

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

Herausgeber: Schweizerischer Wasserwirtschaftsverband

Band: 20 (1928)

Heft: 10

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: 30.01.2025

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



No. 12 vom 25. Oktober 1928

Das elektrische Kochen im Haushalt.

Von Direktor F. Marti, Langenthal.

(Fortsetzung.)

Kurze Beschreibung der übrigen in Skandinavien heute erhältlichen Speicherherde.

1. Hier haben wir in erster Linie den Speicherherd nach der Saaxegard-Type, hergestellt von Ing. Saaxegard in Oslo. Dieser Herd (Abb. 14) hat als Akkumuliermasse Wasser, in das man die flüssigen Speisen (Wasser, Milch etc) hineinstellt. Ferner ist noch eine Wärmeplatte, ein Backofen und ein Wärmeschrank dazu gehörig. Dieser Herd wird seit 1914 hergestellt. Er soll sich gut bewähren.



Abb. 14. Saaxegardherd.

2. Interessant ist die Entwicklung des Sarpsborg-Speicherherdes (Abb. 15 u. 16), dessen erste Ausführungen auf das Jahr 1911 zurückgehen und einen radiatorähnlichen in Speckstein oder Zement eingebetteten Eisenkern aufwiesen. Die Weiterentwicklung bis 1923 ist auf diesem Bilde ersichtlich. Einer Druckschrift entnehmen wir auch die Angabe über einen Wettbewerb 1922, wo festgestellt wurde, daß ein Sarpsborg-Speicherherd mit 500 Watt Höchstverbrauch (Einstellung des Strombegrenzers auf 500 W) für die Kochbedürfnisse einer Familie von 6—8 Personen hinreicht.

Die neuesten Ausführungen dieses Speicherherdes weisen je nach Größe 1—2 Speicherplatten, eine Kochkiste mit Wasserschiff und einen Brat- und Backofen auf.

Nach den Prospekten wird dieser Speicherherd in größerer Ausführung auch für Hotels etc. ausgeführt.

Sarpsborg-Speicherherde für Hotels. Ausführungen mit 2 Speicherherdplatten à je 1000 Watt Stromkonsum, 2 Effektplatten à je 1200 Watt, Bratofen 2×900 Watt und Wärmeschrank 300 Watt.

Der Sarpsborg-Speicherherd ist der am meisten verbreitete in der Stadt Oslo und in Norwegen.

3. Volta-Speicherherd, von der Nya-Elektriska A. B. Volta, Stockholm, hergestellt, ist seit 1923 in verschiedenen Ausführungen in Handel gebracht worden, mit ein oder zwei Speicherplatten, Heißwasserschiff, Wärmeschrank und separatem Backofen. Der Stromverbrauch der Speicherplatte wird mit 300 Watt angegeben. Dieser Speicherofen hat sich nicht bewährt und dessen Fabrikation ist seither eingestellt worden.

4. Arendals-Herd (Abb. 18), von der Firma Petersen, Lyum & Co., Oslo-Dronhjem ist ebenfalls ein kombinierter Herd mit einer Speicherplatte (70 kg Eisenkern) von 600 Watt. Der kleinere Herd Type D1 weist neben der Speicherplatte einen Bratofen von 400 Watt, zwei Effektplatten von 600 und 800 Watt auf. Das Wasserschiff wird bei dieser kleineren Ausführung vom Speicher aus erwärmt. Der Herd ist auf Abzahlung erhältlich, sein Preis ist ca. Fr. 610.—

Der Prospekt enthält Ausführungen von Hotelkochherden mit 1—2 Speicherherdplatten von 800—1000 Watt Speicheranschlußwert und mit Effektplatten und Bratofen versehen. Solche Kochherde werden in Größen hergestellt, die genügend für 60—100 Personen sind.

5. Ein interessantes Kochgerät stellt der Nea-Speicherherd der Näfvek-Varns Gesellschaft in Stockholm dar. (Abb. 19.)

Er wird vorläufig in zwei Ausführungen hergestellt. Type I enthält: Ein Speicherelement (50 kg Eisenkern) mit 300 Watt Stromaufnahme und einen Backofen von 700 Watt Aufnahme. Letzterer ist mit einem Spezialtemperaturregler, regulierbar auf Temperaturen von 75—300° C, versehen. Endlich enthält diese Ausführung noch einen Warmwasserbehälter von 15—60 Liter, der je nach Wunsch vom Speicher aus erhitzt werden kann. Der Herd kostet ca. Fr. 700.—, ist in Malmö in einigen Exemplaren in Betrieb und soll sich gut bewähren.

