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: 14 (1943)

Heft: 10

Artikel: A propos du rationnement du gaz dans les établissements hospitaliers

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-806316

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: 10.12.2025

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

A propos du rationnement du gaz dans les établissements hospitaliers

Le 13 juillet 1943, la restriction de la consommation du gaz dans les établissement hospitaliers, hôpitaux, restaurants, hôtels et pensions fut ordonnée par l'Office fédéral de guerre pour l'industrie et le travail. A première vue, cette mesure n'a certes rien de réjouissant pour ceux qu'elle atteint. Il faut reconnaître, cependant, qu'elle a été prise par un souci de prévoyance bien fondé, de même que d'autres parfaitement judicieuses, concernant de nombreuses marchandises et notamment les denrées alimentaires.

Cette nouvelle restriction représente aussi une certaine charge pour les usines à gaz. Il est évident qu'elles n'ont pas l'intention d'abandonner a son sort leur clientèle de la grande cuisine, clientèle pour laquelle elles ont toujours eu des égards particuliers. Au contraire, elles feront tout ce qu'elles pourront pour aider ces importants consommateurs à s'en tirer avec le contingent attribué, sans que la capacité de production de leur exploitation s'en ressente de quelque façon que ce soit.

Lorsqu'il y a plus d'un an, le contingentement du gaz pour les ménages fut ordonné, les usines à gaz se sont tout de suite empressées de venir en aide aux ménagères. Comme il fallait s'y attendre, cela a eu pour résultat que les ménagères arrivent maintenant à s'en tirer, dans des conditions normales, avec leur contingent de gaz, sans que l'alimentation de la famille s'en ressente, pourvu qu'elles suivent les conseils donnés.

Il s'agira donc d'appliquer à la consommation industrielle du gaz les expèriences faites dans les ménages. Chaque spécialiste de la grande cuisine sait que les occasions de perdre et des gaspiller du gaz y sont nombreuses. Il s'ensuit que les possibilités de réaliser des économies sont également plus importantes que dans un ménage. Aussi, de nombreuses expériences ont-elles prouvé qu'en appliquant judicieusement les règles éprouvées, on peut réaliser de considérables économies de gaz.

La principale condition est de maintenir les appareils à gaz dans un parfait état et bien réglés. Il est absolument nécessaire que le personnel soit exactement instruit sur l'emploi judicieux des différents appareils, et que les règles d'économie énumérées ci-dessous soient consciencieusement et effectivement observer. C'est pourquoi le propriétaire de l'établissement ou ses dirigeants doivent de temps en temps s'assurer eux-mêmes que ces conseils sont suivis par le personnel.

L'entretien et le réglage des appareils à gaz est l'affaire du spécialiste. Les grands consommateurs auront avantage à recourir au service d'information de la plupart des usines à gaz. Les usines à gaz et les fabriques d'appareils à gaz se chargeront d'ailleurs volontiers d'instruire le personnel et de lui donner les conseils nécessaires. De son côté, le propriétaire de l'établissement fera bien de s'assurer aussi souvent que possible du parfait état et de l'emploi judicieux de ses appareils.

En suivant les régles d'économie que voici, on arrivera non seulement à s'en tirer avec le contingent de gaz, mais à réaliser aussi une certaine réduction des frais d'exploitation, économie qui, de nos jours, ne paraîtra certainement pas négligeable.

Règles d'économie pour la grande cuisine.

Il est de première importance qui tout appareil à gaz soit bien entretenu.

Fourneaux.

1° N'utilisez les plaques de cuisson que si l'on en a besoin longtemps et en utilisant toute leur surface. Si non, employez plutôt les feux ouverts.
2° N'employez des tables chaudes qu'au „coup de feu" et seulement si elles peuvent être complètement utilisées. Arrêtez leur chauffage dès que possible.
3° N'utilisez le bains-marie qu'en cas de forte affluence; chauffez-le seulement au moment du service.
4° N'employez que des allumeurs fonctionnant parfaitement. Il est à recommander d'utiliser les veilleuses seulement durant le temps de forte affluence. Il est cependant plus avantageux d'éteindre les veilleuses et d'employer des allumeurs à briquet ou à pile.
5° Ne laissez jamais le feu dépasser le fond du récipient.
6° Posez les petites marmites sur les petits brûleurs, et les grandes marmites sur les grands brûleurs. Les marmites larges sont plus économiques que les étroites.
7° Autant que possible, couvrez les marmites.
8° Posez la marmite sur le brûleur avant d'allumer le gaz. Eteignez le gaz avant d'enlever la marmite.
9° Réduisez la flamme dès que l'ébullition est atteinte.
10° Cuisez les pommes de terre et légumes à l'étouffée, avec peu d'eau. Réduisez au strict minimum les quantités de liquide à chauffer.
11° Relevez régulièrement le compteur. Ce contrôle fait par vous-mêmes est un excellent moyen d'économiser du gaz.

Fours.

Utilisez l'entière capacité des fours. Ne les chauffez ni au préalable, ni constamment.

Installations à eau chaude.

1° Ne maintenez les veilleuses allumées que si l'apparail doit être prêt à fonctionner.
2° Employez parcimonieusement l'eau chaude.

Lessiveuses et machines à laver.

1° Réglez le niveau d'eau au minimum possible.
2° Evitez les températures trop élevées.