

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

Herausgeber: Schweizerischer Wasserwirtschaftsverband

Band: 26 (1934)

Heft: (5): Schweizer Elektro-Rundschau

Artikel: Das Urteil eines Fachmanns über die elektrische Küche

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-922357>

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>

fern kommen. Bei Annahme einer weiteren Tage-
werkzahl von rund 130 000 für die Vorbereitung
der Beete, den eigentlichen Pflanzvorgang, Wartung
usw., die sich auf die anschliessenden sechs Monate
mit drei Wachstumperioden von je acht Wochen
verteilen (also rund 150 Arbeitstage), würde eine
weitere Dauerbeschäftigung für 880 erwerbslose
Gärtnergehilfen geschaffen.

Durch die Inhandnahme von Gewächshausbauten
für Gemüsekulturen würden aber nicht nur neue Ar-
beitsgelegenheiten geschaffen, sondern auch das
investierte Kapital würde bei der angenommenen
Ueberbauungsfläche von 100 ha den Gärtnern nach
roher Schätzung sofort einen beträchtlichen Mehr-
ertrag von 5 Mill. sFr. gegenüber dem Betrieb von
Freilandkulturen einbringen. Dieser Reinmehrge-
winn ergibt sich — nach Abzug sämtlicher Anschaf-
fungskosten für Kulturerde, Pflanzungslohn, Ver-

zinsung und Amortisation sowie nach Abzug der
Ausgaben für den Nachtenergieverbrauch zum
Durchschnittspreis von 9 Cts./kWh — von dem Er-
lös durch den Verkauf der Gemüseerzeugnisse an
die Grosshändler und Fruchthandelsgesellschaften.
Es könnten also unter den gemachten Annahmen
beispielsweise 500 mittlere Gärtnereiunternehmer bei
Betrieb von je 2000 m² unter Glas auf je rund 10 000
sFr. Reingewinn pro Jahr allein für diese Gemüse-
kulturen rechnen, so dass sie unter Berücksichtigung
der sonstigen, in den Sommermonaten zu züchtenden
Erzeugnissen ihr gutes Auskommen finden würden.
Eine weitere, schwerwiegende Konsequenz dieser
Betriebsweise für die Elektrizitätswirtschaft be-
stünde darin, dass die Stromlieferungsgesellschaften
und Ueberlandwerke auf einen Mehrabsatz von
rund 150 Millionen kWh im Jahre zählen könnten,
bei einer überbauten Frühbeetfläche von 100 ha.

J.

DAS URTEIL EINES FACHMANNES ÜBER DIE ELEKTRISCHE KÜCHE

O. Frey, Gérant, Zivilflugplatz-Restaurant, Zü-
rich, schreibt in der Schweiz. Wirtzeitung über seine
Erfahrungen mit der elektrischen Küche: Heute habe
ich das Vorurteil gegenüber der elektrischen Küche
über Bord geworfen, und ich muss bekennen, dass
ich mit keiner andern Einrichtung mehr kochen
möchte.

Um zu dieser Ueberzeugung zu gelangen, genügt
es aber nicht, sich nur einige dieser neuesten Einrich-
tungen anzuschauen, sondern man muss unter be-
währter Leitung ein oder mehrere Tage an elektri-
schen Kochherden, Backöfen, Grill usw. arbeiten
oder das Arbeiten verfolgen.

Ich gebe zu, dass es zur Regulierung der verschie-
denen Wärmegrade mehr Ueberlegung und Auf-
merksamkeit braucht als zum Beispiel bei einem
Kohlenherd, wo man einfach wieder ein paar Schau-
feln nachfüllt, die Hitze aber dann bei weitem nicht
so genau regulieren kann wie beim elektrischen
Herd. Gerade dieses Denken und Ueberlegen beim
Kochen gestaltet die Sache interessant. Wieviel an-
genehmer ist es doch, kein augenschmerzendes offe-
nes Feuer vor sich zu haben, keinen Kohlenstaub auf
dem ganzen Herd und vielleicht bei einem «Coup
de feu» sogar noch in den Kochtöpfen. Eine Vier-
telsdrehung am Schalter genügt, und alles ist in Ord-
nung. Der traditionelle Ruf: «Charbon»!, der immer
zwei bis drei Personen in Aufregung versetzte, ist
verstummt. Verschwunden sind die schwarzen
Hände, Schürzen, Tücher usw. Bei den Back- und

Bratöfen ist es nicht mehr nötig, die ganzen Brat-
pfannen von Zeit zu Zeit umzukehren. Ueberall ist
die gleiche Hitze, oben und unten noch speziell re-
gulierbar. Bei Suppenkesseln (Kippkessel) ist es
dasselbe, vom Boden und von den Wänden her ist
immer dieselbe gleichmässige Hitze.

