**Zeitschrift:** Bulletin de l'Association suisse des électriciens

Herausgeber: Association suisse des électriciens

**Band:** 28 (1937)

**Heft:** 14

Artikel: Die elektrischen Einrichtungen der Konsumbäckerei Winterthur

Autor: Stierli, E.

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-1058742

# 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:** 15.11.2025

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

Wirkungsgrad zwischen Triebachse und Speisepunkt bei Rekuperation.

(1)	Motorbetrieb; Vollast; $50\%_0$ ; Geschwindigkeit $v = 1$ ; Leistung $P = (50+5)/0.86$ entsprechend $100\%_0$ .
(2)	Rekuperationsbetrieb; Vollast; $50 \%_0$ ; $v = 1$ ; $P = (50-5)$ 1 entsprechend $70,5\%_0$ .
(3)	Rekuperations betrieb; Min. Last; $10^{0}/_{00}$ ; $v=1.5$ ; $P=(10-6)$ 1.5 ents prechend $9.5^{0}/_{0}$ .

P = (10-6) 1,5 entsprechend 9,5%.	- 7007		, ,
	(1) <sup>0</sup> / <sub>0</sub>	(2) 0/0	(3) <sup>0</sup> / <sub>0</sub>
Stromwärmeverluste der Motoren:			
im wesentl. dem Quadrat des Anker-			
stromes prop	8,5	8,5	2,0
Statische Hysterese der Motoren:			
nach Charakteristik	1,5	1,5	0,2
Reibungsverluste der Motoren:			
bis Radachse inklus. dreh. Hysterese			
nach AIEE	4,0	2,4	0,8
Kupfer- und Hystereseverluste der Dros- selspulen:			
nach Charakteristik		1,6	0,6
Verluste zwischen Triebachse und Regu-			
liertransformator	14,0	14,0	3,7
Wirkungsgrad zwischen Triebachse und			
Reguliertransformator	86,0	86,0	61,5
Transformatorverluste, Kupfer	1,3	0,6	0,1
Eisen	0,7	0,7	0,7
Verluste in Fahrdraht und Schiene Verluste in der Regulierung des Trieb-	6,0	3,0	1,0
fahrzeuges	0,2	0,1	_
Nebenbetriebe des Triebfahrzeuges	1,8	1,8	1,8
Zugsheizung und Beleuchtung		_	<u></u>
Verluste zwischen Radachse und Speise-			
punkt	24,0	20,2	7,3
Wirkungsgrad zwischen Radachse und	= 0	-1-	20.0
Speisepunkt	76	71,5	23,0
	1	1	1

Die Verluste sind auf die eingeführte Leistung bei Motorbetrieb bezogen, die Wirkungsgrade auf die bezüglichen eingeführten Leistungen.

technischer Hinsicht, also bezüglich Gewicht und Preis <sup>5</sup>), Platzbedarf, Handlichkeit der Bedienung, in erfolgreiche Konkurrenz mit einer sonst gleich leistungsfähigen und bewährten Widerstandsbremse, ist dieser aber mit Bezug auf die Stillstandsbremsung, der Wärmeentwicklung auf dem Triebfahrzeug und der Wärmeabfuhr, abgesehen von der Wirtschaftlichkeit, weit überlegen.

Es ist vielleicht noch anzudeuten, wie man in der Ausbildung der Triebfahrzeuge der beschriebenen Rekuperationseinrichtung entgegenkommen kann: Motoren im Fahrbetrieb elektrisch parallel schalten (was nota bene ein allgemeiner Vorteil ist); Verwendung von Motorwagen an Stelle von Lokomotiven (Motorwagen haben reichliches Adhäsionsgewicht, der Pufferdruck ist ein Bruchteil desjenigen der Lokomotiven, die Rekuperationseinrichtung wird bei Motorwagen kleiner, die Rekupera-

