

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: 13 (1942)

Heft: 1

Artikel: Die elektrische Grossküche in der kant. Strafanstalt Regensdorf (Zch.)

Autor: Leuzinger, H.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-806110>

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>

Die elektrische Großküche in der kant. Strafanstalt Regensdorf (Zch.)

von H. Leuzinger, Winterthur *)

Die kantonale Strafanstalt in Regensdorf wurde in den Jahren 1899—1901 als moderner Bau erstellt, nachdem seit 1673 das alte Oetenbach-Kloster in Zürich als Zuchthaus gedient hatte, den immer größer gewordenen Anforderungen aber trotz Umbau in den Jahren 1868—1878 nicht mehr genügte.

Die Küche.

Die Zubereitung der Gefangenenkost geschah vermittelst Dampf von niedrigem Druck (3—4 Atm.). — Im Jahre 1938 umfaßte diese alte Koch-einrichtung

einen doppelwandigen Kochkessel von 400 Litern Inhalt zwei doppelwandige Kochkessel von je 300 Litern Inhalt drei doppelwandige Kochkessel von je 60 Litern Inhalt somit total 6 Kochkessel v. zus. 1180 Litern Inhalt ferner einen Kohlenherd für die Angestelltenküche und zwei Kartoffeldämpfer von je 100 Litern Inhalt.

Vom Gesamtinhalt der 6 Kochkessel entfielen bei einem Bestand von 325 zu verpflegenden Personen auf eine Person 3,8 Liter.

Im Jahre 1939 war die fast 40-jährige Dampfküchenanlage ziemlich abgenützt. Einige Kessel mußten öfters repariert werden. Der Zustand einiger anderer war so, daß an deren baldige Ersetzung gedacht werden mußte. Jährlich mußten die Kupferkessel 1—2 mal verzinnt werden, was nebst den Kosten immer große Störungen im Küchenbetrieb verursachte. Ferner war der Küchenboden immer sehr naß.

Neben den genannten Umständen spielten noch zwei Faktoren eine große Rolle, nämlich:

1. Sollte die bestehende Dampfanlage notwendig entlastet werden, und
2. kam der Krieg mit all seinen wirtschaftlichen Nachteilen auch für unser Land, besonders in bezug auf die entstandenen Schwierigkeiten in der Beschaffung ausländischer Brennstoffe.

Was war gegebener, als diese Küche zu elektrifizieren? Diese Einsicht hat denn auch die Ver-

*) Aus Schweiz. Elektro-Rundschau 8/9, 1941.

waltung bewogen, den Vorschlag der Elektrizitätswerke des Kantons Zürich (E. K. Z.) zur Umstellung des Betriebs in empfehlendem Sinne dem Regierungsrat zu unterbreiten.

Das Projekt der neuen Küche.

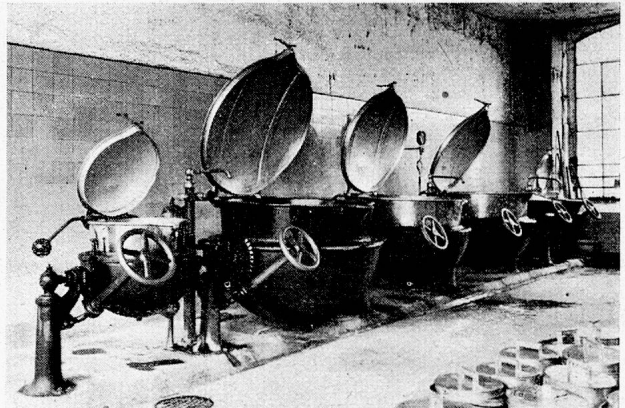
Nach eingehenden Beratungen mit den E. K. Z. wurde im Dezember 1939 ein definitives Projekt eingereicht, das vorsah, die ziemlich abgelegene und für die heutigen Verhältnisse zu klein gewordene Transformatorstation durch eine neue zu ersetzen und diese näher bei der Anstalt zu erstellen.

