

Technische Mitteilungen

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Das Werk : Architektur und Kunst = L'oeuvre : architecture et art**

Band (Jahr): **17 (1930)**

Heft 7

PDF erstellt am: **26.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

DAS WERK

TECHNISCHE MITTEILUNGEN

SIEBENTES HEFT - JULI 1930 - NACHDRUCK VERBOTEN

Elektrische Kücheneinrichtungen an der ZIKA

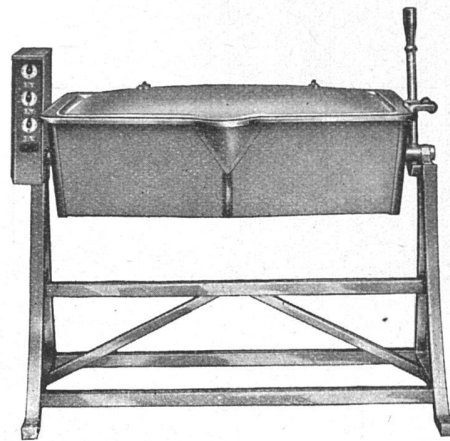
von «Therma», Fabrik für elektrische Heizung A.-G., Schwanden-Glarus

Eine besonders reiche Auswahl von elektrischen Grossküchenapparaten wird von der Therma A.-G. an der ZIKA zur Schau gebracht und grossenteils im Betriebe vorgeführt.

Im Ausstellungsstand wird beispielsweise gezeigt: 1 Grosskochherd mit 10 Platten, einem eingebauten Bain-Marie zum Warmhalten von Speisen und Getränken, zwei beidseitig und einem einseitig bedienbaren Bratofen, eine grosse Bratpfanne, die mittelst Handrad gekippt werden kann, zwei Kippkessel à 50 Liter, die zur Entleerung und Reinigung ebenfalls mittelst Handrad gekippt werden, eine Kipptopfgruppe, bestehend aus zwei Töpfen zu je 50 Liter, die mittelst Hebel mit Stechgabelgriff gekippt werden. Ferner ein Hotelgrill mit beheiztem Rost, der die Ausführung der Grillzeichnung auf dem Fleische ermöglicht, ein Konditoreiofen mit zwei Backräumen und einem Gärraum, ein Glührost, der besonders dort am Platze ist, wo innert kurzer Zeit kleine Spezialgerichte hergestellt werden müssen. An Apparaten für die Warmwasserversorgung finden wir aus einer grossen Typenserie als Ausführungsbeispiele drei Boiler ausgestellt mit einem Inhalt von 1000, 150 und 75 Liter. Ein separates Bain-Marie dient ausschliesslich zur Warmhaltung von Speisen und Getränken, während der daneben befindliche Wärmeschrank ebenso wohl zur Erwärmung von Tellern als zur Warmhaltung von Speisen dienen kann. Zum Schlusse erwähnen wir noch einen 4-Platten-Familienkochherd neuester Konstruktion mit zwei seitlichen Back- und Bratöfen und einen gleichen Herd mit nur einem, seitlich aufgesetzten Backofen; ferner einen Zuckerkocher, der speziell bei der Herstellung von Konditoreiwaren Verwendung findet.

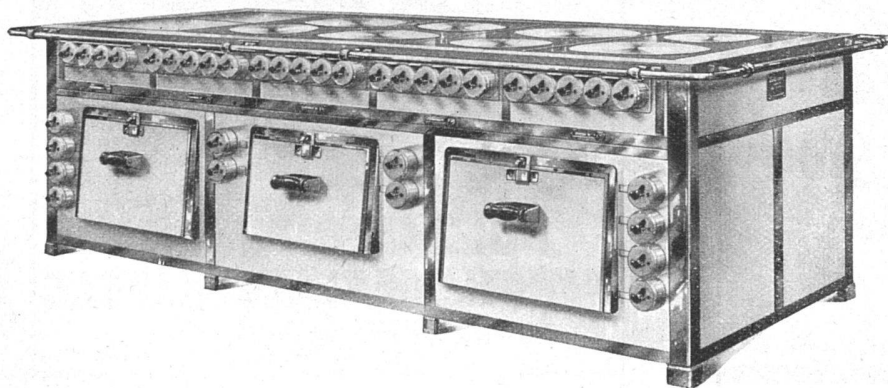
In der Ausstellungsküche ist ein Grosskochherd mit 10 Platten, Bain-Marie, sowie 4 Bratöfen mon-

tiert. Ferner ein Hotelgrill mit automatischer Bratspiess-Drehvorrichtung und ein 100-Liter-Kippkessel zur Zubereitung von Suppen, Milch, Kartoffeln, Gemüsen usw. Zur Erwärmung von Tellern und zur Warmhaltung von Speisen dient ein Wärmeschrank. Ein 1000-Liter-Boiler besorgt die Warmwasserversorgung.



