

Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers

Herausgeber: Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen

Band: 8 (1937)

Heft: 4

Artikel: Elektrische Grossküchenanlagen für Anstaltsbetriebe aller Art : (zur Ausstellung der einschlägigen Industrien auf der Leipziger Frühjahrsmesse 1937)

Autor: Hahn, W.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-806387>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

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

Leitung und Mitarbeiterschaft das Gute vorleben und das Christentum zur Tat werden lassen, dann wirkt sich das im guten Geist des Heims aus.

Wenn Horgen sich entschließt, ein Heim für 25—30 Kinder zu bauen, dann ist das eine ideale Lösung, weil bei diesem Pflinglingsbestand der innere und äußere Kontakt zu jedem einzelnen Kind gut möglich ist.

Möchte es in Ihrer schönen Gemeinde auch einmal wahr werden, was Stadtpräsident Römer zum damals neu gewählten Waisenvater Hofer sprach: „Wir übergeben Ihnen die Perle unserer bürgerlichen Stiftungen, den Augapfel unserer Bürgerschaft, unser Waisenhaus.“

Elektrische Großküchenanlagen für Anstaltsbetriebe aller Art

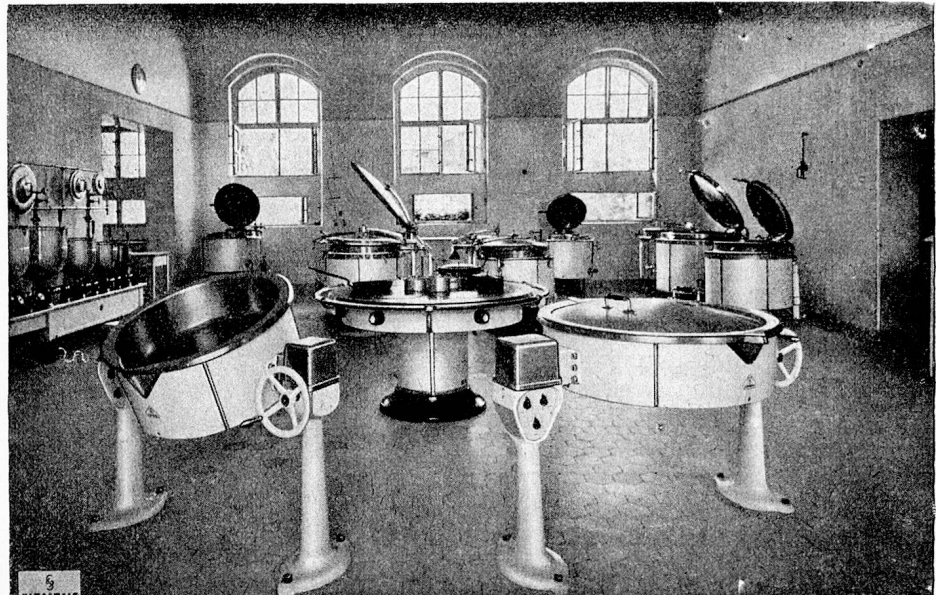
(Zur Ausstellung der einschlägigen Industrien auf der Leipziger Frühjahrmesse 1937)

