

**Zeitschrift:** Das Werk : Architektur und Kunst = L'oeuvre : architecture et art  
**Band:** 17 (1930)  
**Heft:** 4

## Werbung

### 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:** 04.04.2026

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

wenn die Lieferanten voraussetzen müssen, dass sie auf Konventionalstrafen oder unverhältnismässig viele Ueberstunden gefasst sein müssen.

Zum Schluss sei noch ein Wort über die Wahl des Systems gesagt.

Der Kühlautomat steht heute im Vordergrund. Für Gewerbetreibende, überhaupt für jeden Betrieb, in dem nicht Maschinen beschäftigt werden, können Kältemaschinen, die nicht an sich automatisch und gefahrlos

arbeiten, eigentlich nicht mehr ernstlich in Betracht gezogen werden. Grundsätzlich ist wohl dem System der indirekten Kühlung der Vorzug zu geben, einmal wegen des enormen Vorteils der Gleichmässigkeit der Kühlung, d. h. der Vermeidung schädlicher Temperaturschwankungen, und dann auch wegen der in neuester Zeit erzielten viel besseren Regulierung der relativen Luftfeuchtigkeit.

*Audiffren Singrün Kältemaschinen A.-G.*

## Die elektrische Grossküche

Im Gegensatz zur Haushaltküche, wo Gas und Elektrizität vorherrschen, werden die Grossküchen in der Schweiz noch weit überwiegend mit Kohle beheizt. Grossgasküchen sind noch nicht lange eingeführt und wenig zahlreich, die elektrische Grossküche hat erst in den letzten Jahren in vermehrtem Masse Eingang gefunden. Ende 1928 standen in der Schweiz etwa 200 elektrische Grossküchen. Das Bild dürfte sich in den nächsten Jahren wesentlich ändern. Die elektrische Grossküche ist heute technisch vervollkommenet und ist der Kohle- und Gasküche überlegen. Sie ist für die Elektrizitätswerke in bezug auf die Belastung während des Tages, der Woche und des Jahres als Grosskonsument von Tages- und Nachtenergie, Sonntagsenergie und Sommerenergie ein willkommener Abnehmer. Zur Elektrifizierung aller Grossküchen der Schweiz wären etwa 300 Millionen kWh

Nachtenergie jährlich erforderlich. Die Ersparnis an Brennstoffen beträgt dann 330,000 Tonnen Kohle und Holz jährlich.

Grossküchen haben neben dem Herd als wichtigsten Bestandteil je nach der Art des Betriebes verschiedene Nebenapparate. In einfachsten Verhältnissen werden zum Kochen der Speisen direkt beheizte Kochkessel verwendet. Der Kochherd besitzt beheizte runde Platten zum Ankochen und Braten, ferner rechteckige Platten zum Weiterkochen. Beheizte Wasserbäder (Bain-Marie) dienen zum Warmhalten der Speisen. Zur schnellen Bereitung von Bratenspeisen dienen Glühroste, in den Herd eingebaut oder von diesem getrennt, meist mit Transformierung der Netzspannung auf eine ungefährliche Spannung von 20 bis 30 Volt. Der Unterbau des Herdes bleibt frei oder er enthält Backöfen und Wärmeschränke.