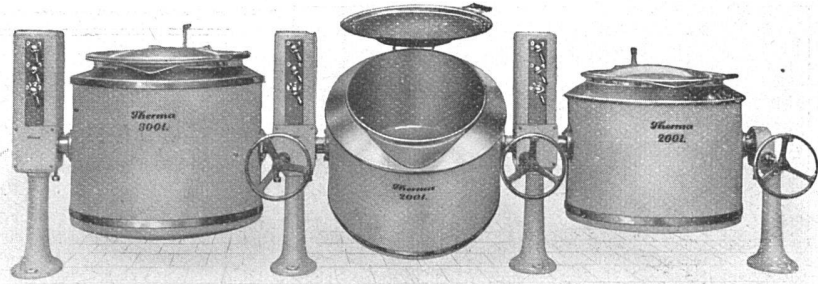
Elektrische Grossbratpfanne, mittelst Hebel kippbar
Anschlusswert 7 kWh

In der Küche des Französischen Restaurants finden wir ausschliesslich Therma-Apparate, und zwar: 1 Grosskochherd mit 13 Platten und eingebautem Glührost, 3 durchgehenden Bratöfen und einem Wärmeschrank. Für die Zubereitung von Grillspezialitäten sind zwei Hotelgrills vorgesehen, der eine mit beheiztem Rost, der andere mit automatischer Bratspiess-



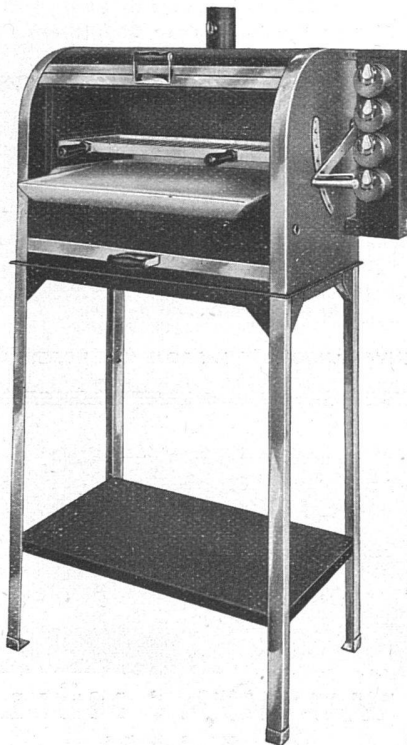
Elektrischer Grosskochherd
mit 10 Kochplatten (8 runde und
2 rechteckige) und 3 Brat- und
Backöfen Weiss emailierte
Ausführung mit vernickelten
Beschlügen Wattaufnahme 41 kWh

Elektrische Kippesselbatterie
 jeder Kessel mittelst Handrad
 kippar, Seiten- und
 Bodenheizung einzeln
 regulierbar