Von Dr. Ing. W. Hahn, Reg.-Baumeister, Dresden

Die Ueberlieferung und das Hängenbleiben am Gewohnten haben die Entwicklung neuzeitlicher Küchenanlagen, insbesondere der Herde, lange gehemmt. Heute wetteifern neben kohlebeschickten Anlagen Gas oder Elektrizität an der ständigen Vervollkommnung der Großküchen. Als die wichtigsten Einrichtungsgegenstände jeder Großküche sind der **Herd**, die **Kippbratpfanne** und der **Kochkessel** zu nennen. Darüber hinaus kommen aber auch der **Essenwärmer** mit Wasserbad, die **Wärmtische** (Anrichten) für Hotels, Restaurants und Anstalten, der **Grill-** und der **Fischbackapparat**, Geräte für schwimmend im Fett- oder Oelbad zubereitete Speisen usw. in Frage. Schließlich sind **Brat- und Backöfen** aller Art zu behandeln. Vorweg ist bei einem solchen Gesamtüberblick zu sagen, daß die Großküche einen Fabrikationsbetrieb darstellt, dessen Anlage durch einen genau vorgeschriebenen Arbeitsgang bedingt ist. Ihm müssen Raumgröße, Anordnung und Aufteilung der Räume angepaßt sein, um schnelles und reibungsloses Arbeiten zu gewährleisten. Daher ist schon bei Besprechung der ersten Baupläne, gleichviel, ob es sich um Gaststättenbetriebe, Konditoreien, Anstalten, Krankenhäuser usw. handelt, nötig, über den Raumbedarf der Küche und alle zusätzlichen Räume Klarheit zu schaffen. In Frage kommen dafür kalte Küche, Diätküche, Kaffeeküche, Konditorei usw., die räumlich ebenso zu trennen sind wie die anderweitigen Wirtschaftsräume, die in Geschirrspülküchen, Fleisch-, Fisch- und Gemüsezuputzräumen, Vorratsräumen usw. bestehen. Andererseits ist die Möglichkeit vorhanden, wenn eine alte Küche nach neuzeitlichen Grundsätzen modernisiert wird, die eigentlichen Küchenräume zu verkleinern, weil ja die neuen Geräte erheblich leistungsfähiger sind als die früher benutzten, wodurch sich bisher in der Hauptküche vorgenommene Arbeiten durch zweckmäßige Unterteilung zur Abwicklung eines ungestörten Arbeitslaufes in eigene Räume absondern lassen. Da aber die jeweiligen Verhältnisse überall verschieden sind, ist es unmöglich, hier grundsätzliche Regeln über die Anordnung der Küche aufzustellen. Wie mit der Verbesserung der Arbeitsplätze in Werken und Fabriken vorteilhaft weitergeschritten ist, würden in Kellerlöchern untergebrachte Küchen nur den guten Ruf der Gaststätten gefährden. Der ganze Küchenbetrieb muß so sauber wie möglich ausgestattet und die Geräte so angeordnet sein, daß sie dem Verlauf des Koch-

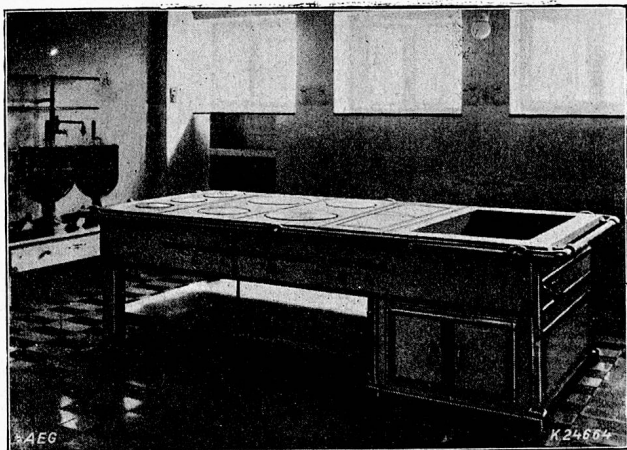
vorganges so zweckmäßig wie möglich entsprechen und daß auch während der Hauptarbeitszeit der Küchenraum einen vollständigen Ueberblick und einen sauberen Eindruck gewährt. Unsichtbar verlegte Abgasleitungen, besondere Exhaustoren für den Wasserabzug eine wegen der Sauberhaltung möglichst vollständig emaillierte Ausstattung sind heute die hauptsächlichsten hygienischen Anforderungen. Für die moderne Küche ist nicht nur der Herd eine Zierde, sondern auch die andern oben erwähnten Geräte sind Prunkstücke im Sinne der Leistungsfähigkeit der einschlägigen Industrien.