Die Einrichtung der Küche wurde so vorgesehen, daß ohne weiteres für 350—400 Personen gekocht werden kann, und zwar vermittelst

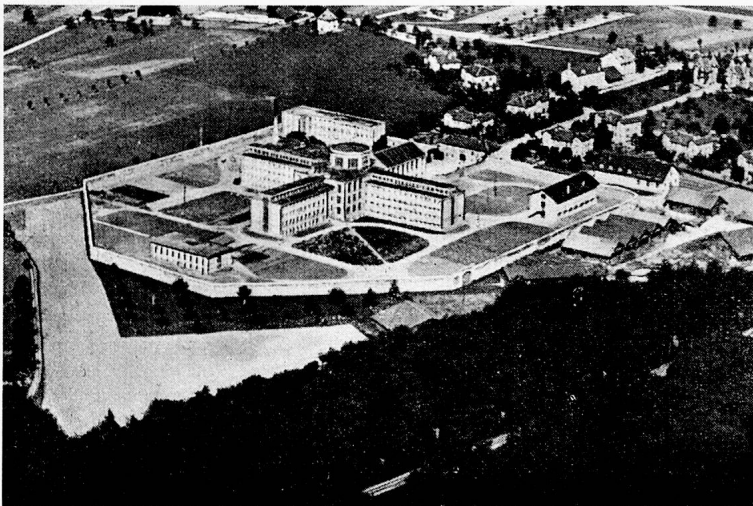
1 Kippkessel	500 Liter	von 60 kW Anschlußwert
1 Kippkessel	320 Liter	von 50 kW Anschlußwert
1 Kippkessel	320 Liter	von 45 kW Anschlußwert
1 Kippkessel	160 Liter	von 28 kW Anschlußwert
1 Kippkessel	100 Liter	von 20 kW Anschlußwert
1 Kippkessel	50 Liter	von 12 kW Anschlußwert
1 Kochherd		von 18 kW Anschlußwert
1 Wärmeschrank		von 10 kW Anschlußwert

total

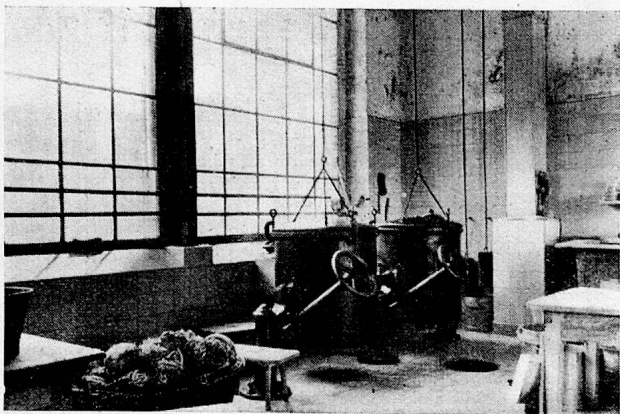
8 Apparate v. 1450 L. Inhalt u. 243 kW Anschlußwert.



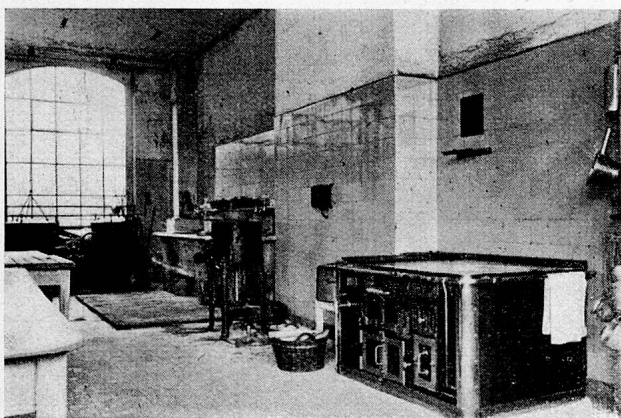
Die alte Küche, Kippkessel - La vieille cuisine, marmites basculantes



Die kantonale Strafanstalt Regensdorf
Le pénitencier cantonal de Regensdorf
Nr. 4730 BRB 3. 10. 1939



Die alte Küche, Kartoffeldämpfer
La vieille cuisine, chaudrons pour les pommes de terre



Die alte Küche, Kohlenherd
Cuisinière à charbon dans la vieille cuisine

Es entfällt somit vom Kippkessel-Gesamtinhalt
 $\frac{1450}{325} = 4,4$ Liter und vom Gesamtanschlußwert
 der 8 Apparate $\frac{243}{325} = 0,74$ kW auf eine Person.

