Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des

établissements hospitaliers

Herausgeber: Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung;

Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für

Schweizerisches Anstaltswesen

Band: 13 (1942)

Heft: 1

Artikel: Die elektrische Grossküche in der kant. Strafanstalt Regensdorf (Zch.)

Autor: Leuzinger, H.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-806110

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: 13.12.2025

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

Die elektrische Großküche in der kant. Strafanstalt Regensdorf (Zch.)

von H. Leuzinger, Winterthur *)

Die kantonale Strafanstalt in Regensdorf wurde in den Jahren 1899—1901 als moderner Bau erstellt, nachdem seit 1673 das alte Oetenbach-Kloster in Zürich als Zuchthaus gedient hatte, den immer größer gewordenen Anforderungen aber trotz Umbau in den Jahren 1868—1878 nicht mehr genügte.

Die Küche.

Die Zubereitung der Gefangenenkost geschah vermittelst Dampf von niederm Druck (3—4 Atm.).

— Im Jahre 1938 umfaßte diese alte Kocheinrichtung

einen doppelwandigen Kochkessel von 400 Litern Inhalt zwei doppelwandige Kochkessel von je 300 Litern Inhalt drei doppelwandige Kochkessel von je 60 Litern Inhalt somit total 6 Kochkessel v. zus. 1180 Litern Inhalt ferner einen Kohlenherd für die Angestelltenküche und zwei Kartoffeldämpfer von je 100 Litern Inhalt

Vom Gesamtinhalt der 6 Kochkessel entfielen bei einem Bestand von 325 zu verpflegenden Personen auf eine Person 3,8 Liter.

Im Jahre 1939 war die fast 40-jährige Dampfküchenanlage ziemlich abgenützt. Einige Kessel mußten öfters repariert werden. Der Zustand einiger anderer war so, daß an deren baldige Ersetzung gedacht werden mußte. Jährlich mußten die Kupferkessel 1—2 mal verzinnt werden, was nebst den Kosten immer große Störungen im Küchenbetrieb verursachte. Ferner war der Küchenboden immer sehr naß.

Neben den genannten Umständen spielten noch zwei Faktoren eine große Rolle, nämlich:

- 1. Sollte die bestehende Dampfanlage notwendig entlastet werden, und
- 2. kam der Krieg mit all seinen wirtschaftlichen Nachteilen auch für unser Land, besonders in bezug auf die entstandenen Schwierigkeiten in der Beschaffung ausländischer Brennstoffe.

Was war gegebener, als diese Küche zu elektrifizieren? Diese Einsicht hat denn auch die Verwaltung bewogen, den Vorschlag der Elektrizitätswerke des Kantons Zürich (E. K. Z.) zur Umstellung des Betriebs in empfehlendem Sinne dem Regierungsrat zu unterbreiten.

Das Projekt der neuen Küche.

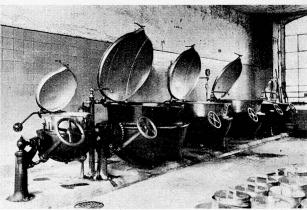
Nach eingehenden Beratungen mit den E. K. Z. wurde im Dezember 1939 ein definitives Projekt eingereicht, das vorsah, die ziemlich abgelegene und für die heutigen Verhältnisse zu klein gewordene Transformatorenstation durch eine neue zu ersetzen und diese näher bei der Anstalt zu erstellen.

Die Einrichtung der Küche wurde so vorgesehen, daß ohne weiteres für 350—400 Personen gekocht werden kann, und zwar vermittelst