Bei den Großküchenanlagen galt noch bis etwa vor 5—6 Jahren das Gas als einzige Energie, das den modernen Anforderungen gerecht wurde. Von da ab hat sich im Wettbewerb mit ihm auch die Elektrizität durchgesetzt. Sie dürfte in Zukunft berufen sein, einen großen Teil der Küchenenergie zu stellen. Die Einführung der elektrischen Großküche wird durch vorteilhafte Tarifgestaltung der Elektrizitätswerke unterstützt, die sich häufig nicht nur auf Kochstrom erstreckt. Neben steter Betriebsbereitschaft und guter Anpassungsfähigkeit sind die Sauberkeit des Betriebes und die geringe Wartung der Geräte bei einem einfachen und übersichtlichen Verlauf des Kochprozesses die besonderen Vorzüge der Elektrogroßküche. Auch hier sind eine sachgemäße Planung der Anlage und die Auswahl der passenden Geräte die wichtigsten Voraussetzungen für ein zufriedenstellendes Zusammenarbeiten, wobei beispielsweise bei einer Restaurantküche andere Ansprüche gestellt werden, als an die Küchenanlagen eines Krankenhauses, die Großküche einer Speiseanstalt eines Industriewerkes oder die Kücheneinrichtung einer Massenverpflegung. Insbesondere für das sogenannte Stoßgeschäft bedeutet der Elektroherd eine wesentliche Erleichterung, und die Sorge, ihn von schwacher Leistung auf hohe zu bringen, kommt in Fortfall. „Brennstoff“ findet keine Verwendung, kann also auch nicht vergeudet werden. Bereitschaftsfeuer kommen in Wegfall, weil die elektrischen Geräte stets betriebsbereit sind, und die Anheizzeit läßt sich auf ein Minimum herabmindern. Weder ein Mangel an Zug noch ein Uebermaß an solchem kann stören. Unter den Einzelgeräten wird der **Elektroherd** mit seinen eingebauten Kochplatten heute sehr oft als reiner Tischherd ausgeführt. Dagegen sind die Bratöfen zu Gruppen vereinigt und werden an einer Küchenwand aufgestellt. Durch diese Aufteilung be-

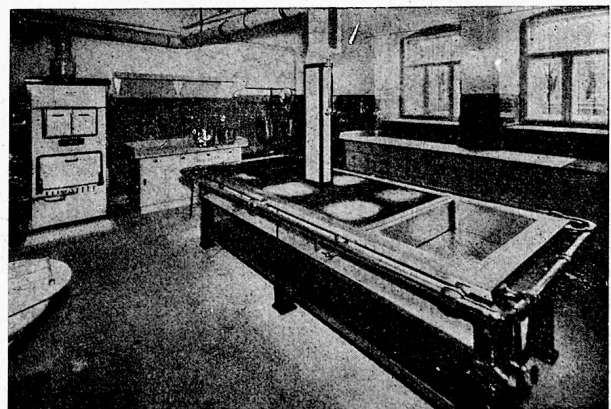


hindert sich das Personal von Herd und Bratofen nicht mehr gegenseitig. Die Uebersicht ist besser, und die Höhe der Bratöfen entspricht den praktischen Anforderungen. Auch lassen sich die Vorgänge im Bratofen besser beobachten. Die Kochplatten sind elektrische Heizkörper zur Beheizung von Töpfen und Pfannen. Sie lassen sich nach ihrem Aufbau in Kochplatten mit Masse-Isolation, Kochplatten mit eingeschlossenen Heizstäben und geschlossene oder offene Strahlungskochplatten einteilen. Die Masse-Isolation ist weitaus die häufigste. Die Kochplatten sind durch Normen in ihren Ausmaßen und in ihrer Ausführung festgelegt. Die Beheizung ist in drei Stufen regelbar, und zwar in stark, mittel, schwach. Die Leistungen sind so gewählt, daß Kochtöpfe mit Inhalt von meistbenutzten Größen zum Kochen gebracht und dann mit geringster Leistung am Kochen gehalten werden können, ohne daß der Inhalt überkocht. Bei den mittelschweren Ausführungen werden die Herde entweder mit einem Unterbau mit Bratofen oder mit Bratofen und Wärmeschrank oder mit einem ausgebauten Wärmeschrank ausgerüstet. Jeder Bratofen hat eine Wasserabzugsleitung. Der Anschluß dieser Herde befindet sich

