Kollektivwerbung für die elektrischer Küche an der Fach- und Kochkunstausstellung Zug

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Wasser- und Energiewirtschaft = Cours d'eau et énergie**

Band (Jahr): **27 (1935)**

Heft (9-10)

PDF erstellt am: **05.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-922328

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Kollekitivwerbung für die elektrische Küche an der Fach- und Kochkunstausstellung Zug

Anlässlich der Fach- und Kochkunstausstellung in Zug, vom 17. Aug. bis 5. Sept. 1935, übernahm die «Elektrowirtschaft» die Organisation und die Lieferung der gesamten elektrischen Ausrüstung der Schauküche sowie des Vortragssaales der wissenschaftlichen Abteilung. Ferner richtete die «Elektrowirtschaft» einen Kollektivstand für die elektrische Küche ein, wozu die Firmen Therma, Maxim und Salvis je einen Herd zur Verfügung stellten. Hinter den Herden waren auf gleicher Höhe fünf Werbetrommeln angebracht (Fig. 34), die aus innenbeleuchteten, langsam rotierenden Pergamentzylindern bestanden, deren Abwicklung in Fig. 33 (1—5) dargestellt ist. Zweck der Zylinder war, durch schlagwortartige Sätze, farbig illustriert durch den bekannten Zürcher Künstler H. Tomamichel, die Vorzüge des elektrischen Kochens in anschaulicher und eindrucksvoller Art zur Geltung zu bringen. Dieselbe Apparatur wurde nachher in der grossen Reklamehalle der «TEFA» in Weinfelden aufgestellt. Der ganze Mechanismus mit den Zylindern ist noch vorhanden und kann auch bei anderer Gelegenheit Verwendung finden.

Aber auch die sehr übersichtlich disponierte Schauküche stellte eine Attraktion dar, ebenso wie die Demonstrationsvorträge an einem elektrischen Pensionsherd, die durchschnittlich täglich von über 100 Personen besucht waren. Der Leiter der Schauküche und Referent der Demonstrationsvorträge, Herr W. Brenneisen, Küchenchef der Kant. Frauenklinik, Zürich, schreibt der Elektrowirtschaft nach beendeter Ausstellung: «... Ich möchte nicht versäumen, Ihnen meinen aufrichtigen Dank im Namen der Ausstellungsleitung auszusprechen für die hervorragende Mitwirkung bei deren Ausstattung. Ohne diese Unter-

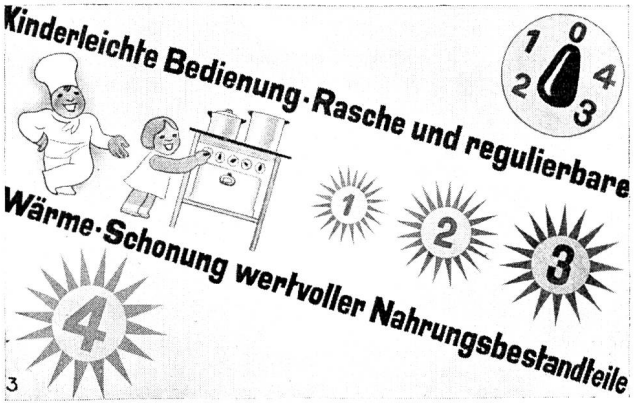

Fig. 33 Neuartige Werbung für die Elektroküche an der Kochkunstausstellung Zug. Ansicht der abgerollten Werbetrommeln.

Nouveau mode de propaganda en faveur de la cuisine électrique à l'Exposition des arts gastronomiques à Zoug. Vue des cylindres de propagande déroulés.

Fig. 34 Kochkunstausstellung Zug. Stand der Elektrowirtschaft.
Le stand de l'Électrodiffussion à l'Exposition des arts gastronomiques à Zoug.

stützung wäre es kaum möglich gewesen, vorübergehend eine so glänzende Sache zu schaffen, wofür Ihnen auf diesem Wege volle Anerkennung und bester Dank ausgesprochen sei. Wenn es noch einer Erfahrung bedurft hätte, um mich restlos von der praktischen Nutzbarkeit des elektrischen Kochens zu überzeugen, so hat es Zug vollbracht.»

