

Zeitschrift: Wasser- und Energiewirtschaft = Cours d'eau et énergie
Herausgeber: Schweizerischer Wasserwirtschaftsverband
Band: 31 (1939)
Heft: (6): Schweizer Elektro-Rundschau = Chronique suisse de l'électricité

Artikel: Die elektrische Grossküche am Eidg. Schützenfest 1939 in Luzern
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-922225>

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>

Beiblatt zur «Wasser- und Energiewirtschaft», Publikationsmittel der «Elektrowirtschaft»

Redaktion: A. Burri und A. Härry, Bahnhofplatz 9, Zürich 1, Telefon 7 03 55

Statistik des Verkaufes elektrischer Wärmeapparate für den Haushalt in der Schweiz im Jahre 1938

An den Erhebungen des Schweizerischen Wasserwirtschaftsverbandes über den Verkauf elektrothermischer Apparate in der Schweiz im Jahre 1938 waren folgende Firmen beteiligt:

Accum A.G., Gossau (Zch.); Ardor S.A., Giubiasco; W. A. Baur, Hydro-Therme, Lausanne; Berna S.A., Abt. Elektr. Apparate, St. Blaise; E. Boller & Cie., Wädenswil; Maschinenfabrik Burckhardt A.G., Basel; Ing. F. Ernst A.G., Zürich; Fabrik elektr. Oefen und Kochherde, Sursee; Jura-Fabrik elektrotherm. Apparate (L. Henzirohs), Niederbuchsiten; Hans Keller, Olten; Kummeler und Matter A.G., Aarau; A. Lechmann-Scherrer, Biel; Ing. O. Locher, Zürich; Maxim A.G., Aarau; Martin Oberrauch, elektr. Boiler, Davos; Prometheus A.G., Liestal; Le Rêve S.A., Abt. elektr. Kochherde, Genf; Rodel Apparatebau, Gümligen b. Bern; Salvis A.G., Luzern; Fr. Sauter A.G., Basel; Chr. Schweizer, vorm. Elektro A.G., Thun; Simplex (Max Bertschinger & Co.), Lenzburg; Therma A.G., Schwanden (Gl.); Volta A.G., Aarburg; Vulkan (H. Hardmeier), Rorschach; Zent A.G. Bern, Fabrik für Zentralheizungsmaterial, Bern-Ostermundigen.

Die Zahl der an der Statistik beteiligten Firmen beträgt 26. Aus der nachstehenden Tabelle geht hervor, dass die Gesamtzahl der verkauften Apparate im Jahre 1938 gegenüber 1937 um zirka 19 000 zugenommen hat. Diese Zunahme betrifft zur Hauptsache die Rubrik «Diverse Apparate», die von Jahr zu Jahr sehr grosse Schwankungen aufweist. Zuge-

Zahl und Anschlusswert der 1937 und 1938 in der Schweiz verkauften elektrothermischen Apparate				
Apparate	Zahl		Anschlusswert in kW	
	1937	1938	1937	1938
Kochherde mit Backofen	11 034	10 612	70 979	70 177
Réchauds, ohne Ersatzkochplatten	2 904	2 545	5 350	4 482
Schnellkocher, Tee- und Kaffeemaschinen	10 213	10 721	3 467	3 766
Brotröster	1 476	2 080	687	1 018
Bügeleisen	41 316	43 583	18 572	19 932
Heizöfen aller Art	3 761	6 033	6 356	10 444
Strahler	4 198	4 999	3 485	4 221
Heisswasserspeicher	10 696	9 737	11 771	12 272
Pâtisserie- und Backöfen	83	98	1 268	1 319
Kochkessel (inkl. Siede- und Waschkessel)	244	270	2 066	2 300
Wärme- und Trockenschränke	161	207	374	514
Futterkocher	47	42	121	98
Diverse Apparate (Hausbacköfen, Tauchsieder, Grills, Durchlaufrohre, Bratpfannen, Autokühlerwärmer etc.)	13 128	27 121	11 240	15 060
Total	99 261	118 048	135 736	145 603

nommen haben ferner die Heizöfen und die Brotröster. Heisswasserspeicher, Kochherde mit Backöfen und Réchauds haben dagegen eine, wenn auch nicht starke Abnahme erfahren. Die Marktlage ist stationär geblieben.