an der Rückwand. Herde dieses Systems in schwerster Ausführung sind z. B. in Sektionen untergeteilt und können nachträglich ohne Schwierigkeiten vergrößert werden. Sie werden als Tafel- oder als Blockherd hergestellt. Bei den Blockherden befinden sich die Bratöfen im Unterbau. Auch lassen sich statt Bratöfen Wärmeschränke einbauen, die wärmeisolierte Doppelflügel- oder Schiebetüren besitzen. Bei ihnen wird die Stromzuführung durch die Füße geleitet. Ausgehend von der durch die elektrische Beheizung möglichen Dezentralisation und Steigerung der Gesamtwirtschaftlichkeit der Küchenanlagen wird der Umstand, daß die ersten elektrischen Herde sich den für andere Beheizungsarten üblichen äußern Formen immer noch zu sehr anpassen, durch eine vollkommene andere Formgebung der Großküche besonders unterstrichen. Man hat sich dabei auch von der traditionellen viereckigen Form freigemacht, in der ausdrücklichen Absicht, Küchengeräte zu schaffen, die neben den Anforderungen des Küchenbetriebes den Eigenschaften der elektrischen Beheizung besonders gerecht werden und nicht mehr daran gebunden sind, daß die obere Platte nicht nur der Erhitzung und



Elektroküchen-Tischherd mit runden und viereckigen Kochplatten, untergebautem Wärmeschrank und Bainmarie



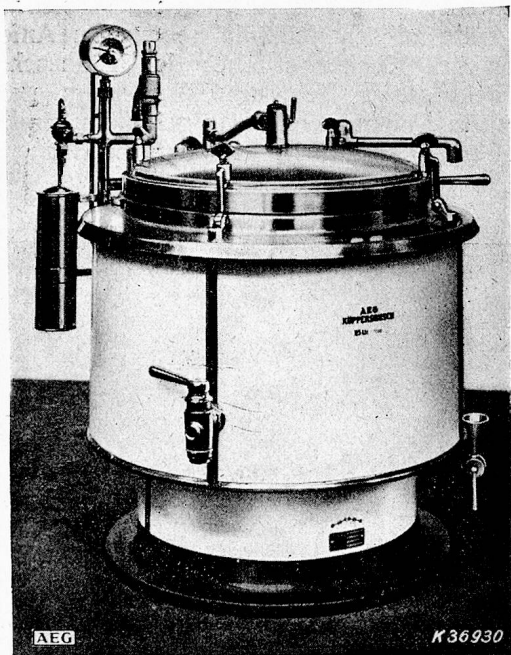
Elektrodiätküche

Warmhaltung einzelner Töpfe und Pfannen zu dienen hat, sondern gleichzeitig im Unterbau Brat- und Backräume vorgesehen werden müssen. Hierzu gehört auch, daß aus der Tatsache, daß beim Kohlenherd die Herdplatte über der Feuerung höhere Temperaturen hat als der übrige Teil der Herdplatte, sich für die elektrische Beheizung bei einfacher Uebertragung Nachteile ergeben würden, weil die in den hochbelasteten Platten aufgespeicherte Energie zum Fortkochen nicht mehr ausgenutzt wird. Bei Verwendung der nunmehr aufgestellten Einzelgeräte ist das Bedienungspersonal dagegen gezwungen, diese Geräte entsprechend zu schalten, weil eine Entfernung des Koch- oder Backgutes aus ihnen nicht möglich ist. Zur Vermeidung von Ueberkochen oder Anbrennen muß also die Temperatur rechtzeitig ermäßigt werden. Nach Abführung der Bratöfen und hochbelasteten Kochplatten aus dem Herd ergibt sich dann, daß ein verhältnismäßig kleiner Tischherd für das auf diesem verbleibende Kochgut genügt, wodurch man bei diesen Geräten, soweit sie nicht oberhalb in ähnlicher Form bereits besprochen wurden, zum sogenannten Rund- und Ovalherd kommt, die durch ihre geometrische die noch bequemere Zugänglichkeit von allen Seiten ermöglichen sollen und deren Kreisgestalt Ellenbogen- und Bewegungsfreiheit für jeden daran Arbeitenden an jeder Stelle bietet. Außer einer hauptsächlich als Wärmehalteplatte dienenden Mittelplatte sind bei ihm rund um die Mitte 6 große oder, auf die feinere Küche zugeschnitten, 10 Einzelplatten angeordnet. Die Erfolge der elektrischen **Kochkessel** in den letzten Jahren sind deswegen um so nachhaltiger, weil man sich bei der Planung auch in diesem Falle von den mit den andern Heilmitteln überlieferten freimachen konnte. Sie gestatten eine weitgehende Unterteilung, da man von der Bindung an bestimmte Feuerstellen oder von einer Umleitung

