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

Herausgeber: Schweizerischer Wasserwirtschaftsverband

Band: 35 (1943)

Heft: (3-4)

Rubrik: Kleine Mitteilungen, Energiepreisfragen, Werbemassnahmen, Verschiedenes

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: 10.07.2025

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

Kleine Mitteilungen, Energiepreisfragen, Werbemassnahmen, Verschiedenes

Dörranlage des Elektrizitätswerks Burgdorf

Als im Jahre 1940, der Not der Zeit entsprechend, der Trockenkonservierung von Obst und Gemüse wieder vermehrtes Interesse entgegengebracht wurde, beschloss auch das Elektrizitätswerk Burgdorf, sich der Sache anzunehmen, überzeugt, dass am besten und saubersten mit elektrischen Apparaten gedörrt werden könne. Ferner konnte dazu genügend zur Verfügung stehende Sommerenergie verwendet und wertvoller ausländischer Brennstoff für andere Zwecke gespart werden. Wegleitend war, mit einer guten Dörranlage den Burgdorfern zu dienen und damit kein Geschäft zu machen.

Nach zwei misslungenen Versuchen mit auf dem Markte vorhandenen Dörröfen von 10 und 54 m² Dörrfläche entschloss sich auf Grund der gesammelten Erfahrungen der Verwalter des Elektrizitätswerks, nach eigenen Plänen und unter Mithilfe ortsansässiger Handwerker selbst eine Dörranlage zu erstellen. Damit sollten pro Tag 1000 kg Bohnen (Grüngewicht) mit einem maximalen Stromverbrauch von 1 kWh je kg Grüngewicht gedörrt werden können; Dörrtemperatur automatisch regulierbar zwischen 50—70°.

In einem eigens erbauten Gebäude wurde demzufolge eine Anlage erstellt, bestehend aus acht gleichen Einheiten von je 8 m² Dörrfläche und je 8 kW Heizleistung.

Jede Einheit ist unabhängig von der andern und kann für sich allein betrieben werden. Dadurch arbeitet die Anlage auch bei kleinem Anfall von Dörrgut mit einem guten Wirkungsgrad, und die Einheiten können einzeln mit dem gleichen Dörrgut beschickt werden. Für die Um- und Frischluft sorgt ein Ventilator von 0,5 PS Leistung. Die Luftklappen werden automatisch durch ein Hygrometer nach der Luftfeuchtigkeit gesteuert. Die Temperatur wird ebenfalls automatisch auf 50—70° konstant gehalten. An jeder Einheit eingebaute Lichtsignale künden den jeweiligen Stand der Temperatur. Durch all diese Einrichtungen kann die Bedienung auf ein Minimum, d. h. auf einen Mann beschränkt werden. Damen des Gemeinnützigen Frauenvereins besorgten in freiwilligem Hilfsdienst das Füllen und Leeren der Hurden.

Um die Leistung der Anlage noch zu erhöhen und zur Lagerung des Dörrgutes, das nicht sofort in die Dörröfen eingebracht werden kann, wurde noch ein Vor- oder Kaltlufttrockner mit 35 m² Hurdenfläche erstellt. Die Wasserverdampfung ist sehr abhängig von der Witterung resp. der Luftfeuchtigkeit. Versuche ergaben einen Energieverbrauch des Ventilators von ca. 0,5 kWh pro kg verdampftes Wasser.

Das Betriebsergebnis pro 1942 dieser selbsterbauten Anlage erfüllte die in sie gesetzten Erwartungen vollauf. Bis zum 25. November 1942 wurden damit 80 000 kg (Grüngewicht) Gemüse und Obst gedörrt. Der Energieverbrauch inkl. Ventilation betrug im Mittel 0,827 kWh pro kg Grüngewicht. Im höchstbeanspruchten Monat

Fig. 18 Dörrgutannahme und -abgabestelle bei der Dörranlage des Elektrizitätswerks Burgdorf.

