Zeitschrift: Wasser- und Energiewirtschaft = Cours d'eau et énergie
Herausgeber: Schweizerischer Wasserwirtschaftsverband
Band: 35 (1943)
Heft: (1-2)

Artikel: La foire aux provisions de Fribourg
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-921342

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: 23.08.2025

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

Büchsen (total 672 Büchsen) und damit auch die Einschaltung des dritten Ringes der Seitenheizung.

Von Punkt 3—4 werden die Konserven bei konstanter Temperatur von 110° C ohne Belastung (Dampfwirkung) 40 Min. lang gekocht. Sobald diese Sterilisationszeit vorüber ist, wird der Dampf abgelassen. Die Temperatur fällt auf 100° C, die Konserven werden entnommen und die Sterilisation der folgenden Beschickungen kann beginnen.

Die Gleichmässigkeit der Temperaturhaltung bei der Sterilisation ist ein Maßstab für die erzielte Gleichmässigkeit in der Fabrikation.

Bei vorbereitetem Fabrikationsprogramm und flüssigem Arbeiten ist es ohne weiteres möglich, täglich ca. 3000 Büchsen Fleischkonserven mit diesem Autoklaven herzustellen.

Ueberraschend ist die Billigkeit der elektrischen Sterilisation.

Wie in Fig. 9 wiedergegeben, betragen die Sterilisationskosten bei vier Beschickungen für 100 Büchsen Corned-Beef 38 Rp. So geringe Kosten werden von keiner andern Betriebsart erreicht. Kurve 1 stellt die für die auf der Abszisse aufgetragene Büchsenzahl sich ergebenden Energiekosten in Franken dar. Kurve 2 stellt die Sterilisationskosten in Rappen für je 100 Büchsen dar.

Schlussfolgerungen

Trotz weitgehender Anpassung an den vorhandenen Fabrikationsprozess wird die Betriebssicherheit und die Qualität der Erzeugnisse durch elektrische Beheizung nicht nur nicht beeinträchtigt, sondern sogar noch gesteigert. Vorhandene Dampfapparate können also unbedenklich elektrifiziert werden. Sofern der Umbau sachgemäss erfolgt, wird er immer wirtschaftlich erfolgreich sein.

La foire aux provisions de Fribourg

La traditionnelle foire aux provisions de Fribourg qui a eu lieu du 1er au 12 octobre 1942 a obtenu un succès considérable.

Très fréquentée pour ses riches expositions d'économie agricole, artisanale et industrielle, les stands réservés à l'activité domestique — et, parmi eux, celui de la cuisine électrique en particulier — retinrent particulièrement les visiteurs.

Le pavillon des Entreprises Electriques Fribourgeoises formait une vaste rectangle ouvert de deux côtés sur les allées principales. Bordure en tubes lumineux, enseigne clignotante avec monogramme EEF., images en couleurs vives des sympathiques nains de Blanche-Neige, verdure et fleurs adroitement disposées, oriflammes multicolores, rien ne manquait au décor.

Cependant, le stand lui-même accaparait déjà l'attention. Aux cuisinières électriques de marques connues et depuis longtemps réputées, s'ajoutaient en effet deux spécimens d'une fabrication nouvelle «La Ménagère», exposés par «Radiateurs acier S.A. Morat». Sa caractéristique essentielle réside dans le fait que les plaques sont composées de deux ou de plusieurs anneaux concentriques s'adaptant au fond souvent déformé des ustensiles ordinaires de cuisson.

La démonstration des cuisinières de toutes mar-

Fig. 10 Le stand des Entreprises Electriques Fribourgeoises à la foire aux provisions de Fribourg en 1942.

Stand der Freiburgischen Elektrizitätswerke an der Freiburger Messe 1942.

ques, du grand potager de restaurant au plus petit réchaud, ainsi que des armoires frigorifiques et de tous les appareils thermiques, était confiée à Mlle Hayward, l'experte et gracieuse instructrice ménagère de l'OFEL qui, du premier au dernier jour de l'exposition, mit son amabilité coutumière et son inlassable patience à révéler aux quêteuses de renseignements et de recettes culinaires — et les questions ne manquaient pas — les secrets de la gastronomie et de la conservation des fruits et légumes. Malheureusement, du fait des restrictions, ses conseils ne purent pas être toujours confirmés par les habituelles démonstrations et dégustations gourmandes.

Les visiteurs de plus en plus nombreux attirés par cette exposition, l'intérêt de plus en plus grand qu'ils portent à la cuisson à l'électricité, le rythme accéléré des commandes, tout prouve que la cuisinière électrique triomphe et que son règne est arrivé.