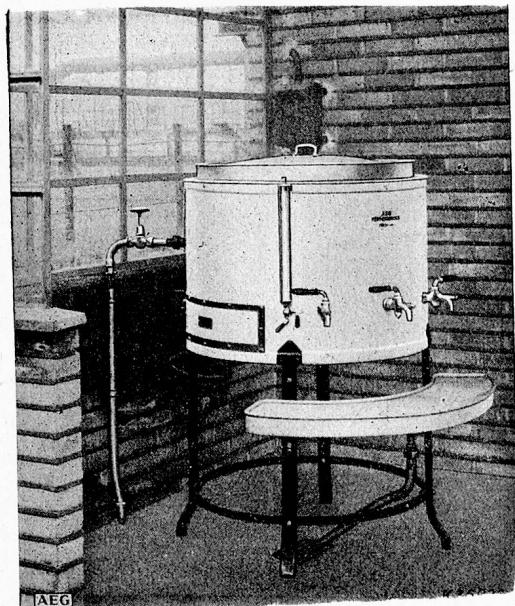


Elektrokonditorei - Backofen mit 2 Backröhren und einem Gärschrank

von Feuergasen völlig frei ist. Der Elektrokochkessel wird direkt oder indirekt beheizt, wobei die direkt beheizten die billigeren sind und zum Kochen von dünnen Suppen, Kartoffeln in Einsätzen, sowie zur Kaffee- und Teebereitung dienen. Dagegen sollten empfindliche Speisen, wie dicke Suppen, Gemüse, Hülsenfrüchte, Milch usw. in indirekt beheizten Kesseln gekocht werden, weil hier ein Anbrennen ausgeschlossen ist. Die jüngste Neuerung auf diesem Gebiet stellt der mittelst Elektroden beheizte Kochkessel dar. Er ist ein indirekt beheizter Kochkessel, bei dem der Heizdampf zum Kochen der Speisen anstelle der Stabheizkörper durch Elektroden entwickelt wird, die



