Diese Säule trägt einen Auslegerarm, an dem das mit Motorschlägern ausgerüstete und die Fruchtsäfte aufnehmende Gefäss befestigt ist. Durch Trichter wird der Saft eingeführt. Nachher wird ein Druckknopf betätigt. Es genügt nun eine halbe Minute, bis die eigentliche Kälte erzeugt ist und durch die Hohlsäule hindurch nach dem Gefäss gelangt, dessen Schläger gleichzeitig rotieren. Nachher dauert es noch 15 Sekunden, bis das erste Fruchteis anfällt und in einem Glase aufgefangen werden kann. Und nun füllt sich — immer in ca. 15 Sekunden — ein Glas um das andere.

Neu dürfte vielleicht auch das Heranziehen des Motorengewichtes zum Riemenspannen sein. Zu diesem Zweck wird der Motor unterhalb der Lager drehbar gestützt und ein an der Peripherie befestigtes Gewicht trägt dazu bei, dem Motor eine Kipp-tendenz in der dem Riemenzug entgegengesetzten Richtung zu erteilen. Dadurch wird bei kleinen Leistungen der Riemen automatisch gespannt gehalten.

— er.



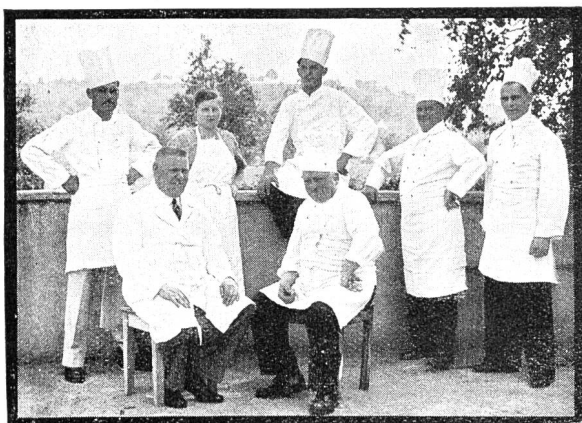
Schweizer Staffel am Zürcher interna- tionalen Flugmeeting

Das grösste sportliche Ereignis dieses Sommers war zweifellos das internationale Flugmeeting.

Ueber 100,000 Personen bewunderten an den Haupttagen die Spitzenleistungen der Fliegerstaffeln. Natürlich herrschte an diesen Tagen auch im Zivilflugplatz-Restaurant ein Massenandrang. Dieses Restaurant ist mit einer vollelektrischen Küche ausgerüstet, die neuerdings unwiderlegbar bewiesen hat, dass die elektrische Grossküche in bezug auf Leistungsfähigkeit sowie in hygienischer und arbeitstechnischer Hinsicht zu bevorzugen ist.

Herr Karl Fürst, Restaurateur im Flugplatz-Restaurant, bestätigt dies in seinem Brief vom 12. August:

„Ich fühle mich veranlasst, Ihnen mitzuteilen, dass die im Jahre 1932 gelieferte elektrische Grossküchenanlage seit Bestehen ausgezeichnet funktioniert hat. Anlässlich des letzten Flugmeetings vom 23. Juli bis 1. August 1937 hatte die Küche einen gewaltigen Stossbetrieb zu bewältigen. Es wurden in dieser Zeit 2815 komplette Diners und warme Platten und 1035 Soupers und warme Platten serviert. Während des ganzen forcierten Betriebes hat sich nicht die geringste Störung gezeigt, und ich kann allen meinen Kollegen eine elektrische Therna-Grossküchenanlage aus den gemachten Erfahrungen nur bestens empfehlen.“



Die
elektrische Küche
im Flugplatz-Restaurant
Dübendorf.

Oben:
Küchen-Equipe
sitzend links:
Herr Fürst, Restaurateur,
rechts:
Herr Zaugg, Küchenchef

Also Spitzenleistungen nicht nur in der Luft, sondern auch in der elektrischen Küche

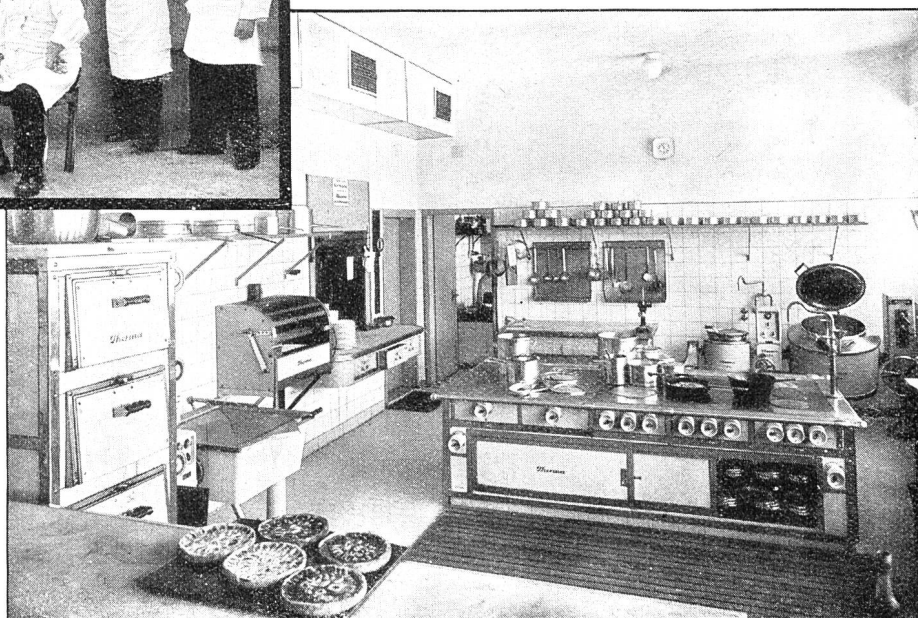


Fig. 51 Originalgetreue Wiedergabe einer Seite der «Besondern Mitteilungen» der Elektrizitätswerke des Kantons Zürich in Heft 3 1937 der Vierteljahrszeitschrift «Die Elektrizität». Es ist dies eine gut gelungene Werbung in den Werkmitteilungen. — Sonderabzüge sind erhältlich. Angebote durch die «Elektrowirtschaft».