## Wirtschaftlichkeit der Rekuperation.

	1 7	Tabelle II.					
Grundlage: ca. 2,5 Mill. kWh/Jahr à 5,5 Rp./kWh. Reiner Motorwageu-Betrieb.							
Max. Einsparung $30\% \simeq Fr. 40000$							
Max. Bremsleistung: 100 t Zugsgew 40 km/h.	richt auf 50	0 % mit					
Angaben in runden Z	ahlen.						
	Wider- stands- bremsung	Rekupe- ration					
Bremswiderstand kg	1200						
Erregertransformator kg	400						
Wendeschalter, Leitungen etc. kg	200						
	200	800					
		100					
		600					
Wendeschalter, Leitungen etc. kg		000					
Gewicht der elektrischen							
Bremseinrichtung kg	1800	1500					
Taragewicht eines Motorwag. kg Mehrgewicht der elektrischen	38 000 ohn	e el. Bremsung					
Bremsung %	5	4					
Kosten eines Motorwagens							
ohne elektrische Bremsung Fr.	228 000	(6 Fr./kg)					
Mehrkosten der el. Bremsung Fr.	12 000	12 000					
Mehrkosten %	5	5					
Ersparnis pro Jahr max Fr	0	40 000					
Mehrkosten für ca. 10 Motor-		5.0					
wagen Fr.	_	120 000					
Amortisation in Jahren	_	3 4					

tionsleistungen werden kleiner). Schliesslich wäre noch zu erwähnen, dass bei der neuen Rekuperationsschaltung auf die Aufstellung eines statischen Kondensators im Speisepunkt verzichtet werden könnte, was bei der alten Rekuperationsschaltung wohl nicht möglich wäre.

Der allgemeine Einwand gegen Rekuperation, dass sie abhängig vom Fahrdraht ist, wird bei Motorwagenbetrieb und durchgehender Bremse hinfällig, besonders bei Einmannbetrieb, wo ohnehin alle Sicherheitsvorkehren getroffen werden müssen.

# Die elektrischen Einrichtungen der Konsumbäckerei Winterthur.

Von E. Stierli, Winterthur.

621.364.6:664.65

Es werden die elektrischen Einrichtungen einer modernen Grossbäckerei, insbesondere der zur Aufstellung gekommene Turnus-Backofen beschrieben. An Hand von Betriebsergebnissen sind Produktionsmengen, Betriebskosten und die spezifischen Werte von Beheizung und Ausnützung der Backfläche, des Energieverbrauches und der Backkosten ermittelt.

L'auteur décrit les installations électriques d'une grande boulangerie moderne, en particulier le four continu, dit four «Turnus». Se basant sur les résultats d'exploitation il indique la production, les frais d'exploitation ainsi que les valeurs spécifiques du chauffage et de l'utilisation de la surface de cuisson, de la consommation d'énergie et des frais de cuisson.

#### Allgemeines.

In der neuen Bäckerei des Konsumvereins Winterthur, welche anfangs November 1934 in Betrieb genommen wurde 1), ist ein sogenannter Turnus-

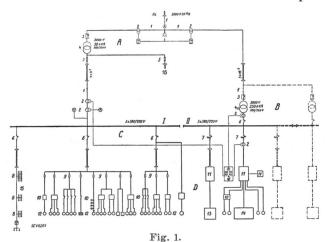
ofen in der Leichtbauart aufgestellt, dessen Konstruktion einige Neuerungen aufweist. Von diesem

<sup>5)</sup> s. Tabelle II.

<sup>1)</sup> Siehe die Baubeschreibung in der Schweiz. Bauztg. Bd. 105 (1935), Nr. 3.

Ofen und von den übrigen elektrischen Installationen soll nachstehend einiges mitgeteilt werden.

Das Uebersichtsschema Fig. 1 gibt Aufschluss über die allgemeine Versorgung der Bäckerei mit elektrischer Energie und die verschiedenen Hilfsbetriebe. Die elektrische Energie wird vom Elektrizitätswerk der Stadt Winterthur in Hochspan-



Uebersichtsschema der elektrischen Anlage im Bäckereigebäude des Konsumvereins Winterthur.

A Transformatoren-Station A (Konsumhof). B Transformatoren-Station B (Bäckerei). C Hauptverteilung. D Anlage. I Allgemeiner Betrieb («Betriebsstrom»). II Oefenbetrieb. I Trenner. Stromwandler. 3 Oelschalter mit Maximalstromauslösung. 4 Transformator 50 kVA, 3000/380/320 V. 4a Transformator 250 kVA, 3000/380/220 V. 5 Schaltbare Sicherung. 6 Automatische Ueberstromschalter. 7 Automatischer Fernschalter (Schütz). 8 Lichtverteilkasten. 9 Stöpselsicherung. 10 Schaltapparate. 11 Schaltafeln. 12 Motoren und Wärmeapparate. 13 Einschiessofen. 14 Turnusofen. 15 Lichtinstallation. 16 Zum Konsumhof.

nung von 3000 V bezogen. Die Messung des Energieverbrauches für Licht und motorische Kraft als «Betriebsstrom» und der Energie für die Backöfen als «Wärmestrom» erfolgt je über einen separaten Zähler in Hochspannung. Die Anschlusswerte verteilen sich auf die verschiedenen Verbrauchergruppen gemäss Tabelle I.