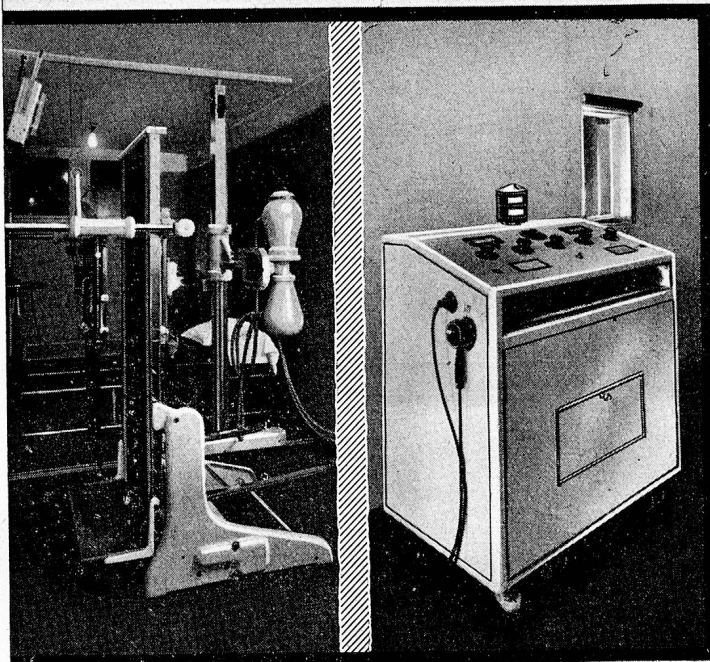
Elektrodenkochkessel



Elektrokaffeewasserkocher

Vollautomatik

der
„Metalix“-Arbeitsplätze
 gewährleistet

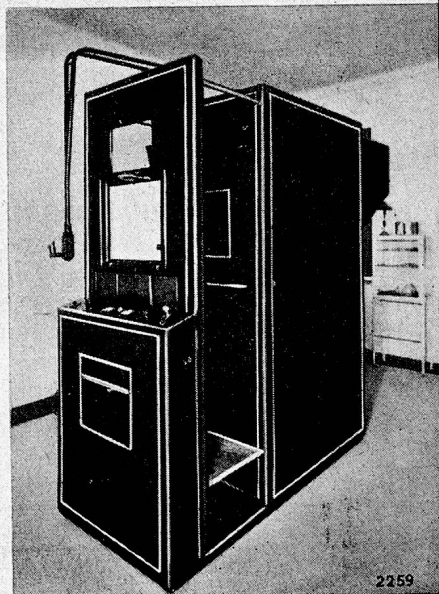


„METALIX“-ARBEITSPLATZ SUPER D
 mit „Rotalix“-Röhre (Brennfleck 1,2x1,2)

für alle Untersuchungen, auch
 des Magens und des Darms

„ROTALIX“-ARBEITSPLATZ
 besonders für Herz und Lunge

- 1** einfachste Handhabung
- 2** beste Bildeistung
- 3** höchste Wirtschaftlichkeit

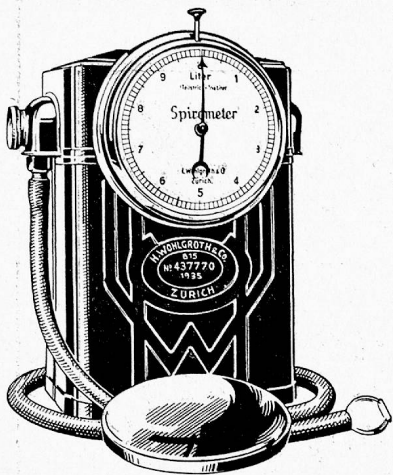


Verlangen Sie unverbindliche technische Beratung durch unsere Fachleute!

METALIX A.G. - ZÜRICH

NÜSCHELERSTRASSE 44 (ECKE LÖWENSTRASSE) TELEPHON 72.213/14/15

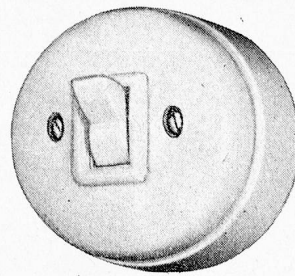
Technische Bureaux in Bern, Lausanne und Genève



Spirometer
m. Spezial-Nullstellung

System
H. Wohlgroth & Co.
Zürich

1464



LAUTLOSES
SCHALTEN MIT
„COMETA“

Für auf und unter Verputz - Speziell geeignet für
Krankenhäuser und Anstalten

FABRIKANT: **LEVY FILS BASEL 13**

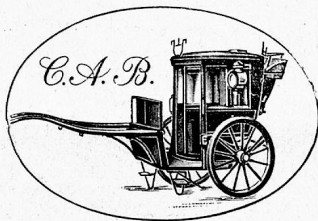
Zu beziehen bei sämtlichen konzessionierten Installationsfirmen

Burekhardt's

naturgelbe

1514

Wunden-Nähseide



ist anerkannt und bewährt

C.A. Burekhardt & Co.
Zürich 7

Tel. 37.383

Künstliche Höhensonnen

Massage-Apparate

Lichtbäder

Schwitzbäder etc.