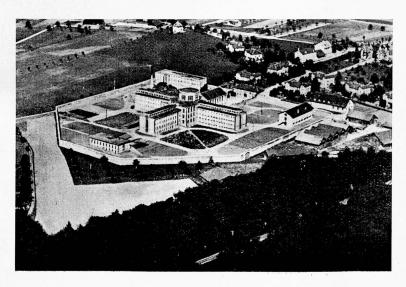
1	Kippkessel	500 I	Liter	von	60	kW	Anschlußwert
1	Kippkessel	320 I	Liter	von	50	kW	Anschlußwert
	Kippkessel	320 I	Liter	von	45	kW	Anschlußwert
1	Kippkessel	160 I	Liter	von	28	kW	Anschlußwert
	Kippkessel	100 L	Liter	von	20	kW	Anschlußwert
1	Kippkessel	50 I	Liter	von	12	kW	Anschlußwert
	Kochherd			von	18	kW	Anschlußwert
1	Wärmeschra	ank		von	10	kW	Anschlußwert

total

8 Apparate v. 1450 L. Innalt u. 243 kW Anschlußwert.

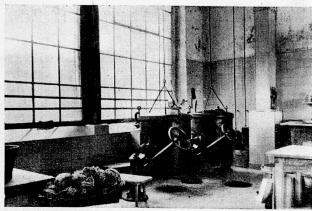


Die alte Küche, Kippkessel - La vieille cuisine, marmites basculantes

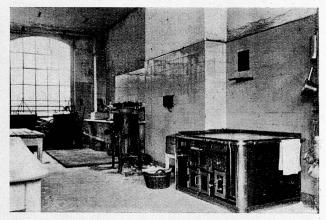


Die kantonale Strafanstalt Regensdorf Le pénitencier cantonal de Regensdorf Nr. 4730 BRB 3. 10. 1939

^{*)} Aus Schweiz. Elektro-Rundschau 8/9, 1941.



Die alte Küche, Kartoffeldämpfer La vieille cuisine, chaudrons pour les pommes de terre



Die alte Küche, Kohlenherd Cuisinière à charbon dans la vieille cuisine

Es entfällt somit vom Kippkessel-Gesamtinhalt $\frac{1450}{325}=4,4$ Liter und vom Gesamtanschlußwert der 8 Apparate $\frac{243}{325}=0,74$ kW auf eine Person.

Der Kochherd mit 5 Kochplatten (2 à 30 cm Ø 2 à 22 cm und einer rechteckigen Platte), einem großen und einem kleinen Backofen wurde für die Angestellten vorgesehen.

Die Warmwasserbereitung erfolgt vorläufig noch durch Dampf, weil bei Errichtung einer in Aussicht stehenden kantonalen Großwaschküche die Frage der gesamten Warmwasserversorgung neu gelöst werden soll.

Erstellung der Küche.

Die Apparate konnten mit Ausnahme des Herdes aus dem Landgasthof im Dörfli der Landesausstellung 1939 entnommen werden, wo sich die Elektroden-Kippkessel der "Therma" im Betriebe bewährt hatten.

Der Küchenumbau wurde in 2 Etappen durchgeführt. Zuerst wurden 3 Kippkessel provisorisch in der Mitte der Küche aufgestellt und mit dem Herd und dem Wärmeschrank in Betrieb genommen, so daß der Küchenbetrieb nicht unterbrochen wurde.

Alle Bau-, Schlosser- und Grabarbeiten, sowie auch die Wasserinstallationen und sogar das Schalttableau führten die vorbildlich geleiteten Arbeitsabteilungen der Anstalt aus.

Die Betriebsspannung ist 380 V, die Steuerspannung 220 V und die Spannung für die Signalbeleuchtung 36 V.

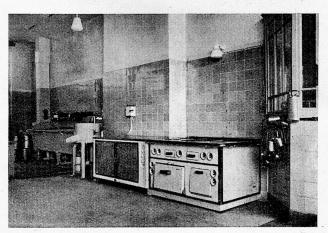
Die Anlagekosten betrugen

Apparate		Fr.	14 846.—
Installationen samt	Schalttableau	,,	10 056.25
Kochgeschirr		,,	800.—
Provisorien		,,	1 229.90
	insgesamt	Fr.	26 932.15

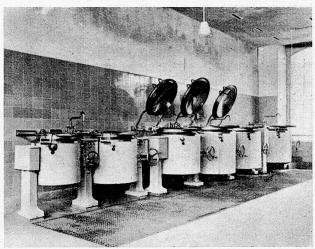
d. h. bei einer durchschnittlichen Zahl von 325 Personen Fr. 26 932.— : 325 = Fr. 82.75 pro Person.

