Grossküchenprobleme im Krankenwesen unter besonderer Berücksichtigung der elektrischen Küche

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Wasser- und Energiewirtschaft = Cours d'eau et énergie**

Band (Jahr): **28 (1936)**

Heft (2)

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-922264

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Grossküchenprobleme im Krankenhauswesen unter besonderer Berücksichtigung der elektrischen Küche

Unter diesem Titel hat der Leiter der Technischen Beratungsstelle des internationalen Hotelbesitzervereins, Chefingenieur F. Linke, Berlin, in der «Zeitschrift für das gesamte Krankenhauswesen» 1935, Heft 21, einen Aufsatz veröffentlicht, der das Problem der elektrischen Küche im Krankenhaus in interessanter Weise behandelt. Der Verfasser stellt zunächst fest, dass man bei Vergleichen von verschiedenen Küchen alle Gesichtspunkte berücksichtigen müsse. Nicht nur die Betriebs- und Anschaffungskosten müssen in Rechnung gestellt werden, sondern auch die Baukosten. In Krankenanstalten werde Dampf als unerlässlich bezeichnet, weil man ihn sowohl für die Wäscherei als auch zum Trocknen und Glätten, zum Sterilisieren und Desinfizieren, oft auch zum Beheizen der Räume bei Dampfheizung brauche. Man schliesse dann gerne auch die Kochkessel in der Küche an. Linke bemerkt dazu, dass man auch elektrisch sterilisieren könne und damit die Notwendigkeit, Hochdruckdampf zu erzeugen, wegfalle. Im Sommer müssen dann die Dampfkessel in Betrieb bleiben nur deshalb, weil die Kochkessel angeschlossen sind und die Küche warmes Wasser braucht. Die Warmwasserbereitung könne aber wie die Kochkesselbeheizung auch elektrisch erfolgen. Bei kombinierten Einrichtungen komme man zu ganz anderen Einrichtungen, als wenn man auch im Sommer Dampf als unerlässlich bezeichne. Ein wichtiger Punkt sei die Stromtarifierung. Leitsatz der Elektrizitätswerke müsse sein, dass jeder Dauerbenutzer elektrischer Energie, namentlich der Elektrowärmebenutzer, die Belastung des Netzes günstig beeinflusse und damit die Gewährung eines billigen Gesamttarifes ermöglichen. Wo diese Vorbedingung nicht erfüllt sei, sollte man darauf verzichten, elektrische Küche einzurichten.

Veraltet sei jede Elektroküche, die die Merkmale der flammenbeheizten Küche trägt und ihren Haupttyp in der Kohleküche verkörpere. Eine Kohleküche besitze als Hauptwerkzeug den Kohleherd als Universalgerät und daneben meist noch dampfbeheizte Kochkessel. Beim elektrischen Herd sei die Kombination von Kochstelle und Bratofen nicht mehr nötig, der Bratofen müsse nicht mehr unter der Kochplatte angeordnet werden, sondern man könne ihn als Einzelgerät aufstellen. Die schweren Töpfe werden vom Herd heruntergenommen und auf niedrige Einzelheizplatten gestellt. An Stelle der dampfbeheizten Kochkessel verwende man elektrisch beheizte Kessel, je nach Umständen kombiniert. Auch die Bratpfanne sei zu einem Einzelgerät geworden, mit viereckigen Pfannen mit einer Bodenfläche von 60/90 cm könne man in der Stunde 500—600 Bratstücke herstellen. Damit sei die Spezialisierung noch nicht am Ende, denn jeder in der Küche verwendete Apparat, Fischbacköfen, Wärmetische und -schränke, Kaffeebereiter, Grills, Toaster, Waffeleisen usw. sei elektrisch bequemer und besser beheizbar als mit jedem anderen Heizmittel.

Die elektrische Küche unterscheide sich von der alten, flammenbeheizten grundsätzlich dadurch, dass sie eine sinnvolle und auf den jeweiligen Zweck zugeschnittene Kombination hochleistungsfähiger Spezialgeräte darstelle, unter denen der Herd nur die Rolle eines nicht einmal immer «primus inter pares« spiele. Hy.

Eisbahn-Beleuchtung

Es dürfte auch, besonders in den grösseren Städten, kaum noch eine Eisbahn geben, die anders als elektrisch beleuchtet ist. Dagegen lässt die Ausführung dieser Beleuchtung oft noch zu wünschen übrig. Von dem Eisbahnunternehmer darf man nicht ohne weiteres erwarten, dass er die Anforderungen genau kennt, die an eine gute Beleuchtung zu stellen sind. Um so mehr ist es die Aufgabe des mit der Ausführung der Anlage betrauten Fachmanns, geeignete Vorschläge zu machen.

Es sollte heute nicht mehr vorkommen, dass die Glühlampen ohne geeigneten Reflektor verwendet werden. Sie sind dann nicht nur ungenügend ausgenutzt, weil ein grosser Teil ihres Lichtstromes für die Beleuchtung der Eisfläche verloren geht, sondern verursachen auch Blendung der Eisläufer. Erst die gute Leuchte behebt beide Fehler. Zu empfehlen ist die in Fig. 14 dargestellte Ausführung, bei der an den Metallschirm eine Trübglasglocke angesetzt ist.

Fig. 14 Zweckmässige Leuchte für Eisbahnen
Réflecteur approprié aux patinoires à glace artificielle.

Für Eisbahnen, auf denen keine Wettspiele aus-