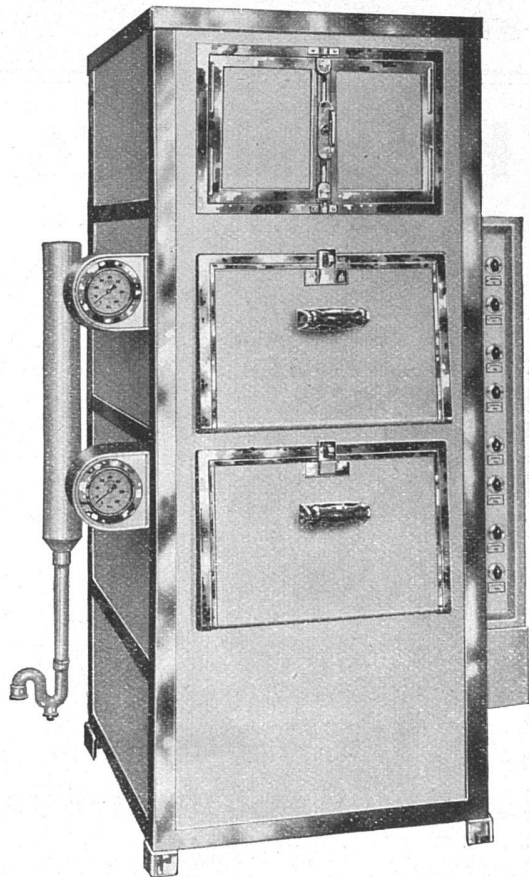


Drehvorrichtung ausgerüstet. Zwei Kippessel à 50 und 75 Liter, sowie ein Wandkipptopf à 15 Liter dienen der Zubereitung von Suppen, Milch, Gemüse, Saucen etc. Zur Warmhaltung von Speisen und für die Tellererwärmung sind zwei Wärmeschränke bestimmt und für die Warmhaltung von Speisen und Getränken ein separates Bain-Marie. Für die Herstellung von Toasts dient ein grosser, dem Hotelgrill ähnlicher Toaster. Für die Warmwasserversorgung sind auch hier drei Boiler à 400, 1000 und 1500 Liter vorgesehen. Zu erwähnen sind noch eine Hotelkaffeemaschine, sowie drei beheizte Spültröge.

Sämtliche Apparate, mit Ausnahme der Boiler und der Hotelkaffeemaschine, sind weiss emailliert, mit vernickelten Beschlägen. Diese Ausführung verleiht allen drei Gruppen ein frohes, elegantes Aussehen, und man erhält den Eindruck, dass die elektrische Küche der Kohlen- oder Gasküche hinsichtlich Hygiene und Betriebs-



Elektrischer Hotelgrill mit regulierbarer Unter- und Ober-Hitze, mit eingesetztem Rost und Fettpfanne Ober- und Unter-Hitze mittelst Hebel verstellbar Anschlusswert 10 kWh



Elektrischer Patisserieofen mit zwei Backräumen und einem Gärraum, Backräume mit Thermometer und Dampfzug ausgerüstet Wattaufnahme ca. 12 kWh

sicherheit überlegen ist. Eine genaue Besichtigung der vorerwähnten Ausstellungsgruppen dürfte jeden Hotelier, Gastwirt, Restaurateur oder Küchenchef hiervon überzeugt haben. Die Therma A.-G. zeigt an der ZIKA neuerdings, dass sie auch im elektrischen Grossküchenapparatbau führend ist; hat sie doch als einzige Firma der elektrothermischen Branche an der Internationalen Ausstellung in Barcelona 1929/30 auch für Grossküchenapparate den Grand Prix als höchste Auszeichnung dieser Ausstellung erhalten.

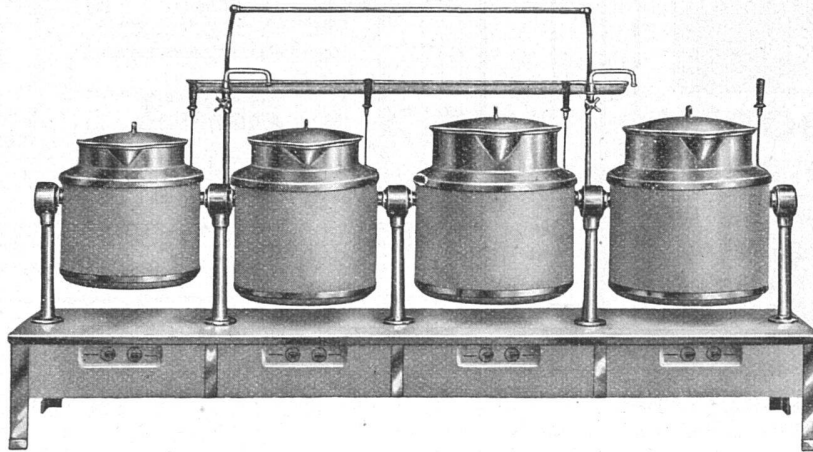
Als Beweise, wie die elektrische Grossküche bereits verbreitet ist, mögen nachstehende Angaben über An-

zahl und Anschlusswert der von der Therma A.-G. gelieferten und auf Ende des betreffenden Jahres in Betrieb befindlichen Grossküchenapparate dienen:

Jahr	Anzahl der gelieferten Apparate	Anschlusswert Total kW
1925	80	600
1926	190	1500
1927	400	3500
1928	780	6750
1929	1380	12600

Unter diesen Anlagen befinden sich Betriebe aller Art, wovon die grösste einen Anschlusswert von 712 kW besitzt. Diese Anlage befindet sich in einem Grosswarenhaus mit Restaurationsbetrieb, in welchem täglich für mehr als 2000 Gäste und Angestellte ausschliesslich elektrisch gekocht wird.

Es ist sehr erfreulich, dass diese Schweizerfirma auch in Deutschland, im Lande der Grossindustrie im Küchenbau und der Grossrestaurants, mit ihren zeitgemässen Konstruktionen an erster Stelle steht.