Die 6 Kippkessel sind längs einer Wand auf Ständern aufgestellt. — In den Schaltsäulen eingebaut sind 1 Steuerschalter, 1 Signallampe, 1 Ampère- und 1 Manometer. — Die Innenkessel sind aus rostfreiem Stahl, die Außenmäntel silbergrau emailliert. Trotz ihrer Größe sind die Kessel leicht in jede Lage kippbar.

Die Regulierung dieser Elektrodenkessel geschieht äußerst einfach vermittelst einem kleinen Handrad, das am Kessel selbst montiert ist, d. h. mit diesem Handrad wird lediglich das Wasser für die Elektrodenkammer reguliert; im übrigen regu-



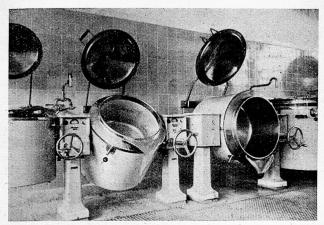
Neue Küche: Angestelltenküche mit Wärmeschrank und Herd La cuisine des employés avec armoire chauffante et cuisinière



Neue Küche. Elektroden-Kippkessel der "Therma"

La nouvelle cuisine. Marmites basculantes à électrodes de "Therma"

Man beachte auch das "Wema"-Giffer vor den Kesseln. Trocken und sauber ist der Boden La grille "Wema" est visible devant les marmites. Le plancher est propre et sec



Die Kessel sind bequem in alle Lagen zu kippen — Les marmites peuvent être facilement basculées dans toutes les directions

lieren sich die Kessel vollständig automatisch nach der Temperatur des Kochguts. — Punkto schnellem, sparsamem Kochen sind diese Kessel äußerst vorteilhaft. So können in einem 320-Liter-Kessel mit einem Holzeinsatz in 40—50 Minuten 160 kg Kartoffeln gedämpft werden.

An der Wand, gegenüber der Kesselgruppe, stehen der 5-Plattenherd und ein Wärmeschrank von 1,5 m Länge. — Diese beiden Apparate sind nur für die Angestelltenküche bestimmt. Sie und die gesamte Kippkesselgruppe geben der Küche ein äußerst vorteilhaftes, augenfälliges Gepräge.

Nachstehend einige Beispiele von Menus:

Für Angestellte:						
1940						
24. Sept.	Kaffee	Erbsensuppe, Voressen Hackbraten, Mais, Kohlraben, Salat, Kartoffelsalat, Tomaten Tee				
25. Sept.	Kaffee	Hafersuppe, gedörrter Wähe und Speck, Bohnen Kaffee				
26. Sept.	Kaffee	Fidelisuppe, Siedfleisch, Brotschnitten, geh. Kabis, Kartoffeln, Kompott, Salat, Kompott Kaffee				
27. Sept.	Kaffee	Einlaufsuppe, Schweins- Kutteln, Rösti braten, Kartoffelstock, Salat, Tee Blumenkohl. Salat, Kompott				
		Für Insassen:				
24. Sept.	Kaffee	Sternlisuppe m. Fleisch Gemüsesuppe verd. Wirz, Risotto				
25. Sept.	Kaffee	Griessuppe, Hafermus, Käse u. Kar- Apfelkompott toffeln Tee				
26. Sept.	Kaffee	Fidelisuppe m. Fleisch, Mehlsuppe Salzkartoffeln,				

An diesen Tagen wurden auch einige 100 kg Tomatenpüree eingekocht. An andern Tagen wieder werden für den Verkauf zirka 100 kg Randen gekocht.

Tomatensalat

Apfe!kompott

27. Sept. Kaffee Hafersuppe, Teigwaren, Kartoffelsup.

Betriebskosten.

