

<b>Zeitschrift:</b>	Schweizerische Wasser- und Energiewirtschaft : Zeitschrift für Wasserrecht, Wasserbau, Wasserkraftnutzung, Energiewirtschaft und Binnenschifffahrt
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Wasserwirtschaftsverband
<b>Band:</b>	26 (1934)
<b>Heft:</b>	(4): Schweizer Elektro-Rundschau
<b>Artikel:</b>	Elektrische Grossküchenanlage im Maison de Santé de Préfargier
<b>Autor:</b>	[s.n.]
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-922353">https://doi.org/10.5169/seals-922353</a>

### 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:** 16.02.2026

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

# SCHWEIZER ELEKTRO-RUNDSCHAU

BEILAGE ZUR «SCHWEIZER WASSER- UND ENERGIEWIRTSCHAFT» NR. 4, 1934

HERAUSGEgeben von A. BURRI und A. HÄRRY • REDAKTION: GUTENBERGSTRASSE 6, ZÜRICH 2

## ELEKTRISCHE GROSSKÜCHENANLAGE IM MAISON DE SANTÉ DE PRÉFARGIER

Diese private Anstalt befindet sich am Nordende des Neuenburgersees. Nachdem der Stiftungsrat beschlossen hatte, eine neue Küchenanlage in einem besonderen Bau einzurichten, wurden die verschiedenen Kochmöglichkeiten auf deren Wirtschaftlichkeit geprüft, und man entschloss sich daraufhin zur elektrischen Küche. (Abb. 25.)

In engerer Konkurrenz für die Kochapparate standen Dampf und Elektrizität. Eine Firma der Dampfapparatenbranche hatte in einem Gutachten über die Wirtschaftlichkeit der Dampfkippkessel angegeben, dass die Kosten für den Dampfkippkesselbetrieb bei 250 bis 300 Personen etwa Fr. 1800 und für Elektrokippkessel Fr. 5800 betragen würden, wobei für 1 kg Koks 8 Rp. angenommen worden war. Die Gegenexpertise einer elektrothermischen Apparatefabrik konnte aber die Unrichtigkeit der obigen Angaben, soweit die Elektrokippkessel in Betracht kommen, beweisen und klarstellen, dass der elektrische Betrieb gleich teuer zu stehen kommt wie der Dampfbetrieb und dazu noch wesentliche Vorteile wirtschaftlicher und hygienischer Art biete.

Die im Jahre 1932 von der Firma Bachmann & Kleiner, Oerlikon-Zch. erstellte Grossküche umfasst folgende Apparate:

9 Kippkessel 200, 150, 100, 75,  
50, 30, 20, 10, 10 Liter

- 2 Bratpfannen 56 × 56 cm
- 1 Spezialherd
- 1 Backofen
- 1 Restaurationsgrill
- 2 Kaffeemaschinen 70 und 30 Liter
- 1 Durchlauferhitzer
- 2 Speisetransportwagen
- 1 Wärmeschrank
- 1 Rauchkammer.

Der Gesamtanschlusswert beträgt 167 kW.

Daraus geht hervor, dass das Hauptgewicht auf Spezialapparate gelegt ist, deren hoher Nutzeffekt die Wirtschaftlichkeit der Elektroküche erhöht.

Zu verpflegen sind folgende Gruppen:



Abb. 25 Teilansicht der elektrischen Küchenanlage.

Personal	etwa 40 Personen
Privatpatienten	etwa 25 Personen
Erstklasspatienten	etwa 30 Personen
Zweitklasspatienten	etwa 170 Personen
Insgesamt	etwa 265 Personen

Privatpatienten erhalten individuelle Hotelkost; aber auch das übrige Essen ist gepflegt.

Nachstehend ist ein Wochenplan für die I. und II. Klasse angegeben.

Die Privatpatienten erhalten Spezialgerichte. Der Energieverbrauch wird jeden Tag notiert, sodass man ein zuverlässiges Bild darüber erhält. Die Tabelle gibt den Verbrauch der Monate April bis Dezember 1933 an.

Monat	Energieverbrauch		Energieverbrauch	
	pro Monat kWh	pro Tag kWh	Durchschnittl. Personenzahl	pro Pers./Tag kWh
April	4380	146	250	0,584
Mai	4520	146	250	0,584
Juni	3970	136	250	0,544
Juli	4220	136	250	0,544
August	4280	138	256	0,539
September	4320	144	266	0,541
Oktober	4670	150	264	0,568
November	4320	144	260	0,553
Dezember	4520	146	266	0,548
9 Monate	39200	142	257	0,552

Hievon fallen auf Tagesenergie 36 150 kWh für 9 Monate, auf Nachtenergie 3050 kWh für 9 Monate. Pro Person/Tag beträgt somit die verbrauchte Tagesenergie 0,509 kWh à 6,5 Rp. = 3,30 Rp. Die Nachenergie 0,043 kWh à 3,5 Rp. = 0,15 Rp. Tägliche Energiekosten pro Person somit 3,45 Rp.