In unserem Betriebe stehen folgende Apparate:

1	Grosskochherd mit		
	2 Platten à 40 cm Durchmesser		
	2 Platten à 30 cm Durchmesser		
	3 Platten à 22 cm Durchmesser		
	1 Wärmeplatte rechteckig		
	1 Bain-marie		
	1 Wärmeschrank	total 30	kW
2	Kippkessel à 75 Liter und 30 Liter	total 15	kW
1	Backofen mit 3 Etagen	total 18	kW
1	Bratpfanne mittleres Modell	total 7	kW
1	Hotelgrill	total 11,1	kW
Gesamtanschlusswert:			total 81,1 kW

Mit dieser Einrichtung wurden während einer
Mahlzeit schon über 600 Personen bedient. Sämt-
liche Apparate funktionieren tadellos, was der Er-
stellerin der Apparate, der Firma Therma A. G. in
Schwanden, zur Ehre gereicht. Der Betrieb ist reiner
Restaurationsbetrieb, und zwar Saison- und Wetter-
geschäft, wo das Lösungswort heisst: «Allzeit be-
reit».

Die Apparate wurden bei der Eröffnung durch
ein Personal übernommen, das noch nie mit solchen
Apparaten gearbeitet hatte. Bei der Eröffnung fehlte

die Zeit, besondere Instruktionen zu erteilen. Dennoch ging der Betrieb reibungslos vonstatten. Da es sich um ein Saisongeschäft handelt, wurden offiziell zwei Stichproben betreffend Energieverbrauch gemacht, die folgende Resultate ergaben:

Energieverbrauch der Apparate vom 21. Dezember 1932 bis 2. März 1933 = 71 Tage	Hochtarif 2790 kWh	Niedertarif 60 kWh
Durchschnitt pro Tag	39,2 kWh	0,845 kWh
Mittlerer Kilowattstundenpreis		6 Rappen
Somit betragen die Tagesenergiekosten im Winterbetrieb		Fr. 2.40
Totalkosten in 71 Tagen		Fr. 170.40

Serviert wurden während dieser Zeit:

- 1392 Mittag- und Abendessen
- 1014 Restaurationen (à la Carte)
- 630 Frühstücke
- 500 St. Patisserie

Total 3536 Portionen à 4,8 Rappen bzw. 0,8 kWh

Energieverbrauch vom 2. März 1933 bis 23. Mai 1933 = 82 Tage	Hochtarif 8190 kWh	Niedertarif 30 kWh
Durchschnitt pro Tag	100 kWh	0,35 kWh
Mittlerer Kilowattstundenpreis		5,7 Rappen
Somit betragen die Tagesenergiekosten im Sommerbetrieb		Fr. 5.77
Totalkosten in 82 Tagen		Fr. 473.14

Serviert wurden während dieser Zeit:

- 3450 Mittag- und Nachtessen
- 2800 Restaurationen
- 1250 Frühstücke
- 3000 Stück Patisserie

Total 10500 Portionen à 4,5 Rappen bzw. 0,75 kWh

Zum Schluss möchte ich noch das ungerechteste Vorurteil, das die elektrische Küche trifft, widerlegen. Es stimmt absolut nicht, dass Sachen wie Beefsteak, Entrecôte, Kotelette, geschnetztes Kalbfleisch, Nierli, Leberli usw. zu lange Zeit beanspruchen, bis sie zubereitet sind. Wenn für diese Artikel eine Platte, die auf Stufe 1 eingeschaltet ist, bei der Bestellung sofort auf Stufe 4 geschaltet wird, so ist die nötige Hitze vorhanden, bis die Speise pfannenbereit gemacht ist. Das Gleiche gilt bei den Backöfen, Grills usw.

