Zeitschrift: Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: - (1936)

Heft: 10

Artikel: Die Schweizer Hotelküche - elektrisch! = Cuisines d'hôtels - électriques!

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-779474

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

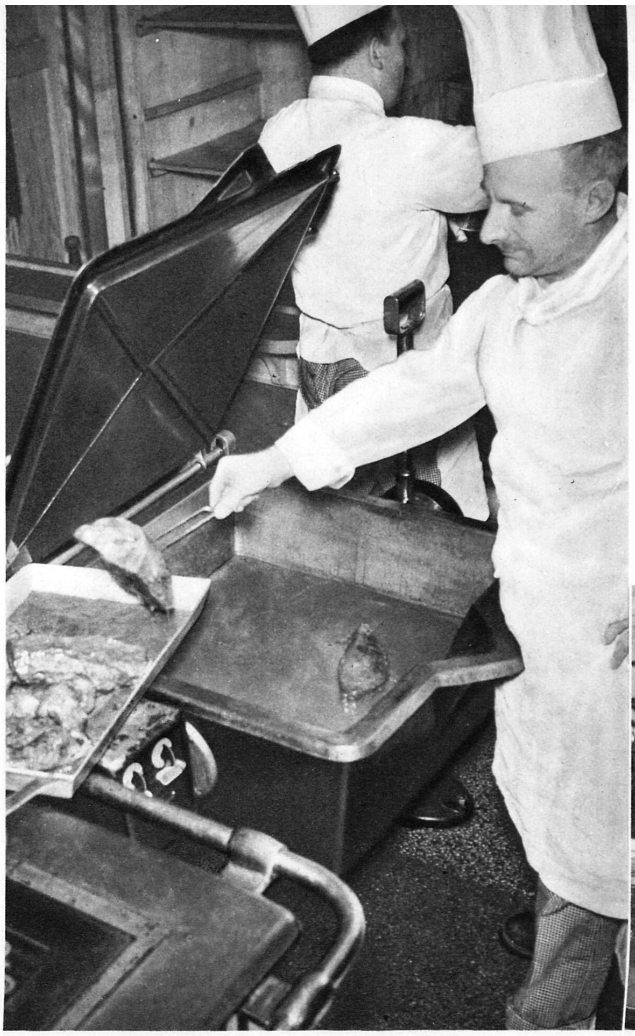
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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