Zudem wird der ganze Fleischbedarf in den eigenen Rauchkammern geräuchert; der entsprechende Energieverbrauch ist in obigen Zahlen enthalten. Es werden pro Woche Wurstwaren und Räucherfleisch von bis 4 Schweinen geräuchert.

Das Betriebsergebnis, das auf Grund der ersten 9 Betriebsmonate ermittelt werden konnte, hat die Richtigkeit der Anschauung der Elektriker bewiesen, indem bei einem Durchschnittspreis von 6,25 Rp. pro kWh die Jahres-Energiekosten für

Kippkessel Fr. 1770 ausmachen (statt Fr. 5800, wie die Firma der Dampfkesselbranche behauptete). Dazu kommt noch der Energieverbrauch für Bratpfanne, Backofen, Herd, Kaffemaschinen, Grill, Wärmeschrank, Speisetransportwagen und Fleischschränke pro Jahr Fr. 1480

rund Fr. 3250

Der Heisswasserbedarf für Küche, Rüst- und Abwaschraum von rund 2000 Liter pro Tag (Temperatur zwischen 60 und 80° C) wird im benachbarten Kesselhaus in einem Dampfboiler erzeugt.

Das ausserordentlich günstige Betriebsergebnis der vollelektrischen Grossküche von Préfargier beweist die grosse Wirtschaftlichkeit derartiger Anlagen.

## KLEINE MITTEILUNGEN, ENERGIEPREISFRAGEN, WERBEMASSNAHMEN

### Neue Urteile über die elektrische Küche

Das Elektrizitätswerk Davos stellte an seine Kunden die Frage, ob sie mit der elektrischen Küche zufrieden seien und ersuchte sie um Zeugnisse, in denen besonders folgende Punkte zur Berücksichtigung empfohlen wurden:

- 1. Reinlichkeit, Geruchslosigkeit, kein Russ, kein offenes Feuer, keine Abgase, keine Vergiftungsgefahr.
- 2. Vergleiche mit der früheren Feuerungsart.
- 3. Kommen Sie mit der elektrischen Küche billiger als bei der bisherigen Kochart, wenn ja, ungefähr wieviel?
- 4. Ist der Zeitaufwand für das Kochen bei der elektrischen Küche grösser als bei der früheren Kochart?
- 5. Reparaturen?
- 6. Was wissen Sie speziell über den elektrischen Backofen?»

Aus den dem Werk zugegangenen Zeugnissen geht hervor, dass das elektrische Kochen billig ist!  
dass man mit dem elektrischen Kochherd nicht mehr Zeit benötigt!  
dass der elektrische Backofen unübertrefflich ist!  
dass man den elektrischen Kochherd nicht mehr missen möchte!»

«Mit dem elektrischen Herd bin ich in jeder Beziehung zufrieden und möchte nicht wieder zu Gas zurück.

Die Küche ist viel leichter sauber zu halten, da kein Verrussen und keine fettige, klebrige Schicht an Wänden und auf

Kasten, wie bei Gas, vorhanden und beim Putzen so unangenehm ist.

Der Herd wird mühelos und mit weniger Zeitaufwand sauberer als bei jeder andern Kochart. Jedes Verschmutzen der Aussenseite der Kochgeschirre durch fette Gasrückstände oder Russ usw. ist ausgeschlossen; die Kochgeschirre sind aussen immer rein, was mir viel Arbeit erspart.

So oft hört man sagen, dass die elektrische Küche so teure Geschirre benötige. Das ist falsch! Die elektrische Küche benötigt gute Geschirre, aber teuer sind diese nicht, sondern mit der Zeit billiger als leichte Kochgeschirre. Das schöne, solide Geschirr ist der Stolz der Hausfrau und hält dank seiner Qualität jahrzehntelang, während dünne Geschirre nach kurzer Zeit verbrannt, verbaut sind oder nach innen aufgebogene Böden haben, so dass man keine Freude mehr daran haben kann. Es ist also billiger, für gutes Geschirr etwas mehr auszulegen und für immer etwas Rechtes zu haben, als am falschen Ort zu sparen und Bazarware zu kaufen, die nach kurzer Zeit ersetzt werden muss.

Da die Hitze der Kochplatten in weitem Rahmen reguliert werden kann, werden die Speisen schön gleichmässig erhitzt und die Gefahr des Anbrennens gegenüber Gas oder Kohle ist sehr vermindert, wodurch grösste Schonung der Nährstoffe ermöglicht wird.»