

Zeitschrift: Schweizer Spiegel

Herausgeber: Guggenbühl und Huber

Band: 4 (1928-1929)

Heft: 1

Rubrik: Kochen sie elektrisch : Antworten auf unsere Rundfrage

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

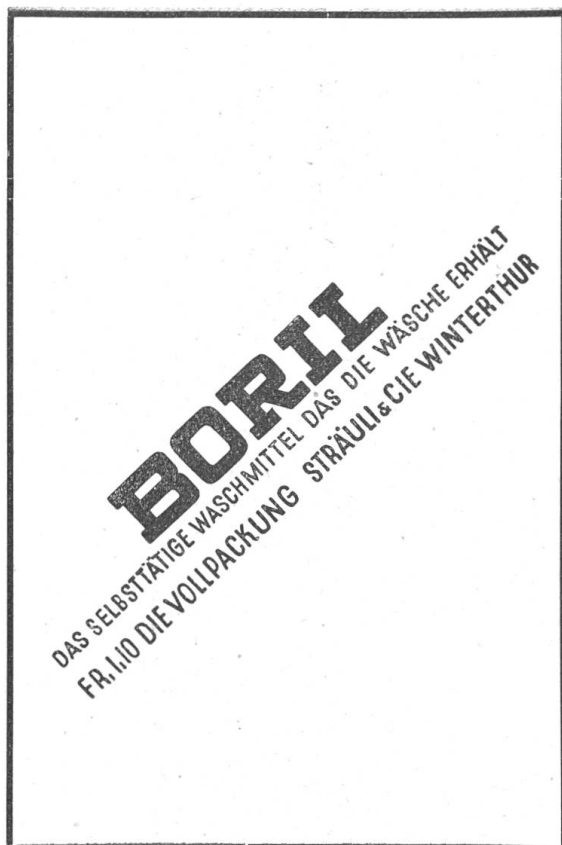
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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: 05.05.2025

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



Ich beneide sie viel weniger um diese politische als um ihre eigentliche Macht, die sie dank ihrer Eigenschaft als Frau besitzt: die unwiderstehliche Anmut. Glauben Sie mir: durch erhöhten weiblichen Charm gewinnt eine Frau zehnmal mehr Macht als durch politische Gleichberechtigung.

Sie kennen die Auffassung vieler Leute, welche die Frauen in zwei Gattungen zerlegt, gleich schwarzen und weissen Schafen: Hier die kokette Verführerin und dort das fleissige Hausmütterchen. Wie wir bei-

K O C H E N S I E

Antworten auf

Das war nie ein Problem, über das man sich streiten musste: Staubsauger oder Teppichklopfer.

Elektrische oder Gasküche, ist aber ein grosses Problem. Wie stark das Interesse für diese Frage heute ist, beweist die grosse Zahl der Antworten, die auf unsere Rundfrage eingegangen sind. Gaswerk und Elektrizitätswerk, beide loben ihr eigenes Produkt, beide überschütten uns mit Proschüren, Statistiken und Tabellen, die alle die Frage irgendwie beleuchten und die uns alle mehr verwirren als aufklären. Wir haben die Rundfrage über das elektrische Kochen erlassen, damit uns die unparteiischen Antworten, die die Hausfrauen aus ihrer Praxis herausgeben, mehr Klarheit bringen. H. G.

Sehr geehrte Frau Guggenbühl!

Als ich vor vier Jahren ausserhalb der Stadt zu wohnen kam, galt meine grösste Sorge der elektrischen Küche. Ich war seit fünf Jahren so ganz auf das Kochen mit Gas eingestellt, dass ich der Elektrizität ziemlich skeptisch gegenüber stand. Dementsprechend war auch der Misserfolg meines ersten elektrischen Kochvierteljahres. Ich ging von der Ansicht aus, wenn der Strom eingeschaltet ist, muss auch gleich die Hitze vorhanden sein. Zum Beispiel liess ich die Milch auf Nr. 4 (grösste Stromstärke) kochen, bis sie anfang zu steigen, da passierte es mir öfters, dass trotz abgestellten Stromes die Hälfte der Milch überlief. Kurz und gut, ich verstand es

des in uns vereinigen, wie wir eine nette Frau und tüchtige Hausfrau zugleich sein können, das möchten wir im Praktischen Teil des « Schweizer-Spiegel » zeigen, denn :

Tugenden brauchet der Mann, er stürzt sich wagend ins Leben,

Tritt mit dem stärkeren Glück in den bedenklichen Kampf.

Eine Tugend genügt dem Weib; sie ist da, sie erscheint;

Lieblieh dem Herzen, dem Aug', lieblich erscheine sie stets! (Schiller)

ELEKTRISCH

unsere Rundfrage

nicht, den Strom richtig auszunützen. Als dann die erste Vierteljahresrechnung kam, fiel ich fast um vor Schreck und verwünschte zuerst die elektrische Kocherei mit allem Drum und Dran.

Dann fing ich an zu überlegen und fand, dass eigentlich der Fehler ganz auf meiner Seite liege, da ich zu hartnäckig an der alten Kochweise festgehalten hatte. So ging es denn von Tag zu Tag besser. Als wir zwei Jahre später ein eigenes Häuschen bauten, war ich die erste, die elektrische Küche verlangte, und jetzt, nach vierjähriger Praxis, möchte ich meinen elektrischen Herd nicht mehr missen.

Das erste, woran man sich gewöhnen muss, ist das Verwärmen der Kochplatte, hat dieselbe aber erst einmal den höchsten Hitzegrad erreicht, so behält sie denselben auch unverändert bei, besonders die Hochwattplatte, die sich auch viel rascher erhitzt als die gewöhnlichen Platten. Ich lasse meine Kochplatten immer nur auf dem höchsten Hitzegrad eingeschaltet, bis das Kochgut auf dem Siedepunkt angelangt ist, dann schalte ich auf die niederste Stromstärke ein, ja zeitweilig schalte ich den Strom ganz aus und kann so mein Essen oft während zehn Minuten gratis weiter kochen lassen. Wenn das Essen gargekocht ist, kann ich auf den ausgeschalteten Platten noch gut den schwarzen Nachmittagskaffee kochen, dem Kleinen die Milch wärmen, ein paar Spiegeleier backen oder auch nur ein wenig Wasser wärmen. Es ist eben

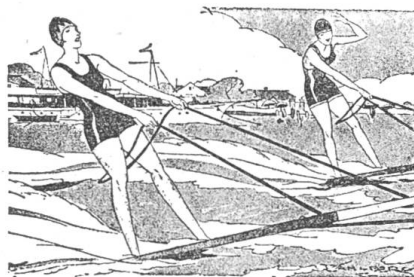
Der nervöse Magen mit seinen vielen Beschwerden

bessert sich durch eine Kur mit

Elchina

Elftir oder Tabletten

Orig. Pack. 3.75, sehr vorteilh. Orig. Doppelpack. 6.25
in den Apotheken



Nach den Ferien

muss sich Ihr Teint für die kommende Gesellschafts-Saison in tadellosem Zustande befinden. Mit den üblichen Toilettenpräparaten ist dies nicht erreichbar. Warum machen nicht auch Sie einen Versuch mit dem neuen amerikanischen

ROYAL MOORBAD

Sofort verschwinden Mitesser, Pickel, Fältchen, nervöse Linien etc. und sichert eine herrliche reine Haut. Tube für 8—9 Behandlungen ausreichend, kostet nur Fr. 4.— und ist in allen Apotheken, Drogerien, Parfümerien erhältlich.

