

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 1 (1925-1926)
Heft: 4

Artikel: Die elektrische Küche
Autor: Günther, Hanns
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1065375>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.01.2026

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

DIE ELEKTRISCHE KÜCHE

von Hanns Günther

Man stellt sich allgemein die Kosten der elektrischen Küche sehr hoch vor. Deshalb wollen wir diesen Punkt heute ein wenig näher betrachten. Natürlich geht es dabei nicht ohne einige Rechnungen ab. Da aber vorzugsweise die Praxis zu Worte kommen soll, also die Hausfrau oder die Köchin selber, nicht die graue Theorie wird man damit wohl ausnahmsweise einverstanden sein.

Einer meiner Bekannten hat mir die Angaben für einen Haushalt von 2 Personen zusammengestellt. Gerade für solche Haushaltungen, die ohne Bedienung auskommen wollen, ist die elektrische Küche wie geschaffen, weil sie die Hausfrau sehr entlastet. In dem in Rede stehenden Haushalt wird ein Herd mit 3 Kochplatten von 2000, 1500 und 1000 Watt und ein Backofen von 2400 Watt benutzt. Außerdem ist ein Schnellkocher von 1 l Inhalt und eine Bratkasserolette vorhanden; der Schnellkocher wird nur gelegentlich verwendet.

Um wirtschaftlich zu kochen, werden möglichst wenig Platten eingeschaltet; dafür wird deren Wärme gründlich ausgenützt. Für das Morgen- und Nachessen heizt man nur die 2000 Watt-Platte an, die voll eingeschaltet wird; das Essen ist dann in 10 bis 18 Minuten fertig. Die Zubereitung des Mittagessens geschieht in der Regel auf zwei Kochplatten und in der Bratkasserolette, deren Energieverbrauch im Verhältnis sehr gering ist. Sie wird vor allem zum Rösten und Schweissen verwendet, wofür sich das übliche Aluminiumgeschirr nicht gut eignet. Mit Hilfe des Backofens, der sehr befriedigt, wird der gesamte Bedarf an Backwerk gedeckt.

Dass das elektrische Kochen nicht teurer ist als andere Kocheinrichtungen, beweisen die Energierechnungen des betreffenden Haushalts, die vierteljährlich durchschnittlich Fr. 28 betragen. Die Summe setzt sich aus folgenden Posten zusammen:

Zählermiete	Fr. 4.50
Licht	» 2.—

Bügeleisen	» —.50
Strahlungsofen	» 1.—
Küche	» 20.—

Die Küche verbraucht also im Monat etwa für Fr. 6.70 Energie, d. h. im Tag für 22 Rp. Dabei ist zu berücksichtigen, dass der Backofen, dessen Energieverbrauch etwas grösser ist als der der Kochplatten, sehr häufig benutzt wird.

Dieser allgemeinen Zusammenstellung mag noch eine Berechnung des Energieverbrauchs für einzelne Mahlzeiten folgen, die für die Hausfrau vielleicht noch lehrreicher ist:

1. Morgenessen: Milchkaffee. Etwa $\frac{1}{2}$ l Wasser für Kaffee, $\frac{1}{2}$ l Milch, genügend Wasser zum Abwaschen. Hierfür wird die 2000 Watt-Platte etwa 10 Minuten lang voll eingeschaltet. Der Energieverbrauch beträgt somit in 10 Minuten oder $\frac{1}{6}$ Stunde \times 2 Kilowatt gleich $\frac{1}{3}$ Kilowattstunde oder 0,33 kWh. Das macht bei einem Energiepreis von 10 Rp. für die Kilowattstunde etwa 3 Rp.

2. Mittagessen. Besteht entweder aus Siedefleisch, Gemüse und Kartoffeln, oder aus Suppe, Fleisch und Bratkartoffeln. Der Energieverbrauch beträgt jeweils etwa 1,5 kWh, die etwa 12 Rp. kosten. Bei der Zubereitung von Speisen, die geraume Zeit gekocht werden müssen, werden die Platten auf die kleinste Heizstufe geschaltet, sobald der Inhalt zum Sieden gekommen ist.

3. Backwerk. Es werden stets zwei Kuchen miteinander gebacken. Der Backofen wird dazu 15 Minuten lang leer auf grösste Hitze geschaltet; dann werden die beiden Kuchen eingesetzt und nach weiteren 20 Minuten miteinander vertauscht (oben und unten). Nach Ablauf von abermals 20 Minuten sind die Kuchen gebacken. Der Energieverbrauch dafür beträgt rd. 1 Stunde \times 2,4 Kilowatt = 2,4 Kilowattstunden, die im Mitteltarif etwa 20, im Niedertarif etwa 12 Rappen kosten. Beim Gasbackofen werden für zwei Kuchen 0,8 bis 1 m³ Gas benötigt, schwächsten Platte (1000 Watt) zubereitet. Die Kochdauer für Milch, Kaffee, Reis und

was je nach dem Gaspreis 24—40 Rp. ausmacht. Die Erfahrung zeigt übrigens, dass der elektrische Backofen hinsichtlich der Qualität des Backprodukts und der Betriebskosten allen andern Feuerungsarten überlegen ist.