 $3 \times 380/220$  Volt Drehstrom gewählt. Den Hauptsträngen, welche von einer gemeinsamen Hauptverteilung ausgehen, sind 3polige Schalter mit ther-

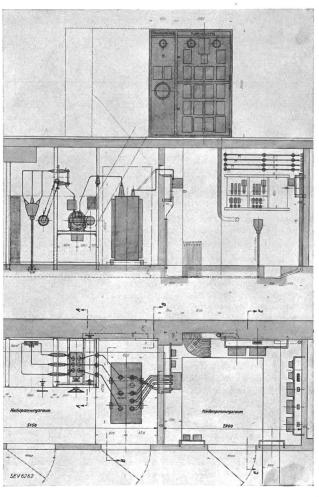


Fig. 2.

Ausschnitt aus Längsschnitt und Grundriss der Transformatorenstation.

Anschlusswerte.

Tabelle I.

								Labelle .
Licht			Motoren			Wärme		
Verbraucher Zahl kW		kW	Verbraucher Zahl kW		Verbraucher		kW	
Glühlampen	125	10	Bäckerei- und Konditorei- Antriebe	10	34 6,5 8,5	Turnusofen Komb. Ofen Kochherd (Konditorei) Wärmeschrank Waschmaschine Abtauapparat Kochherd (Wohnung) Rührwerke	1 1 1 1 1 1 2	160 84 9,6 1,0 7,5 5,0 6,3 3,6
Licht		10	Motoren	32	49	Wärme	9	276

"Betriebsstrom" Transformatoren Station "A" Licht, Motoren und kleine Wärmeapparate 86,5 kW "Wärmestrom" Transformatoren-Station "B" Turnusofen mit 4 Motoren und Kombinationsofen 248,5 kW

Gesamtanschlusswert der Bäckerei 335 kW

Der Betriebsstrom wird einem bereits vorhandenen Transformator von 50 kVA, welcher sich im «Konsumhof» befindet, entnommen, während für den Wärmestrom ein besonderer Transformator (Fig. 2) von 250 kVA aufgestellt wurde. Für beide Bezugsarten wurde die Verbraucherspannung zu

misch verzögerter Ueberstromauslösung und mit magnetischer Schnellauslösung vorgeschaltet. Die Betätigung der öfters zu bedienenden Schalter erfolgt durch Hand-Fern-Antrieb, bzw. durch elektrische Fernsteuerung, so dass das Bedienungspersonal der Bäckerei die Hauptverteilung, welche neben dem 250-kVA-Transformatorenraum liegt, nie betreten muss.

#### Die Backöfen.

Der Turnusofen ist eine Neukonstruktion und kleiner als die bisher erstellten Backöfen dieses Systems. Er hat eine Länge von rund 10 m, eine Breite von ca. 3,75 m und eine Höhe von 2 m (Fig. 3 und 6). Er ist nicht, wie bisher üblich, aus feuerfesten Steinen erstellt, sondern aus Stahlblech, wobei Schlackenwolle zur Isolierung verwendet wurde. Durch die ganze Länge des Ofens geht ein oberer und ein unterer Backkanal. Zwei endlose Ketten übernehmen die Führung der 31 Backplatten, die quer im Ofen hängen und aus in einem Eisenrahmen gefassten Chamottesteinen gebildet werden. Je nach der Grösse der Teigstücke werden etwa 12...14 zu Broten geformte Teigstücke auf den

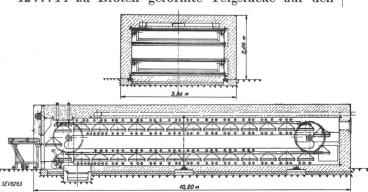
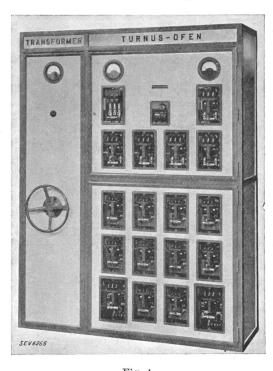


Fig. 3. Längs- und Querschnitt des Turnusofens «Tu. 3,8C».

