

**Zeitschrift:** Schweizerische Wasserwirtschaft : Zeitschrift für Wasserrecht, Wasserbautechnik, Wasserkraftnutzung, Schifffahrt

**Herausgeber:** Schweizerischer Wasserwirtschaftsverband

**Band:** 19 (1927)

**Heft:** 9

**Rubrik:** Anwendungen der Elektrizität

### **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>**



No. 6 vom 25. September 1927

### Der elektrische Herd an der Fachausstellung für das schweiz. Gastwirtschaftsgewerbe im Juni 1927 in Zürich.

Im Bericht des Sekretariates des Schweiz. Vereins von Gas- und Wasserfachmännern über diese Ausstellung in Nr. 6 des „Monats-Bulletin“ vom Juni 1927 wird festgestellt, daß der dort aufgestellte Gasherde der Firma Vogt-Gut A.-G. in Arbon einen sehr forcierten Betrieb auszuhalten und an einem Tag um 700 Mittaggedecke zu versorgen hatte. Dann heißt es weiter: „daß nur anpassungsfähige Gasapparate, insbesondere der Gasherde, dieser Stoßbelastung gewachsen waren. Der elektrische Herd leistete wertvolle Dienste zum Warmhalten der zubereiteten Speisen, kam aber für die Hauptarbeit, weil er nicht forciert werden kann, nicht in Frage.“

Es ist dazu zu bemerken, daß in der Küche neben den beiden Herden und neben einigen gasbeheizten Nebenapparaten auch elektrische Hilfsapparate, wie Kippkessel, Bratöfen, Bratpfannen etc. in Betrieb waren, die nach dem Urteil des Küchenpersonals sehr wertvolle Dienste leisteten. Gegenüber der abschätzenden Kritik am elektrischen Kochherd ist folgendes festzustellen:

Wir sehen davon ab, die Frage anzuschneiden, ob es nicht richtiger wäre, für solche Großbetriebe Kippkessel in Verbindung mit Herden zu verwenden. Der elektrische Großküchenherd hätte dann dazu gedient, die vorgekochten Speisen in kleinen Mengen fertig zu kochen, Saucen und Zutaten herzustellen und Speisen warmzuhalten. Diese Frage kommt aber auch für den Gasbetrieb in Betracht.

Wir stellen fest, daß auch elektrische Großkochherde in der Lage sind, einen forcierten Betrieb durchzuhalten. Sie haben gegenüber den Gasherden eine Reihe von Vorteilen. In der Zeitschrift „Technik im Hotel“, Beilage zum „Hotel“, Organ des internationalen Hotelbesitzervereins in Köln vom 27. Mai 1927, spricht sich Oberingenieur Otto Klapp, Köln, über diesen Gegenstand u. a. wie folgt aus: „Die Frage: Gas oder Elektrizität? in Großbetrieben, wie Hotels etc. muß nach den bisherigen Erfahrungen ohne

weiteres für Elektrizität entschieden werden. Die größeren Gasherde haben im Betrieb wohl Vorteile gegenüber der Kohlenküche, aber für das Bedienungspersonal, das den ganzen Tag an einem solchen Herd stehen muß, soviel gesundheitsschädliche Nachteile, daß sehr häufig das Küchenpersonal ein weiteres Verbleiben in der Großgasküche davon abhängig macht, daß der Gasherde zum mindesten wieder durch einen Kohlenherd ersetzt wird. Die Ursache liegt in den schädlichen Abgasen des Gasherdes. (Wir verweisen auf ähnliche Äußerungen der Gasindustrie selbst in Nr. 6, S. 90 der „Schweiz. Wasserwirtschaft“ vom 25. Juni 1927.)

Diese Nachteile fallen beim elektrischen Herd alle weg. Es sind denn auch alle Fachkundigen, die eine solche elektrische Großküche in Betrieb sehen, überrascht und entzückt. Vorbedingung sind natürlich konkurrenzfähige Preise für die elektrische Energie.

Der Verfasser beschreibt dann die Großküchenanlagen im Hotel-Restaurant „Ewige Lampe“ in Köln. Die Anlage besteht aus drei elektrischen Großküchenherden mit eingebauten Brat- und Backöfen, einem Grill und einem Wärmeschrank. Der Gesamtanschluß beträgt 110 kW. Die elektrischen Herde sind fast täglich ohne Unterbrechung vom frühen Morgen bis Mitternacht in Betrieb. Es werden sehr hohe Forderungen an sie gestellt, da auf ihnen nicht nur täglich für etwa 600 Personen vollständige Mittagessen, sondern daneben auch noch über 1000 Einzelportionen hergestellt werden müssen und die betreffende Gaststätte von einem Publikum besucht wird, das hohe Ansprüche zu stellen gewohnt ist. Auf die einzelne Person entfallen im Durchschnitt 1,3 Pfennig Stromkosten. Der Strompreis beträgt 7 Pfennig pro kWh. Gegenüber dem Gas wäre ein Strompreis von 8 Pfennig tragbar.“

Die elektrische Küche der „Ewigen Lampe“ in Köln ist nun über ein Jahr in Betrieb und das Urteil des Besitzers lautet darüber wie folgt:

Köln, den 4. April 1927.