Hy.

Die elektrische Grossküche am Eidg. Schützenfest 1939 in Luzern

Zum erstenmal in der Geschichte der Eidg. Schützenfeste wird die Elektrizität, unser nationales Gut, in hervorragender Weise zu Ehren gezogen, indem der ganze Küchenbetrieb des grossen Restaurationszeltes auf der Luzerner Allmend ausschliesslich mit elektrischen Kochapparaten ausgerüstet wird. Die Zubereitung der Mahlzeiten für täglich über 3000 Personen soll hier vorgenommen werden. Es heisst dies, dass in

dieser Küche ein ganz gewaltiger Stossbetrieb bewältigt werden muss, wie er wohl nur in den seltensten Fällen zu meistern ist.

Für solch forcierte Küchenbetriebe ist die Elektrizität geradezu prädestiniert! Eine übersichtlichere, zweckmässigere Platzierung der Kochapparate, als sie in der elektrischen Schützenfestgroschküche vorgenommen werden kann, wäre wohl mit keiner andern

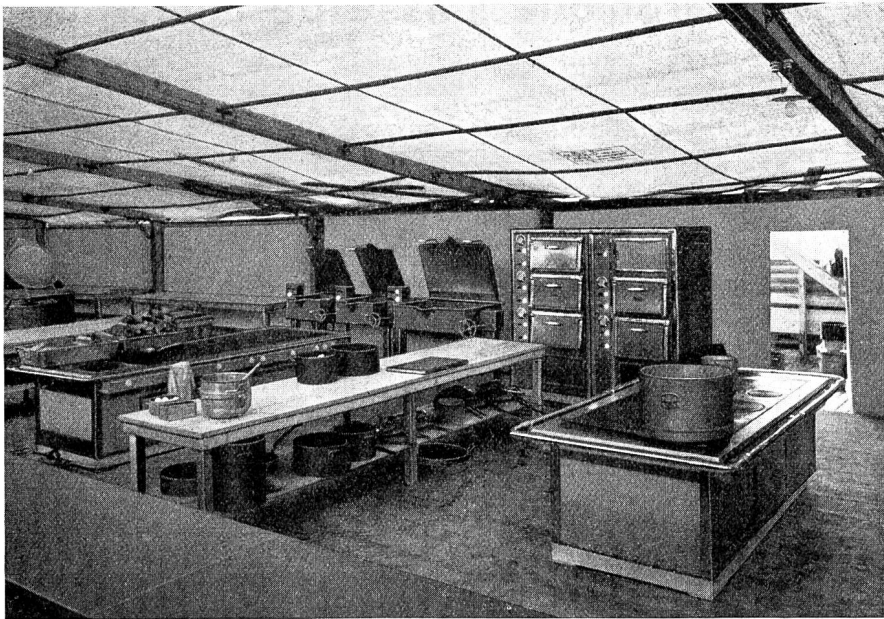


Fig. 3 Teilansicht der vollelektrischen Grossküche am Eidg. Schützenfest 1939 in Luzern.

Vue partielle de la grande cuisine complètement électrifiée du Tir Fédéral 1939 à Lucerne.

Energieart zu erreichen gewesen. Jeder Chef hat sein ganz bestimmtes Tätigkeitsfeld, sei es der chef-rôtisseur, der chef-pâtissier oder der chef-saucier; jeder arbeitet mit seinen Spezialgeräten, so dass keiner durch die Arbeit seines Kollegen behindert wird, was in einem solch enormen Küchenbetrieb gewiss eine bemerkenswerte Vereinfachung bedeutet. Unter derart günstigen Verhältnissen arbeitet die ganze Küchenbrigade wesentlich müheloser.