Nach Gebrauch von Royal Moorbad sollten Sie ROYAL MASSAGECRÈME anwenden. Sie werden nie mehr eine andere Massage Crème kaufen.

Generaldepot:

DOETSCH, GRETH & Cie. A.-G., BASEL

Die Redaktion des Schweizer-Spiegel
bittet, sämtlichen Einsendungen
Rückporto beizulegen



Pedolin
Kleiderfärberei u. Chem. Waschanstalt
Chur



**Wenn's
chuelet ...**
Farbechte Halbwollstoffe
Wollstoffe
Verlangen Sie Muster
aus der
BASLER WEBSTUBE
Missionsstrasse 47
BASEL

**Bergmann's
Silienmilch=
Seife**
MARKE:
2 BERGMANNEN
ist unübertrefflich für die Hautpflege
Bergmann & Co.
Zürich

Die Dame bevorzugt
THYMODONT
„WEISS“
wegen seiner milden, aber vorzüglichen
Wirkung.
Thymodont reinigt ohne Schädigung des
Schmelzes und verhindert Entzündungen
des Zahnfleisches.

sehr wichtig, dass man den Strom richtig auszunützen versteht, man erspart dadurch viel Zeit und Geld.

Das Backen im elektrischen Herd ist mir eine der grössten Freuden, so luftige, schöne Kuchen und Aufläufe, so goldbraune Poulets und so schön gratierte Gemüse habe ich früher nie erzielt. Ich glaube, bessere Beefsteaks können Sie auch nicht erzielen, vorausgesetzt, dass Sie die Geduld haben, die Platte sich genügend erhitzen zu lassen. Zum Beispiel Reis werden Sie auf Gas niemals so schön körnig erzielen wie auf dem elektrischen Herd, da es in Ihrer Macht steht, den Strom auszuschalten und den Reis langsam auf der erwärmten Platte aufquellen zu lassen.

Grundbedingung für ein rationelles Kochen ist natürlich auch das passende Kochgeschirr. Das elektrische Kochgeschirr kommt bedeutend teurer zu stehen als das gewöhnliche Kochgeschirr. Es muss aus sehr dickem Aluminium oder neuerdings auch aus emailliertem Guss bestehen und genau abgedrehte Böden haben, damit es schön auf den Kochplatten aufliegt und so kein Strom verloren geht oder die Platten Schaden nehmen. Dafür ist es aber auch unverwüstlich. Was ich besonders angenehm finde, ist das einfache Ein- und Ausschalten des Stromes ohne Zuhilfenahme von Streichhölzern oder Feueranzünder; man kommt so nie in Verlegenheit, wenn der Herr Gemahl in aller Stille die letzte Zündholzschachtel mitlaufen liess.

Auch bin ich überzeugt, dass beim elektrischen Herd weniger Unglücksfälle verursacht werden als beim Gas; denn dem Kleinkind ist es ganz unmöglich, selbständig einen Schalter zu drehen, während das Öffnen der Gashähnen spielend leicht vor sich geht. Das Ein- und Ausschalten wird einem so zur Gewohnheit, trotz der flammenlosen Hitzeabgabe, dass es höchst selten vorkommt, dass eine Platte unter Strom bleibt. Ich habe mir ausserdem zur Gewohnheit gemacht, immer genau nachzukontrollieren. Also wie gesagt, wem billiger Kochstrom zur Verfügung steht, der sollte elektrisch kochen.

Nachfolgend eine kleine Berechnung meines jährlichen Wärmestromverbrauches inklusive Grundtaxe und Zählermiete, sowie Aufführung der verschiedenen daran angeschlossenen Apparate:

I. Quartal (Jan.—März)	344 kwh	Fr. 53.20
II. Quartal (April—Juni)	483 kwh	» 42.95
III. Quartal (Juli—Sept.)	559 kwh	» 46.75
IV. Quartal (Okt.—Dez.)	355 kwh	» 54.30

Total Fr. 197.20

Durchschnittlicher Stromverbrauch per Monat Fr. 16.45. Angeschlossen sind an den Wärmestrom 1 Kochherd mit 3 Platten und Bratofen, ferner ein 75 l Boiler, 1 Staubsauger (täglich im Gebrauch), 1 Bügeleisen. Sie werden bemerken, dass ich im Sommer bei erhöhtem Stromverbrauch die kleinern Rechnungen habe. Wir bezahlen in den Sommermonaten 5 Rappen pro kwh, im Winter dagegen 10 Rappen. Der stark verminderte Stromverbrauch im Winter rührt daher, dass ich viel in meinem von der Küche aus heizbaren, in einem Kachelofen eingebauten Zentralheizungssofen koche.

Ich hoffe, nun alle Ihre Fragen nach bestem Wissen beantwortet zu haben und zeichne hochachtungsvoll P. M.

Sehr geehrter Schweizer-Spiegel!

Ich finde den elektrischen Kochherd sehr unrationell und würde gern mit Gas tauschen, sofern die Leitung bis zu unserm Hause gelegt würde. Ich habe allerdings nur einen Zwei-Platten-Rechaud, würde aber mit einem zweilöcherigen Gasherd gut auskommen, da ich für zwei, höchstens für drei Personen zu kochen habe. Ich komme etwa dreimal teurer als mit Gas. Eine genaue Zahl kann ich nicht angeben, da das Licht und ein kleiner Zimmerofen am selben Zähler gemessen werden. Dabei muss ich gut aufpassen, dass ich nie in den Stunden des Hochtarifs brennen lasse, da dieser bei uns zirka fünfmal höher ist, als der Niedertarif, also fast unerschwinglich ist. Im Sommer ist dies nun wohl einzurichten, da der Hochtarif bloss abends von 8—9½ Uhr ist. Kommt man aber einmal später heim, so isst und trinkt man gern etwas Kaltes. Bereits im Frühjahr und Herbst, April und September, beginnt er jedoch um 7 Uhr, März und Oktober fängt er schon um 6 Uhr an, und in den übrigen vier Wintermonaten ist es besonders schlimm, da von 5—9½ Uhr und zudem noch morgens von 7—8 Uhr nach Hochtarif gezahlt wird. Und doch ist gerade dies die Zeit, in der man auch an den kleinern Mahlzeiten gern warme Speisen hat. Ich koche als Nebenbehelf mit Sprit, komme