Der Kochherd mit 5 Kochplatten (2 à 30 cm \varnothing
 2 à 22 cm und einer rechteckigen Platte), einem
 großen und einem kleinen Backofen wurde für
 die Angestellten vorgesehen.

Die Warmwasserbereitung erfolgt vorläufig
 noch durch Dampf, weil bei Errichtung einer in
 Aussicht stehenden kantonalen Großwaschküche
 die Frage der gesamten Warmwasserversorgung
 neu gelöst werden soll.

Erstellung der Küche.

Die Apparate konnten mit Ausnahme des Herdes
 aus dem Landgasthof im Dörfli der Landes-
 ausstellung 1939 entnommen werden, wo sich die
 Elektroden-Kippkessel der „Therma“ im Betriebe
 bewährt hatten.

Der Küchenumbau wurde in 2 Etappen durch-
 geführt. Zuerst wurden 3 Kippkessel provisorisch
 in der Mitte der Küche aufgestellt und mit dem
 Herd und dem Wärmeschrank in Betrieb genom-
 men, so daß der Küchenbetrieb nicht unterbrochen
 wurde.

Alle Bau-, Schlosser- und Grabarbeiten, sowie
 auch die Wasserinstallationen und sogar das Schalt-
 tableau führten die vorbildlich geleiteten Arbeits-
 abteilungen der Anstalt aus.

Die Betriebsspannung ist 380 V, die Steuer-
 spannung 220 V und die Spannung für die Signal-
 beleuchtung 36 V.

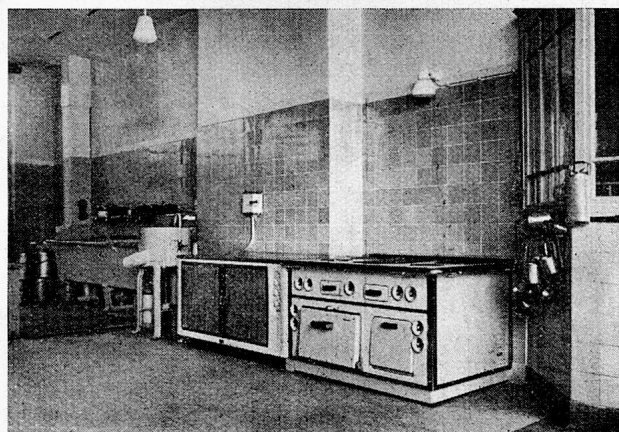
Die Anlagekosten betragen

Apparate	Fr. 14 846.—
Installationen samt Schalttableau	„ 10 056.25
Kochgeschirr	„ 800.—
Provisorien	„ 1 229.90
insgesamt	<u>Fr. 26 932.15</u>

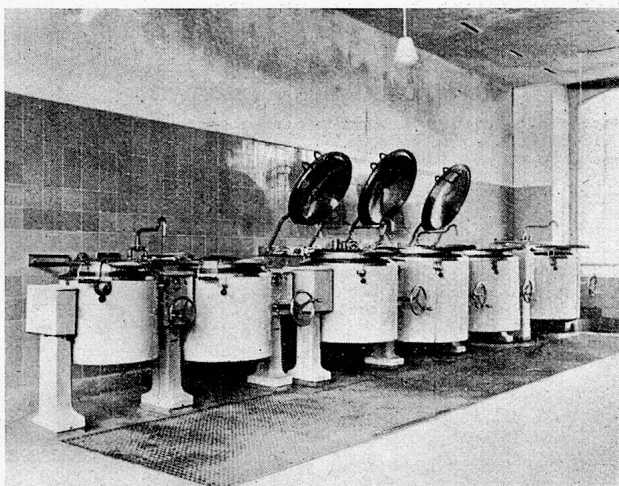
d. h. bei einer durchschnittlichen Zahl von 325
 Personen Fr. 26 932.— : 325 = Fr. 82.75 pro
 Person.