Laut Angaben der Anstalt werden im Durchschnitt pro Person nachstehende Quantitäten gekocht:

Morgenessen	0,8 Liter Kaffee oder Kakao
Mittagessen	0,8 Liter Suppe
	0,5 Liter Kartoffeln und Gemüse
Vesper	1 Liter Tee
Nachtessen	1 Liter Milch oder Tee

wofür sich in der Zeit vom 2. August 1940 bis 2. April 1941 folgende Stromverbrauchzahlen ergeben haben:

	Hochtarif kWh	Niedertarif kWh	Total Kosten kWh
2. Aug. bis 2. Okt. 40	7985	910	8895
35 Tage =	Fr. 451.70	= Fr. 30.60	Fr. 482.30
2. Okt. bis 30. Dez. 40	23430	2130	25560
89 Tage =	Fr. 1326.25	= Fr. 72 65	Fr. 1398.80
30.Dez.40b.2.Apr.41	26190	1750	27940
93 Tage =	Fr. 1477.95	= Fr. 60.50	Fr. 1538.45
In 217 T total H	T. 57605 N.	-T.4790	62395 kWh
			Fr. 3419.55

Die Verrechnung erfolgt nach dem kalorischen Taruf der E. K. Z. pro Quartal zu folgenden Preisen:

Tagesstrom von 06-00-21.00 Uhr: die ersten 1500 kWh zu 7 Rp. 3000 kWh zu 6 Rp. n kWh zu 5,5 Rp. weitere die übrigen Nachtstrom von 21.00-06.00 Uhr: die ersten 1500 kWh zu 3,5 Rp. 3000 kWh zu 3,2 Rp. n kWh zu 3 Rp. weitere die übrigen Darnach stellt sich der kWh-Preis im Mittel auf 3419.55 - = 5,48 Rp.62395 Tagesverbrauch bei durchschnittlich 325 Personen: = 287,5 kWh217 287 Tagesverbrauch pro Person: = 0.88 kWh325 Kosten pro Person und Tag: $\frac{287 \times 5.48}{225} = 5$ Rp. 325 $287 \times 365 = 104755 \text{ kWh}$

Jahresstromverbrauch: 287×365 = 104 755 kWh
Jahreskosten: 104 755×5,48 Rp. = Fr. 5740 55

Bei diesen Zahlen ist zu berücksichtigen, d
die Warmwasserbereitung — wie schon beme

Bei diesen Zahlen ist zu berücksichtigen, daß die Warmwasserbereitung - wie schon bemerkt - erst mit einem andern Projekt zufriedenstellend gelöst werden kann. - Es kommt öfters vor, daß bei Kochbeginn kaltes Wasser statt heißes, mit Nachtstrom erzeugtes Wasser in die Kochkessel eingefüllt werden muß, wodurch sich die Betriebskosten etwas verteuern. Ferner muß abends hie und da, wenn kein warmes Wasser von den mit Dampf betriebenen Boilern mehr vorhanden ist, ein Quantum von einigen 100 Litern Abwaschwasser ebenfalls zum Tagestarif zubereitet werden. - Wenn auf Grund des Vorstehenden pro Tag ein Minderverbrauch von 35 kWh angenommen wird, ergibt sich ein Jahresminderverbrauch von $35 \times 365 = 12775$ kWh, was Minderkosten von zirka Fr.700.— ausmacht, so daß sich die effektiven Kochstromkosten pro Jahr auf rund Fr. 5000. - belaufen.

Urteil über die elektrische Küche.

Laut Mitteilung der Verwaltung beläuft sich der jährliche Minderverbrauch an Kohlen infolge der Elektrifizierung der Küche schätzungsweise auf etwa 40 000 kg, welches Quantum heute rund Fr. 6000.— kostet. Dazu kommt Holz in Wegfall, das zum anfeuern verwendet wurde, ferner der Unterhalt und die Verzinnung der Kessel. — In jeder Hinsicht sei die elektrische Küche äußerst vorteilhaft, sauber und bequem, und das Personal arbeite gerne mit diesen Apparaten.