Ganz abgesehen von dieser rationellen Arbeitsteilung, ermöglicht durch die dezentralisierte Aufstellung der elektrischen Apparate, profitiert die Küchenmannschaft aber auch in hohem Masse von all den

übrigen bedeutenden Vorteilen des vollelektrifizierten Grossküchenbetriebes. Es seien hier bloss genannt: die geringe Wärmeabstrahlung, die absolut saubere, hygienische Arbeitsmöglichkeit, das Fehlen von Staub und Russ, von gesundheitsschädigenden Verbrennungsgasen und jeder Explosionsgefahr. Die sehr weitgehende und rasche Regulierfähigkeit der einzelnen Kochstellen (daher stete Betriebsbereitschaft sämtlicher Apparate) und vor allem die hervorragende Gleichmässigkeit der Temperatur beim Braten und Grillieren sind weitere bemerkenswerte Momente, die dem elektrischen Grossküchenbetrieb stets erneut grösste Sympathien verschaffen. Aeusserst

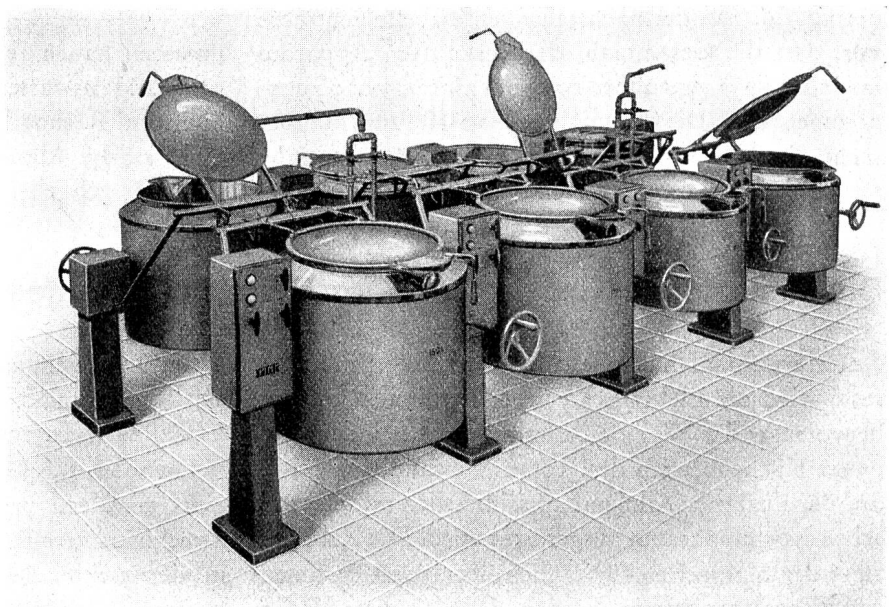


Fig. 4 Teilansicht der Kippkesselgruppe.

Vue partielle du groupe des marmites à bascule.

wichtig für den Stossbetrieb ist auch die individuelle Anpassungsfähigkeit der elektrischen Apparate an die oft sehr stark wechselnden Bedürfnisse. Bei plötzlichem Einsetzen des Stossbetriebes besteht bei der elektrischen Grossküche eben die Möglichkeit, mit einfacher Schalterregulierung den sogenannten «coup de feu» herzukriegen. Ebenso wichtig ist aber auch, dass bei Nachlassen des Gästeandranges die Hitze der Küchengeräte sofort wieder entsprechend reduziert werden kann. Die Wirtschaftlichkeit des elektrifizierten Betriebes wird dadurch stark erhöht; seine Leistungsfähigkeit ist somit jeder andern Betriebsart absolut gleichwertig, wenn nicht überlegen.

Es ist daher sehr gut verständlich und äusserst begrüßenswert, dass sich die Festwirte des Eidg. Schützenfestes 1939 in Luzern entschlossen haben, den Küchenbetrieb in der grossen Kantine vollelektrisch vorzusehen. Zur besonderen Ehre gereicht dieser Entschluss auch der Lieferfirma *Salvis AG., Luzern*, die sämtliche elektrischen Apparate dieser Grossanlage eigens für das Eidg. Schützenfest anfertigte.