OZOFLUIN

Edel-Fichtennadelbad

prämiert auf den Internationalen Ausstellungen in Dresden, Mailand, Rom und Warschau. Erregte in Dresden die Anerkennung und Bewunderung von Aerzten aller Länder

Verlangen Sie in Apotheken, Drogerien und Parfümerien ausdrücklich die NEUE Packung

Prospekte gratis und franko

FABRIKANT: Dr. H. VÖGLER, BASEL
Pelikanweg 10 Telephon Birsig 91.97

Die Mutter schafft ununterbrochen
von früh bis spät ohne

klingenden Lohn

zu beanspruchen. Sie verdient, dass man ihr wenigstens die schwerste Arbeit abnimmt. Die Waschanstalt Zürich A.-G., Telephon Uto 4200 ist dafür da

Jeder ersparte Franken

bedeutet einen Schritt auf dem Wege zu
Deiner wirtschaftlichen Unabhängigkeit

Lege deshalb jeden noch so kleinen Betrag zinstragend an. Die Schweizerische Volksbank nimmt jederzeit Einlagen auf Sparheft im Mindestbetrag von 50 Rp. entgegen.





Die Sache ist so:

Wer heute eine DUBIED erwirbt, kann die schönsten Sachen selber anfertigen: Pullover, Jacken, Westen usw. Anlernen einfach und kostenlos. Wer auf der DUBIED strickt, kann viel Geld sparen und etwas verdienen. Stricken ist ein angenehmer und nützlicher Zeitvertreib. Erkundigen Sie sich. Aufklärungsschrift Nr. S 1 kostenlos, sowie eine Nummer der Zeitschrift für Strickerei!

Ed. Dubied & Cie. A.-G.
Neuenburg

DUBIED

Strickmaschinen

aber auch mit diesem nicht billig, da der Liter 80 Rappen kostet.

Um auf der elektrischen Platte siedendes Wasser zu bekommen, braucht man ungefähr 10 Minuten länger als auf Gas. Man gewöhnt sich aber bald daran, den Zeitvoranschlag für das Menu danach einzurichten. Unangenehmer ist es schon, dass man alles nacheinander kochen sollte, um die Wärme der Platte gut auszunützen. Schnell anzubratende Gerichte nimmt man am besten nicht in erster Linie, damit sie auf grösstmöglicher Hitze zubereitet werden. Beefsteak, Omeletten usw. finde ich besser auf offener Flamme zubereitet, doch soll dazu die Hochwattplatte vollauf genügen. (Leider gehört letztere nicht von vornherein zu jedem elektrischen Kochherd.)

Ich kann meinen Herd auf drei verschiedene Wärmegrade einstellen. Wenn ich etwas auf Nr. 3 zum Sieden gebracht habe, stelle ich, um es langsam weiter kochen zu lassen, auf Nr. 1. Leider kocht es oft nicht mehr, wenn ich nach einiger Zeit nachsehe, und ich bin gezwungen, Nr. 2 oder Nr. 3 wieder für kurze Zeit einzuschalten.

Man gewöhnt sich sehr rasch daran, das Ausschalten des elektrischen Stromes nicht zu vergessen. Ich gehe nie aus, ohne noch einmal nachzusehen, ob ich den Hauptschalter sicher ausgezogen habe, wie man ja beim Gasherd auch darauf achtet, dass in der Zwischenzeit der Haupthahn geschlossen ist. Wenn ich aber während des Kochens umzudrehen vergessen habe, spüre ich sehr bald die ausströmende Wärme der unbedeckten Platte, sofern ich in der Küche bin. Um aber den Strom ganz auszunützen, stelle ich immer, nachdem ich die Platte ausgeschaltet habe, eine Pfanne mit wenig Wasser darauf. Da dieses noch schön warm wird, brauche ich es zu Reinigungszwecken, und zugleich ist es eine Kontrolle, ob ich nicht vergessen habe abzustellen.

Die Pfannen für den elektrischen Herd sind sehr teuer. Nach einiger Zeit muss man den Boden derselben wieder glatt klopfen lassen, um ökonomisch damit kochen zu können, da sie sich von der Wärme nach und nach verziehen. Leider kann man sie ihrer Dicke wegen nicht auf Gas gebrauchen. Das hat natürlich für eine sesshafte Familie, welche stets elektrisch zu kochen gedenkt, nichts zu sagen, doch wenn man bloss eingemietet ist, wie z. B. wir, und vielleicht noch einige «Zügleten» vor sich hat, sind solche Anschaffungen unren-

tabel. Haushaltungen, die gezwungen sind, mobil zu bleiben, sollten beim Anschaffen elektrischer Strahler, Kocher, Kaffee- und Teekannen, und was der prachtvollen Sachen mehr sind, daran denken, dass, bevor die sehr ersehnte Einheitsspannung durchgeführt ist, das Umändernlassen der Spannung sehr teuer kommt und die Spannung oft selbst im gleichen Ort verschieden ist (Zürich).

Ich hoffe, dass Sie neben meinem Negativen ebensoviel Positives über den elektrischen Kochherd zugesandt bekommen!

Hochachtungsvoll!

Frau E. B.

An die

Redaktion des « Schweizer-Spiegel »!

Bei unserer Verheiratung vor 1½ Jahren kauften wir einen elektrischen Kochherd mit drei Kochplatten von 1200, 1500 und 1800 Watt Stromverbrauch, und einen Backofen mit Ober- und Unterhitze von je 1200 Watt. Ich brauche fast ausschliesslich die Hochwattplatte (1800 Watt) und die Platte von 1500 Watt. Der Herd ist grau lackiert und besitzt keine vernickelten Teile; sein Preis betrug Fr. 260.

Ich bin anfänglich recht skeptisch an die elektrische Kocherei herangetreten. Vor allem vermisste ich die offene Flamme und war in dem Vorurteil befangen, die Zubereitungszeit der Speisen sei grösser als auf dem Gasherd. Von diesem Irrtum hat mich in der ersten Zeit mehrmals mit erstaunlicher Geschwindigkeit überfließende Milch rasch geheilt. Ich glaube sogar, dass bei einmal angeheizten Platten die Kochzeiten kürzer sind als bei Verwendung von Gas. Zudem ist es der Hausfrau eher in die Hand gegeben, bei richtiger Ausnützung der einmal angeheizten Platten eine Stromersparnis zu erzielen, die gegenüber dem anfänglichen Verbrauch bis zu 25 % betragen kann.