Aufsetzapparat gelegt, um sie, wenn sich die Türe hebt, auf die Backplatte zu schieben. Auf der heissen Backplatte geraten sie zunächst in den Schwadendampf der Vorbackzone, wandern durch den obern Backkanal nach hinten und durch den unteren nach vorn zur Ausgangsstelle zurück. Hier kippt die Backplatte um und die fertig gebackenen Brote rutschen auf das Transportband, auf dem sie in den Speditionsraum befördert werden. Der Antrieb der die Backplatten bewegenden endlosen Ketten erfolgt durch ein Motorgetriebe von 1,1 kW Leistung, auf dessen langsam laufender Welle ein Kettenrad mit Stiftensicherung gegen unzulässige Drehmomentübertragung sitzt. Der intermittierende Lauf der Backplatten ermöglicht das Belegen einer solchen jeweils in einer Periode des Stillstandes. Die Geschwindigkeit, mit der die Backplattenkette umläuft, kann reguliert werden von 15...90 Minuten Durchlaufdauer, je nachdem Gross- oder Kleinbrot gebacken werden soll. Als Regulierorgan dient ein Ferrarisrelais, bei dem durch einen kleinen Widerstand die Bremswirkung und damit die Laufzeit bis zum Schliessen des Schützenstromkreises eingestellt wird. Eine besondere Schaltung dient dem intermittierenden oder Durchlaufbetrieb. Der Turnusofen hat Strahlungsheizung (Rohrheizkörper), eine Speicherung der Wärme ist nicht möglich. Die Anordnung der Heizkörper ist aus Fig. 3 ersichtlich. Bemerkenswert ist die in Tabelle II bzw. im Heizdiagramm Fig. 5 dargestellte Schaltung und Leistungsverteilung im Ofen. Es sind total 12 Heizstufen vorhanden, die in Kombination mit der Backzeitregulierung eine sehr weitgehende Regulierung des Ofens gestatten. Die Heizelemente sind als Rohrheizkörper ausgebildet, deren Anschlüsse alle auf der einen Längsseite des Ofens



Hauptverteil-Tableau mit Schützensteuerung (Frontdeckel der Apparate entfernt).

liegen. Die blank verlegten Verbindungsleitungen sind nach Entfernung der äusseren Verschalung und der Isolation zugänglich. Diese äussere Ver-

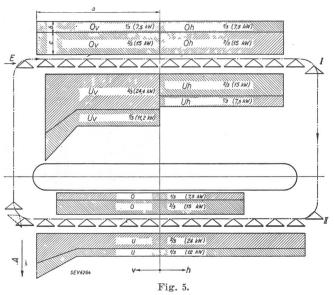
Leistungsverteilung am Turnusofen.

Tabelle II.

	Obere	vorn $^{1}/_{3}$ 7,5 kW hinten $^{1}/_{3}$ 7,5 kW					
Oberer	Hitze 45 kW	$vorn \frac{2}{3} 15$ kW hinten $\frac{2}{3} 15$ kW					
Kanal 101,1 kW	Untere	vorn <sup>1</sup> / <sub>3</sub> 11,2 kW hinten <sup>1</sup> / <sub>3</sub> 7,5 kW					
	Hitze 56,1 kW	vorn <sup>2</sup> / <sub>3</sub> 22,4 kW hinten <sup>2</sup> / <sub>3</sub> 15 kW					
Unterer Kanal	Obere	Ganze Länge <sup>1</sup> / <sub>3</sub> 7,5 kW					
	Hitze 22,5 kW	Ganze Länge <sup>2</sup> / <sub>3</sub> 15 kW					
58,9 kW	Untere	Ganze Länge <sup>1</sup> / <sub>3</sub> 12 kW					
	Hitze 36,4 kW	Ganze Länge <sup>2</sup> / <sub>3</sub> 24,4 kW					
Totalleistung des Ofens 160 kW							

schalung, welche alle vorspringenden Teile überdeckt, besteht nicht etwa aus Eisenblech, sondern aus starken Kartontafeln, welche durch geeignete Bänder zusammengehalten werden. Der Ofen besitzt also einfache Aussenflächen, welche leicht reinzuhalten sind. Die Verwendung geeigneter Baustoffe hat im weiteren das Gewicht des Ofens und die Wärmeverluste sehr beschränkt. Getriebeteile, die bedient werden müssen, sind durch passende Türen zugänglich gemacht. Der Ofen wird, abgesehen vom

Anheizen, 1...2 Stunden vor Backbeginn mit ca. <sup>1</sup>/<sub>3</sub> der Leistung eingeschaltet. Es hat sich indessen gezeigt, dass ein langsameres Vorheizen vorteilhafter ist, weshalb nun der Ofen von abends 9 h an mit klei-



Beheizungsdiagramm der Backkanäle des Turnusofens.