Es dürfte hier noch eine Aufzählung der einzelnen Apparate interessieren, die in der vollelektrischen Schützenfestküche zur Aufstellung gelangten:

1 elektr. Grosskochherd	68 000 Watt
1 elektr. Grosskochherd	50 100 Watt
2 elektr. Restaurationsherde	30 000 Watt
1 elektr. Tischherd	11 000 Watt
1 elektr. Bratbackofen, dreiröhrig	15 000 Watt
1 elektr. Bratbackofen, dreiröhrig	11 000 Watt
1 elektr. Bratbackofen, vierröhrig	16 500 Watt
1 elektr. Niederspannungsgrill	8 500 Watt
1 elektr. Kippkessel, 200 l	20 000 Watt
5 elektr. Kippkessel, 150 l je	80 000 Watt
5 elektr. Kippkessel, 100 l je	52 500 Watt
2 elektr. Kippkessel, 75 l je	18 000 Watt
2 elektr. Bratpfannen, 56×56 cm je	15 000 Watt
1 elektr. Bratpfanne, 100×56 cm	13 000 Watt
4 elektr. Wärmeschränke	16 000 Watt
1 elektr. Wärmeschränk	8 400 Watt
1 elektr. Wärmeschränk	8 000 Watt

Anschlusswert total 441 000 Watt

Die beschriebene Anlage ist, mit einem Gesamtanschlusswert von 441 kW, in der Tat die zweitgrösste elektrische Restaurationsküche, die in der Schweiz je in Betrieb genommen wurde. Hoffen wir, dass im Lande der weissen Kohle nicht nur an andern Festbetrieben, sondern weiterhin auch in permanenten Anlagen die elektrische Grossküche mehr und mehr Eingang finden werde.

S.

Kleine Mitteilungen, Energiepreisfragen, Werbemassnahmen, Verschiedenes

Die elektrische Grossküche in der Schweiz im Jahre 1938.

Nach den Erhebungen des Schweiz. Wasserwirtschaftsverbandes bei den elektrothermischen Fabriken in der Schweiz wurden im Jahre 1938 106 elektrische Grossküchen mit einem Gesamtanschlusswert von 4775 kW angeschlossen. Sie verteilen sich auf die einzelnen Kategorien wie folgt:

Im Jahre 1938 neu angeschlossene elektrische Grossküchen:

	Zahl	Anschlusswert kW
Hotels und Restaurants	52	1912
Anstalten	33	1893
Spitäler	13	751
Verschiedene gewerbl. Betriebe	8	219
Total	106	4775

Ende 1938 standen in der Schweiz 1582 elektrische Grossküchen mit einem Gesamtanschlusswert von 57 775 kW.

Hg.

Tarifierleichterungen beim Elektrizitätswerk der Gemeinde St. Moritz.

Die Verwaltungskommission für das Elektrizitätswerk der Gemeinde St. Moritz hat infolge der einsetzenden günstigen Wasserführung des Inn ab 1. Mai folgende, jederzeit widerrufbare Erleichterung auf nachstehenden Tarifarten beschlossen:

Wärmespeicher-Tarif für gesperrte Boiler und Accumulieröfen:

Der Hochtarif von 6 Rp./kWh für die Zeit von 7 bis 11 Uhr vormittags wird auf 3½ Rp./kWh reduziert.

Die Sperrzeiten werden weitgehend verkürzt.

Motoren-Tarif:

Der Hochtarif von 40 Rp./kWh wird auf den Niedertarifsatz von 12½ Rp./kWh reduziert.

Unkonstant-Energie:

Für Grosswarmwasserzubereitungen und für allgemeine Wärmeanwendung wird unter beschränkten Bedingungen, ohne Lieferpflicht, bei Anschlusswerten von 20 kW an, Unkonstant-Energie abgegeben.



Der Ausstellungskatalog.

Wie die Landesausstellung selbst sich — zu ihrem eigenen Vorteil, wie jedermann weiss — von früheren Ausstellungen unterscheidet, so unterscheidet sich auch der soeben erschienene Katalog höchst eindrucksvoll von ähnlichen Werken. Die Ausstellung erhebt den Anspruch darauf, einen Querschnitt durch das gesamte Schaffen des Schweizervolkes zu bieten — der Katalog ist der schriftliche Niederschlag der Ausstellung, und mehr als das: er umfasst auf seinen 464 Seiten eine Uebersicht schweizerischer Arbeit.