Folgende Zahlen mögen das eben Gesagte illustrieren: Ich setzte 1 Liter Wasser auf die kalte Platte; bis zur Erreichung des Siedepunktes in der vierlitrigen Aluminiumpfanne dauerte es 7½ Minuten. Ich füllte nun wieder einen Liter Wasser in dieselbe Pfanne, die zufolge ihrer Masse durch das kalte Wasser gar nicht ganz abgekühlt werden konnte. Auf der bereits heissen Platte war nun der Siedepunkt schon nach 4 Minuten erreicht. Nun schaltete ich den Strom aus und ersetzte das Wasser neuerdings



KOLYNOS reinigt und säubert die Zähne, den Gaumen, den ganzen Mund. Es tötet alle Fäulnis erregenden Keime und verleiht dem Munde eine köstliche Reinheit und Kühle und ein stundenlang anhaltendes frisches Gefühl.

Kolynos ist ausgiebig: ein Zentimeter davon auf einer trockenen Bürste genügt für eine gründliche Reinigung.

KOLYNOS
ZAHNPASTA

Eine Doppeltube ist ökonomischer

Generalvertretung für die Schweiz:
Doetsch, Grether & Cie. A. G.
BASEL

Prüfen



Sie

Qualität und Preise, bevor Sie sich entschliessen. Wir senden Ihnen auf Verlangen sofort und franko unsere reichhaltige Musterkollektion in

Neuheiten

moderner Herren- und Damenstoffe

Versand direkt ab Fabrik. Bei Einsendung von Wollsachen

reduzierte Preise

Tuchfabrik Schild A.-G., Bern



Schürer

Linnen

Herren

51 Rummow Zürich

durch kaltes. Dieses erreichte noch eine Temperatur von zirka 90° C.

Wir verbrauchen monatlich für zwei Personen für zirka Fr. 7 Strom (per kwh 8 Rp.). Dabei sind wir nicht etwa Rohköstler, wir setzen sogar den Backofen wöchentlich zwei- bis dreimal in Betrieb.

Es dauerte zwar anfänglich einige Zeit, bis ich herausfand, wann ich ausschalten könne. Bei Wasser — wir besitzen keinen Boiler — schalte ich aus, sobald nur ein leises Singen hörbar wird, bei Milch, sobald sich eine Haut bildet. Selbstverständlich dauert es dann etwas länger bis zum Sieden. Immerhin ist es nicht nötig, dass man auch bei rationeller Ausnützung der Kochplatten grundlegende Änderungen an der Zeiteinteilung vornehme.

Die Handhabung des Backofens ist etwas schwieriger. Ich musste selbst gelegentlich ein kleines Lehrgeld bezahlen. Heute weiss ich nun, dass ich in den meisten Fällen auf einen gut angeheizten Ofen achten, dann aber bald auf geringere Hitze schalten muss. Hierbei haben sich die Abstufungsmöglichkeiten stets als genügend erwiesen.

Gegen die Gefahr des Eingeschaltelassens schütze ich mich dadurch einigermaßen, dass ich nie eine leere Pfanne auf die Platten stelle. Ich fülle sie immer ungefähr zur Hälfte mit Wasser. Trotzdem ist es mir bis jetzt etwa zweimal passiert, dass ich eingeschaltet liess, wobei alles Wasser verdampfte und sich der Pfannenboden verbog. (Mein Mann, der für solche Sachen ein gutes Gedächtnis hat, sagt, es sei bestimmt nicht mehr als zweimal vorgekommen.) Die E.K.Z. verebnet solche Pfannenböden gratis.

Als einen wichtigen Vorteil möchte ich die ausserordentliche Sauberkeit hervorheben. Die Gasflamme erzeugt durch ihre Verbrennung Wasserdampf und Kohensäure, wodurch die Luft unbedingt verschlechtert wird. Dies fällt beim elektrischen Kochen dahin. Dann ist die Herdplatte nicht immer schmutzig-feucht und mit Zündholzresten «verziert», wie man das gelegentlich bei Gasherden sieht. Ihre Pfannen können Sie abstellen, wo Sie wollen, denn die Böden werden nicht schwarz und brauchen nie gefegt zu werden. Mit der elektrischen Kochweise ist also zugleich eine grosse Bequemlichkeit verbunden.

Nun aber die Nachteile! Da sind zuerst einmal die schweren Pfannen, die zudem

ziemlich teuer sind. Eine 4 Liter-Aluminiumpfanne mit isoliertem Stiel und 22 cm Bodendurchmesser kostete im Frühling 1927 die schöne Summe von Fr. 18.65. Die Gussbratpfannen sind allerdings billiger, dafür aber noch schwerer.

Was dann ferner auf die Verbreitung des elektrischen Kochens hemmend wirkt, das sind die hohen Installationskosten für die Zuleitung im Hausinnern und die Erdleitung. 1 m Zu- und Erdleitung stellt sich durchschnittlich auf 10 bis 14 Franken. Immerhin wird es in den meisten Fällen so gehalten, dass der Hausbesitzer für diese Kosten aufkommt, da die Leitung eigentlich zu jedem Hause gehört und nicht mehr gut weggenommen werden kann.

Zusammenfassend möchte ich sagen, dass ich mich dermassen mit dem elektrischen Kochen befreundet habe, dass ich es trotz der angeführten Nachteile nicht mehr missen möchte. Ich führe denn auch jede Besucherin mit Stolz in meine «elektrifizierte» Küche.

Frau H. F.

Tit. Schweizer-Spiegel, Zürich!

Ich koche seit zirka sechs Jahren nur elektrisch, vorher je ein Jahr mit Gas und Holz.

Gegenwärtig wohnen wir im Berner Oberland, wo der Kochstrom im Sommer 5 Rp., im Winter 10 Rp. pro Kilowattstunde kostet.

1. Das langsame Auskühlen der Platte ist nicht ein Nachteil, wie man allgemein annimmt, sondern ein grosser Vorteil. Bei Speisen, die man bei grosser Hitze sofort vom Feuer nimmt (Eier, Kartoffeln), die Platte also noch ganz heiss ist, stelle ich nachher sofort Wasser auf, das gewöhnlich zum Geschirrwaschen ausreicht. Bei den meisten Gerichten ist es aber sehr angenehm, wenn sie noch heiss stehenbleiben, ohne weiterzukochen. Man kann sie gut 15 Minuten auf der ausgeschalteten Platte lassen, ohne dass sie zu kalt werden. Auch ist es sehr praktisch, die angerichteten Speisen auf einem Drahtgestell auf der lauen Platte warmzuhalten; auch für Kaffee und Tee eignet sich das gut, man kann sogar den Wärmer darüberstürzen. Gegenwärtig brauche ich die laue Platte oft zum Fertigdörren von Teekräutern, Sellerieblättern usw.