## PAUL GREINER-STOLL

ZOLLIKERSTRASSE 105 • TELEPHON LIMMAT 92.50

### ZOLLIKON

**LEISTUNGSFÄHIGE BAU- UND MÖBELSCHREINEREI  
FENSTERFABRIK**

LIEFERUNG SÄMTLICHER SCHREINER- UND GLASERARBEITEN FÜR NEUBAUTEN



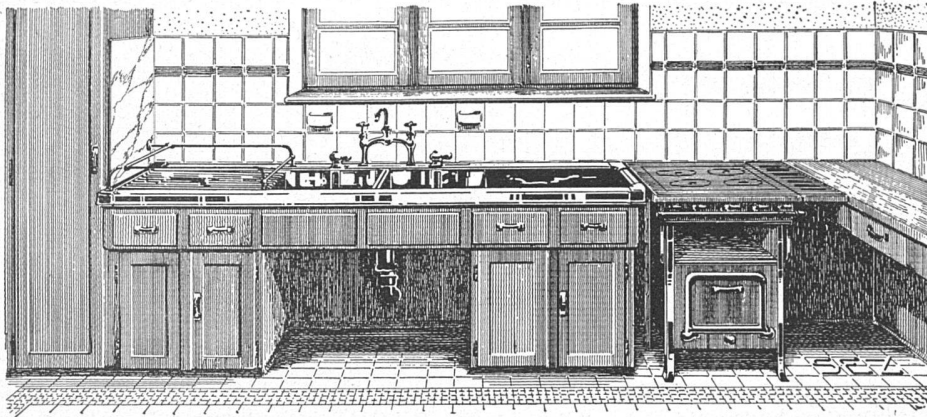
## J.J. WEILENMANN • BAUMEISTER

Pflanzschulstrasse 29 ZÜRICH 4 Telefon Selnau 30.60

übernimmt

### NEU- UND UMBAUTEN JEDER ART

Zement- und Eisenbetonarbeiten, Fassadenrenovationen, Reparaturen, Aufbrucharbeiten mit Ingersoll-Rand-Kompressor, Schwemmkanalisationsanschlüsse.



DIE NEUE KÜCHE

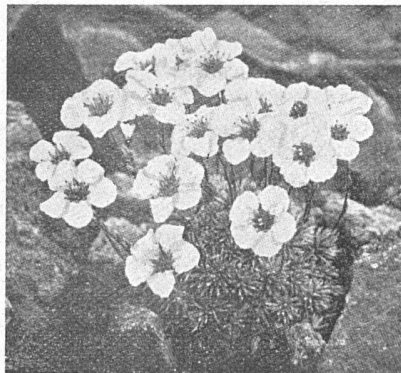
SEZ

SPEZIALFABRIK  
FÜR MODERNE  
PRAKTISCHE

**SPÜLTISCHE**  
U. SANIT. APPARATE

SEZ

**STÖCKLI & ERB**  
KÜSNACHT-ZÜRICH



**Albert Hoffmann**

Dahlien- und Stauden-Kulturen  
Baumschulen

**Unterengstringen b. Zeh.**

**FEINE STAUDEN**

für Felspartien, Trockenmauern  
Rabatten etc.

**SELTENE GEHÖLZE**

Zwerg- und immergrüne, sowie  
prächtige Blütensträucher  
Coniferen-Heckenpflanzen

**OBSTBÄUME**

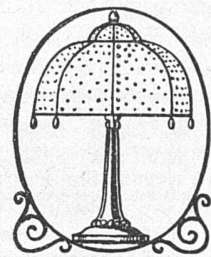
in Formen und ertragsfähigen  
Hochstämmen

**DAHLIEN**

Gartenwinteraster, Sommer-  
blumen

*Beratungen, Projekte, Bepflanzungs-  
pläne auf Grund reicher Erfahrungen  
in über 30jähriger Praxis*

*Preis- und Sortenlisten gratis*



**E. WEIDMANN  
& CIE • BASEL**

MÜLLHEIMERSTRASSE 53  
TELEPHON SAFRAN 40.56

*Mechanische Drechslerei  
Bildhauerei · Fabrikation  
von Holzleuchtern*

**J. Ruckstuhl A.-G. Centralheizungen**  
♦ ♦ ♦ Basel ♦ ♦ ♦

**BLITZ-GERÜST**

OHNE STANGEN

das Ideal aller Gerüste für Fassaden von Wohn-, Geschäftshäusern, Kirchen und für Innenräume,  
wie Kirchen- und Saaldecken, Treppenhäuser usw.