6. In neuester Zeit soll auch die Vicker's Norsk A. B., Oslo, die Fabrikation von Speicherherden aufgenommen haben. Auch hier ist der Speicherherd (Abb. 20) kombiniert mit Effektplatten und Bratofen. Type 51 enthält z. B. eine Speicherplatte von 400 Watt, zwei Effektplatten von 600 und 1000 Watt und einen Bratofen von 600 Watt. Der Hauptspeicher besteht aus 40 kg Guß-

herde sind zu erwähnen der Oslo-Speicherherd, den Delphin & Johansen, Oslo, fabrizieren. Dieser Herd ist ein kombinierter Speicherherd 600 Watt, mit Effektplatten von 1000 und 600 Watt, einem Bratofen von 1000 Watt und einer Kochkiste 125 Watt Energieaufnahme. Dieser kombinierte Herd ist für größere Haushaltungen bis zu 20 Personen bestimmt. Er kostet ca. Fr. 1000.—. Eine ausführ-



Abb. 15. Entwicklung des Sarsborg-Speicherherdes.

eisen und wird mit 300 Watt erwärmt. Die Wärme wird dem 40 kg schweren Gußmantel des Bratofens übermittelt, in welchem ebenfalls Wärme aufgespeichert wird. Der Bratofen hat ein in drei Stufen regulierbares Zusatzelement von 600 Watt. Die Wärme wird durch Strahlung direkt auf das Gußeisen übergeführt und durch Röhren wird die heiße Luft um den Bratraum und in denselben geleitet. Nachts zur Aufladezeit wird diese Luftzirkulation abgestellt.

7. Als weitere Fabrikate elektrischer Speicher-

liche Beschreibung dieses Herdes war nicht erhältlich. Er soll sich gut bewähren.

Stromtarife. Es ist behauptet worden, daß die Nützlichkeit der Anwendung der Speicherherde vielerorts in Skandinavien durch günstige Stromtarife geschaffen werde. Dies trifft zum Teil zu für die Stadt Oslo, die die Energie an Private abgibt, nämlich:

Pauschal: Haushaltstarif nur für Private gültig, nicht also für Geschäftshäuser, gewerbliche Betriebe etc. 180 Kr. per Kilowatt und Jahr.

durch automatischen Strombegrenzer von 50 zu 50 Watt eingestellt.

Gaspreis 18 Oere per m³.

Dagegen trifft es nicht zu für Stockholm, das folgenden Haushaltstarif für gemischten Bezug von Licht, Wärme etc. besitzt:

200 Kronen per Kilowatt Höchstverbrauch Grundtaxe plus 5 Oere per kWh Konsumtaxe, mit Spezialstrombegrenzer, verbunden mit Doppeltarifzähler, derart, daß bei Ueberschreitung der Strommenge, für welche die Grundtaxe bezahlt wird, 25 Oere per kWh zu bezahlen sind. Gaspreis 12 Oere per m³.

Malmö hat im Prinzip den nämlichen Tarif für Strombezug zu beliebiger Verwendung zu Beleuchtungs- und Wärmezwecken. Grundtaxe 100 Kronen per höchstbeanspruchtes kW, dazu 10 Oere per kWh im Einfachzählertarif oder bei Doppeltarif 4 Oere für den Nachtstrom.

Gaspreis 15 Oere per m³.



Abb. 16. Sarsborg-Speicherherd.

Wir sehen also, daß wohl in Oslo der Anreiz zur Verwendung von Speicherherden in der günstigen Pauschalstromabgabe gesucht werden kann, daß dieses Moment in Stockholm und Malmö aber nicht vorhanden ist. Der Strompreis in Stockholm ist sogar sehr hoch gegenüber einem Gaspreise von 12 Oere = 16,8 Rp. per m³.