Nutzbare Backfläche bei 31 Backplatten: total 36 m². I Oberer Backkanal 101,1 kW |Totalleistung 160 kW,  $3\times380$  V. II Unterer Backkanal 58,9 kW |Totalleistung 160 kW,  $3\times380$  V. a Nutzbare Backplattenlänge (Abszisse). b Mittlere Beheizung pro cm Backplattenlänge in Watt der  $^{1/2}$ -Stufe (Ordinate). c Wie b, der  $^{2/3}$ -Stufe. E Einschiessen. A Abwurf. O Obere Hitze. v Vorn. U Untere Hitze. h Hinten.

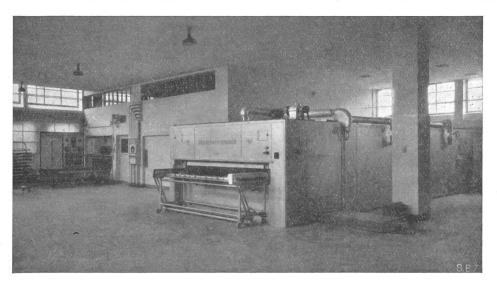


Fig. 6.
Die Turnusofenanlage in der Konsumbäckerei Winterthur.
[Aus Schweiz. Bauztg., Bd. 105 (1935), Nr. 3.]

ner Leistung aufgeheizt wird. Vor dem Backbeginn wird zwecks Ausgleich der Wärme der Ofen einige Zeit ausgeschaltet und umlaufen gelassen. Die mittlere Leistung während des Backens beträgt ca. 120 kW. Während dem Stillstand des Ofens, von ca. 7 h 30 bis 21 h, also innert 12...14 Stunden, sinkt die Temperatur im Ofen von ca. 220° C auf ca. 160° C. Der Temperaturabfall schwankt natürlich entsprechend der Raum- und der Aussentemperatur und allfälligen grösseren Pausen (Festtage).

#### Kombinationsofen.

Im Turnusofen werden mit Vorteil diejenigen Brotsorten gebacken, die in grosser Zahl in den Verkauf gelangen. Aus diesem Grunde ist der zweite Ofen, ein Kombinationsofen (auch als Einschiessofen bezeichnet), so angeordnet, dass er anpassungsfähig ist und für alle Zwecke verwendet werden kann. Er enthält unten zwei nebeneinanderliegende Auszugherde, in der Mitte einen Einschiessherd und oben einen dritten Herd, der besonders für die Patisserie bestimmt ist und vom Konditoreiraum aus bedient wird. Dieser ebenfalls elektrisch beheizte Kombinationsofen ist ein gemauerter Speicherofen mit einer Leistungsaufnahme von 64 kW für die Speicherheizung und von 20 kW für die Zusatzheizung (Strahlungsheizung).

# Wärmeapparate.

Die Konditorei ist mit einem Dreiplatten-Tischherd von 9,6 kW Anschlusswert ausgestattet. Um ferner die an den Rührwerken bei der Zubereitung von Crèmen usw. verwendeten Kessel heizen zu können, sind bewegliche und regulierbare Strahlungsheizkörper unter den Maschinen angebracht. Die bei einer solchen Heizung auftretenden Verluste spielen bei der kleinen Leistung von ca. 2000 und 800 W und der jeweiligen kurzen Gebrauchszeit keine grosse Rolle. Selbstverständlich werden auch alle übrigen Wärmeapparate, wie Wärmeschränke,

Haushaltherd usw. mit elektrischer Energie versorgt.