Mietweise Erstellung  
für Neu- und Umbauten durch:

**Gerüstgesellschaft A.-G.**

Zürich 7 · Telephon Hottingen 2134

Altstetten · Telephon Uto 5209



und folgende Baugeschäfte:

Zürich: Fietz & Leuthold A.G.  
Zürich: Fr. Erismann, Ing.  
Winterthur: J. Häring  
Andelfingen: Ländolt-Frey  
Bern: Rieser & Co.  
Luzern: E. Berger  
Bubikon: A. Oetiker  
Basel: Eug. Berli  
Glarus: K. Schweizer-Stüssy

Hochdorf: Aug. Ferrari  
Genf: Ed. Cuénod S.A.  
Neuhausen: Jos. Albrecht  
Herisau: H. Müller  
St. Gallen: Sigrist, Merz & Co.  
Olten: Otto Ehrensperger  
Rheinfelden: F. Schär  
Solothurn: F. Valli  
Biel: Otto Wyss

Bei grösseren Anlagen werden die Backöfen und Wärmeschränke separat aufgestellt, was im Interesse des Betriebes anzustreben ist. Grill-Apparate zur Zubereitung von Rostbraten und zum Gratinieren finden immer mehr Eingang. Der elektrische Toaster zeichnet sich durch Einfachheit der Bedienung und absolute Sauberkeit aus. Der Heisswasserbedarf der Grossküche ist bedeutend und wird vorteilhaft aus Heisswasser-Speichern mit Verwendung von Nachtstrom gedeckt. Der guten Ausführung der elektrischen Installation ist grosse Aufmerksamkeit zu schenken. Zu viele Mess- und Ueberwachungsapparate (Lampen, Ampèremeter) sind zu vermeiden.

Die Vorzüge der elektrischen Grossküche gegenüber der Kohlenküche sind: Sofortige Betriebsbereitschaft, bequeme Schaltbarkeit und Reguliermöglichkeit, geringe Wärmeentwicklung nach aussen, leichte Instandsetzungsmöglichkeit, leichte Bedienung und Wartung, höchste Sauberkeit, Wegfall von Kaminen, Kohlen- und Aschen-transport, Möglichkeit der zweckmässigen Verteilung der

Küchenapparate ohne Rücksicht auf den Rauchabzug, grosse Fettersparnis etc. Gegenüber dem Gasbetrieb zeichnet sich der elektrische Betrieb aus durch Sauberkeit, Wegfall von Abgasen und den zu ihrer Beseitigung nötigen Einrichtungen, Vermeidung von Wasserdampfentwicklung, Explosions- und Vergiftungsgefahr.

Nach praktischen Erfahrungen ersetzt im Grossküchenbetrieb eine kWh 1,2 bis 1,8, im Mittel 1,5 kg Kohle, ein Kubikmeter Gas (5000 Cal. oberer Heizwert bei 760 mm) ersetzt 3,5 bis 4,5 kg, im Mittel 4 kg Kohle. Der Verbrauch pro Pers.-Tag und pro Portion im Grossküchenbetrieb schwankt stark nach Art und Umfang des Betriebes. Man fand ohne Warmwassererzeugung: In einfachen Betrieben (Speiseanstalten etc.) 0,4 bis 0,6 kWh pro Pers.-Tag, in besseren Betrieben (Kasinos, Heilanstalten etc.) 0,7 bis 1,0 kWh pro Pers.-Tag, in guten Betrieben (Speise- und Hotelrestaurants) 1,2 bis 2,0 kWh pro Pers.-Tag. Der Verbrauch pro Portion beträgt je nach Betrieb 0,1 bis 1,1 kWh.

## **ORGELBAU A. G., WILLISAU**

**Neu- und Umbauten von Kirchen- und Konzertorgeln • Motoranlagen  
Reinigungen und Stimmungen • Moderne Kirchenbestuhlungen**

Prompte und gewissenhafte Ausführung grösserer Schreinerarbeiten / Verlangen Sie Offerten / Telefon Nr. 61

## **ERNST ETTMÜLLER, WINTERTHUR**

**VORM. FRITZ LANG & CO.**

**Zentralheizung und Ofenfabrik**



## **Aufzüge für Banken Industrie**

**Brief-, Speise- und  
Waren-Aufzüge**  
mit Handbetrieb erstellt  
mit Garantie

**Aug. Lerch, Zürich**  
MECH. SCHLOSSEREI  
Oetenbachgasse 5