Komödienstr. 2

Tit. Siemens-Schuckertwerke G. m. b. H.

Köln, Friesenplatz 14.

Ich nehme gern Veranlassung, Ihnen mitzuteilen, dass meine von Ihnen gelieferte elektrische Grossküchenanlage\*),

\*) Der Herd ist von der Firma „Therma“, Schwanden, gebaut und von den Siemens-Schuckertwerken installiert.

die bereits über ein Jahr in Betrieb ist, zur vollsten Zufriedenheit arbeitet. Ich bereite sämtliche Menüs und Plattengerichte ausschliesslich elektrisch, und mein Personal hat sich an diesen rein elektrischen Betrieb, der schnell, sauber und zuverlässig ist, so gewöhnt, dass es das Arbeiten mit Kohlen- und Gasherden in anderen Betrieben nur unangenehm empfinden wird.

Selbstverständlich arbeitet die Anlage auch wirtschaftlich zu meiner vollen Zufriedenheit, da ich mich sonst nicht ausschliesslich auf Elektrizität eingestellt haben würde.

Hochachtungsvoll  
Café-Restaurant Ewige Lampe  
Sig. Jacob Urban.

Natürlich bestehen auch in der Schweiz eine ganze Reihe von elektrischen Großküchen. Wir beschränken uns hier auf die Wiedergabe eines Zeugnisses aus einem Hotel am Vierwaldstättersee:

Vitznau, den 19. Juli 1927.

An die Thorma A.-G., Schwanden.

Nachdem der von Ihnen gelieferte Grossherd, mit 3 runden Hochwattplatten à 40 cm, 3 Hochwattplatten à 30 cm, 4 rechteckige Platten à 40×40 cm, 2 durchgehenden und einem nicht durchgehenden Bratöfen, nebst einem 50 L Kippkessel, nunmehr die dritte Saison bei mir im Betriebe steht, kann ich Ihnen nur mitteilen, dass mich die Anlage in Hinsicht auf Wirtschaftlichkeit und Leistungsfähigkeit voll befriedigt.

Ich koche in der Hochsaison täglich für Gäste, Passanten und Personal für ca. 130 bis 150 Personen und habe auch bei forciertem Betrieb bis heute in Hinsicht auf Leistungsfähigkeit noch nie Schwierigkeiten gehabt.

Zur Ergänzung der ganzen Anlage sind 2 Glühröste, 2 Wärmeschränke, für den Heisswasserkonsum ein Boiler à 3000 Liter und ein Durchlaufsieder à 800 Liter vorhanden.

Der Betrieb ist ein ruhiger, angenehmer und sauberer. Chef und Köche arbeiten sehr gerne am elektrischen Herd.

Die Reparaturen sind sehr gering und kommen nicht einmal so hoch zu stehen wie die Auslagen für das Reinigen der Kamine und Herde.

Hochachtungsvoll:  
Hotel Vitznauerhof, Vitznau  
R. Keller.

Aus diesen Tatsachen geht hervor, daß im Gegensatz zu den Behauptungen der schweizerischen Gasindustrie die elektrische Großküche neben der Gasküche durchaus konkurrenzfähig ist. Auch der Betrieb an der Fachausstellung für das schweizerische Gastwirtschaftsgewerbe hätte nach diesen Feststellungen ohne die geringsten Schwierigkeiten von der elektrischen Küche übernommen werden können.

Den schweizerischen Elektrizitätswerken bietet sich in der gewaltig entwickelten schweizerischen Hotellerie ein schönes und dankbares Absatzgebiet.

### Förderung der Lichtwirtschaft.

Die Osram A.-G. teilt uns mit: Vor zwei Jahren setzten wir uns das Ziel, Wesen und Bedeutung der Lichtwirtschaft — wie die Beleuchtung ist und wie sie sein soll — zunächst dem Fachmann näher zu bringen. Von Anfang bedienten wir uns für die Aufklärung der Darstellung von schlecht und richtig. Aufbauend auf die einmal gewonnene Erkenntnis, sollte das Bestreben aller am Beleuchtungsgeschäft interessierten Kreise dahingehen, Lichtwirtschaft selbst praktisch zu betreiben, um dem Verbraucher die Vorteile guter Beleuchtung allgemein zugänglich zu machen.