# Schaltausrüstungen und Installationen.

Die Schalttafel für den Turnusofen (Fig. 4) konnte in zweckmässiger Weise unmittelbar über dem Raum der Hauptverteilung aufgestellt werden. Die verschiedenen Heizstufen und die zum Ofen gehörenden Motoren werden durch 3phasige Schützen, gesteuert von einer separaten Druckknopftafel, zu- oder abgeschaltet. Signallampen zeigen sowohl an der Steuertafel, als auch an der Haupt-

schalttafel den Schaltzustand des Ofens an. Neben andern Apparaten sind auf dieser Tafel das General-Ampèremeter des Ofentransformators, der Handantrieb des Hochspannungsschalters und je ein Zähler für «Betriebsstrom» und «Turnusofen» untergebracht. Beim Kombinationsofen ist die Schalttafel direkt an den Ofen angebaut und mit einem Schaltfeld für die Bedienung der Lüftungsanlage des Backraumes und der Konditorei zusammengebaut. Die Heizstufen der Speicherheizung sind wahl-

weise durch einen Zeitschalter oder von Hand schaltbar.

Zu bemerken ist, dass die beiden Oefen in Spitzenzeiten gesperrt sind, was durch eine in den Steuerstromkreis der Hauptschalter geschaltete Umschaltuhr bewerkstelligt wird. Dadurch konnte eine gewisse Tarifvergünstigung eingeräumt werden.

Die Schaltausrüstungen für Heizung, Kühlung und Lüftung der Räume und für die Bäckereiantriebe usw. wurden als Blechschalttafeln oder als gekapselte Anlagen ausgeführt, wobei durchwegs einheitliche Apparate zur Verwendung kamen. Dank dem einsichtigen Verständnis der Bauleitung konnten für die elektrischen Leitungen schon im Rohbau reichlich dimensionierte Kanäle, Schlitze und Aussparungen angelegt werden. Dadurch war es möglich, die Haupt- und Steuerleitungen, die Heizleitungen zum Turnusofen, Messleitungen usw. als Kabel zu verlegen und die bei solchen Bauten sonst noch übliche umfangreiche Rohrinstallation zu vermeiden, bzw. auf den ihr zugewiesenen Umfang zu beschränken. Eine solch weitsichtige Anlage der elektrischen Installationen macht sich später reichlich bezahlt, indem Ergänzungen und Erweiterungen verhältnismässig billig und leicht durchzuführen sind. Vor allem können die teuren baulichen Ausbesserungsarbeiten auf ein Minimum beschränkt werden.

# Betriebsergebnisse.

Das erste Betriebsjahr hat die Erwartungen der Lieferantin wie auch der Bauherrschaft bezüglich der beiden Oefen durchaus erfüllt. In den Tabellen III und IV sind einige Daten über den erreichten Energieverbrauch und die Energiekosten zusammengestellt. An Hand weiterer Betriebsresultate des Jahres 1935 und zum Vergleich mit den bisher gebräuchlichen Ofenbauarten wurden die spezifischen Daten, die erstmals von H. F. Zangger auf

Brotproduktion und Mehlverbrauch.
Spezifische Heizkosten.
Tabelle IV.

	Januar	Februar	März	April
D . 17.		Kilog	ramm	
Brotproduktion einschl. allem Klein-				
gebäck, ausschliessl. Konditoreiwaren	62 786	61 440	66 998	69 626
Mehlverbrauch total, einschl. Kondit.	50 054	48 941	55 088	53 083
		Fran	ken	
Heizkosten für je 100 kg Brot, ohne Konditoreiwaren .	1.862	1.776	1.664	1.086

Grund eingehender Untersuchungen im Bull. SEV 1927, Nr. 11, bekanntgegeben wurden, für die beiden Oefen errechnet und in Tabelle V zusammengestellt. Durch Gewichtskontrolle wurde festgestellt, dass auch hier eine Ausbeute von 134 kg Brot pro 100 kg Mehl erreicht wird. Bei den Erstellungskosten für den Einschiess- und Auszugherd des Kombinationsofens wurden Fr. 4500.— als Anteil des Konditoreiherdes in Abzug gebracht, indem auch die Produktion und der Energieverbrauch dieses Herdes bei allen Ermittlungen ausgeschieden ist.

Der gesamte Energieverbrauch für die beiden Oefen, einschliesslich Konditoreiherd, Transformator- und Leitungsverluste, betrug im Jahre 1935 total 420 020 kWh, wofür Fr. 12 583.55 bezahlt wurden. Der durchschnittliche Energiepreis beträgt somit 2,99 Rp./kWh. Auf Tagesstrom entfällt ein Sechstel des gesamten Energiebezuges. Für Beleuchtung, Motoren und kleine Wärmeapparate wurden total ca. 38 000 kWh, einschliesslich des Verbrauches in der Dienstwohnung, abgegeben.