In der Schweiz war an der Elektrizitäts-Ausstellung in Luzern 1920 ein Speicherkochherd ausgestellt von der Firma Baumann, Kölliker & Co. in Zürich; welcher Art und Provenienz dieser Herd war, konnte ich nicht mehr feststellen. Auf Befragen bei genannter Firma wurde mir erklärt, der Herd habe nicht befriedigen können, habe viel Mühe und Verdruß verursacht und sei zum Schluß ins Alteisen gewandert. Herr Ingenieur P. Beuttner hat ungefähr zu gleicher Zeit in schweizerischen Ingenieurkreisen in einem Vortrag über einen elektrischen Speicherherd mit 0,82 kW

Ladeenergie bei 15stündiger täglicher Aufladung berichtet. Der Wirkungskreis wurde mit rund 53% angegeben. Als weitere Ausführungen von Speicherherden sind zu erwähnen die neueste Ausführung des Seehaus-Herdes, die mit finanzieller Hilfe des V. S. E. und des Studienfonds der Technischen Hochschule in Zürich durchgeführt

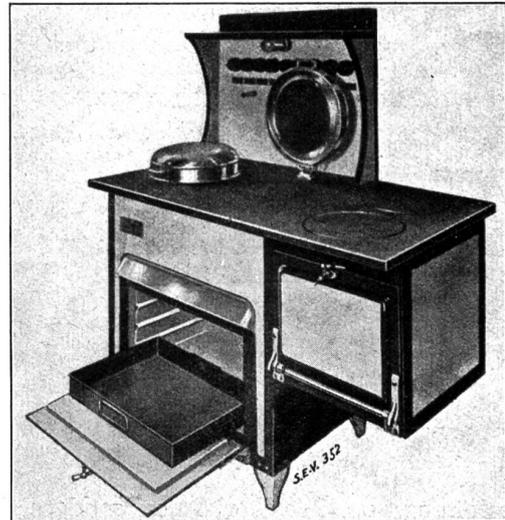


Abb. 17. Sarsborg-Speicherherd für Hotels.

werden konnte. Ueber diese Versuche im Jahre 1927 eingehend Bericht zu erstatten ist hier nicht möglich.

Das Seehauspatent ist seither an die Therna A.-G. in Schwanden übergegangen und diese im Bau elektrischer Koch- und Heizapparate in der Schweiz führende Firma wird hoffentlich recht bald die ersten Seehaus-Speicherherde auf den Markt liefern. Ein solcher Herd ist bereits an der Saffa-Ausstellung in Bern vorgeführt worden.



Abb. 18. Arendals-Speicherherd.

Die Kommission des S. E. V. und V. S. E. für Wärmeanwendungen hat sich mit diesem Akkumulierherd befaßt. Sie hat die Unterstützung des Baues eines solchen Versuchsherdes durch einen namhaften Beitrag des „Aluminiumfonds“ sowie

des V. S. E. veranlaßt und genaue Untersuchungen des Herdes durch die Materialprüfanstalt des S. E. V. durchführen lassen; die E. K. Z. haben dafür Raum, Stromlieferung und Beihilfe übernommen. Die Resultate sind überraschend gut. Der Seehaus-Speicherherd (Abb. 21) weist gegenüber den bisherigen Speicherherd-Ideen zwei hauptsächlichliche Neuerungen auf: die Kochplatten empfangen ihre Wärme nicht durch direkte

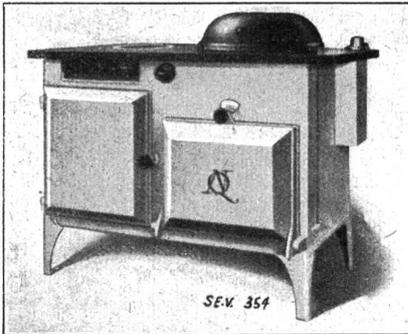


Abb. 19. Nea-Speicherherd.

Ueberleitung vom Speicherkörper, sondern durch einen auf die verschiedenen Platten lenkbaren Heißluftstrom, welcher durch einen ganz kleinen Ventilator aus dem stark erhitzten Speicherkern zu den Platten getrieben wird. Eine zweite, neue Idee besteht darin, daß die heiße Luft durch die poröse Isolationsmasse des Kern hindurch den Kochplatten zugeführt wird, so daß die vom Kern durch die Isolation entweichende Wärme während des Kochens ebenfalls verwertet wird. Dadurch wird nun folgendes erreicht:



Abb. 20. Vickers-Speicherherd.