Es darf daher angenommen werden, dass an der Zuger Ausstellung Wesentliches für die Popularität der elektrischen Küche gewonnen worden ist. G.

Kleine Mitteilungen, Energiepreisfragen, Werbemassnahmen, Verschiedenes

Elektrizitätswerk der Gemeinde St. Moritz.

Ein «Allgemeines Reglement über die Abgabe elektrischer Energie» ist erschienen, das in übersichtlicher Weise über die verschiedenen Bedingungen der Energieabgabe und -Kontrolle, sowie über Messanlagen und Tarife orientiert. Der Neudruck ersetzt das vor 22 Jahren herausgegebene und mit mehreren Ergänzungen versehene alte Reglement. Die Tarife selbst sind nun als separate mehrfarbige Blätter im Anhang beigegeben, wodurch allfällige Aenderungen keinen Neudruck des Reglements erfordern. Hervorgehoben sei der neue Wärme- und Kochtarif von 5 Rp./kWh vom 1. April bis 30. November und von 7 Rp./kWh vom 1. Dezember bis 31. März. Erwähnenswert ist auch ein besonderes Merkblatt, das im Abriss die elektrischen Grundgrössen und ihre Beziehungen klar darstellt.

Elektrizitätswerk der Stadt Bern.

Als «Mitteilung an die Abonnenten» hat das Elektrizitätswerk der Stadt Bern im August dieses Jahres eine hübsch illustrierte Druckschrift herausgegeben. Im ersten Teil werden in anschaulicher Weise die Grundlagen der Spannungsnormalisierung und der damit verbundenen Probleme behandelt. Der Konsument erfährt hier, dass die vielen Massnahmen letztlich auch seinem eigenen Interesse entsprechen und dass alle etwa aufgeworfenen Bedenken unbegründet sind. Im zweiten Teil erfährt man, dass mit Juli 1935 wieder wesentliche Tarifreduktionen eingeräumt wurden und zwar auf dem Gebiete von Licht-, Kraft- und Wärmeenergie. Damit stellt sich der Energiebezüger um zirka 40 % besser gegenüber den Tarifen der Vorkriegszeit.

Die wohlgelungene Schrift wird zu einem bessern Kontakt zwischen Stromkonsument und Elektrizitätswerk beitragen und helfen, die möglichst vielseitige Anwendung der elektrischen Energie immer mehr zu erleichtern.

Le développement de la cuisine électrique et du chauffe-eau électrique en France.

(Extrait de la circuclaire No. 62 du 15 juillet 1935 de l'UIPD. Paris.)

1. Cuisines électriques.

L'enquête effectuée par la Société pour le Développement des Applications de l'Electricité (APEL) montre que le nombre total d'appareils en service en 1934 sur les réseaux des 210 sociétés de distribution qui ont envoyé des renseignements s'élevait à 82 000 environ contre 50 000 environ en 1933.

Ces appareils se répartissent de la façon suivante en ce qui concerne le nombre et la puissance:

Appareil	Région parisienne	Province	Afrique du Nord	Nombre total	Puissance corr. en kW
Fours	5,730	4,406	452	10,588	11,090
Réchauds de cuisine	7,675	35,273	707	43,655	84,923
Auto-cuiseurs	55	6,147	5	6,207	7,415
Cuisinières	4,925	14,896	1,413	21,234	32,053

Il existe 141 immeubles de rapport entièrement équipés avec du matériel électrique de cuisine. Ces immeubles comprennent 3806 appartements, ce qui correspond à une puissance totale de 11 883 kW.

En ce qui concerne les installations commerciales complètes, elles étaient au nombre de 430 avec une puissance totale de 16 803 kW et elles se répartissaient de la façon suivante:

Région	Restaurants		Réfectoires et cantines		Cuisines d'hôpitaux et sanatoria		Laboratoires de charcuteries et pâtisseries	
	Nombre	Puissance kW	Nombre	Puissance kW	Nombre	Puissance kW	Nombre	Puissance kW
Région parisienne	36	3,618	44	3,564	6	1,207	15	443
Province	221	2,847	34	784	29	3,792	30	301
Afrique du Nord	15	247	—	—	—	—	—	—
Total	272	6,712	78	4,348	35	4,999	45	744