

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 39 (1930)  
**Heft:** 25

**Artikel:** Einige Spezialapparate für elektrische Grossküchen  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-541108>

#### 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](#)

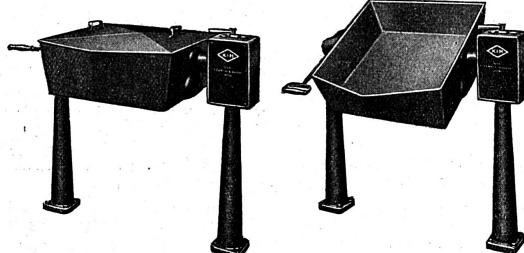
**Download PDF:** 18.02.2026

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

## Einige Spezialapparate für elektrische Grossküchen

(Korr.)

Beim alten Kohlenherd machte die Art der Feuerung eine Zusammenfassung aller Kochstellen im Herde selbst notwendig. In neuzeitlichen Küchen geht man aber in allgemein mehr dazu über, für die verschiedenen Zubereitungsvorgänge Einzelgeräte aufzustellen und diese in der Küche so anzubringen, dass die Kocharbeit möglichst rationell gestaltet wird. Die elektrische Heizung, die die Eigenschaft besitzt, überall in beliebiger Form verteilt angewendet werden zu können, hat eigentlich erst die Möglichkeit gegeben, derartige Einzelapparate in praktisch vollendet, zweckentsprechender Form in die Wirklichkeit umzusetzen. Die wichtigsten der bis jetzt entstandenen elektrischen Einzelkochgeräte seien im folgenden zusammenfassend kurz charakterisiert.

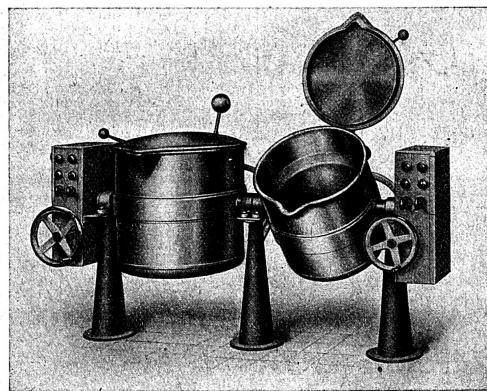


Elektrische Brat- und Backpfanne mit Kippvorrichtung

Die elektrischen Kippkochkessel sind dem Fachmann schon seit längstem bekannt. In allen Grossküchen, wo viel flüssige Speisen, wie Suppe, Milch, Kakao usw. bereitet werden müssen, sollten die elektrischen Kippkochkessel nicht fehlen. Ihr Betrieb ist sehr einfach und, da der Apparat einen hohen Wirkungsgrad besitzt, sehr sparsam.

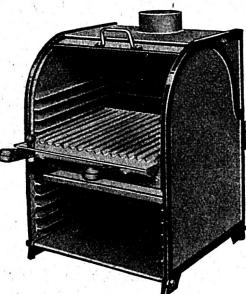
Die Kippkochkessel, die normalerweise in Größen von 10 bis 150 Liter ausgeführt werden,

besitzen Kesselschalen aus Reinaluminium oder Reinnickel. Der Deckel wird aus dem gleichen Material hergestellt und gewöhnlich als Scharnierdeckel mit Gegengewicht und automatischer Arretierung ausgeführt. Kleinere Kessel sind zum Kippen mit einem Kipphobel ausgerüstet, grössere erhalten dafür einen selbsthemmenden Schneckenantrieb mit Handrad.



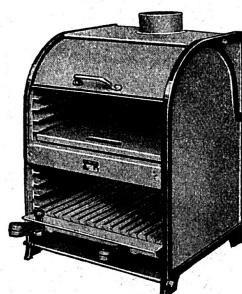
Elektrische Kippkochkessel

Die Regulierung erfolgt je nach der Kesselform in 2, 3 oder 4 Schaltstufen, so dass nach einmal erreichter Siedetemperatur die Speisen bei kleinstmöglichem Stromverbrauch weitergekocht werden können. Auch hier sind die Reglerschalter direkt auf je einer Tragsäule aufgebaut und enthalten zudem Signallampen, die anzeigen, welcher Teil der Heizung eingeschaltet ist.