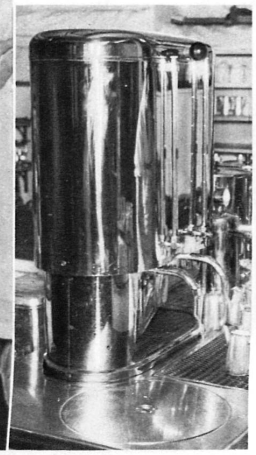
Terms of use

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

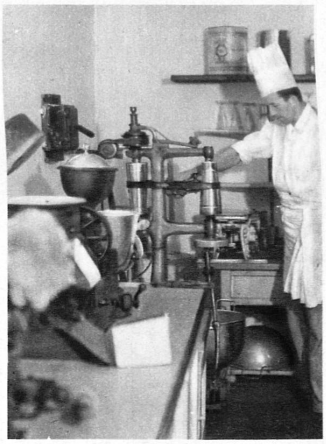
Download PDF: 09.07.2025

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

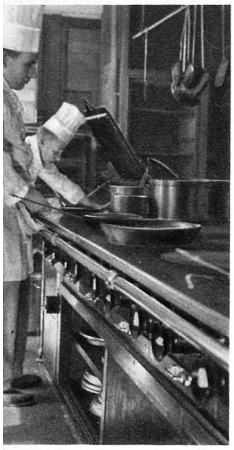


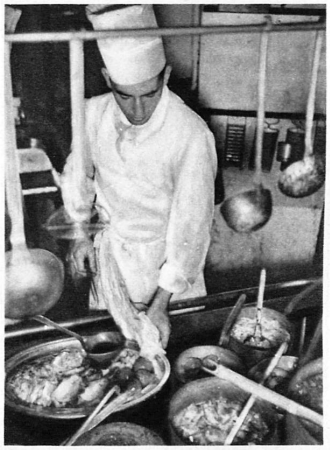


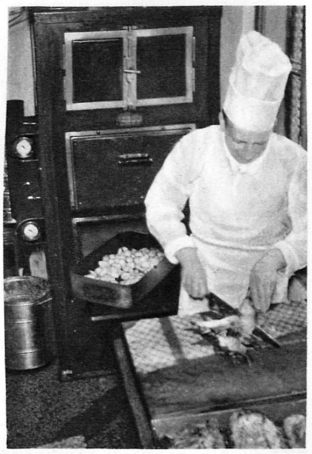
Die Bedeutung einer technischen Idee misst man wohl am besten an der Raschheit, mit der sie sich Bahn bricht, das Alte ersetzt und unser alltägliches Leben durchdringt. Es ist kein Zufall, dass gerade die Schweiz auf dem Gebiet der Elektrizitätsanwendung Bahnbrechendes geleistet hat. Und doch weiss nicht jeder, der heute die Annehmlichkeiten unseres elektrifizierten Bahnbetriebes geniesst, dass der erste elektrische Zugsbetrieb in der Schweiz schon 1894 aufgenommen wurde; die Vereinigten Staaten folgten ein Jahr später diesem Beispiel, während im Jahre 1900 Frankreich als Dritter im Bunde die erste elektrifizierte Bahn eröffnete. In ähnlichem Sinne war die Schweiz das Pionierland der elektrischen Küche. Schon 1896 war eine elektrische Küche die Sensation der Landesausstellung in Genf. In den darauffolgenden 40 Jahren hat sich jedoch auch auf diesem Gebiete eine derartige technische Entwicklung vollzogen, dass ein moderner, elektrischer Grossküchenherd seinem Vorfahren in bezug auf rasche Wärmeentwicklung, Zuverlässigkeit und einfache Bedienung in ähnlicher Weise überlegen ist wie ein modernes Stromlinienauto einer Benzindroschke aus der Jahrhundertwende ... Kein Wunder also, dass die elektrische Küche sich auch im schweizerischen Hotel- und Restaurantbetrieb innerhalb des letzten Jahrzehnts schlagartig eingeführt hat. Aus 133 elektrischen Grossküchen im Jahre 1926 sind 1112 auf Ende 1935 geworden! Es braucht wohl keinen bessern Beweis für die hohe Leistungsfähigkeit und Güte der vielseitigen elektrischen Grossküchenapparate.



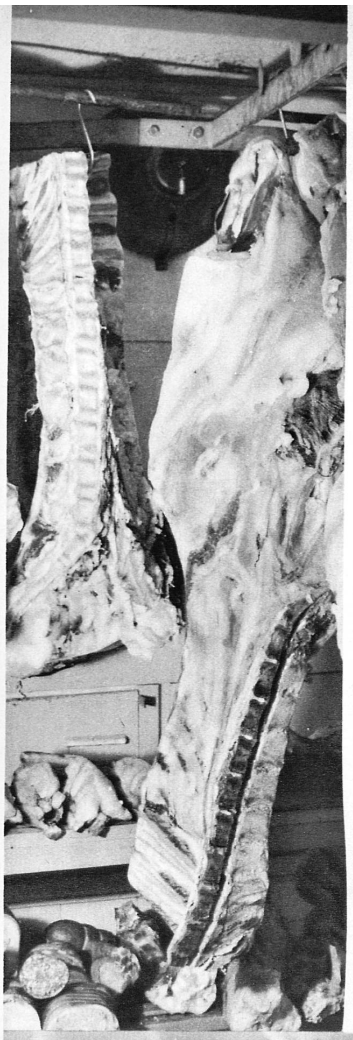
Der Küchenfachmann weiss am elektrischen Betrieb neben dem Vorteil der Sauberkeit und der bequemen Bedienung besonders auch die Möglichkeit einer sog. Dezentralisierung zu schätzen. Während der frühere Kohlenherd als Universalgerät Herd, Brat- und Backofen