Elektrische Kipptopfgruppe, jeder einzelne Topf mittelst Hebel kippbar, mit Gestell zum Abstellen der Deckel, Seiten- und Bodenheizung einzeln regulierbar

Richtlinien für die Aufbereitung, Verarbeitung und Nachbehandlung von Beton

Dr. L. Bendel, Auszug aus Vorträgen

Eine Broschüre von 52 Seiten, zum Gebrauch auf der Baustelle und als kurzes Nachschlagebuch für die Fragen des praktischen Betonbaues. Das Schriftchen ist im Verlag der Zeitschrift des Baumeisterverbandes «Hoch- und Tiefbau» erschienen und in deutscher, französischer und italienischer Ausgabe beispielsweise an alle Bauführer der Schweizerischen Bundesbahnen ausgehändigt worden. Der Verfasser war Mitarbeiter der verwandten Schrift «Anleitung für Mörtel und Beton» der deutschen Reichsbahngesellschaft. Doch ist die vorliegende Schrift insofern

reicher, als sie nicht nur Vorschriften aufstellt wie es gemacht werden muss, sondern auch an Hand von Diagrammen zeigt, wie sich die Eigenschaften des Betons verändern, wenn die eine oder andere Vorschrift nicht genau eingehalten werden kann. In der deutschen Anleitung fehlen solche Figuren. Die leicht fassliche Schrift, die beispielsweise jedes Diagramm auch den mathematisch ganz Ungeschulten in wenigen Worten klar macht, ist sehr zu empfehlen.

Elektrische Briefkästen

Die Oberpostdirektion Köln hat einen elektrischen Hausbriefkasten zugelassen und befürwortet, der in letzter Zeit probeweise eingeführt wurde. Der Kasten verbindet durch eine elektrische Leitung den Hauseingang mit der Wohnung, in der sich ein anderer Kasten befindet, um einen erfolgten Briefeinwurf anzumelden. Die Bewegung der Briefklappe im Hauseingang löst einen Kontakt aus, worauf in der Wohnung ein Licht erscheint und eine filmartige Reklamerolle hinter einem Glasfensterchen im zweiten Kasten zu laufen beginnt. Gleich-

zeitig ertönt ein in der Wohnung gut vernehmbarer Summton. Der Apparat bleibt auch in dunklen Hausfluren und Räumen bei Tag und Nacht, selbst wenn der Briefträger eine Anmeldung durch Klingelzeichen unterlassen hat, wirksam. Die Stromkosten für den Apparat sind so gering, dass sie kaum eine Rolle spielen. Die durch die Kästen angestrebte Verkürzung des Arbeitsweges der Briefträger soll eine häufigere und schnellere Zustellung der Postsendungen ermöglichen. (Elektro-Korrespondenz)

Bikorma, ein Isoliermittel gegen Kälte und Lärm

Die Wirtschaftlichkeit einer Wohnung hängt in sehr hohem Grade von dem Schutz gegen die Kälte ab. Zwar können wir uns mit Ofen- und Zentralheizung gegen kalte Witterung schützen, doch kann jeder Hausbewohner an Hand seiner Kohlenrechnungen feststellen, welche zusätzlichen Ausgaben für die Wohnung aufzubringen sind, um sich im Winter, besonders bei sehr tiefen Temperaturen, wie wir sie im Jahre 1929 hatten, gegen die Kälte zu schützen. Die Wärme-Isolierung stellt daher eine wichtige bauwirtschaftliche Frage dar.

Ausserdem sind wir heute im Zeitalter des Automobils gegen Lärm besonders empfindlich. Unsere Nerven werden in hohem Masse durch die Geräusche moderner Fahrzeuge schon auf der Strasse in Anspruch genommen. Kommt hierzu noch das Tosen und Klappern der Maschinen in den Arbeitsstätten, so wird hieraus ohne weiteres klar, welche Wichtigkeit wir dem Schutz gegen Lärm in unseren Behausungen beizumessen haben.

Ein Isoliermaterial, das beiden Anforderungen gerecht wird, ist *Bikorma*, das von der Firma *Frick-Glass* in Altstetten in den Handel gebracht wird.

Es wird in Mattenform, in Rollen von 1 m Breite, 10 m Länge und in einer Stärke von 3 mm geliefert. Neuerdings ist man auch dazu übergegangen, *Bikorma* a fugenlos durch Aufstreichen auf Raubbeton aufzubringen. Die Matte besteht aus durch und durch imprägnierter Wollfilzpappe mit beidseitig starkem Bitumenüberzug, in welchen gegen Feuchtigkeit imprägniertes reines Korkschröt eingewalzt ist. Sie ist also gleichzeitig isolierend gegen Wärme und Kälte, gegen Feuchtigkeit, gegen Schall und Erschütterung. Ihre Verwendungsgebiete sind sehr vielseitig, zumal sie gleichzeitig als direkter und indirekter Einbaustoff auf Wände, Decken, Böden und Grundmauern dient.