E. HAAG, ZÜRICH 1 BAHNHOF-
STRASSE 57a

ELEKTROMEDIZINISCHE APPARATE

Schweizerfabrikat

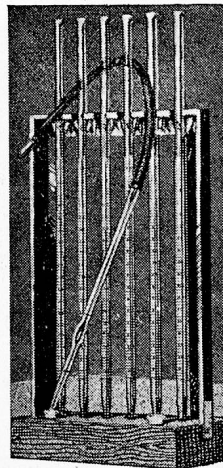
Haemosedimeter

Apparate zur Bestimmung der
Senkungsgeschwindigkeit der roten
Blutkörperchen sowohl im Venen-
als auch im Fingerblut, nach Dr. W.
Hadorn. Preis des grossen Modells
m. 6 grad. Senkungsröhren Fr. 39.50.
Preis des kleinen Modells mit 3
grad. Senkungsröhren Fr. 29.50.

Verlangen Sie bitte Prospekte!

Walter Wütrich, Bern

vorm. Wütrich & Haferkamp 1495
Engehaldenstrasse 20



BELMAG . ZÜRICH Beleuchtungs- u. Metallindustrie AG.
Bubenbergstrasse 10 - Tel. 57.620/57.622

QUARZLAMPEN

grosses und kleines Modell

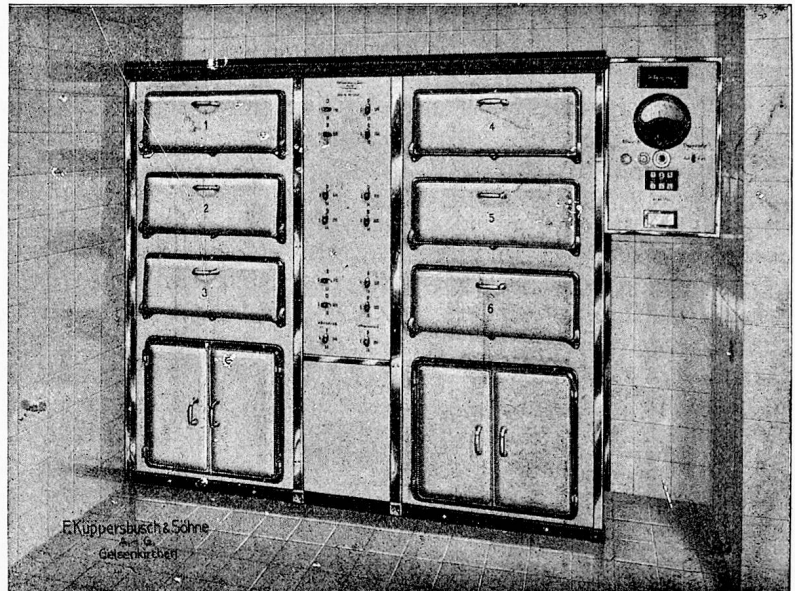
1148

Schweizer Fabrikat

Schweizer Fabrikat

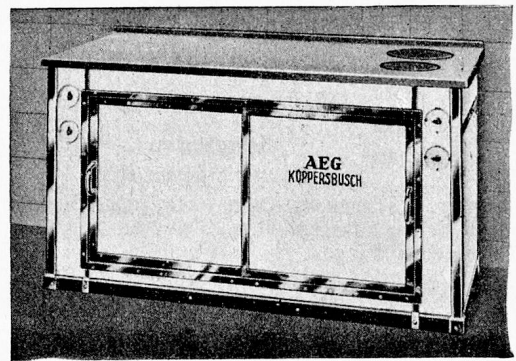
Verlangen Sie unseren unverbindlichen Vertreterbesuch mit Vorführung