Elektrischer Grill-Salamander in der Stellung zum Grillieren

mineralischen Quarzilit-Glühstäbe. Unter diese wird ein emaillierter Gussreflektor geschoben und über die Glühstäbe der Aufnahmerost. Dadurch wird die erzeugte Wärme nach oben gegen das Grillgut gestrahlt.



Grill-Salamander in der Stellung zum Gratinieren

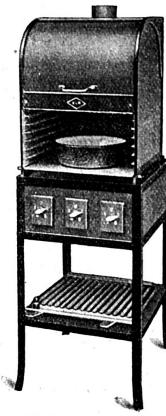
Beim Gratinieren ist die Lage von Reflektor und Aufnahmerost gerade umgekehrt; der Reflektor ist oben, aber die reflektierende Fläche nach unten gerichtet, so dass jetzt die Hitze von oben nach dem unter den Glühstäben eingeschobenen Aufnahmerost gestrahlt wird. Die Intensität der Hitze wirkung der Glühstäbe kann durch Einschieben des Aufnahmerostes in verschiedene Führungsschienen geregelt werden.

Das Toasten, wofür dieser Apparat ebenfalls verwendbar ist, erfolgt in ähnlicher Weise wie das Gratinieren. In Fällen wo hauptsächlich viel

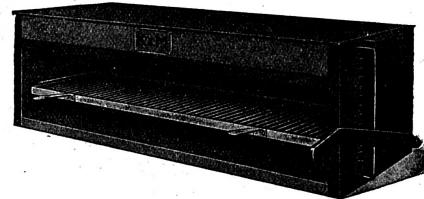
getoastet wird, wird der Apparat mit einem vernickelten, polierten Reflektorblech und einem Spezialrosteinsatz ausgerüstet, die das Toasten besonders vorteilhaft gestalten.

Zum Grill-Salamander wird ein besonderer Tisch gebaut, in dem die Schalter für die Regulierung der Heizleistung montiert sind. Tisch und Grill-Salamander bilden einen einheitlichen Apparat mit fürt eingebauten Verbindungsleitungen. Drei zweipolige Walzenschalter gestalten eine dreifache Regulierung der Heizleistung von total 6 kW. Die Rostfläche des Apparates beträgt 400 x 310 mm.

Elektrische Grillapparate zum Grillieren von Schnitzel, Steaks, Fisch, Huhn usw. wie auch Salamander zum Gratieren von Gemüse, Eiern, Fisch etc. und Toaster zum Rösten von Brot und ähnlichem werden in verschiedenen Größen für jeden Bedarf gebaut. Sie werden vor allem in Hotels und Restaurants, aber auch in Privatküchen verwendet. Auf diesen Grillapparaten lassen sich, gleich gut wie auf Holzkohlegrills, alle bekannten Grill-Spezialitäten herstellen. Diese weisen alle die von Kennern geschätzten spezifischen Eigenschaften der auf Holzkohlegrills bereiteten Grillgerichte auf. Vor den Holzkohlegrills haben aber elektrische Grillapparate den Vorteil voraus, dass sie zu jeder Zeit sofort betriebsbereit sind.

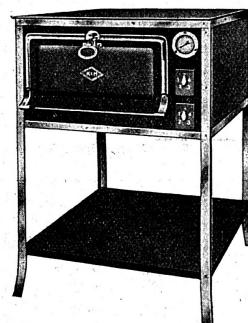


Elektrischer Grill-Salamander mit eisernem Tisch und eingebauten Schaltern



Grosser elektrischer Salamander mit verstellbarem Rost

In Grossküchen werden gewöhnlich neben den Herden vorhandene Brat- und Backräumen noch Brat- und Backöfen aufgestellt. In Fällen, wo es die Platzverhältnisse erlauben, ist es sogar vorteilhafter, in den Herden überhaupt keine Backräume vorzusehen und diese separat in besonderen Apparaten etagenförmig zusammenzubauen. Der Koch wird dann am Herd durch die Hitze der Backöfen nicht belästigt und sowohl Herd als Backöfen können leichter bedient werden.



Elektrischer Einzel- Brat- und Backofen

schrank mit einer eigenen kleinen elektrischen Heizung eingebaut. Ober- und Unterhitze jedes Backraumes sind mittels zweipoliger Walzenschalter sind mittels zweipoliger Walzenschalter selbst sind, leicht austauschbar, im Innern des Backraumes und die Schalter auf der Seite des Apparates angeordnet.