2. Beim Backen von Kuchen, Pasteten, Geflügel habe ich die besten Erfahrungen gemacht. Da ich sehr viel Obstkuchen

neue Stoffe

von apertem Reiz für
Herbst und Winter in
Seide, Wolle und Samt.
Verlangen Sie unsere

muster

die wir Ihnen gern un-
verbindlich zusenden.
Im Spezialgeschäft wer-
den Sie gut und indivi-
duell bedient. Wählen
Sie daher vertrauensvoll
in unserer Kollektion
den passenden Stoff aus
für Ihr neues Kleid oder
den neuen Mantel in der
bekannten

Grieder

Qualität



GRIEDER & CIE ZÜRICH



Kauft

Blinden-Arbeiten

Bürsten- und Korbwaren Türvorlagen in den Blindenheimen

St. Gallen Heilig-
kreuz

Horw b. Luzern

Vereinigte
Blindenwerkstätten

Zürich, St. Jakobstrasse 7
und Dankesberg

Basel, Kohlenberg

Bern u. Spiez



Hinein schlüpfen *und sich* wohl fühlen

Hatten Sie es bisher so bei der Anprobe von neuen Schuhen? Probieren Sie doch einmal Prothos-Schuhe! Nach der Fussform in verschiedenen Formen und Weitungen anatomisch richtig hergestellt, ermöglichen Prothos-Schuhe die genaueste Anpassung an Ihren Fuss. Durch die spezielle Ausarbeitung des Leistens und durch verstärktes Gelenk verleihen sie Halt und Stütze.



eine Familie von Schuhen für Damen, Herren, Kinder, vom Stiefel bis zum feinsten Spangenschuh in gediegenen natürlichen Formen. Verlangen Sie den Gratis-Prospekt.

Prothos A.-G., Oberaach

Sind Sie blutarm?

Dann müssen Sie, um weitere Schädigungen Ihrer Gesundheit zu verhindern, Ihrem Blute die fehlenden roten Blutkörperchen rasch zuführen. — Winklers Eisenessenz, das seit Jahrzehnten erprobte blutbildende Kräftigungsmittel ist dafür besonders geeignet.

machte, habe ich eine solche Übung, dass ich gewöhnlich während des Backens gar nicht in den Ofen gucke, sondern nur auf die Uhr. Den warmen Backofen nütze ich gewöhnlich so aus, dass ich Brot darin dörre, das gewöhnlich ohne Extraeinschalten knusprig wird.

3. Ich kenne kein Gericht, das auf dem Gasherd besser wird.

4. Es ist mir im Anfang einige Male passiert, dass ich die Küche verliess, ohne auszuschalten. Man gewöhnt sich aber rasch daran, vor dem Verlassen einen Blick auf alle Schalter zu werfen.

5. Bei den meisten Herden werden drei Abstufungen sein, die in allen Fällen genügen. Zudem kann man verschieden starke Platten haben. Auf der schwächsten Nummer kocht die Speise so schwach, dass man mit Gas unmöglich sparsamer einstellen könnte.

6. Das elektrische Kochgeschirr gehört unbedingt zum elektrischen Kochen. Die wenigen Frauen, die ich bis jetzt über die elektrische Küche klagen hörte, brauchten ihr altes Gasgeschirr. Die Anschaffung ist allerdings etwas teuer, hält aber fürs Leben. (Ich habe einmal einen Liter Milch aufs Feuer gestellt, habe stundenlang musiziert, und erst zirka 4 Stunden später roch ich den «Braten» im Bett. Die Aluminiumpfanne war wie Kohle, die Platte glühend. Nach stundenlangem Scheuern war der Schaden geheilt. Dies war vor vier Jahren; die Pfanne gebrauche ich heute noch, sie ist wie neu. Eine Nickelpfanne von 22 cm Durchmesser kostet gegen Fr. 20, Guss- email ungefähr gleichviel.)

7. Ein Dreiplattenherd mit Backofen kostet zirka Fr. 350, ohne Backofen zirka Fr. 160.

8. Die Zeiteinteilung ist gar nicht viel anders als bei Gas. Man muss ungefähr 3 Minuten für das Anwärmen der Platte rechnen. An eines muss man denken, dass, wenn man verschiedene Sachen nacheinander zu kochen hat, man dazwischen nicht ausschaltet. Ich fange um 10 Uhr vormittags mit dem Kochen an; zuerst Wasser zum Waschen der Kinderwäsche, dann sofort Kochen der Milch, hernach das Mittagessen.

Zusammenfassend möchte ich folgende Vorteile der elektrischen Küche erwähnen:

1. Sauberes Kochen, gutes Reinigen von Geschirr und Herd.

2. Kein Ausgehen oder Auswehen wie bei der Flamme des Gases.

3. Bei Kindern ist die Gefahr viel kleiner als bei Gas. (Unser 2½-jähriger Bub «fingerlet» oft an den Schaltern, kann aber nichts ausrichten, da es ziemlich mehr Kraft braucht.)

4. Ich gebrauchte stets Warmwasseraufsätze, die zugleich als Deckel dienen. Diese eignen sich beim Elektrisch doppelt, indem sie durch ihr Gewicht den Topf belasten, wodurch die Hitze besser ausgenützt wird.

5. Anbrennen fast ausgeschlossen, da keine Stichflamme.

6. Kein Geruch, wie oft bei Gas.

7. Warmhalten der Speisen auf der ausgeschalteten Platte.

8. Die Gefahr der offenen Flamme fällt weg (Kleider, Haare, Lappen).

9. Trotz dieser Vorteile nicht teurer als Gas.

Nachteil:

1. Vielerorts zu hoher Strompreis.

2. Hohe Anschaffungskosten.

3. Für das Kochen ganz kleiner Quantitäten oder in kleinen Gefässen nicht so geeignet wie Gas. (Ich bereite diese Sachen aber auf dem Spirituskocher, z. B. für Kinder.)

4. Eventuell Stromunterbruch bei Gewittern usw. (Auch hier ist der Spirituskocher der Notbehelf.)

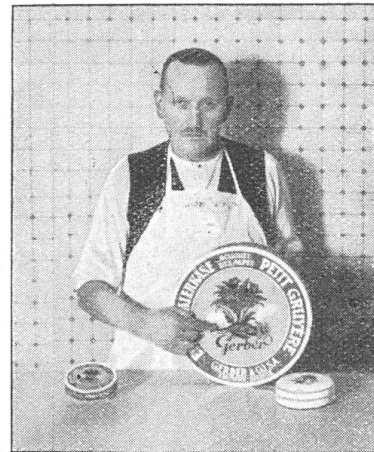
Frau R. S.

Meine Liebe!

Wenn es richtig ist, dass die Liebe des Mannes durch den Magen geht, so tust Du wohl gut, Dich um die beste Kocheinrichtung zu kümmern.

