

Zeitschrift: Pionier : Zeitschrift für die Übermittlungstruppen
Herausgeber: Eidg. Verband der Übermittlungstruppen; Vereinigung Schweiz. Feld-Telegraphen-Offiziere und -Unteroffiziere
Band: 17 (1944)
Heft: 7

Artikel: Sicherheits-Vorrichtungen an elektrischen Wärmeapparaten gegen übermässige Erhitzung
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-562964>

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: 15.03.2025

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

bedarf anzulegen, um eine erste Kriegskrisenzeit überstehen zu können. Schon vorher war der Handel verpflichtet worden, Lager an Importwaren anzulegen, insbesondere die Inhaber von Kontingenten. Dadurch wurden Vorräte an Nahrungsmitteln und Industrierohstoffen für einige Monate beiseite gelegt. Auch der Bund stand nicht nach, Lagervorräte an Getreide, Zucker, Hafer, Gerste anzulegen. Es darf als ein grosses Glück bezeichnet werden, dass sich auch in der ersten Kriegszeit immer wieder eine Möglichkeit zeigte, diese Warenlager zu ergänzen. Dadurch konnte in den ersten Jahren die Produktion auf vollen Touren gehalten werden, womit nicht nur unsere Lebenshaltung auf verhältnismässig hohem Niveau verblieb.

Wenig weiss aber der Einzelne darüber, wieviel Arbeit mit einer solchen Lagerung verbunden ist. Es handelt sich ja nicht nur darum, die Dinge alle unter Dach zu bringen. Sind sie erst einmal sorgfältig eingefügt, dann beginnt erst die Verwaltung des Gutes. Besonders unter den Nahrungsmitteln sind viele, die ohne besondere Behandlung nicht lange frisch bleiben wür-

den. Fleisch, Fett und zudem manche Früchte müssen erst tiefgekühlt werden und danach sind sie nur in Kälteräumen lagerfähig. Dafür braucht es spezielle Einrichtungen, bei denen die elektrischen Apparaturen wesentliche Funktionen ausüben. Aber auch viele andere Stoffe brauchen sorgfältige Pflege. Beim Getreide ist ein regelrechter Kampf zu führen gegen Ungeziefer, Pilze, Mäuse, bei Flüssigkeiten gegen die Zersetzung und bei vielen Rohwaren gegen den gefürchteten Schimmelbezug. Manche Produkte müssen gewendet, andere gereinigt, gelüftet werden. Und wird ein Teil davon herausgenommen, so geht das nicht ohne automatisches Zählen und Wiegen. Transportbänder treten in Aktion, mechanische Schaufeln, Hebezeuge und Saugapparate, Ein modernes Lagerhaus besorgt das nicht mehr mit Arbeitshänden allein, sondern benützt *elektrisch betriebene Maschinen* dazu, die nicht nur eine rasche Abwicklung, sondern auch Sauberkeit bei der ganzen Manipulation garantieren. Neben den Importgütern werden auch die Produkte unseres eigenen Landbaus auf diese Weise dem Verderb entzogen. E. G.

Sicherheits-Vorrichtungen an elektrischen Wärmeapparaten gegen übermässige Erhitzung

Da zum Bügeln je nach Stoffart Temperaturen zwischen 120—300° C notwendig sind, ist es begreiflich, dass ein eingeschaltetes Bügeleisen nicht während längerer Zeit auf diesen brennbaren Unterlagen bleiben darf. Aus diesem Grunde hat der Schweizerische Elektrotechnische Verein schon vor Jahren die Vorschrift erlassen, dass eingeschaltete Bügeleisen, wenn nicht gebügelt wird, auf einen Rost zu stellen sind. Dieser Rost muss so gebaut sein, dass er an den Füßen nie eine höhere Temperatur als 40° C erreicht, auch dann, wenn das Bügeleisen während mehreren Stunden eingeschaltet bleibt.