1. Es können mehrere Platten geheizt werden, und nicht nur eine unmittelbar über dem Speicherkörper, wie z. B. bei den meisten skandinavischen Herden.

2. Dabei ist jede Platte für sich jederzeit durch einfache Ventilregelung des Luftstromes stetig regulierbar von geringer bis höchstverlangter Temperatur.

3. Der unbequeme Isolierdeckel über den Platten, wie ihn z. B. die skandinavischen Herde haben, fällt weg; die Platten, die wie bei den Direkt-Herden flach in der Herdplatte liegen, bleiben bei geschlossenem Ventil kalt und ohne Abdeckung.

4. Die bei Speicherherden bisher noch erheblichen Wärmeverluste aus dem Kern außer der Kochzeit werden ganz erheblich reduziert, weil der Kern allseitig vollständig mit Wärmeisolation umgeben werden kann.

Endlich wird die in der Abluft der Platten noch steckende Wärme (und die aus dem Isoliermantel noch austretende) in einem Warmwasserspeicher noch weiter ausgenützt, der den besondern Küchenboiler reichlich ersetzt und zu beliebiger Zeit Warmwasser abgibt.

Die Stromversorgung des Herdes war zunächst als 24stündige vorgesehen; schon der Versuchsherd läßt aber zur Zeit der Belastungsspitzen des Werkes (einige Stunden) eine Sperrung der Stromzufuhr zu, wobei der Herd trotzdem stets betriebsbereit bleibt. Eine solche Art der Stromlieferung, die beim Versuchsherd für eine Normalfamilie nur ständig 400 W während 20 Stunden erfordert, bietet den Werken große Vorteile und verbessert die Leistungs- und Leitungs-Ausnützung, weshalb die Werke den Abnehmern auch wieder Vorteile bei der Verwendung dieser Herde, sowohl bei deren Anschaffungspreis wie beim Energiepreis, bieten könnten und sollten.

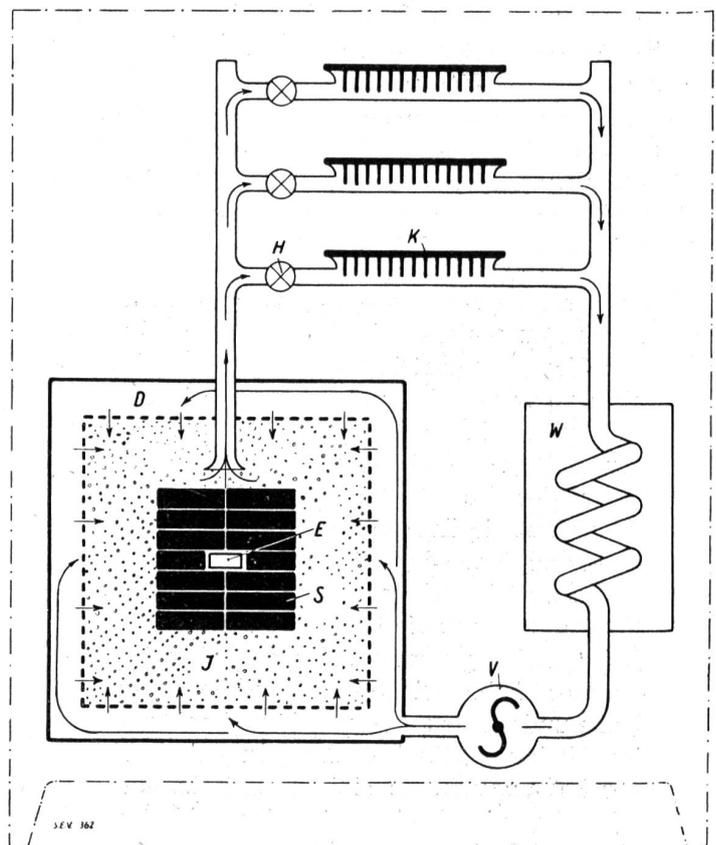


Abb. 21. Schema des Seehaus-Speicherherdes.