4. Nachtessen. Etwa $\frac{1}{2}$ l Wasser für Kaffee, 1 l Milch, Rösti für 2—3 Personen,

genügend Wasser zum Abwaschen. Energieverbrauch: etwa 20 Minuten $= \frac{1}{3}$ Stunde \times 2 kW (1 Kochplatte) = 0,66 kWh, die etwa 5,3 Rp. kosten.

Werden Gerichte wie Reis und Obst zum Nachtessen gekocht, so kommen zwei Kochplatten zur Verwendung. Reis, Haferflocken und dergleichen werden stets auf der



schwächster Platte (1000 Watt) zubereitet. Die Kochdauer für Milch, Kaffee, Reis und Obst auf zwei Platten beträgt etwa 30 Minuten; der Energieverbrauch beläuft sich auf etwa $\frac{3}{4}$ kWh, die etwa 6 Rp. kosten.

Nun noch zwei andere Fragen, die gleichfalls auftauchen: Ob die elektrischen Herde ungefährlich sind und wie man sich in der elektrischen Küche bei Gewittern verhalten soll?

Zur ersten Frage ist zu sagen, dass ein richtig installierter elektrischer Herd völlig ungefährlich zu handhaben ist, weil die der Berührung ausgesetzten, normaler Weise keine Spannung führenden Teile eine Erdverbindung haben; auf diese Weise ist es auch bei zufälligen Isolationsfehlern ausgeschlossen, dass der Strom durch den Körper der den Herd bedienenden Person fliesst (Körperschluss); er geht vielmehr durch den Erddraht direkt zur Erde, weil der Strom stets den Weg des geringsten Widerstands wählt. Die Erdverbindung besteht am besten aus einem mindestens 3 mm starken Kupferdraht, der gewöhnlich der Einfachheit halber mit der Wasserleitung gut leitend verbunden wird.

Der Antwort auf die zweite Frage ist

vorauszuschicken, dass es nicht möglich ist, solide Kochplatten mit guter Nutzwirkung herzustellen, die bezüglich der elektrischen Isolationsfestigkeit den übrigen Anlageteilen (Hauseinführungen, Drahtleitungen usw.) überlegen sind. Bei heftigen Gewittern und starken atmosphärischen Entladungen kann es infolgedessen vorkommen, dass durch diese Entladungen hervorgerufene Ueberspannungen die Heizkörper beschädigen. Vor solchen Störungen kann man sich aber sehr leicht sichern, einfach dadurch, dass man bei starken Gewittern den elektrischen Herd von der Stromzuführung trennt. Dies kann durch Herausziehen des Steckers geschehen, doch ist das gelegentlich unbequem, wenn der Stecker sehr fest sitzt. Zweckmässiger ist es daher, das Abschalten durch einen allpoligen Drehschalter zu bewirken, der an einer leicht zugänglichen Stelle in die Zuführungsleitung eingebaut wird. Die Kosten eines solchen Schalters, der jede Gewittergefahr sicher ausschliesst, belaufen sich samt Einbau auf 20 bis 30 Franken bei Kochherden bis zu einer Leistung von insgesamt 6 kW, auf 40 bis 50 Franken für grössere Herde.

EIN NEUER WEG, SILBERZEUG ZU REINIGEN

Seufzend übergehen wir unsren Vorrat an Silberbesteck, der über die Weihnachtszeit anlässlich all der Einladungen und Festessen stark benutzt wurde. Eine gründliche Reinigung erweist sich als dringend notwendig. Wir kennen die verschiedenen « Silberputz » zur Genüge, es gibt zwar gute und schlechte; aber bei allem heisst es, jedes Besteck, Stück für Stück, in die Hand nehmen und mit verschiedenen Lappen nacheinander bearbeiten.

Es gibt aber ein besseres System, Silberzeug zu reinigen, das merkwürdigerweise nur wenig bekannt ist.

Es war eine Hausfrau, die zuerst entdeckte, dass der Silberlöffel, den sie im heißen Wasser in ihrer Aluminiumpfanne liegen liess, in wenigen Minuten vollkommen gereinigt wurde. Sie verstand den Vorgang zwar nicht, aber versuchte es noch einmal, mit dem Erfolg, dass all ihre Silberwaren schön glänzend wurden, indem sie sie im heißen Wasser in der Aluminiumpfanne hielt. Später entdeckte man, dass

der Vorgang schneller ablief, wenn Salz und Natron im Wasser befindlich waren. Nach dieser Prozedur der Reinigung hatte die Pfanne jedesmal eine gründliche Reinigung nötig, denn der Beschlag, der am Silber haftete, ging durch einen elektro-chemischen Vorgang auf die Aluminium-Pfanne über.

Auf Grund dieser Beobachtung gelangte man zu folgender Methode:

Wir brauchen dazu: einen grossen, emailierten Kochtopf, einen Aluminiumdeckel (oder sonst ein ähnlich geformter Gegenstand aus Aluminium), viel siedendes Wasser, Salz und Natron. Das im Emailtopf siedende Wasser muss pro Liter zirka einen Fünftel Natron und einen Teelöffel gewöhnliches Kochsalz enthalten. Der Aluminiumdeckel wird ins Wasser versenkt und das zu reinigende Silber darüber gelegt, und zwar so, dass möglichst jedes Stück den Aluminiumgegenstand berührt. Das Wasser soll fortwährend sieden.

Nach 2—3 Minuten wird das Silberzeug,