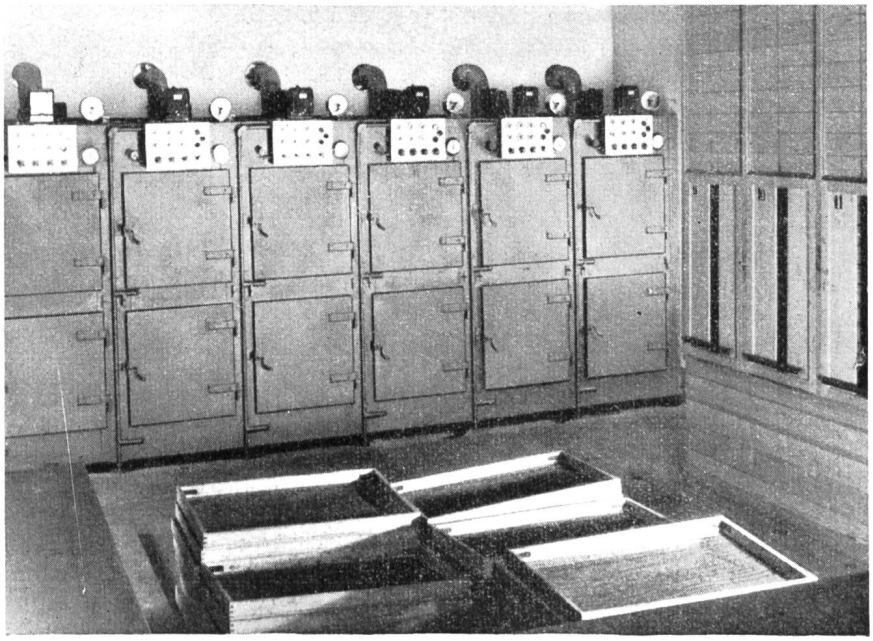

Fig. 19 Ofenanlage der Dörranlage des Elektrizitätswerks Burgdorf.

September wurden allein 30 000 kg gedörrt mit nur 0,733 kWh Stromverbrauch pro kg Grüngut. Das Dörrgut war durchwegs von anerkannt ausgezeichneter Qualität. Auch das finanzielle Betriebsergebnis ist erfreulich. Bei den angesetzten Preisen von 10 Rp. für Gemüse und Aepfel, 15 Rp. für Birnen und 20 Rp. für Zwetschgen pro kg Grüngewicht wurde ein nennenswerter Betriebsüberschuss erzielt.

Die gedörrten 80 000 kg Grüngut teilen sich in rund 7600 Aufträge. Da nur für die Stadt Burgdorf gedörrt wurde, macht dies pro Einwohner etwa 8 kg. L. H.

Die Schweizer Mustermesse 1943 im Zeichen der Kette

Es besteht gelegentlich die Meinung, die Schweizer Mustermesse sei gleichsam nur ein stark reduzierter Querschnitt durch das wirtschaftliche Schaffen unseres Landes. Gewiss ist die gesamte Produktion der Schweiz reichhaltiger und vielgestaltiger, als dies an einer Messe dargestellt werden kann. Man darf aber nicht vergessen, dass doch auch das anscheinend unvollständige Messeangebot den ganzen geistigen Gehalt zum Ausdruck bringt, der in der industriellen Wirtschaft unseres Landes lebendig ist. An der Messe eines jeden Jahres strömen aus vielen hunderten von Tätigkeiten — nicht nur unserer industriellen Grossbetriebe, sondern ebensosehr und ebenbürtig der mittleren Betriebe und der bescheidneren handwerklichen Werkstätten der ganzen Schweiz — zusammen und verbinden sich hier zu einer wirklichen geistigen Einheit, zum festen Bekenntnis zur Qualität und damit zur sozialen und kulturellen Wirtschaftsgemeinschaft. In dieser Verbundenheit zur festgefügten Kette kommen immer wieder Wille und Kraft der arbeitenden Schweiz zu Höchstleistungen entschieden zum Ausdruck. Letzten Endes ist die Schweizer Mustermesse aber nicht nur eine in sich abgeschlossene und rein innere Angelegenheit der Schweiz. Dadurch, dass sie das reich verästelte wirtschaftliche Leben des Landes zu einer sichtbaren Einheit zusammenfasst, wird sie nach aussen, über unsere enggezogenen Grenzen hinaus, zu einer wuchtigen Demonstration. Die führende wirtschaftliche Presse des Auslandes hat dies je und je rückhaltlos anerkannt. Wenn die Schweizer Mustermesse «das beste Werbemittel für die Schweizer Industrien» genannt wird, dann ist dies nicht nur eine hohe Ehrung für unsere Industrien und Gewerbe, sondern auch für die Messe selbst, der so das Zeugnis ausgestellt wird, dass sie ihre leitende Idee, Dienerin der gesamten schweizerischen Wirtschaft zu sein, nie aus dem Auge verloren hat. Es ist das besondere Merkmal der 27. Schweizer Mustermesse, die in den Tagen vom 1. bis 11. Mai 1943 stattfindet, dass sie Fähigkeit, Kraft und Willen der industriellen Schweiz zu qualitativen Höchstleistungen auch in härtester Zeit mit unerhöhter Einprägsamkeit zu demonstrieren vermag. Rund 1500 Schweizerfirmen finden sich auf einer Ausstellungsfläche von 43 000 m² zu einem Angebot zusammen, das lebendigster Ausdruck ist für die geistige wie wirtschaftliche Zusammenarbeit des ganzen Landes. Sämtliche Hallen des Hauptgebäudes sind bis auf den letzten verfügbaren Platz durch die Produktion unserer führenden Industrien — Maschinen, Uhren, Elektrizität, Textilien — belegt.