Für Schnell- und Expresskocher wurde eine ähnliche Vorschrift erlassen, denn auch diese Apparate können bei längerer Einschaltung gefährliche Temperaturen annehmen. Da auch der Kocher sehr oft in Schlafzimmern, auf Kommoden und Nachttischchen aufgestellt wird, hat auch hier die Vorschrift Gültigkeit, dass der Kocherboden bei längerem Einschalten die Temperatur von 40° C nicht überschreitet.

Einige Firmen sind dieser Vorschrift gerecht geworden, indem sie am Kocher Füsse anbrachten. Andere haben einen Kocheruntersatz mitgeliefert, der den Vorschriften entsprach.

Einer Schweizer Firma ist es gelungen, sowohl Bügeleisen, als Express- und Schnellkocher zu bauen, die gegen unzulässige Ueberhitzung eine Sicherheits-Vorrichtung besitzen, die Brände fast ganz ausschliesst, auch wenn die Apparate während längerer Zeit auf brennbaren Unterlagen im eingeschalteten Zustande stehenbleiben.

Bücherbesprechungen

Das Erlernen des Wasserfahrens und der Seilverbindungen, von Wachtm. Carlo Wälchli. Herausgegeben vom Schweizerischen Pontonierfahrverein.

Der Verfasser, ein alter Pontonier, hat auf Grund seiner reichen Erfahrungen im Wasserfahren ein wertvolles Handbuch für den Unterricht im Wasserfahren und für die Anwendung der Seilverbindungen geschrieben, das eine sehr nützliche Ergänzung zu der vor kurzer Zeit erschienenen Ausbil-

Beim Reglereisen wird die Temperatur zwischen 120—300° C automatisch geregelt. Sobald die Sohle des Bügeleisens die eingestellte Temperatur aufweist, unterbricht der Regler die Stromzufuhr und schaltet erst wieder ein, wenn die Sohlentemperatur um etwa 20° C gefallen ist. Allerdings darf auch das Reglereisen nicht dauernd auf brennbaren Unterlagen bleiben, besonders wenn der Regler auf der höchsten Stelle (300° C) steht, den Stoffe würden sich bei dauernder Einwirkung einer Temperatur von 300° C rasch braunfärben. Ein Rost ist also auch hier notwendig, obwohl die Gefahr eines Brandes sozusagen ausgeschlossen ist.

Expresskocher weisen ähnliche Konstruktionen auf wie Reglereisen. Auch diese besitzen eingebaute Temperaturregler, die den Strom unterbrechen, wenn der Kocher ohne Flüssigkeit in Betrieb ist.

Da der Expresskocher ausschliesslich zum Kochen von Flüssigkeiten benützt wird, kann der Temperaturregler auf eine verhältnismässig niedere Temperatur eingestellt werden, so dass überhaupt nie gefährliche Temperaturen am Kocherboden auftreten.

An gewöhnlichen Schnellkochern von 1/2—1 1/2 l Inhalt, die nun alle Bodenheizungen aufweisen, ist ebenfalls eine Neuerung angebracht worden, indem diese mit eingebauter Schmelzsicherung ausgerüstet sind. Sobald ein solcher Kocher trocken eingeschaltet wird, schmilzt die im Kocher eingebaute Schmelzsicherung und unterbricht die Stromzufuhr. Gefährliche Temperaturen können daher auch bei diesen Kochern nicht mehr auftreten, und auch diese dürfen laut Vorschriften ohne Kochuntersätze benützt werden.

dungsvorschrift «Pontonierdienst, I. Teil» bildet. Die klaren und praktischen Erklärungen, begleitet von sorgfältig ausgeführten Bildern, erleichtern das Verständnis und die Ausführung der zahlreichen Handgriffe, die jedem Wasserfahrer geläufig sein müssen zur Ausübung dieser Sportart.

Die Schrift kann beim Kommissionsverlag H. R. Sauerländer & Co. in Aarau oder durch jede Buchhandlung zum Preise von Fr. 3.— (10 Stück à Fr. 2.50) bezogen werden.

Oberst Nüscherer.