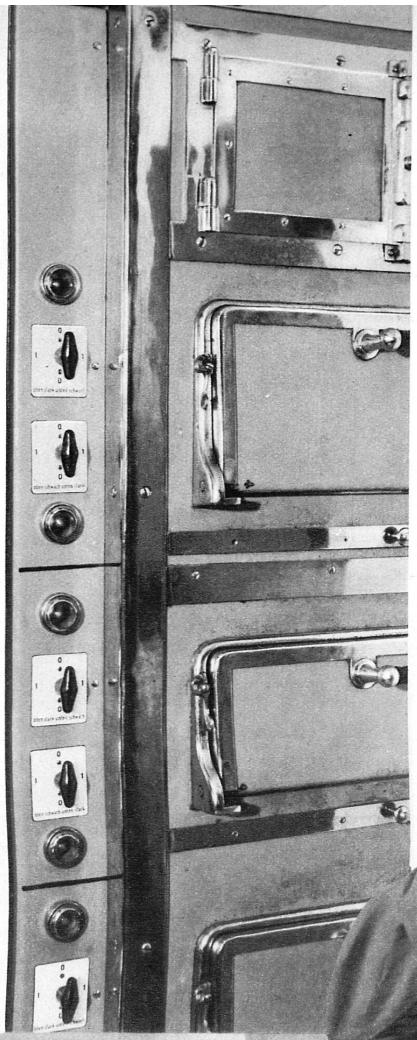


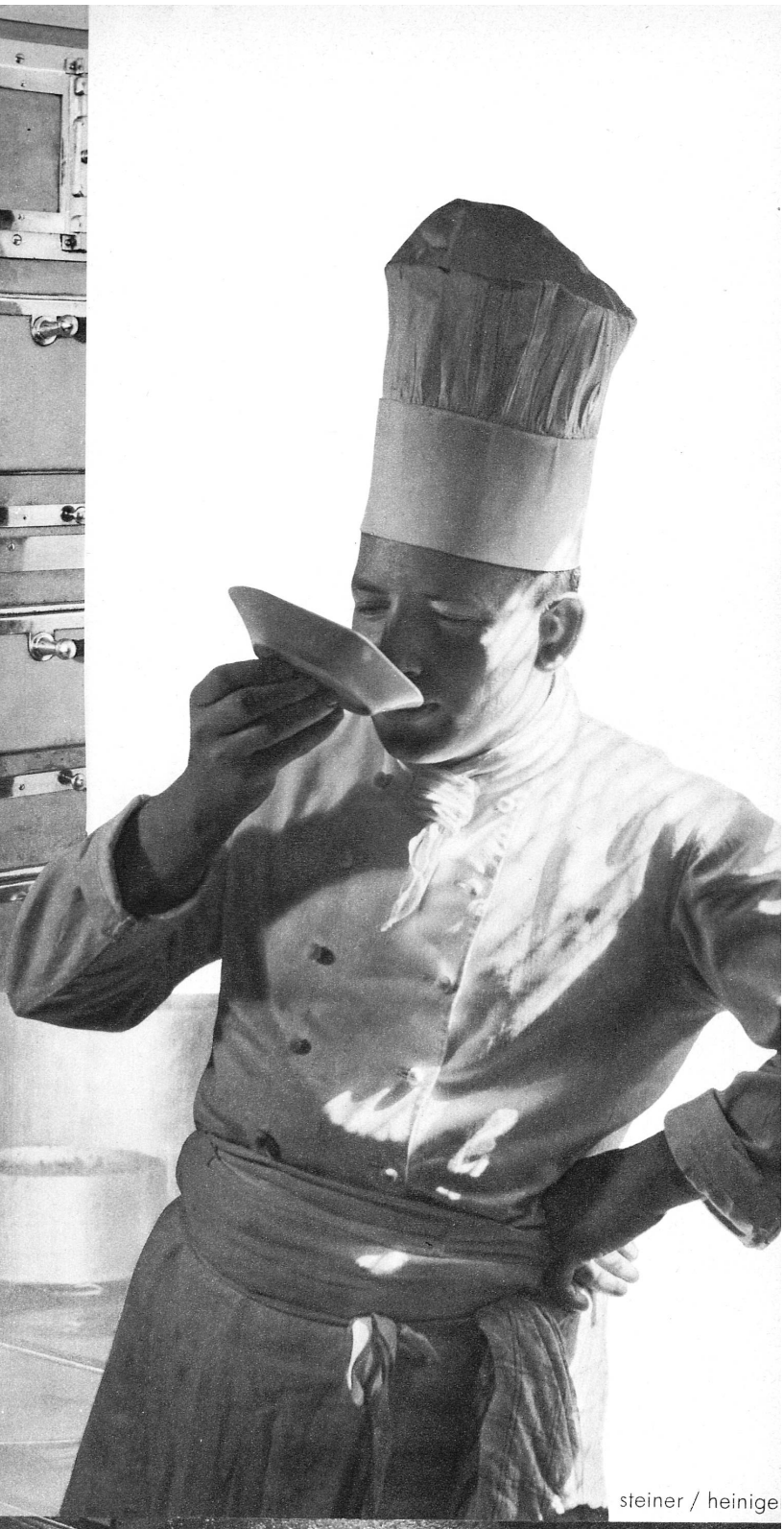




Die Schweizer Hotelküche - elektrisch!



