

Zeitschrift: Schweizerische Wasser- und Energiewirtschaft : Zeitschrift für Wasserrecht, Wasserbau, Wasserkraftnutzung, Energiewirtschaft und Binnenschifffahrt

Herausgeber: Schweizerischer Wasserwirtschaftsverband

Band: 23 (1931)

Heft: (11): Schweizer Elektro-Rundschau

Rubrik: Werbeliteratur, Werbemassnahmen, kleine Mitteilungen

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>

WERBELITERATUR, WERBEMASSNAHMEN, KLEINE MITTEILUNGEN

Elektrische Geschirrwashmaschinen als Stromverbraucher

In letzter Zeit wendet die Industrie in vermehrtem Masse ihr Augenmerk auf den Bau von brauchbaren und auch für den Mittelstand im Preis erschwinglichen Geschirrwashmaschinen für den Haushalt. So bringt die Firma O. Meyer & Co. in Solothurn eine Maschine unter dem Namen «SOS» auf den Markt, die mit einem Elektromotor versehen ist, der auf dem Boden des Waschkessels einen Propeller in rasche Rotation versetzt. Dadurch kommt das heisse Wasser in starke Wallung und wirbelnde Bewegung und reinigt so das Geschirr. Pro Wäsche sind dabei etwa 7 Liter möglichst heisses Wasser notwendig. Ich habe in meinem Haushalt während eines Monats den Stromverbrauch einer solchen Maschine (siehe Abb. 23) kontrolliert und für eine Familie von 4 Personen, wovon 2 Kindern, folgenden mittleren Stromverbrauch festgestellt:

Für das Morgenessen	0,04 kWh
Für das Mittagessen	0,07 kWh
Für das Abendessen	0,06 kWh
Total	0,17 kWh

Pro Jahr beträgt der Stromverbrauch also rund 60 kWh und der mittlere Verbrauch pro Monat rund 5 kWh. Dabei ist natürlich der Stromverbrauch für die Zubereitung des heissen Wassers, das in der Regel einem Boiler entnommen wird, nicht eingerechnet.

Härry.



Abb. 23 «SOS» Geschirrwashmaschine mit Anschluss an Boiler.

Schaukochen auf elektrischen Herden

Bei der Veranstaltung eines Schaukochens muss man sich zuerst fragen, ob dieses vorwiegend von Hausfrauen besucht wird, die schon elektrisch kochen. Ist dies der Fall, so muss das Hauptgewicht auf das rationelle Kochen und die gute Ausnutzung der Wärme gelegt werden. Findet das Schaukochen in

einer Gegend statt, wo noch nicht viele elektrische Küchen vorhanden sind, so handelt es sich weniger darum, kochtechnische Vorteile zu erwähnen, als die Besucher zu überzeugen, dass mit dem elektrischen Kochherd ebenso rasch, billiger und sauberer gekocht werden kann wie mit anderen Feuerungsarten.

Da es von grosser Wichtigkeit ist, den Hausfrauen genau vorzurechnen, wie teuer das während der Demonstration gekochte Essen zu stehen kommt, wird jeder Herd an einen separaten Zähler angeschlossen. Meistens sind 3—4 Herde zugleich im Betrieb. Vor Beginn des praktischen Teiles des Kochvortrages werden die Zähler abgelesen und die Zahlen sichtbar auf eine Tafel aufgeschrieben. Eine ZuhörerIn wird aufgefordert, sich von der Richtigkeit der abgelesenen Zählerstände zu überzeugen. Nach Schluss des Kochens gibt man den genauen Stromverbrauch für jeden Kochherd an, und rechnet die Kosten bei einem mittleren Strompreis aus.

Auf dem ersten Kochherd wird ein vollständiges Mittagessen für sechs Personen zubereitet. Dieses besteht gewöhnlich aus Suppe, Eingangsgemüse, Fleisch mit zwei Gemüsen und Nachspeise. Wenn irgend möglich, werden zwei Gerichte im Backofen hergestellt. Der zweite Kochherd wird dazu verwendet, auf der Hochwattplatte Gerichte zuzubereiten, die hohe Temperatur benötigen, um den Hausfrauen zu beweisen, dass zu Unrecht immer wieder behauptet wird, auf dem elektrischen Kochherd könnten Speisen wie Beefsteaks, Fettgebackenes usw. nicht hergestellt werden, weil die Hitze nicht ausreiche. Der Backofen des zweiten Herdes dient zum Backen von Aufläufen und Kleingebäck. Auf der Hochwattplatte des dritten Herdes wird ein Gericht im Dampftopf gekocht, um den Hausfrauen zu zeigen, wie man Speisen mit langer Kochzeit vorteilhaft zubereitet. Im Backofen endlich werden Torten und anderes Backwerk hergestellt.

Die praktische Demonstration dauert etwa zwei Stunden. Während des Kochens werden den Hausfrauen Erläuterungen über die Handhabung und Reinigung des elektrischen Herdes und besondere Winke für rationelles Kochen gegeben, z. B. wird das Regulieren der Platten und des Backofens, sowie das Weiterkochen auf kleinster Stufe erklärt. Nach Beendigung des Kochens werden alle fertig gekochten Speisen unter das Publikum verteilt und hierauf die Aussprache eröffnet. Die Hausfrauen werden eingeladen, sich die Herde näher anzusehen, und manche hat Dinge zu fragen, die sie vor den andern nicht vorbringen möchte.

Als Anschauungsmaterial dient eine Kochplatte im Durchschnitt, ein Ausschnitt aus einem Kochgeschirr und verschiedene Grössen von Kochplatten und Kochgeschirr. Auch Tabellen, die den schlechten Wirkungsgrad ungeeigneter Kochgefässe darstellen, sind für die Schaukochen sehr nützlich. Die praktischen Kochdemonstrationen sind geeignet, viele Vorurteile gegen das elektrische Kochen zu beseitigen, und in der einen oder andern Frau den Wunsch zu wecken, auch in ihrer Küche den idealen elektrischen Kochherd zu benützen.

Frl. H. H., Bern.

«Wer das Recht auf seiner Seite fühlt, muss derb auftreten; ein höfliches Recht will gar nichts heissen.»
Goethe.