Seine Hauptbestandteile sind:

1. der zentrale Akkumulierkern S aus Gußplatten, in welchen das Heizelement E eingebettet ist;
2. die Isolierschicht J aus grobem, leicht durchlässigem Backsteinsand;
3. der Druckraum D, der den Akkumulierkörper samt Isolierschicht allseitig umgibt;
4. die Ventile H für die Regulierung der Heißluftzirkulation.
5. die Kochplatten K;
6. der Warmwasserspeicher W;
7. ein kleiner Ventilator V zur Erzeugung der Luftzirkulation.

Die Hauptmerkmale des Herdes sind:

1. Die Uebertragung der Wärme vom Akkumulierkörper zu den Kochplatten erfolgt nicht durch metallischen Kontakt, sondern durch den Heißluftstrom und
2. die zirkulierende Luft durchströmt die Isolierschicht von außen nach innen und erobert die Wärme, die sich darin verlieren will, wieder zurück.

Nachdem sie ihre Wärme an den mit zahlreichen Rippen versehenen Kochplatten größtenteils abgegeben hat, durchströmt die heiße Luft noch einen Heißwasserspeicher und dann abgekühlt den Ventilator, der sie in den Druckraum und durch die Isolierschicht preßt.

Mit einem Versuchsherd und einem gewöhnlichen elektrischen, direkt beheizten Herd in Kombination mit einem Heißwasserspeicher wurden in Dietikon Versuche vorgenommen, indem beiden Herden die gleichen Wärmemengen entzogen wurden.

Die Energieaufnahme des Seehausherdess war nur um ca. 14% höher als diejenige des direkt beheizten Herdes mit Heißwasserspeicher. Die Leistungsaufnahme des Seehausherdess verteilt sich dafür auf 20 Stunden pro Tag; während der Abend-

spitze (von 17 bis 21 Uhr) blieb er ausgeschaltet; sie beträgt 400 Watt. Dieses sehr erfreuliche Resultat berechtigt zu den schönsten Hoffnungen.

Speicherherd Stuber, Kirchberg (Kt. Bern). Auf meine Veranlassung hin hat nun auch Elektriker Stuber in Kirchberg zwei Versuchsherde gebaut, wovon der erste als Gegenstück zum Urtyp des Sevesherdes nur mit Klotz und Wärmeschrank, während die zweite Ausführung (siehe Abbildungen hienach) einen kombinierten Herd darstellt. Beide Stuber-Speicherherde sind zum Unterschied vom Sevesherd trocken, es wird also auf Erwärmung von Wasser im Herd selbst verzichtet, was bezüglich Wärmespeicherungsbilanz ein Nachteil ist, dafür aber eine solidere Ausführung darstellt. (Gefahren des Verdampfens des Wassers und nachherigem Leergang sowie des Verkalkens der Wasserschlangen sind bei den sogenannten trockenen Speicherherden ausgeschlossen).

Das kombinierte Modell (Abb. 22 und 23) weist folgende Daten auf:

	Stromaufnahme
Speicherblock mit 22 cm Platte	400 Watt
direkte Kochplatte mit 22 cm Platte	1200 „
Zusatzheizung zu Wärmeschrank in drei Stufen regulierbar	150 „
Bratofen, regulierbar	800 „
	zusammen 2550 Watt

Dieser Speicherherd genügt nach gemachten Erfahrungen reichlich für eine Familie von 6—8 Personen, wobei das Heißwasser für Küche und Haushalt in separatem Heißwasserboiler erzeugt worden ist. Es hat sich gezeigt, daß der Speicherblock mit 70 kg und 400 Watt Aufheizstrom eher zu groß ist.

Die Stuber-Speicherherde sind mit Temperaturrelais versehen, die die elektrische Stromzufuhr



Abb. 22 und 23. Stuber-Speicherherd.

unterbrechen, sobald die maximal zulässige Speicherklotztemperatur erreicht ist.

(Schluß folgt.)

Elektrische Küche und Gasküche.