Als direkte Linoleumgrundlage ist *Bikorma* insofern geeignet, als Fugenbildung nicht zu befürchten ist. Sie wird wie Linoleum eingeschnitten und entweder lose auf dem Untergrund verlegt oder in Linoleumkitt bzw. in Bitumen aufgezogen. Der Druckwiderstand und die Elastizität der Matte sind besonders gross, da sie laut amtlicher Untersuchung bei 176 kg/cm² Belastung noch nicht

zerstört wurde. Die Dehnungsfähigkeit beträgt 6,4 Prozent, die Zerreissfähigkeit bis 12 kg/cm².

Für das Material wurde erstmalig eine praktische Untersuchung zur Feststellung der Isolierung gegen Körperschall in einem Neubau an Ort und Stelle vorgenommen. Das Ergebnis dieser neuartigen Untersuchung wird nachstehend mitgeteilt.

Zur Beurteilung der Wirkung des *Bikorma*-Materials als Decken-Isolierung (zwischen Rohdecke und Linoleumbelag) wurde zunächst eine Rohdecke und alsdann dieselbe Decke im fertigen, isolierten Zustande auf ihre Schalldurchlässigkeit untersucht:

1. beim normalen Begehen,
2. beim Rollen einer 1 kg schweren, polierten Stahlkugel.

Diese beiden Prüfarten wurden deshalb gewählt, weil die Schallstörungen durch eine Decke in der Hauptsache herrühren vom Gehen und Rücken von Möbelstücken (z. B. Stühle, Tische, Rollbetten und Krankenträgerdecke in Krankenhäusern). Die Decke war eine Eisenträgerdecke mit Bimsbetonausstampfung von 12 cm Dicke, darüber 1,2 cm Raubstrich, darunter Gipsputz.

In beiden Fällen wurde die relative Schalldurchlässigkeit festgestellt, d. h. gemessen, welcher prozentuale Anteil der auf der Oberseite der Decke erzeugten Geräuschstärke durch die Decke in den darunterliegenden Raum gelangt. Die Ergebnisse sind folgende:

Relative Schalldurchlässigkeit der untersuchten Decke im rohen und isolierten Zustande:

- Beim normalen Gehen, Decke nicht isoliert, 64—36 Prozent;
- Decke mit *Bikorma* als Unterlage unter 3,3 mm Granitlinoleum 0,25—0,09 Prozent;
- beim Rollen der Stahlkugel, Decke nicht isoliert, 100 Prozent;
- Decke mit *Bikorma* unter 3,3 mm Granitlinoleum 0,25 Prozent.

Aus diesen Zahlenwerten lässt sich die Wirkung der Isolierung mit dem *Bikorma*-Material deutlich ersehen.

F. G.

Ausstellungen

Die XIV. Schweizer Mustermesse 1930

die vom 26. April bis 6. Mai abgehalten wurde, ist als ein grosser Erfolg der Messe, der ausstellenden Industrien und Gewerbe und der schweizerischen Wirtschaft zu werten. Die Beschickung der Messe 1930 durch die schweizerischen Industrien und Gewerbe verzeichnete gegenüber der letztjährigen Veranstaltung eine Zunahme. Nach Fachgruppen (Kollektivaussteller inbegriffen) betrug die Zahl der Aussteller 1111 gegen 1102 im Vorjahre. Die Zunahme des Messebesuches ist bemerkenswerterweise auf eine bessere Frequenz von auswärts zurückzuführen. Im Bahnbureau der Messe wurden rund

60,000 Fahrkarten zum Abstempeln vorgewiesen, etwa 5000 mehr als an der letzten Messe. Die Schweizerischen Bundesbahnen haben für die Rückfahrt der Messebesucher 75 Extra- und doppelt geführte Züge eingeschaltet. Auch der Auslandsbesuch ist gestiegen. Am besten vertreten ist wieder Deutschland mit 429 Besuchern (405 im Vorjahre). Mit dem zweitstärksten Kontingent folgt Frankreich, das allerdings gegenüber der letzten Messe einen Rückgang verzeichnet. Die Zahl beträgt 182 (210 im Vorjahre). Erheblich gestiegen ist der Besuch aus Oesterreich mit 42 (32), Italien mit 32 (19) und der Tschechoslowakei mit 16 (8) Besuchern.