Monatliche Betriebsergebnisse (1935).

Tabelle III.

	The state of the s						Tabelle 111.	
	Ja	nuar	Februar		März		April	
	kWh	Fr.	kWh	Fr.	kWh	Fr.	kWh	Fr.
Turnus of en								
Hochtarif	2 960 17 440	177.60 558.70	$\begin{array}{c} 3\ 020 \\ 17\ 370 \end{array}$	181.20 555.85	$\frac{3710}{18420}$	222.60 589.45	$\begin{array}{c} 4\ 170 \\ 17\ 290 \end{array}$	166.80 380.40
Total	20 400	736.30	20 390	737.05	22 130	812.05	21 460	547-20
Kombinationsofen								
Hochtarif	3 590 11 320	215.40 362.25	$\begin{array}{c} 1\ 230 \\ 12\ 430 \end{array}$	73.80 397.75	900 10 950	54.— 350.40	1 480 9 830	59.20 216.25
Total	14 910	577.65	13 660	471.55	11 850	404.40	11 310	275.45
Beide Oefen zusammen	35 310	1 313.95	34 050	1 208.60	33 980	1 216.45	32 770	822.65
Konditorei-Herd = 1/4 Kombinations-Herd								
Pâtisserie	3 727	144.40	3 415	117.90	2 962	101.10	2 827	68.85
Brotproduktion	31 583	1 169.55	30 635	1 090.70	31 018	1 115.05	29 943	753.80

Spezifische Daten der Backöfen.

Tabelle V.

	KombOfen	Turnusofen
1 D 10" 1 2	1.4	36 ¹)
1. Backfläche m <sup>2</sup>	14	
2. Anschlusswert kW	76,5	160 2)
3. Verbackenes Mehl . kg	124 500	492 000 <sup>3</sup> )
4. Grossbrot-Produktion		
entspr. Mehlverbrauch kg	167 000	660 000
5. Energieverbr. p. Jahr kWh	115 000	264 000
6. Erstellungskosten Fr.	13 500.—	65 000.—4)
7. Verzinsung, Amortis.		
und Unterhalt (10 %) Fr.	1 350.—	6 500.—
8. Elektr. Energie und		
Zählermiete Fr.	3 478.—	7 976.— 5)
9. Totale Betriebskosten Fr.	4 828.—	14 476.—
10. Mittlerer Preis der		3000000 000 00 0000
elektr. Energie Rp./kWh	3,00	3,00
11. Jährl. Benützungsdauer h	1 505	1 650 <sup>6</sup> )
12. Mittlere Beheizung	1000	2000 /
der Backfläche kW/m² (p)	0,94	0,84
10 M2441 A	0,54	0,01
nützung d. kg Brot	36,8	56,6
nützung d. $\frac{\text{kg Brot}}{\text{Tag u. m}^2}(q)$	30,0	30,0
14. Spez. Energie- kWh	0,69	0,393
verbrauch kg Brot	-,07	.,022
15. Spez. Back- Rp.	2,95	2.10
$\begin{array}{c c} \text{kosten} & \frac{\text{kp.}}{\text{kg Brot}} (k) \end{array}$	2,95	2,19
		· ·

- 1) Turnusofen: Angabe der Fabrik.
- 2) Nur Heizung, ohne Motoren.
  3) Ausbeute 134 kg Brot/100 kg Mehl.
- 4) Ohne Kosten für Installation, Komb. Ofen ¼ abgerechnet für Konditoreiherd.
- <sup>5</sup>) Aus Gesamtenergiekosten einschl. Konditorei und Verluste ausgemittelt.
- o) Bezogen auf Anschlusswert. Die j\u00e4hrliche Ben\u00fcttszungsdauer bezogen auf die mittlere Leistung w\u00e4hrend des Backens von ca. 55 kW beim Komb. Ofen und von ca. 120 kW beim Turnusofen betr\u00e4gt daher 2090 h (K. O.) und 2200 h (T. O.). Die Maximalleistung in der H\u00f6he des Anschlusswertes kann bei beiden Oefen kurzzeitig auf-

