

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 3 (1927-1928)
Heft: 12

Rubrik: Kochen sie elektrisch? : Eine Rundfrage

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: 06.01.2026

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

K O C H E N S I E E L E K T R I S C H ?

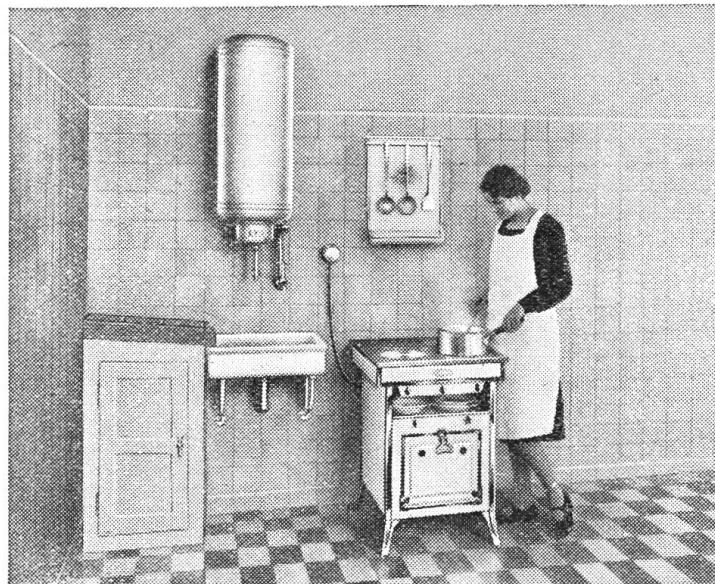
E i n e R u n d f r a g e

Ein junges Ehepaar erzählte mir letzthin von dem Häuschen, das es sich bauen lässt. Als ich mich auch nach der Einrichtung der Küche erkundigte, meinte die junge Frau: «Da sind wir noch ganz ratlos. Natürlich dachte ich zuerst an einen elektrischen Herd, und ich erkundigte mich sofort in einem Elektrizitätsgeschäft. Der Verkäufer konnte mich so sehr von den vielen Vorteilen des elektrischen Herdes überzeugen, dass ich mich schon beinahe für Elektrisch entschieden hatte.

Kurz darauf las ich irgendwo einen Artikel von einem Gasfachmann, der genau ausrechnete, dass das Kochen mit Gas viel billiger kommt als elektrisches Kochen, und dass ein guter Gasherd gegenüber dem elektrischen auch Vorteile aufweist. Da wurde ich neuerdings unschlüssig, und ich weiss tatsächlich jetzt noch nicht, was ich tun soll.»

Geht es nicht den meisten Leuten beim Bau eines neuen Hauses oder bei einer Küchenrenovation, die sie vor die Frage stellen «Gas oder Elektrisch?» genau wie dieser jungen Frau? Jedes Geschäft lobt natürlich sein eigenes Produkt. Wo aber erhält man wirklich objektive Auskunft über alle Vor- und Nachteile der beiden Systeme?

Natürlich hängt die Entscheidung «Gas oder Elektrisch?» auch stark vom Preise des elektrischen Stromes ab, der je nach der Gegend wieder anders ist. Es gibt z. B. Orte im Kanton Bern, wo fast alle Leute elektrisch kochen, weil der Strom sehr bil-



lig zu stehen kommt und auch zum Teil keine Gasleitung vorhanden ist. Dann fällt die Entscheidung natürlich leicht.

Es gibt gewiss unter den Leserinnen des «Schweizer-Spiegel» genug Hausfrauen, die heute schon elektrisch kochen. Gerade sie möchte ich heute auffordern, uns etwas über ihre Erfahrungen mit der elektrischen Küche mitzuteilen. Auch wir andern können ja schon morgen in die Lage kommen, zwischen Gas und Elektrisch wählen zu müssen.

Bei der Entscheidung werden alle Ratschläge des Fachmannes nicht so schwer wiegen wie die Kenntnis über die praktischen Erfahrungen von Hausfrauen. Sie allein können uns zu diesen Kenntnissen verhelfen. Sie müssen uns nur genau beschreiben, wo eigentlich die Vor- und Nachteile des elektrischen Kochens liegen.

Es drängen sich sofort sehr viele Fragen auf, die wir aber nicht theoretisch, sondern aus der vollen Praxis heraus beantwortet haben wollen:

Wie verhält es sich beim elektrischen Herd mit der Ausnutzung der Wärme der Kochplatten?

Haben Sie gute Erfahrungen beim Kuchenbacken gemacht?

Wird das «elektrische Beefsteak» auf der Hochwattplatte ebensogut wie das «Gas-Beefsteak»?

Welche Speisen werden besser, welche schlechter auf dem elektrischen als auf Gasherd?