Der Energieverbrauch auf Stufe 1 ist sehr gering und beträgt etwa 20 Prozent des maximalen Energieverbrauchs der betreffenden Platte, das heisst bei Platten von 1200—4000 Watt Belastung 0,2—0,4 kW. Bei strengem Betrieb können auch zwei oder mehrere Platten so eingeschaltet sein. Hat sich der Koch oder die Köchin erst einmal die Routine angeeignet, so ist es eine Freude, elektrisch zu kochen!

KLEINE MITTEILUNGEN, ENERGIEPREISFRAGEN, WERBEMASSNAHMEN

Einfluss der Elektrowärme im Haushalt auf die Belastungsverhältnisse und Wirtschaftlichkeit der Berliner Elektrizitätswerke

Hierüber sprach in einem Vortrag Obering. I. Thiemens-Berlin. Er behandelte einleitend den Standpunkt des Verbrauchers zu diesen Fragen und betonte, dass nach den Berliner Erfahrungen das elektrische Kochen als unbedingt wirtschaftlich anzusehen sei. Man sei in Berlin an die Entwicklung des elektrischen Kochens nur mit Zurückhaltung herangegangen, da man infolge der ungeteilten Arbeitszeit ein starkes Ansteigen der Werkshöchstlast um 17 Uhr befürchtet habe. Diese Befürchtungen hätten sich als unberechtigt erwiesen, da die verschiedenen Kochstromabnehmer teilweise eine geteilte Arbeitszeit hätten, während bei einem Teil für Frau und Kinder mittags gekocht würde und nur bei einer dritten Gruppe bei ausschliesslich durchgehender Arbeitszeit der 17-Uhr-Lastanteil weiter ansteige.

Auf Grund eingehender Untersuchungen bei der Bewag sei festzustellen, dass für die restlose Einführung des elektrischen Kochens (1,1 Mill. Haushaltungen) sich eine Steigerung der Kraftwerkshöchstlast um 17 Uhr an Winterwerktagen von 400 000 kW auf 530 000 kW ergäbe; denselben Wert habe an diesen Tagen die 12-Uhr-Last, der optimale Anschlussprozentsatz sei demnach 100 %. Die an den anderen Tagen auftretenden Höchstbelastungen hätten etwa denselben Wert. Die Stromabgabe steige um 660 Mill. kWh, das heisst um über 50 %. Die Benutzungsdauer des Kochlastanteils an der Höchstlast betrage etwa 5000 Stunden. Die für den Ausbau der Anlagen zur Uebernahme der Kochlast erforderlichen

Aufwendungen wurden unter der Annahme, dass Bewag-Kraftwerke und -Netz restlos ausverkauft seien, mit rd. 145 Mill. RM. berechnet. Der Kapitalkostenanteil betrage dann 2,2 Rpf./kWh bei 10 % Kapitaldienst. Es sei jedoch darauf hinzuweisen, dass diese Aufwendungen in Wirklichkeit keineswegs erforderlich seien und dass ein Kapitalkostenanteil von 1 Rpf./kWh reichlich sei.

Der Redner behandelte sodann noch eingehend die Belieferung von Heisswasserspeichern und die verschiedenen gegen die allgemeine Einführung der Elektrowärme im Haushalt gemachten Einwände. Hierzu betonte er, dass die Ueberführung sämtlicher Haushaltungen von Gas- auf Elektrizitätsversorgung längere Zeiträume erfordere, während der den Gaswerken genügend Zeit bleibe, sich auf andere Anwendungsgebiete des Gases (Raumheizung, gewerbliche und industrielle Gasverwendung) umzustellen.

Das Tarifproblem der Elektrizitätswerke in der Beurteilung der RWE

Der Geschäftsbericht des Rheinisch-Westfälischen Elektrizitätswerk A.-G., Essen, für 1932/33 enthält auch Ausführungen zu dem Tarifproblem der Elektrizitätswerke, in denen u. a. betont wird, dass bei der Beurteilung der Tarife von den physikalischen Grundlagen der Energieerzeugung auszugehen sei. Nach allgemeinen Ausführungen wird darauf hingewiesen, dass sich, wenn man das Prinzip von Leistung und Gegenleistung nicht ganz ausser acht lassen wolle, einheitliche Energiepreise nur für die einzelnen Abnehmergruppen festsetzen liessen, wie das in den Gebieten des RWE bereits in einem