Gas oder Elektrisch? Gas, unbedingt Gas! Wie Du wohl weisst, habe ich fünf Jahre auf Gas gekocht, dann mit der Wohnungsänderung, es sind jetzt fünf Jahre, habe ich mich «elektrisch» umgestellt.

In der ersten Zeit verzweifelte ich fast bei der elektrischen Kocherei; ich war genötigt, die Zeit anders einzuteilen und verfügte nicht über die richtigen Kochgeschirre. Sobald die Böden nur wenig gewölbt sind, stehen sie nicht mehr in engem Kontakt mit der Heizplatte, es geht Strom verloren, und es dauert länger, bis der Kochgrad erreicht ist. Ich besorgte dann die beste und teuerste Qualität Aluminiumpfannen, und der Uebelstand war behoben. Doch schon in



Das ist Ihre Garantie

Es gibt verschiedene Schachtelkäse, aber es gibt nur einen Gerberkäse — den mit dem Bouquet. Gerber war der erste, und ist heute auf der ganzen Welt der bestbekannte Schachtelkäse.

Die Firma Gerber & Co. A.G. (als Erfinderin des Emmentalers ohne Rinde) hat die längste Erfahrung in der Herstellung von Schachtelkäse und garantiert Ihnen für gleichbleibende, beste Qualität. Achten Sie deshalb immer auf die Marke »Bouquet des Alpes« und die Bezeichnung



Tuchfabrik Sennwald

liefert direkt an Private
solide
Herren- u. Damenstoffe

Wolldecken und Strickwolle zu billigsten Preisen. Gediegene Auswahl. Saison-Neuheiten. Annahme von Schafwolle, Wollsachen. Muster franko.

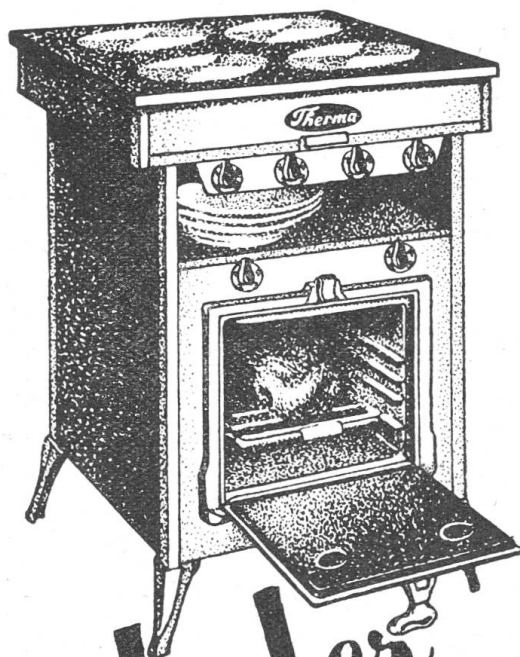
Aebi & Zinsli, Sennwald

Kanton
St. Gallen



Gr. 1 für Kinder,
„ 2 „ Jugend,
„ 3 „ Damen,
„ 4 „ Herren

Überall erhältlich.



*Das
Ideal der
Hausfrau*

ist ein elektrischer Thermo-Kochherd

Über 100 000 Herde, über die ganze Erde verbreitet, tragen die Marke

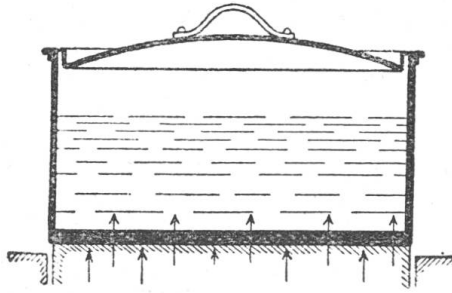
Thermo

der überzeugendste Beweis für die überlegene Qualität und Zweckmässigkeit der Thermo-Fabrikate.

Erhältlich bei jedem Elektrizitätswerk
und bei jeder Elektro-Installationsfirma

„Thermo“ A.G. Schwanden (Glarus)

einem halben Jahre waren die Böden wieder aufwärts gewölbt (wenn es kaum 2 mm sind), so dass ich sie behandeln lassen musste (gerade klopfen). Diese Reparatur

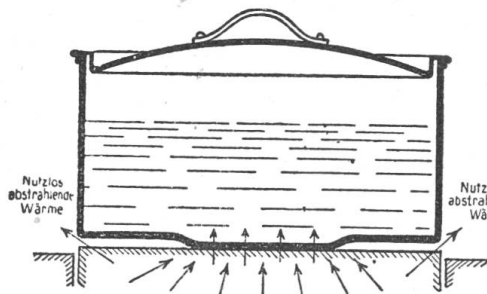


Richtiges Aufliegen des Kochgeschirrs mit dickem Boden auf der Kochplatte, somit gleichmässiger Uebergang mit höchster Ausnützung der Wärme.

kostet wenig Geld, aber immerhin genug, da sich die Geschichte alle 2—3 Monate wiederholt. Die beste Erfahrung mache ich mit den emaillierten Gusskochtöpfen; doch lassen sie sich nicht für alle Speisen verwenden.

Die Ausnützung der Wärme und die Zeiteinteilung will ich Dir an einem Beispiel, einem einfachen Essen, zeigen: Suppe, Nudeln oder Gries und Apfelkompott.

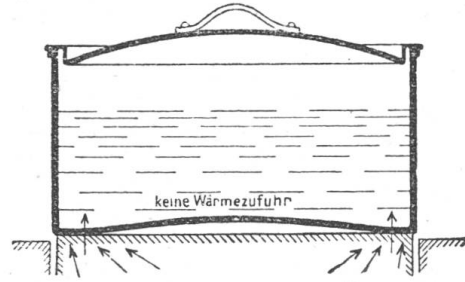
Ich heize die 1400-Wattplatte, stelle die Suppe auf; wenn sie gut angekocht ist,



Kochgeschirr mit ausgebauchtem dünnen Boden. Auf die Mitte beschränkter Wärmeübergang mit den gleichen Erscheinungen und Folgen wie oben rechts, dazu aber noch Wärmeabstrahlung in den Raum.

kommt sie in den Selbstkocher (im Herd eingebaut). Auf dieser vollgeheizten Platte koche ich dann die Äpfel und stelle sie auf eine schwachgeheizte Platte zum Weiterkochen. Dann kommen die Nudeln an die Reihe. Sobald sie kochen, drehe ich den Strom aus, und sie werden auf der heißen Platte gar. Nun will ich sie abschmelzen.