Die 6 Kippkessel sind längs einer Wand auf
 Ständern aufgestellt. — In den Schaltsäulen ein-
 gebaut sind 1 Steuerschalter, 1 Signallampe, 1
 Ampère- und 1 Manometer. — Die Innenkessel
 sind aus rostfreiem Stahl, die Außenmäntel silber-
 grau emailliert. Trotz ihrer Größe sind die Kessel
 leicht in jede Lage kippbar.

Die Regulierung dieser Elektrodenkessel ge-
 schieht äußerst einfach vermittelt einem kleinen
 Handrad, das am Kessel selbst montiert ist, d. h.
 mit diesem Handrad wird lediglich das Wasser für
 die Elektrodenkammer reguliert; im übrigen regu-

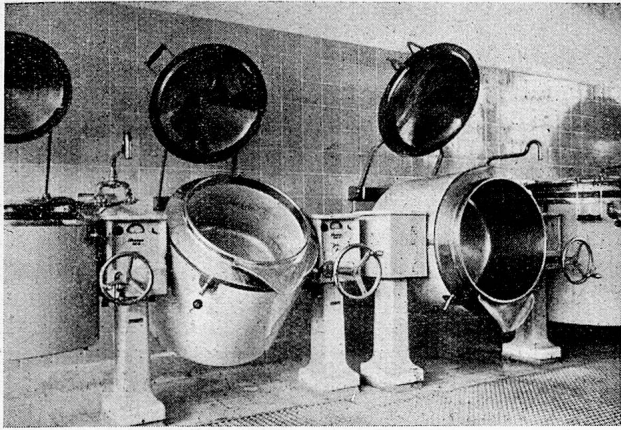


Neue Küche: Angestelltenküche mit Wärmeschrank und Herd
La cuisine des employés avec armoire chauffante et cuisinière



Neue Küche. Elektroden-Kippkessel der „Therma“
La nouvelle cuisine. Marmites basculantes à électrodes de „Therma“

**Man beachte auch das „Wema“-Gitter vor den Kesseln. Trocken
 und sauber ist der Boden**
 La grille „Wema“ est visible devant les marmites. Le plancher est
 propre et sec



Die Kessel sind bequem in alle Lagen zu kippen — Les marmites peuvent être facilement basculées dans toutes les directions

lieren sich die Kessel vollständig automatisch nach der Temperatur des Kochguts. — Punkto schnellem, sparsamem Kochen sind diese Kessel äußerst vorteilhaft. So können in einem 320-Liter-Kessel mit einem Holzeinsatz in 40—50 Minuten 160 kg Kartoffeln gedämpft werden.

An der Wand, gegenüber der Kesselgruppe, stehen der 5-Plattenherd und ein Wärmeschrank von 1,5 m Länge. — Diese beiden Apparate sind nur für die Angestelltenküche bestimmt. Sie und die gesamte Kippkesselgruppe geben der Küche ein äußerst vorteilhaftes, augenfälliges Gepräge.

Nachstehend einige Beispiele von Menus:

Für Angestellte:

1940	Morgens	Mittags	Abends
24. Sept.	Kaffee	Erbsensuppe, Voressen	Hackbraten, Kartoffelsalat, Tee
25. Sept.	Kaffee	Haferuppe, gedörrter Speck, Bohnen	Wähe und Kaffee
26. Sept.	Kaffee	Fidelisuppe, Siedfleisch, geh. Kabis, Kartoffeln, Salat, Kompott	Brotschnitten, Kompott, Kaffee
27. Sept.	Kaffee	Einlaufsuppe, Schweinsbraten, Kartoffelstock, Blumenkohl, Salat, Kompott	Kutteln, Rösti, Salat, Tee

Für Insassen:

24. Sept.	Kaffee	Sternlisuppe m. Fleisch verd. Wirz, Risotto	Gemüsesuppe
25. Sept.	Kaffee	Griessuppe, Hafermus, Apfelkompott	Käse u. Kartoffeln Tee
26. Sept.	Kaffee	Fidelisuppe m. Fleisch, Salzkartoffeln, Tomatensalat	Mehlsuppe
27. Sept.	Kaffee	Haferuppe, Teigwaren, Apfelkompott	Kartoffelsup.