Einem Einführungsvortrag im Schoße des Verbandes Schweiz. Elektrizitätswerke (Diskussionsversammlung in Olten vom 28. November 1925), der durch Veröffentlichung im Bulletin des S. E. V. 1926, Heft 1, eine weitere Verbreitung in elektrotechnischen Kreisen erfuhr, folgten eine Reihe von Demonstrationsvorträgen in den wichtigsten Städten.

Es wurden von uns abgehalten:	Besucherszahl
9 Vorträge für das Personal der Elektrizitätswerke und für die Installationsfirmen	1060
7 Vorträge vor technischen Vereinigungen	1075
11 Vorträge über Schaufenster- und Ladenbeleuchtung vor Kaufleuten und Geschäftsinhabern	2015

Die Presse, die heute bei einer neuen Bewegung nicht mehr fehlen darf, stellte sich ebenfalls in den Dienst der Sache. In 24 Zeitungen erfolgte eine Besprechung der Vorträge. Etwa 50 Aufsätze über verschiedene Gebiete der Beleuchtung fanden Aufnahme in der Tages- und insbesondere in der Fachpresse; sie alle warben für die rationelle Anwendung künstlichen Lichtes.

Praktisch auswirken und erweitern kann sich die Lichtwirtschaft indessen erst, wenn jeder Elektrofachmann mit ihren Grundsätzen vertraut ist. Die Verbreitung unserer Lichtheft:

Die Grundbegriffe der Leuchttechnik  
Der Osram-Beleuchtungsmesser  
Licht und Sehen  
Die Technik der Schaufenster-Beleuchtung  
Licht lockt Leute  
Licht als Helfer beim Verkauf  
Licht und Arbeit  
Schaukasten-Beleuchtung

bei sämtlichen Elektrizitätswerken und Installationsfirmen ist daher geeignet gewesen, dem Elektrofachmann die notwendige Aufklärung zu erleichtern. Natürlich entstand bei den Elektrizitätswerken das Bedürfnis, ihrerseits selbst lichtwirtschaftlich aufklärend zu wirken. Zu diesem Zwecke führten wir vom 26. April bis 8. Mai 1926 einen Ausbildungskurs über Lichtwirtschaft durch, den 9 Elektrizitätswerke mit 18 Teilnehmern besuchten.

Mehr als 150 in Gebrauch stehende Osram-Beleuchtungsmesser zeigen, daß man schon vielfach anfängt, bei der Bestimmung der Beleuchtung von unzuverlässigen Schätzungen abzugehen und mehr den Weg der genauen Messungen zu beschreiten.

Technische Mitteilungen, von uns in zwangloser Reihenfolge herausgebracht, verfolgen den Zweck, den Elektrofachmann laufend mit Ratschlägen und neuen Anregungen zu unterstützen. Bis heute sind erschienen:

Winke und Ratschläge über Schaufenster-Beleuchtung  
Praktische Winke über Firmenschild-Beleuchtung  
Die Beleuchtung von Verkaufsräumen  
Schaukasten-Beleuchtung  
Beleuchtung in gewerblichen Betriebsstätten (I.—III. Teil)

Diese Reihe wird fortgesetzt und auf Wunsch senden wir die Mitteilungen auch jenen Interessenten, welche sie bis heute nicht erhalten haben.

Die Lichtwirtschaft marschiert. Ueberall finden sich Ansätze zur Verbesserung der Beleuchtung. Was noch fehlt, ist eine Aktion größeren Stils, die den Lichtverbraucher zu überzeugen sucht, daß die Verwendung von mehr und besserem Licht in erster Linie seinem eigenen Interesse dient.

Wir haben daher gemeinsam mit den übrigen Glühlampen-Fabriken die Initiative zu einer im Herbst und Winter durchzuführenden Schaufenster-Lichtwerbung ergriffen. Diese Aktion unterstützt der Elektro-Fachmann am besten dadurch, daß er sich überall für die Verbesserung der Schaufenster-Beleuchtung einsetzt und seine Kunden lichtwirtschaftlich berätet. In erster Linie wird er hierfür seine eigenen Schaufenster, Bureaux und Werkstattsräume einwandfrei beleuchten; denn neben dem Vorteil für das eigene Geschäft stellt eine zweckmäßige Beleuchtungs-Anlage ein wertvolles Demonstrationsbeispiel dar, welches dem Elektrofachmann bei der Beratung seiner Kunden gute Dienste leistet.