Doppelter Elektrobackofen mit 3 Etagen und Wärmeschrank



durch Eintauchen in ein Wasserbad die Dampfentwicklung bewirken. Die Inbetriebnahme setzt Wechsel- oder Drehstrom voraus. Das Gerät besteht aus einem Innenkessel und einem mit diesem dampfdicht verbundenen Außenkessel. Der Elektrodenraum wird so weit mit Wasser gefüllt, daß der Hilfelektrodenraum ganz, der Hauptelektroden-Raum nur zu einem geringen Teil angefüllt ist, wobei das Wasser in ersterem schnell zum Sieden kommt und durch den entstehenden Dampf mit Hilfe eines Steigrohres in den Haupt-Elektrodenraum gedrückt wird, was zur Folge hat, daß die allmählich in das Wasser eintauchenden Hauptelektroden die eigentliche Heizdampf-Entwicklung verursachen. Wenn das Kochgut die zum Garwerden der Speisen notwendige Temperatur erreicht hat, die einem bestimmten, von Hand eingestellten Dampfdruck entspricht, schließt sich der Kontakt und unterbricht automatisch die Stromzufuhr zu den Hilfelektroden. Mit dem Aufhören der Dampfentwicklung an diesen und dem Zurückströmen des Wassers im Steigrohr zum Hilfelektrodenraum, sowie Freilegung der Hauptelektroden bis auf einen Rest, wird die Dampfentwicklung für die Fortkochstufe aufrecht erhalten. Umgekehrt setzt bei Abkühlung des Kochgutes die Gegenwirkung ein. Der Betrieb des Elektrodenkochkessels stellt sich also ohne Zutun des Personals bei einmal richtig bemessener Heizwassermenge und einmal eingestelltem Dampfdruck vollkommen selbsttätig ab und besitzt größte Bedeutung als Stromersparer. Der Hauptvorteil dieses mehrfach patentierten Gerätes ist also ein besonders hoher Nutzeffekt im Verein mit kurzer Ankochzeit und selbsttätig sich einstellendem geringstem Stromverbrauch für das Weiterkochen, so daß es trotz eines erhöhten Anschaffungspreises in vielen Fällen vorzuziehen ist.

Die **Elektrobratgeräte** sind ähnlich den gasbeheizten fest oder kippbar und werden wie bei jenen viereckig oder rund hergestellt. Die **Brat- und Backöfen** sind geschlossene beheizte Kästen, die zum Braten, Backen, Kochen, Wärmen, Sterilisieren usw. benutzt werden. Die elektrische



Elektrowärmeanrichte mit 2 eingebauten Kochplatten

Beheizung ist besonders gut für Brat- und Backöfen verwendbar. Grundsätzlich ist nach dem der Brat- und Backöfen zu unterscheiden zwischen Backröhren mit Innenheizung, wobei der Heizkörper innerhalb des Backrohres liegt und solchen mit Außenheizung, wobei er sich außerhalb des Backrohres befindet. Gewöhnlich sind zwei Heizkörper für Ober- und Unterhitze angeordnet. Bei den **Kaffeewasserkochern**, die sich vorzugsweise für Kantinen eignen, wird das Kaffeemehl durch ein Sieb aufgenommen. Bei der Gasbeheizung erfolgt diese durch unterhalb angebrachte Gasbrenner. Die elektrischen Kaffeeaufgußmaschinen ihrerseits bestehen neben der eigentlichen Kaffeemaschine aus einem messing-vernickelten Aufsatz zum Aufnehmen des Filtrierpapiers und der Wärmeverrichtung mit Kochplatte für das Wasserbad.

Bei den **Elektrowärmeanrichten** und **-Wärmeschränken** wird normalerweise die obere Platte durch Strahlheizkörper beheizt (Wärmeanrichte), während beim Wärmeschrank die Heizkörper unterhalb im Schrankinnern untergebracht sind. Auch sind für besondere Fälle, wie Krankenhäuser und Teeküchen, die Wärmeschränke mit Kochplatten kombiniert oder zum Einbau eines Wasserbades vorgesehen.