Die elektrischen Brat- und Backöfen zeichnen sich aus durch die gleichmässige Verteilung der Wärme und deren einwandfreie Regulierung, wie sie bei einer Flammenheizung niemals erreicht werden können. Die elektrischen Brat- und Backöfen eignen sich daher in gleicher Weise vorzüglich für die Zubereitung von Fleisch, Fischen usw., wie auch von Kuchen, Aufläufen und selbst der feinsten Patisserieswaren. Auch beim Dörren von Gemüse leisten die Apparate sehr gute Dienste.

N.B. Die Clichés zu diesem Aufsatz sind uns in liebenswürdiger Weise von der Firma Kummel & Matter in Aarau zur Verfügung gestellt worden.

## Literatur

**Langenscheidts Taschenwörterbücher:** Englisch. Neubearbeitung 1929 von Prof. E. Klatt. Teil I: Englisch-Deutsch. XVI, 542 Seiten. Teil II: Deutsch-Englisch. XII, 476 Seiten.

**Langenscheidts Taschenwörterbücher:** Französisch. Neubearbeitung 1929. Teil I: Französisch-Deutsch von H. Schwarz. XVI, 512 Seiten. Teil II: Deutsch-Französisch von Dr. W. Mohrheim. XII, 494 Seiten.

Jeder Teil einzeln in Ganzleinen geb. 3,90 Mark, beide Teile jeder Sprache in einem Ganzleinenband 7,50 Mark.

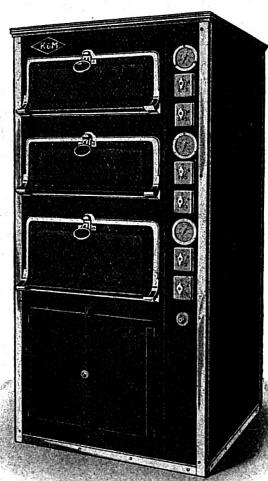
Wer sich mit fremden Sprachen beschäftigt, wird sich der Notwendigkeit und des Wertes eines guten Wörterbuches bewusst sein, und er wird auch die bekannten Langenscheidtschen Taschenwörterbücher kennen, eine Sammlung von fremdsprachlichen Wörterbüchern, die ihresgleichen in der Welt nicht hat. Es ist überaus erfreulich, feststellen zu können, dass der Verlag Langenscheidt nicht nur ständig Neues auf seinem Spezialgebiete schafft, sondern auch bestrebt ist, die vorhandenen Werke seines Verlages immer wieder vervollständigt und verbessert herauszubringen. So liegen jetzt die Taschenwörterbücher für die englische und französische Sprache in von Grund auf durchgesenen und erweiterten Neuauflagen vor. Ein Blick in diese Neubearbeitungen beweist wiederum die überaus gründliche und sorgfältige Arbeit des Verlages Langenscheidt. Ohne dass der bisherige Wortschatz eine wesentliche Beeinträchtigung erfahren hat, sind ungefähr 5000 neue Stichwörter in beiden Teilen einer jeden Sprache aufgenommen. Man findet die zahlreichen Neubildungen der letzten Zeit auf dem Gebiete der Technik, der Wissenschaft, des Sports, des Verkehrswesens usw. Besonders reichlich sind idiomatische Redensarten aufgenommen. Die grammatischen Erläuterungen und Erklärungen sind wiederum auf die sorgfältigste ausgearbeitet. — Wir können den Lesern unseres Blattes die Langenscheidtschen Taschenwörterbücher auf das wärmste empfehlen.

Redaktion — Rédaction

Dr. Max Riesen

A. Matti

Ch. Magne



Elektrischer Brat- und Backofen

**NICHOLSONS**  
**DRY GIN**  
THE PUREST  
SPIRIT MADE

**COCKBURN'S**  
**PORT**  
OPORTO AND LONDON

**M' CALLUM'S**  
ESTABLISHED  
1807  
*Perfection*,  
SCOTS  
**WHISKY**

CHAMPAGNE  
**POL ROGER**  
BY APPOINTMENT  
TO HIS MAJESTY THE KING  
A. BUTOW, 8, RUE DE FRIBOURG, TÉLÉPHONE: MONT-BLANC 25.314, GENÈVE