Zeitschrift: Wasser- und Energiewirtschaft = Cours d'eau et énergie

Herausgeber: Schweizerischer Wasserwirtschaftsverband

Band: 28 (1936)

Heft: (2)

Artikel: Grossküchenprobleme im Krankenwesen unter besonderer Berücksichtigung der elektrischen Küche

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-922264

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: 09.12.2025

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

Grossküchenprobleme im Krankenhauswesen unter besonderer Berücksichtigung der elektrischen Küche

Unter diesem Titel hat der Leiter der Technischen Beratungsstelle des internationalen Hotelbesitzervereins, Chefingenieur F. Linke, Berlin, in der «Zeitschrift für das gesamte Krankenhauswesen» 1935, Heft 21, einen Aufsatz veröffentlicht, der das Problem der elektrischen Küche im Krankenhaus in interessanter Weise behandelt. Der Verfasser stellt zunächst fest, dass man bei Vergleichen von verschiedenen Küchen alle Gesichtspunkte berücksichtigen müsse. Nicht nur die Betriebs- und Anschaffungskosten müssen in Rechnung gestellt werden, sondern auch die Baukosten. In Krankenanstalten werde Dampf als unerlässlich bezeichnet, weil man ihn sowohl für die Wäscherei als auch zum Trocknen und Glätten, zum Sterilisieren und Desinfizieren, oft auch zum Beheizen der Räume bei Dampfheizung brauche. Man schliesse dann gerne auch die Kochkessel in der Küche an. Linke bemerkt dazu, dass man auch elektrisch sterilisieren könne und damit die Notwendigkeit, Hochdruckdampf zu erzeugen, wegfalle. Im Sommer müssen dann die Dampfkessel in Betrieb bleiben nur deshalb, weil die Kochkessel angeschlossen sind und die Küche warmes Wasser braucht. Die Warmwasserbereitung könne aber wie die Kochkesselbeheizung auch elektrisch erfolgen. Bei kombinierten Einrichtungen komme man zu ganz anderen Einrichtungen, als wenn man auch im Sommer Dampf als unerlässlich bezeichne. Ein wichtiger Punkt sei die Stromtarifierung. Leitsatz der Elektrizitätswerke müsse sein, dass jeder Dauerbenutzer elektrischer Energie, namentlich der Elektrowärmebenutzer, die Belastung des Netzes günstig beeinflusse und damit die Gewährung eines billigen Gesamttarifes ermöglichen. Wo diese Vorbedingung nicht erfüllt sei, sollte man darauf verzichten, elektrische Küche einzurichten.

Veraltet sei jede Elektroküche, die die Merkmale der flammenbeheizten Küche trägt und ihren Haupttyp in der Kohleküche verkörpere. Eine Kohleküche besitze als Hauptwerkzeug den Kohleherd als Universalgerät und daneben meist noch dampfbeheizte Kochkessel. Beim elektrischen Herd sei die Kombination von Kochstelle und Bratofen nicht mehr nötig, der Bratofen müsse nicht mehr unter der Kochplatte angeordnet werden, sondern man könne ihn als Einzelgerät aufstellen. Die schweren Töpfe werden vom Herd heruntergenommen und auf niedrige Einzelheizplatten gestellt. An Stelle der dampfbeheizten Kochkessel verwende man elektrisch beheizte Kessel, je nach Umständen kombiniert. Auch die Bratpfanne sei zu einem Einzelgerät geworden, mit viereckigen Pfannen mit einer Bodenfläche von 60/90 cm könne man in der Stunde 500—600 Bratstücke herstellen. Damit sei die Spezialisierung noch nicht am Ende, denn jeder in der Küche verwendete Apparat, Fischbacköfen, Wärmetische und -schränke, Kaffeebereiter, Grills, Toaster, Waffeleisen usw. sei elektrisch bequemer und besser beheizbar als mit jedem anderen Heizmittel.

Die elektrische Küche unterscheide sich von der alten, flammenbeheizten grundsätzlich dadurch, dass sie eine sinnvolle und auf den jeweiligen Zweck zugeschnittene Kombination hochleistungsfähiger Spezialgeräte darstelle, unter denen der Herd nur die Rolle eines nicht einmal immer «primus inter pares« spiele. Hy.

Eisbahn-Beleuchtung

Es dürfte auch, besonders in den grösseren Städten, kaum noch eine Eisbahn geben, die anders als elektrisch beleuchtet ist. Dagegen lässt die Ausführung dieser Beleuchtung oft noch zu wünschen übrig. Von dem Eisbahnunternehmer darf man nicht ohne weiteres erwarten, dass er die Anforderungen genau kennt, die an eine gute Beleuchtung zu stellen sind. Um so mehr ist es die Aufgabe des mit der Ausführung der Anlage betrauten Fachmanns, geeignete Vorschläge zu machen.

Es sollte heute nicht mehr vorkommen, dass die Glühlampen ohne geeigneten Reflektor verwendet werden. Sie sind dann nicht nur ungenügend ausgenutzt, weil ein grosser Teil ihres Lichtstromes für die Beleuchtung der Eisfläche verloren geht, sondern verursachen auch Blendung der Eisläufer. Erst die gute Leuchte behebt beide Fehler. Zu empfehlen ist die in Fig. 14 dargestellte Ausführung, bei der an den Metallschirm eine Trübglasglocke angesetzt ist.

Fig. 14 Zweckmässige Leuchte für Eisbahnen
Réflecteur approprié aux patinoires à glace artificielle.

Für Eisbahnen, auf denen keine Wettspiele aus-