HUNDERT IDEEN für Ihre Wohnung

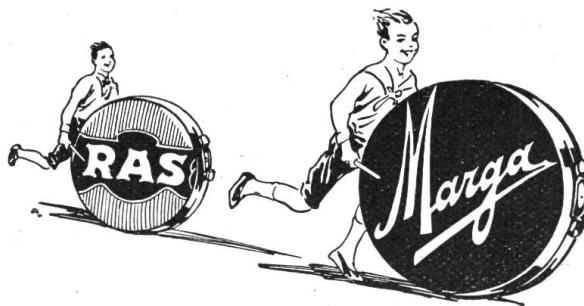


Unser Ausstellungshaus ist auf dem ganzen Kontinent als grösstes und sehenswert bekannt

Vielleicht stehen Sie bald vor der schwierigsten Wahl: Wie soll mein Heim aussehen? Behaglich, geschmackvoll und gediegen. Wohl fühlen soll man sich darin. Das steht fest. Mit welchen Mitteln lässt sich das am besten erreichen?

Bitte treten Sie ganz ungeniert ein! Ein freundlicher Herr wird Sie gerne durch die vielen Räume geleiten, wird Ihnen bereitwillig über dies und jenes Auskunft erteilen, ohne jegliche Verpflichtung. Ihr Besuch gibt Ihnen, was wir versprechen: Hundert Anregungen und — — vielerlei Ideen.

J. KELLER & C°
Innen-Dekoration
PETERSTR. 16 ZÜRICH GEGR. 1861



*Die Schuh-Cremen mit dem praktischen
Dosenöffner!*

Ein Einfamilien-
HAUS
in das durch weite Fenster alle
SONNE

hereinscheint, aus dem man einen erfrischenden Ausblick geniesst, das gleich freundlich für Bewohner und Gäste ist. Ein

GARTEN
der Frucht und Blumen spendet
in **ZÜRICH**s

5 Minuten vom Tram. 6 Zimmer. Zentralheizung.
Boiler. Telephon. Kaufpreis Fr. 80.000.—, event.
zu vermieten. Schreiben unter Chiffre U 56454 X
an Publicitas, Zürich

Ich reinige mein
Haar nur mit
Rausch's Kamillen-
Shampooing
und pflege es mit
Rausch's Haarwasser

Es ist das Beste gegen
Haarausfall!

J. W. RAUSCH, Emmishofen
(Schweiz)



Raucher
verwenden mit Vorliebe
THYMODONT

Zahnpasta-Mundgeruch

desinfizierend, übler Mundgeruch wird
beseitigt, die Zähne werden rein und
weiss

Ist die Gefahr, die unsichtbare Flamme brennen zu lassen, nicht sehr gross?

Stört es, dass man beim elektrischen Herd nur eine beschränkte Anzahl von Abstufungsmöglichkeiten der Hitze hat, was ja beim Gasherd nicht der Fall ist?

Braucht es besondere Pfannen für den elektrischen Herd, und sind sie teurer als die gewöhnlichen?

Wie hoch sind die Anschaffungskosten eines Herdes?

Braucht es, um wirtschaftlich elektrisch zu kochen, wirklich eine durchgehende Änderung in der Einstellung zum Kochen, d. h. vor allem in der Zeiteinteilung?

Wenn Sie früher mit Gas gekocht haben:

PRAKTISCHE EINFÄLLE

Auf einer Ferientour wurde ich von einem Insekt gestochen. In Ermangelung eines Gegemittels rieb ich die betreffende Stelle mit einem Stück Würfelzucker, den ich leicht angefeuchtet hatte, ein. Nach kurzer Zeit hörte der Schmerz auf, und auch in den folgenden Tagen wiederholte sich das so lästige Jucken nicht mehr. E. B., Zch.

Wir sind eine Familie von fünf Personen und essen jeden Tag gern eine Süßspeise, vor allem Obstkuchen. Wenn ich den Teig mache, bereite ich denselben von 1 kg Mehl und den nötigen Zutaten. Diese Masse reicht für vier Mahlzeiten. Den nötigen Teig zu einem Kuchen nehme ich weg und stelle den Rest in die Kälte. Dort bleibt er sechs bis acht Tage frisch. Die von vielen Frauen so gefürchtete Arbeit des Teigmachens ist so wesentlich vereinfacht und der Kuchen jeweils in zehn Minuten fertig zum Backen. Auf diese Art haben wir an einigen Wochentagen frische Kuchen, die allen schmecken und die mit kleinstem Zeitopfer hergestellt werden. Der angeheizte Backofen dient nachher zum Wärmen der Platten und Teller.

Frau F. W., Baden.

Seitdem ich folgendes Rezept anwende, brauche ich mich nicht mehr zu ärgern, wenn auf dem frischen Tischtuch ein Flecken entstanden ist: Sobald der Esstisch abgeräumt ist, schiebe ich ein kleines Schüsselchen voll warmen Wassers auf einer Unterlage unter die beschmutzte Stelle, spanne