Die Direktion der Elektrizitätswerke Davos schreibt dem Schweiz. Wasserwirtschaftsverband mit Zuschrift vom 8. September 1928:

In Nr. 8, Seite 140, Ihrer Zeitschrift erwähnen Sie bei Vergleich der elektrischen Küche und Gasküche auch die «Davoser Versuche», bei denen man auf Grund eines unzulässigen Vergleiches zu einer Äquivalenzzahl $1 \text{ m}^3 \text{ Gas} = 4,7 \text{ kWh}$ gekommen sei. Ihre ziemlich scharfen Auslassungen veranlassen uns zu folgender Richtigstellung:

Alle in Davos durchgeführten Versuche hatten den Zweck, vollständig unparteiische Vergleichszahlen zu erhalten. Bei sämtlichen zum Vergleich herangezogenen Versuchen wurden daher auch nur gleichwertige gute Apparate verwendet. Die praktischen Kochversuche wurden erst dann begonnen, wann das Personal mit der betreffenden Einrichtung gut vertraut war. Bei den meisten Ablesungen der mit großer Sorgfalt gemachten Versuche war ein Vertreter vom Gaswerk und von uns zugegen, und es ergaben sich damals nachfolgende Äquivalenzzahlen:

- | | |
|--|----------|
| 1. Versuche mit gewöhnlichen Kochtöpfen und elektrischen oder Gasherden (mehr theoretische Versuche) | 1 : 3,64 |
| 2. Versuche mit Kippkesseln | 1 : 3,70 |
| 3. Praktische Kochversuche in Familienküchen: | |
| I. Versuchsreihe | 1 : 3,70 |
| Bei Verwendung geeigneter elektr. Apparate | 1 : 3,57 |
| II. Versuchsreihe | 1 : 3,48 |
| 4. Praktische Kochversuche in einer Großküche (Basler Heilstätte 1925) | 1 : 3,40 |

Die von Ihnen mit Recht beanstandete Vergleichszahl $1 \text{ m}^3 \text{ Gas} = 4,7 \text{ kWh}$ ist gar nicht in Davos ermittelt worden. Weder Herr Ingenieur Rutishauser, der die hiesigen Versuche leitete, nicht aber den Text dazu endgültig verfaßte, noch wir wußten etwas von diesen Versuchen. Die in den «Vergleichenden Kochversuchen» aufgeführte 3. Versuchsreihe, aus der die angefochtene Äquivalenzzahl $1 \text{ m}^3 \text{ Gas} = 4,7 \text{ kWh}$ resultierte, wurde offenbar vom Berichterstatter, Herrn Prof. Dr. P. Schläpfer, nachträglich in die Veröffentlichung aufgenommen. Wie Sie richtig bemerken, wurde es nach der Drucklegung leider unterlassen, gegen diese unrichtige Vergleichszahl, die doch nur Verwirrung anrichtet, aufzutreten. Im Vergleich zu den nur in kleinen Grenzen schwankenden Zahlen der Davoser Versuche erkennt man schon auf den ersten Blick die Unrichtigkeit dieser uns fremden Vergleichszahl von 4,7.

Wir ersuchen Sie, diese Richtigstellung, die wir auch dem Elektrotechnischen Verein übermitteln, gelegentlich in Ihrem Organ zu veröffentlichen.

Ausstellung für Schaufenster-Beleuchtung und Lichtreklame in Basel.

Gu. Das Gewerbemuseum Basel hat zusammen mit der Kantonalen Gewerbekammer und dem Elektrizitätswerk eine überaus lehrreiche Ausstellung für Schaufenster-Beleuchtung und Lichtreklame veranstaltet, die vom 7. Oktober bis 4. November stattfindet. Diese Sonderschau führt in instruktiven Demonstrationsbeispielen vor Augen, wie es heute gelingt, Schaufenster anziehungskräftig zu gestalten und welche Möglichkeiten die Technik bietet, geschmackvolle und werbewirksame Lichtreklamen zu verwenden.

In 22 Schaufenstern, die alle verschieden beleuchtet sind und welche außerdem in dekorativer Hinsicht als tadellose Lehrbeispiele gelten können, werden falsche und richtige Beleuchtungsarten gezeigt. In der Lichtreklame-Abteilung werden durch Originale die beiden Hauptgruppen — Glühlampen- und Neonröhren-Anlagen — in mannigfaltiger Auswahl vorgeführt. Durch viele Photographien bestehender Lichtreklamen wird veranschaulicht, daß es heute möglich

ist, Anlagen so herzustellen, daß sie den Bestrebungen des Heimatschutzes nicht zuwiderlaufen. Das Studium der angelegten Verordnungen von neun in- und ausländischen Städten beweist, daß der Einführung zeitgemäßer Lichtreklamen oft noch Hindernisse im Wege liegen, die hoffentlich bald im Interesse einer weitgehenden Anwendung solcher Reklamen verschwinden mögen.