An diesen Tagen wurden auch einige 100 kg Tomatenpüree eingekocht. An andern Tagen wieder werden für den Verkauf zirka 100 kg Randen gekocht.

Betriebskosten.

Laut Angaben der Anstalt werden im Durchschnitt pro Person nachstehende Quantitäten gekocht:

Morgenessen	0,8 Liter Kaffee oder Kakao
Mittagessen	0,8 Liter Suppe
	0,5 Liter Kartoffeln und Gemüse
Vesper	1 Liter Tee
Nachtessen	1 Liter Milch oder Tee

wofür sich in der Zeit vom 2. August 1940 bis 2. April 1941 folgende Stromverbrauchszahlen ergeben haben:

	Hochtarif kWh	Niedertarif kWh	Total kWh	Kosten
2. Aug. bis 2. Okt. 40	7985	910	8895	
35 Tage	= Fr. 451.70	= Fr. 30.60		Fr. 482.30
2. Okt. bis 30. Dez. 40	23430	2130	25560	
89 Tage	= Fr. 1326.25	= Fr. 72.65		Fr. 1398.80
30. Dez. 40 bis 2. Apr. 41	26190	1750	27940	
93 Tage	= Fr. 1477.95	= Fr. 60.50		Fr. 1538.45
In 217 T. total	H.-T. 57605	N.-T. 4790	62395 kWh	
				Fr. 3419.55

Die Verrechnung erfolgt nach dem kalorischen Tarif der E. K. Z. pro Quartal zu folgenden Preisen:

Tagesstrom von 06—00—21.00 Uhr:

die ersten 1500 kWh	zu 7 Rp.
weitere 3000 kWh	zu 6 Rp.
die übrigen kWh	zu 5,5 Rp.

Nachtstrom von 21.00—06.00 Uhr:

die ersten 1500 kWh	zu 3,5 Rp.
weitere 3000 kWh	zu 3,2 Rp.
die übrigen kWh	zu 3 Rp.

Darnach stellt sich der kWh-Preis im Mittel auf $\frac{3419.55}{62395} = 5,48$ Rp.

Tagesverbrauch bei durchschnittlich 325 Personen: $\frac{62395}{217} = 287,5$ kWh

Tagesverbrauch pro Person: $\frac{287}{325} = 0,88$ kWh

Kosten pro Person und Tag: $\frac{287 \times 5,48}{325} = 5$ Rp.

Jahresstromverbrauch: $287 \times 365 = 104\ 755$ kWh

Jahreskosten: $104\ 755 \times 5,48$ Rp. = Fr. 5740 55

Bei diesen Zahlen ist zu berücksichtigen, daß die Warmwasserbereitung — wie schon bemerkt — erst mit einem andern Projekt zufriedenstellend gelöst werden kann. — Es kommt öfters vor, daß bei Kochbeginn kaltes Wasser statt heißes, mit Nachtstrom erzeugtes Wasser in die Kochkessel eingefüllt werden muß, wodurch sich die Betriebskosten etwas verteuern. Ferner muß abends hie und da, wenn kein warmes Wasser von den mit Dampf betriebenen Boilern mehr vorhanden ist, ein Quantum von einigen 100 Litern Abwaschwasser ebenfalls zum Tagestarif zubereitet werden. — Wenn auf Grund des Vorstehenden pro Tag ein Minderverbrauch von 35 kWh angenommen wird, ergibt sich ein Jahresminderverbrauch von $35 \times 365 = 12\ 775$ kWh, was Minderkosten von zirka Fr. 700.— ausmacht, so daß sich die effektiven Kochstromkosten pro Jahr auf rund Fr. 5000.— belaufen.

Urteil über die elektrische Küche.

Laut Mitteilung der Verwaltung beläuft sich der jährliche Minderverbrauch an Kohlen infolge der Elektrifizierung der Küche schätzungsweise auf etwa 40 000 kg, welches Quantum heute rund Fr. 6000.— kostet. Dazu kommt Holz in Wegfall, das zum anfeuern verwendet wurde, ferner der Unterhalt und die Verzinnung der Kessel. — In jeder Hinsicht sei die elektrische Küche äußerst vorteilhaft, sauber und bequem, und das Personal arbeite gerne mit diesen Apparaten.