Kleine Mitteilungen, Energiepreisfragen, Werbemassnahmen, Verschiedenes

Nochmals elektrisches Brotbacken im bäuerlichen Haushalt

Auf den Artikel von Hans Leuzinger in Nr. 11/12 1942 der «Schweizer Elektro-Rundschau» lässt uns die Le Rêve S.A., Genf, eine Zuschrift zukommen, der wir unter anderem folgendes entnehmen:

«Aus dem Aufsatz des Herrn Leuzinger gewinnt man den Eindruck, als ob zum Backen von Brot auf elektrischem Wege ein Spezialbackofen erforderlich sei. Es lässt sich aber ohne weiteres Brot auch im gewöhnlichen normalen Backofen eines elektrischen Haushaltherdes backen.

Aus Kreisen unserer Kunden wissen wir schon seit längerer Zeit, dass 9 kg Brot mit einem Energieverbrauch von nur 3 kWh gebacken werden können, so dass die Ausgaben bei einem Strompreis von 7 Rp./kWh (wie im Beispiel des Herrn Leuzinger) nur 2,3 Rp./kg fertiges Brot ergeben. Das Resultat ist also noch günstiger als bei dem von Herrn Leuzinger geschilderten Fall, wo man auf eine Ausgabe von 3 Rp./kg kommt.

Weiter bemerken wir, dass sich die Amortisationskosten für Anschaffung der Einrichtung bei Benützung eines gewöhnlichen Herdes in geringeren Grenzen halten. Ein elektrischer 2-Platten-Herd als Äquivalent zu der von Herrn Leuzinger beschriebenen Einrichtung kostet nur etwa 320 Fr. gegenüber 580 Fr., abgesehen von der Leitungsinstallation, die für den Anschluss eines gewöhnlichen Haushaltherdes möglicherweise billiger ausfällt gegenüber dem Anschluss der Spezialausführung.

Wir hatten im Sinne, schon Ende 1936 diese Möglichkeit der Benützung des Backofens eines gewöhnlichen Haushaltherds zum Brotbacken propagandistisch auszunützen. Von Werkskreisen wurde uns aber angeraten, von einer solchen Reklame abzusehen.»

Wir geben diesem Beitrag hier gerne Raum und verweisen auf die Fig. 11, wo in einem gewöhnlichen Bratofen gebackenes Brot gezeigt wird. Das Bild wurde uns von der Le Rêve S.A. zur Verfügung gestellt.

Fig. 11 Das in einem gewöhnlichen Bratofen eines Le Rêve-Herdes hergestellte Brot ist fertiggebacken.

Pain cuit dans le four d'une cuisinière électrique ordinaire «Le Rêve».

25 Jahre Elektrowerke Reichenbach

Im Herbst 1942 feierte dieses Unternehmen sein 25jähriges Bestehen. Bis 1939 hatte es die Form einer A.G., um dann ein privates Unternehmen der Gebr. Frey zu werden. Die Elektrowerke Reichenbach versorgen aus zwei Kraftwerken am Reichenbach mehrere Gemeinden in der Umgebung von Meiringen mit elektrischer Energie.

Das weitere Betätigungsfeld dieses sorgfältig ausgebauten Unternehmens ist die Karbiderzeugung. Vor dem Kriege verfügten die Elektrowerke über einen ausgedehnten In- und Auslandabsatz von Karbid. Der Krieg, der den Export fast ganz unterband, brachte dafür vermehrten Inlandabsatz für das kriegswirtschaftlich wichtige Karbid. Der gute Geschäftsgang der Unternehmung gestattet ständigen Ausbau und Vervollkommnung der Anlagen.

Réchaud oder Backofenherd?

Seitdem der Heizwert des Kochgases herabgesetzt worden ist, vor allem aber seit der Kontingentierung des Gasverbrauchs setzte eine grosse Nachfrage nach elektrischen Aushilfs-Kochgeräten ein. Hausfrauen, die mit dem zugeteilten Gasquantum nicht auskamen, oder sich nicht einschränken wollten, machten vielfach folgende einfache Ueberlegung: «Wenn ich ein elektrisches Réchaud mit ein oder zwei Kochplatten anschaffe und benütze, so braucht es mir um die Einhaltung des Gaskontingentes nicht mehr bange zu sein.» So wurden denn auch viele Apparate dieser Art in Betrieb gesetzt.

Nun machten auch die Elektrizitätswerke ihre Ueberlegungen. Diese können etwa folgendermassen dargelegt werden. Gerade in der Zeit, wo man auch mit der Elektrizität richtig haushalten muss, um möglichst alle Bedürf-