Diese lehrreiche Ausstellung, die in diesem großen Ausmaß erstmals in der Schweiz stattfindet, verdient die volle Aufmerksamkeit der Architekten, der Elektrofachleute, der Geschäftswelt und aller übrigen beteiligten Kreise.

Fortschritte der elektrischen Küche im Gebiet der Gesellschaft des Aare- und Emmenkanals in Solothurn. Man teilt uns mit, daß die Anschlußbewegung der elektrischen Küche im verhältnismäßig kleinen Versorgungsgebiet der Gesellschaft des Aare- und Emmenkanals (32 Gemeinden mit 35,000 Einwohnern) immer noch große Fortschritte macht. Bis Ende September 1928 wurden in den neun Monaten dieses Jahres über 600 elektrische Kochherde und 700 Boiler installiert. Die elektrische Küche gewinnt auch Raum in den Gemeinden, die seit Jahren eine Gasversorgung besitzen und es gehen bereits Abonnenten von der Gasküche zu der elektrischen Küche über.

Das elektrische Haus. Von dipl. Ing. E. Rich. Ritter, Verlag Schubert & Cie., Berlin, Charlottenburg. Dieses Publikation, welche in deutschen Kreisen großes Aufsehen erregt und deren erste Auflage von 10,000 Exemplaren schon vergriffen ist, zeigt, welches Interesse man auch in Deutschland der Elektrifikation des Haushaltes entgegenbringt. Die Arbeit geht vom Grundsatz aus: «Vom Großen ins Kleine», und so wird uns hier ein vollständig elektrifiziertes Herrschaftshaus vor Augen geführt, das jedenfalls in der Zahl der verwendeten Apparate und aber auch im Konsum elektrischer Energie wohl kaum überboten werden kann.

Der Jahresverbrauch setzt sich wie folgt zusammen:

		In % des Gesamtverbr.
Beleuchtung	1500 kWh	7,2
Küche m. Haushaltmotoren	2616 „	12,6
Warmwasser	14420 „	69,5
Waschküche	622 „	3,0
Kühlschrank	1360 „	6,6
Versch. Apparate	230 „	1,1
Total	20748 kWh	100,0

Nach dem Tarif des Berliner Elektrizitätswerkes wurden 4979 kWh als Tagesstrom und 15,767 kWh als Nachtstrom angerechnet.

Wie sich aus den Zahlen, namentlich über den Warmwasserverbrauch ergibt, haben wir es hier mit ganz anormalen Verhältnissen zu tun. Das beeinträchtigt natürlich die propagandistische Wirkung des Buches. Die Gasindustrie hat denn auch diesen Umstand bereits weidlich ausgeschlachtet, obschon auch der Gasverbrauch, wenn die kWh in Gas umgesetzt werden, ein ganz anormal hoher wäre.

Im übrigen enthält das Buch eine Reihe aus der Praxis geschriebener interessanter Angaben über den Betrieb und die Bedeutung der elektrischen Apparate im Haushalt und kann in dieser Beziehung zur Lektüre sehr empfohlen werden.

Der Akkumulierherd System Seehaus. In No. 9 der «Schweiz. Wasserwirtschaft» vom 25. Sept. 1928, Seite 163 haben wir in einer Besprechung der «Saffa» Bedenken in Bezug auf den Preis des Seehausherdes geäußert. Herr Ing. Seehaus teilt nun mit, daß der ausgestellte Herd, in den auch der Heißwasserbereiter eingebaut war, nicht für Ausstellungszwecke, sondern für Versuche bestimmt war. Alle auf sein Gewicht, seinen Preis und seine Größe hinizielnden Bemerkungen seien daher verfrüht.

Sondernummer der Schweizerischen Wasserwirtschaft vom August 1928.

Wir nehmen von dieser Nummer Exemplare gegen Vergütung von Fr. 1.— zurück. Auszahlung erfolgt nach Zustellung durch die Post an die Administration, Peterstraße 10, Zürich.

Administration der Schweizerischen Wasserwirtschaft.