Die spezifischen Werte des Turnusofens zeigen eine ganz erhebliche Verbesserung der Wirtschaftlichkeit gegenüber den früheren Anlagen. einem Energieverbrauch von nur 0,4 kWh/kg Brot ist wohl ein Rekord aufgestellt, verbunden mit einer Verbesserung der Qualität des Brotes. Trotzdem sind immer noch Fortschritte an der Ofenkonstruktion und Verfeinerung in der Bedienung möglich, welche eine, wenn auch nicht mehr sehr bedeutende, weitere Senkung des spezifischen Energieverbrauches erwarten lassen. Mit dem Durchschnittspreis der elektrischen Energie von 3 Rp./ kWh und dem niedrigen spezifischen Energieverbrauch sind die spezifischen Backkosten Fr. 2.19 pro 100 kg Brot gesunken, so dass die vor 10 Jahren gehegten Erwartungen sogar übertroffen sind. Wenn man berücksichtigt, dass die Lösung der konstruktiven Fragen im Backofenbau und die Anpassung des Backprozesses mehrjährige Erfahrungen erheischen, so darf man mit dem erreichten Resultat doch zufrieden sein. Es stellt auch den Verwaltungen solcher Bäckereien ein gutes Zeugnis aus, wenn sie trotz scharfer Konkurrenz anderer Feuerungssysteme sich in weitsichtiger Weise für die Verwendung der einheimischen Energie entschliessen, deren Ausnützung der schweizerischen Volkswirtschaft zugute kommt.

Die Einrichtungen der Bäckerei bewährten sich in zweijährigem, strengem Betriebe und es kamen, abgesehen von einigen kleineren Störungen, welche mehr auf anfängliche Bedienungsfehler zurückzuführen waren, keine grösseren Betriebsstörungen vor.

# Ueber die Haftpflicht bei elektrischen Anlagen. Der Begriff "Hausinstallation" vor Bundesgericht.

Von K. Pfister, Zürich.

31:621.3

An einer elektrischen Niederspannungsfreileitung, die von der Hausanschlußsicherung eines Wohnhauses zu einem Nebengebäude führt, ereignete sich ein tödlicher Unfall. Die Witwe des Verunfallten forderte vom Werk (Eigentümer dieser Leitung) Schadenersatz. Das Werk lehnte die Schadenersatzpflicht ab mit der Begründung, diese Leitung sei keine «Freileitung», sondern eine «Hausinstallation». Das Bundesgericht entschied, dass eine Freileitung vorliege, wofür die Haftpflicht sich nach dem Elektrizitätsgesetz richte. Diesem Urteil kommt grundsätzliche Bedeutung zu.

Un accident mortel s'est produit à une ligne électrique aérienne à basse tension conduisant des coupe-circuit principaux d'une maison d'habitation à un bâtiment auxiliaire. La veuve de l'accidenté intenta un procès en dommages-intérêts au service de l'électricité (propriétaire de cette ligne). Le service de l'électricité refusa de dédommager la veuve, alléguant que c'était une «installation intérieure» et non une «ligne aérienne». Le Tribunal fédéral décida qu'il s'agissait d'une ligne aérienne, pour laquelle la responsabilité est fixée par la loi fédérale sur les installations électriques. Cette décision de principe est d'importance capitale.

Die Haftpflicht für Unfälle oder Sachschäden, die mit dem Betriebe einer elektrischen Anlage in einem Kausalzusammenhang stehen, ist nach schweizerischem Recht nicht für alle elektrischen Anlagen einheitlich geordnet. Sie ist für die elektrischen Hausinstallationen und für die anderen Starkstromanlagen verschieden geregelt.

Die Ersatzpflicht für Schäden, die beim Betrieb einer elektrischen *Hausinstallation* entstehen, ist auf Grund der Bestimmungen des Obligationenrechtes zu beurteilen. Nach Art. 58 dieses Bundesgesetzes hat der Eigentümer einer Hausinstallation den Schaden zu ersetzen, den sie wegen fehlerhafter

Anlage oder Herstellung oder wegen mangelhafter Unterhaltung verursachte. Wesentliche Voraussetzung für diese Haftpflicht ist also der Bestand eines solchen Mangels; dagegen fällt die Frage, ob der Mangel auf einem Verschulden beruhte, ausser Betracht. Sind andere Personen (z. B. der Installateur, Verkäufer oder Mieter) dem Eigentümer für den Mangel verantwortlich, so kann er auf sie Rückgriff nehmen. Trifft aber den Eigentümer der Hausinstallation oder jemand anders ein Verschulden am Schaden oder am schädlichen Mangel, so sind ausserdem die Art. 41 ff. des Obligationenrechtes anwendbar. Hingegen ist die Anwendung