

Zeitschrift: Wasser- und Energiewirtschaft = Cours d'eau et énergie
Herausgeber: Schweizerischer Wasserwirtschaftsverband
Band: 32 (1940)
Heft: (10-11): Schweizer Elektro-Rundschau = Chronique suisse de l'électricité

Artikel: Au Comptoir Suisse 1940
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-922114>

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>

Küche und den Energieverbrauch im Betriebsjahr 1. Februar 1939 bis 31. Januar 1940 zur Verfügung gestellt. Es wurden in dieser Zeit an Gäste serviert: 71 400 Mittagessen und 63 700 Nachtessen.

Hiebei handelt es sich um Menus und à la carte-Gerichte — exkl. kalte Platten — in der Preislage von Fr. 3.40, 2.40, 2.— und 1.80. Im weitem sind an Gäste rund 10 000 Morgenessen abgegeben worden. Ferner wird aus der Küche während des ganzen Jahres das Betriebspersonal des Etablissements, durchschnittlich 70 Personen, verpflegt. Die abgegebenen Morgenessen, zusammen mit der Personalverpflegung, können rund 57 000 mittleren Essen gleichgesetzt werden, so dass sich für das ganze Jahr ein Umsatz von 192 100 Essen ergibt. Es betrugen die Einnahmen aus warmer Küche Fr. 294 700.—, der Energieverbrauch für das Kochen 171 700 kWh und die entsprechenden Energiekosten Fr. 7446.—. In den Einnahmen aus warmer Küche sind die Verpflegungskosten des Personals nicht inbegriffen.

Orientierungshalber sei bemerkt, dass der Wert der dem Personal abgegebenen Speisen, Fr. 2.— pro Person und Tag, mit Fr. 51 100.— für das ganze Jahr einzusetzen wäre. Aus den vorstehenden Zahlen ergeben sich folgende spezifische Werte:¹

Energieverbrauch pro serviertes Essen	0,92 kWh
Energieverbrauch pro Fr. 100.— Einnahmen (nur effektive Einnahmen; Verpflegungskosten des Personals nicht berücksichtigt)	60,1 kWh
Energiekosten pro serviertes Essen	3,88 Rp.
Energiekosten pro Fr. 100.— Einnahmen (nur effektive Einnahmen; Verpflegungskosten des Personals nicht berücksichtigt)	2,53 Fr.

E. Kapp, Bern

¹ Vergl. auch: Art. im Bulletin S.E.V. Nr. 21/1936 «Energieverbrauch und Energiekosten des elektrifizierten Grossrestaurants Kunsthaus in Luzern» (Ing. A. Härry, Zürich), sowie die Druckschrift «Energieverbrauch elektrischer Grossküchen in der Schweiz» (Erhebungen des Schweiz. Wasserwirtschaftsverbandes, abgeschlossen im Sommer 1937).

Au Comptoir Suisse 1940

Le Comptoir Suisse de Lausanne qui, pour la 21^e fois, a ouvert ses portes du 7 au 22 septembre dernier, a obtenu un succès sans précédent. Cette manifestation prend de plus en plus d'importance et, cette année, le nombre des visiteurs a dépassé 400 000. Presque tous les fabricants de matériel électrodomestique y étaient représentés et leurs stands ont constamment connu la foule des grands jours. Le public a pu constater les progrès réalisés par les constructeurs et il ne s'est pas fait faute d'admirer les appareils actuels, aux lignes sobres et nettes, où

le côté pratique a été particulièrement étudié. Réduire le travail au minimum en assurant un rendement maximum, telle paraît être devenue la devise des appareils électrodomestiques modernes. Aussi les ménagères s'en rendent-elles fort bien compte et, les circonstances aidant, de nombreuses commandes ont-elles été passées.

Le stand de l'Office d'Electricité de la Suisse romande (OFEL) s'était spécialisé dans les démonstrations de séchage et de stérilisation des fruits et des légumes dans le four de la cuisinière électrique.



Fig. 22 Le Général Guisan et M. Pilet-Golaz, Président de la Confédération, visitent les stands de l'électricité.

Général Guisan und Bundespräsident Pilet-Golaz besichtigen die Abteilung Elektrizität.



Fig. 23 Stand de l'Office d'Electricité de la Suisse romande où ont eu lieu les démonstrations de stérilisation et de séchage des fruits et des légumes dans le four électrique.

Stand der Office d'Electricité de la Suisse romande mit Demonstrationen über das Sterilisieren und das Dörren von Früchten und Gemüse im elektrischen Herd.

Ces démonstrations ont vivement retenu l'attention par leur simplicité et leur économie et les deux instructrices ménagères qui présidaient aux opérations ont eu fort à faire pour répondre aux nombreuses questions posées. La petite exposition des fruits et des légumes séchés et stérilisés sous les yeux des spectateurs a été particulièrement remarquée et, à ce sujet, on a entendu pendant toute la durée du Comptoir maintes réflexions élogieuses.

Mais les commodités individuelles de l'énergie électrique ne sont plus les seuls éléments devenus familiers au public; il saisit aussi maintenant toute l'importance de notre houille blanche pour notre économie nationale, car si elle rend à chacun des services immédiats, la communauté en tire égale-

ment profit. En voici un exemple frappant: l'électricité, en assurant les services d'eau chaude et la cuisine, libère du combustible solide ou liquide qui peut être réservé intégralement au chauffage des habitations. Cette vérité se fait progressivement jour et contribue indiscutablement au développement de certaines applications électro-domestiques. Que dans le domaine de notre houille blanche, l'intérêt général et l'intérêt particulier soient étroitement associés, voilà qui ne fait désormais plus de doute pour personne.

Parmi les nouveautés qui ont encore éveillé l'attention, signalons enfin une devanture de magasin éclairée à la lumière noire et qui a obtenu auprès des commerçants un succès mérité.

B.

Stand dell'Officina Elettrica Comunale di Lugano (O. E. C. L.) alla Fiera Svizzera di Lugano 1940

I reparti dello stand dell'O.E.C.L., eretti nel padiglione riservato alle Aziende municipalizzate, hanno superato quest'anno, per bellezza e modernità, tutto quanto è stato fatto da questa Azienda nelle precedenti Mostre.

Infatti, specialmente per il sistema di illuminazione, sono stati seguiti gli ultimi e più moderni dettami della tecnica del genere.

Lo stand della *dimostrazione della cucina elettrica* rappresentava, da solo, un vero e proprio locale, ampio e rispondente allo scopo, nel quale si soffermava, durante le dimostrazioni che avevano luogo due volte giornalmente, numeroso attento pubblico che seguiva le istruzioni impartite da apposito personale. L'illuminazione di questo reparto, in tubi Neon, applicati

nelle modanature del soffitto, costituiva, per sé stessa, un'ammirata decorazione. Le dimostrazioni della cucina elettrica, con preparazione e cottura di vivande, hanno servito a maggiormente persuadere i numerosi visitatori circa i vantaggi e i pregi di questo apparecchio elettrico, nonchè dell'indiscussa economia e del rendimento che col suo impiego se ne consegue.

Una attrazione nuova nel suo genere era data da un piano girevole dal quale s'innalzavano grandi fotografie verticali rappresentanti una camera da letto, una sala, una cucina ed un locale da toilette. Su questi ingrandimenti fotografici vennero applicati, nella giusta posizione, gli apparecchi illuminanti che devono servire ai diversi scopi, quali plafoniere, specchiere, luci murali, a piedestallo, ecc. per cui ogni visi-