Wohnungseinrichtungen und Möbel, abgesehen von der Engrosmöbelmesse, gelangen auf den Galerien vielfach in gemeinsamer Darstellung noch wirkungsvoller als früher zur Geltung. Die Baumesse in Halle VIII bereitet sich heute schon mit voller Kraft auf die kommende Nachkriegswirtschaft vor. Die gesamte Transportgruppe ist in den Erweiterungsbau Halle VIIIa umgesiedelt. Die weitverzweigten Produktionsgebiete, die für Bureau, Geschäft und Laden, für die papierverarbeitenden Betriebe, für den künstlerischen Schmuck von Haus und Heim tätig sind, kommen ausser in ihren alten Standorten auch noch in den sehr umfangreichen Zelthallen zu ganz bedeutender Entfaltung. Dort bietet sich auch der nötige Raum für die Darstellung unserer hochentwickelten Sportartikelindustrie, für landwirtschaftliche Maschinen und Geräte und die vielen neuen dem heutigen Fortschritte entsprechenden Mittel zur Schädlingsbekämpfung. Die gegenüber dem Vorjahre noch erweiterte schweizerische Bücherschau in der Säulenhalle betont das geistige Element unseres Landes in besonders nachdrücklicher Weise, während die Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung am nämlichen Orte wirksam an die notwendige Entspannung in unseren schönen Kur- und Ferienorten erinnert. In den Hallen des Hauptgebäudes verweist die Eidgenössische Zentralstelle für Kriegswirtschaft mit ihren bildlichen Darstellungen über das Thema «Arbeit und Brot» recht eindringlich auf den Ernst unserer Tage. Ebenso nachdrücklich macht das Internationale Komitee vom Roten Kreuz in der Vorhalle VIII die Messebesucher bekannt mit dem Beitrag der Schweiz an die hochherzigen Werke zur Milderung und Linderung der Kriegsschrecken.

«Die Fischküche — Zubereitung unserer Süsswasserfische»

4. Auflage, 46 Seiten, 20 Abbildungen, in dreifarbigem Umschlag. Preis Fr. 1.50. Verlag Elektrowirtschaft, Zürich.

Nicht nur die Landwirtschaft, sondern auch die Bewirtschaftung des Wassers und die zweckmässige Verwertung seiner Produkte ist heute zum wichtigen Problem geworden. Das Fleisch ist rar, daher sollte in vermehrtem Masse zu den nahrhaften Fischen unserer einheimischen Gewässer gegriffen werden. Man kann darum die von der «Elektrowirtschaft» neu herausgegebene Broschüre «Die Fischküche» nicht freudig genug begrüssen. Sie kann allen Schichten nur warm empfohlen werden.

Fischliebhaber und Hausfrauen werden die Schrift mit Freude und Genuss zur Hand nehmen. Sie ist übersichtlich, sauber geordnet und spricht uns vom Einkauf, von der Restenverwertung, vom verschiedenartigen Kochen, Dämpfen, Dünsten, Braten und Grillieren aller in unsern Seen vorkommenden Fischarten, vom Ruchfisch bis zum edlen Fisch. Sie lehrt uns den pikanten Fischsud, die Saucen, sowie Buttermischungen bereiten, und macht so das Büchlein zum umfassenden Ratgeber. Die Rezepte reichen vom einfachsten Gericht bis zu der raffinierten, wohlerprobten Küche einer kochgewandten Fischersfrau.

Die Fische, die oft lebend auf den Markt gebracht werden, sind nicht nur schmackhaft, sie enthalten auch Nähr- und Aufbaustoffe für unsern Körper. Durch ihre Einbeziehung in unsern Speisezettel helfen wir ausserdem noch unserm Fischerstande. *R. M.*