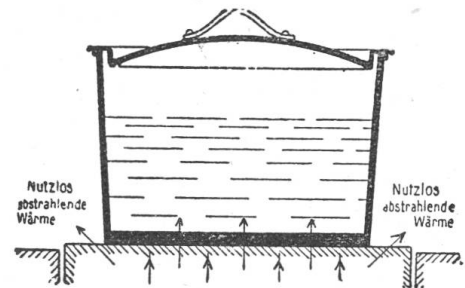
Weil ich aber keine vollgeheizte Platte im Betrieb habe, geht es eine geraume Weile, bis die Butter heiss ist, und das macht mich jedesmal sehr ungeduldig. Auf dieser heis-



Kochgeschirr mit eingedrücktem dünnen Boden. Auf den Randpartien beschränkter Wärmeübergang. Wärmestauung in der Platte, daher Ueberhitzung mit schlechter Wärmeausnützung.

sen Platte bekomme ich noch lauwarmes Wasser, jedoch nicht soviel, dass es zum Abwaschen genügt.

Wie anders bei Gas! Da kann ich zu gleicher Zeit alle Flammen anzünden und sie auf «klein» stellen, wenn die Speisen kochen; man muss also bedeutend später mit der Kocherei beginnen. Selbstverständlich kann man auch alle elektrischen Platten zugleich voll anheizen, doch ist dies unökonomisch.



Zu kleines aber sonst gutes Kochgeschirr. Auch bei gutem Aufliegen schlechte Ausnützung der Platte wegen Wärmeabstrahlung an den Randpartien in den Raum.

Und das Konfitürekochen!

Wenn mir die Konfitüre auf Gas überkocht, stelle ich die Flamme klein; bei der elektrischen Platte stufe ich ebenfalls ab, aber die Heizplatte bleibt noch heiss, und die Konfitüre überkocht immer wieder.

Du fragst, wie es sich verhalte mit dem Braten von Beefsteaks. Auf einer hochwatti-



wenn Sie aus dem
Bette kommen, um
sich für Ihr Tage-
werk zu rüsten, wissen
Sie

warmes fliessendes Wasser

wohl zu schätzen. Sie fühlen sich damit
besser gewaschen und in Ihrer Toilette
vervollständigt. * * *

Wieviel nützlicher aber ist ein
„CUMULUS“ Warmwasser-Boiler erst für
die Hausfrau, sie, die jeden Augenblick
warmes Wasser zur Hand haben muss —
und wie froh sind Sie wieder darüber,
wenn Sie abends — ohne Vorbereitungen
— eine Dusche oder ein Bad nehmen
können! * * *

Dabei ist diese Warmwasser-Zuberei-
tung mit dem

CUMULUS Boiler

sehr vorteilhaft, da sie durch den billigen
Nachtstrom geschieht. Cumulus ist der
beliebteste Boiler, über 15,000 sind im In-
u. Ausland im Betriebe. Der Cumulus-Boiler
ist nach bewährten Grundsätzen und Er-
fahrungen konstruiert. * Ver-
langen Sie un-
sern Prospekt!
Er wird Ihnen
gerne kostenlos
zugesandt und
gibt Ihnen wis-
senswerten Auf-
schluss.



Fr. Sauter A.G.

BASEL

Auskunft erteilen die Elektrizitätswerke und HH. Installateure

gen Platte wird alles, was kurz gebraten
werden muss, sehr gut. Auch der Backofen
ist für Gutzli und mittlere Kuchen vor-
züglich. Für Braten bevorzuge ich den Gas-
bratofen.

Die Elektrizität ist fortschrittlich, sauber,
gefahr- und geruchlos. Geruchlosigkeit ist
wohl ein so grosser Vorteil, dass ich in eine
Wohnküche das elektrische System empfeh-
len würde, ebenso in einem grossen Betrieb,
wo durchgängig voll- und schwach-
geheizte Platten im Betrieb sind.

Für einen Haushalt und eine vielbeschäf-
tigte Hausfrau ist Gas praktischer.
Wenn es mir möglich wäre, würde ich sofort
wieder zu diesem System zurückkehren.

Deine Freundin vom Lande.

Sehr geehrte Frau Redaktorin!

*Ist es nicht erfreulich, wenn im Zeichen
der Saffa ein Mann, und dazu noch ein Jung-
geselle, mit Ihnen über Gas- oder elektrische
Küche korrespondiert? Vorweg, ich bin
weder Gas- noch Elektromann und habe zu
beiden Industrien nicht die geringsten Be-
ziehungen. An den Ergebnissen der beiden
Kocharten hingegen bin ich beteiligt, meist
passiv, ausnahmsweise auch aktiv.*

*Bis vor drei Jahren hauste ich mit meinen
Angehörigen zusammen vor der Stadt draus-
sen in einem Heim mit elektrischer Küche.
Familienverhältnisse halber zogen meine
Leute wieder nach Bern zurück, ins Gebiet
der Gasküchen, und seither horste auch ich
allein in einem Logis in Gesellschaft eines
Kochherdes. Da muss ich aber gleich bemer-
ken, dass ich, abgesehen vom Frühstück und
Abendessen, nicht selbst koche.*

*Trotzdem habe ich mit stolz geschwellter
Brust zur Feder gegriffen. Mein Urteil ist
also nicht ganz, wie man so zu sagen pflegt,
durch keinerlei Sachkenntnisse getrübt. Aber
bitte, stellen Sie sich unter meiner Person
nicht einen unausstehlichen Topfgucker vor,
noch einen Brillat-Savarin en miniature.
Wenn es eben die Umstände erfordern, stelle
ich mich an den Kochherd und vollziehe mit
Andacht das Nötige. Nicht als Herkules am
Spinnrocken, noch als alleskönnender Tau-
sendsassa, sondern als ganz natürliche Selbst-
verständlichkeit.*

*Sie raten zu schreiben, «wie Sie es Ihrer
besten Freundin im Vertrauen erzählen wür-
den». Dass mir diese Freundin fehlt, werden
Sie gemerkt haben.*

Sollten meine Zeilen Gnade vor Ihnen finden, bitte ich um völlige Anonymität. Ich bin, wie Ihr engerer Landsmann Gottfried Keller es sehr schön sagt, gern «ungezeichnetes Stammholz aus dem Walde der Nation». Verschwindet mein Beitrag aber im vielzitierten Redaktionspapierkorb, so beuge ich mich ergriffen, aber gefasst.

In beiden Fällen verbleibe ich Ihr ergebener
G. B. in Th.

Grundbedingung, um erfolgreich elektrisch zu kochen, ist tadellos passendes Kochgeschirr. Nur dann wird die Wärme voll ausgenützt. Wird nach dem Kochen der Strom abgestellt, bleibt die Platte noch sehr lange heiss. Es ist also möglich, sich ohne jeden Stromverbrauch einen Vorrat an warmem Wasser zu schaffen.