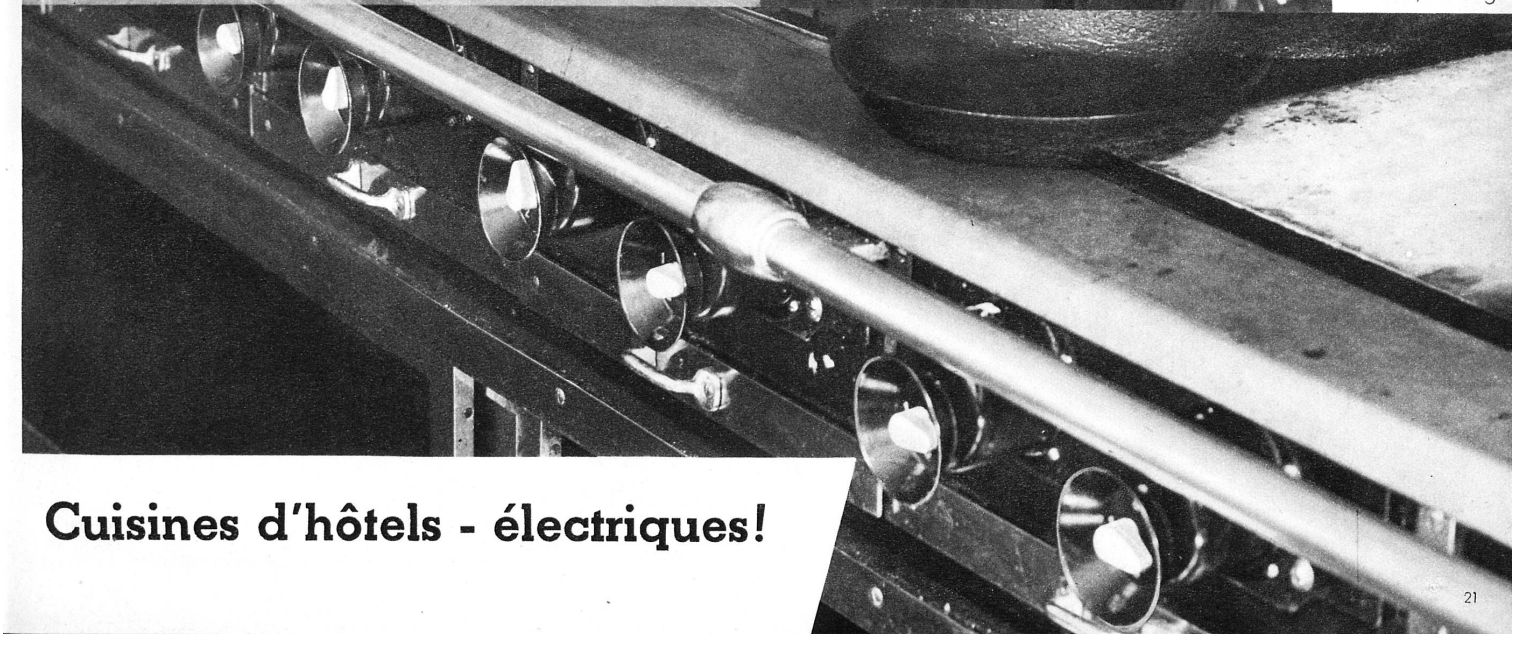




vereinigte, sind heute im elektrischen Kochbetrieb Backofen und Bratpfanne als leistungsfähige Sondergeräte ausgebildet und an zweckmässiger Stelle, getrennt von den Kochstellen installiert, wodurch grössere Wendungsfreiheit erzielt wird. An Stelle der grossen, schweren Kasserollen auf den Kochplatten sind formschöne, handliche Kippkessel geschaffen worden, die dank vorzüglicher Wärmeisolation besonders wirtschaftlich arbeiten, so dass bis zu mehreren hundert Litern Inhalt spielend bedient werden können. Ein besonders im Hotel- und Restaurationsbetrieb sehr wichtiges Spezialgerät der elektrischen Küche ist der moderne Grill, der ebenfalls zur Zubereitung vieler à-la-carte-Spezialitäten Anwendung findet.

Dank dieser Aufteilung in hochwertige Spezialgeräte ist die elektrische Grossküche besonders anpassungsfähig und erfreut sich heute zunehmender Beliebtheit, nicht zuletzt auch zufolge ihres wirtschaftlichen Betriebes, den die günstigen Kochstromtarife der Elektrizitätswerke durchzuführen gestatten.

steiner / heinige



Cuisines d'hôtels - électriques!