Es ist eine Sache der Ordnung und der Gewohnheit, dass man nicht vergisst, den Strom auszuschalten. Unaufmerksamkeit kann auch das Gas brennen lassen. Uebrigens sind an den meisten elektrischen Herden die Schalter in Form von Zeigern oder Pfeilern konstruiert, so dass trotz dem Fehlen des heisern Gasgeräusches das Auge auf Fehler aufmerksam wird.

Nach meiner Erfahrung sind die Abstufungen beim elektrischen Herde grösser. Jede einzelne Platte hat vier Hitzestufen. Dazu sind die verschiedenen Platten des Herdes eingerichtet nach dem Schema: Schnellzug, Eilzug, Personenzug. Man kocht also eine Speise auf der schnellsten Platte sehr rasch an, schaltet um, und kann so bei «kleingestellter Flamme» auf der gleichen Platte weiterkochen lassen, bei geringstem Stromverbrauch. Oder man nimmt das Gericht im gegebenen Moment von der raschen Platte und fährt auf einer eben frei gewordenen langsamen Platte weiter. — Je nach Herd, Aufmerksamkeit und Kombinationsgabe der Hausfrau ergeben sich eine ganze Menge von Lösungen, die alle vorteilhaft und arbeitsparend sind.

Bis eine gewisse Routine vorhanden ist, braucht der elektrische Herd mehr Aufmerksamkeit und Ueberlegung. Herd und Hausfrau müssen sich kennenlernen. Nachher geht alles von selbst, und die Hausfrau gewinnt viel Zeit, da sie bei einigem Geschick den Herd verwenden kann wie einen Selbstkocher.

Der elektrische Betrieb ist sauber und einfach. Mit der geringsten Anstrengung gibt

Kopfschmerzen

Neuralgie, Migräne, Zahnschmerz, Erkältungen, Rheumatismus und Menstruationsbeschwerden lindern die beruhigenden, schmerzstillenden

Citan-Tabletten

Preis Fr. 2.50

VICTORIA - APOTHEKE ZÜRICH

H. Feinstein vormals C. Haerlin, Bahnhofstr. 71
Tel. S. 40.28. Zuverlässiger Stadt- u. Postversand



Wenn Sie

an
Gicht
oder

Rheumatismus
leiden,

warum verwenden Sie unsere
vorzüglich wirkende

Calorigen-
Watte

nicht?

Zu beziehen in Apotheken, Drogerien u. Sanitätsgeschäften

An Frau F. W. in Baden.

Sie haben es erkannt: Mit herrlichen, nährhaften Fruchtkuchen kann man Mann und Kinder erfreuen und sie in guter Stimmung halten. Und wie einfach ist die Zubereitung eines feinen, haltbaren Mürbeteiges: 300 gr Mehl, 50 gr Brack & Eich's Arachidöl, 100 gr saurer Rahm, 1 Prise Salz, 2 Esslöffel Wasser. Alles gut verreiben und kneten, ein paar Stunden liegen lassen. Es gibt nichts Besseres. Wir bitten Sie und alle Leserinnen, ein Gratismuster von diesem köstlichen Öl von uns zu verlangen. Es wird Ihre Erwartungen übertreffen.

Olivienölhaus Brack & Eich, Aarau. Seit 1880.

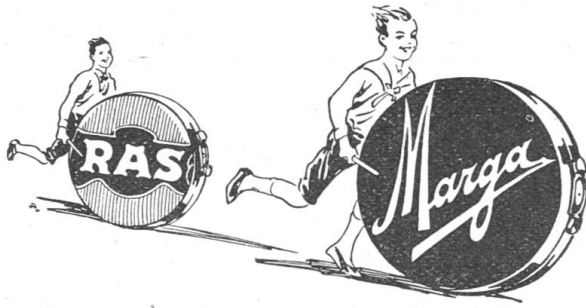


Nuxa auf Brot



NUSSA-UND NUSSELLA-SPEISEFETT

J. KLASI · NUXOWERK · KEMPRATEN · RAPPERSWIL



Die Schuh-Cremen mit dem praktischen
Dosenöffner!



Ja — aber wie! Nach mühevoller Arbeit, die Aerger und Verdruss bereitet, haben Sie noch verdorbene Kleider. Wieviel einfacher ist es, uns Fachleuten Ihre Kleider zum Färben zu bringen! Sie bekommen sie wunderbar getönt zurück und haben Freude daran. Deshalb zu

Ferlinden

Färberei u. Chem. Waschanstalt, Küssnacht b. Zdh.



**Währschafte
Bernerleinen**

zu Bett-, Tisch-
und Küchen-
wäsche vorteil-
haft durch

E. Schütz & Cie.

Wasen i. E.

Leinenweberei

er das grösste Resultat. Die Küche wird nie überhitzt. Verschwunden ist der unangenehme, aus Gas und Speisedüften gemischte Kochgeruch, der ewig in den Kleidern und Haaren haftet. Die Kocherei ist gefahrlos, Explosionen und Gasvergiftungen sind ausgeschlossen. Bleibt aus Versehen einmal eine Platte unter Strom, so brennt sie ohne Schaden, wie eine Sicherung, durch und kann ersetzt werden. Soviel ich weiss, soll es

PRAKTISCHE EINFÄLLE

Geschnittene Blumen sollen nicht in kaltes Wasser, sondern in temperiertes Wasser gestellt werden, auch im Sommer. Sie halten auch länger frisch, wenn jeweilen nur wenig Wasser weggeschüttet und wieder nachgefüllt wird. Und wenn Sie sie noch schöner erhalten wollen, so bespritzen Sie sie alle 1—2 Tage mit einer feinen Spritze (in Samenhandlungen erhältlich) und temperiertem Wasser. *Frau Prof. B., Zürich.*

Wenn meine Messer nicht mehr schneiden, wetze ich sie an der Rückseite eines Porzellantellers und habe sofort die schärfsten Klingen. *Frau E. Sch., Bern.*

Um das lästige Herausrutschen der Durchzugbändchen am Halsausschnitt von gestrickten Leibchen und «Tschöpeli» zu verhindern, ziehe ich das Bändchen vorerst nur bis zur vorderen oder hintern Hälfte des Halsausschnittes ein, fahre dann noch einmal durch das vorhergehende Löchlein (wie bei einem Hinterstich), um es dann erst fertig einzuziehen.

Frau L. Kr., Gümligen b. Bern.

Gewöhnlich sind neue Schuhcreme-Büchsen sehr schwer zu öffnen. Man probiert's mit den Fingernägeln: geht nicht; oder man nimmt ein spitziges Messer: es gleitet ab, man sticht sich in die Hand; doch der Deckel tut keinen Wank. Wenn man jedoch die Büchse mit der runden Seite auf den Boden legt, mit dem Schuh daraufsteht und einige Male leicht hin- und herrollt, geht der Deckel nachher mit Leichtigkeit ab.

A. H.