Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 4 (1928-1929)
Heft: 2

Artikel: Kochen Sie elektrisch : Antworten auf unsere Rundfrage [Schluss]
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1065016

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: 10.08.2025

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

DER VEREINFACHTE HAUSHALT

Redaktion:
Frau Helen Guggenbühl

KOCHEN SIE ELEKTRISCH

Antworten auf unsere Rundfrage (Schluss)

Lieber « Schweizer-Spiegel » !

Es ist mir wirklich eine Freude, auf Ihre Rundfrage zu antworten, und recht gern teile ich Ihnen meine Erfahrungen und Ansichten mit, vielleicht kann ich jemandem damit dienen.

Nachdem ich ungefähr drei Jahre elektrisch koche, während ich vorher nur Gasküche kannte, gebe ich ganz entschieden dem Elektrischen den Vorzug. Ich will der Reihe nach Ihre Fragen beantworten :

Die Ausnützung der Wärme in der Kochplatte darf auf keinen Fall als nebensächlich angesehen werden. Diese Wärme gibt gerade das Abwaschwasser. Wenn fertig gekocht ist, wird sofort das Wasser zum Abwaschen aufgestellt (mit Wasserdeckel) und der Strom 3 eingeschaltet. Wenn das Mädchen die Suppe hinausträgt, so wird ganz abgedreht, und bis wir fertig gegessen haben, ist das Wasser so heiss geworden (nur von der Wärme in der Platte), dass man gleich mit Abwaschen beginnen kann. Abends machen wir es so, dass die Pfanne mit Abwaschwasser nach dem Kochen auf die ausgeschaltete Platte gestellt wird, und das Wasser wird auch da noch sehr heiss; man braucht davon natürlich weniger als am Mittag. Für Abwaschwasser brauche ich also sozusagen gar keinen Strom.

Kuchenbacken kann ich in einer Art « Wunderpfanne », die fürs Elektrische eingerichtet ist, da ich keinen Herd habe, sondern nur zwei Kochplatten. In dieser Pfanne kann man alle Kuchen, Torten, Gugelhopf, Fruchtwähen usw. backen.

Ob das elektrische Beefsteak gerade so gut wird wie das Gasbeefsteak ? Darüber können Sie sich ganz beruhigen ! Sie dürfen dem grössten Feinschmecker ein elektrisches Beefsteak vorsetzen. Ich könnte Ihnen keine einzige Speise anführen, die auf dem Gas wirklich besser würde.

Die unsichtbare Flamme ? Im Anfang ist es mir auch hie und da vorgekommen, dass ich vergass abzudrehen. Aber man gewöhnt sich so rasch daran, keine Flamme zu sehen, dass man nicht von einer « Gefahr » reden könnte.

Wir haben drei verschiedene Stromstärken auf jeder Platte, aber da eine Platte stärker ist als die andere, macht dies eigentlich sechs verschiedene Stromstärken. Dass man nicht ein bisschen höher oder ein ganz klein bisschen kleiner schrauben kann, wie beim Gas, hat mich nie gestört.

Die Pfannen sind, speziell für elektrische Küche eingerichtet, in Aluminium und Gusseisen erhältlich, mit ganz flachem, glattem Boden. Sie müssen vorsichtig behandelt werden, damit keine Unebenheiten entstehen. Nach zweijährigem steten Gebrauch hat sich der Boden einer Pfanne etwas gewölbt, wodurch ein Stromverlust entsteht. Das Elektrizitätswerk des Kantons Zürich ersetzt diese Pfannenböden unentgeltlich. Die Pfannen für die elektrische Küche sind etwas teurer als die andern, weil sie ganz flach und extra schwer gearbeitet sein müssen. Es sind dies aber « einmalige Anschaffungen », da die Böden, wie gesagt, gratis erneuert werden.

Ich gebe zu, dass in gewisser Hinsicht manches etwas anders angepackt werden muss, wenn man elektrisch kocht. Um spar-

Schimmernd weisse Zähne-

Möchten Sie sie nicht auch haben?

Die Schönheit und weisse Farbe Ihrer Zähne wird von einem schmutzigen, klebrigen Belag verdunkelt, welcher daran haftet, dem Film, welcher ihnen ihren natürlichen Glanz nimmt. Nicht nur das, er schadet ihnen ausserdem noch, denn er ist die Ursache zahlreicher Gefahren, denen sie ausgesetzt sind.

Dieser Film haftet ausserordentlich zähe an den Zähnen, und darum lässt er sich durch gewöhnliches Bürsten nicht entfernen. Jetzt hat man jedoch eine Lösung dieser Schwierigkeit in einer neuen Methode gefunden, deren Anwendung im Gebrauch einer Zahnpasta mit Namen Pepsodent besteht. Diese entfernt den Film auf harmlose Weise und ohne jeden Schaden, aber trotzdem durchgreifend.

Überzeugen Sie sich von der Wirksamkeit von Pepsodent, und besorgen Sie sich noch heute eine Tube (überall erhältlich), oder lassen Sie sich kostenfrei eine 10-tägige Probetube kommen. Sie brauchen sich nur an Abt. 1994-100 Hrn. O. Brassart, Zürich, Stampfenbachstr. 75, zu wenden.

GESETZLICH **Pepsodent** GESCHÜTZT

Die amerikanische Qualitäts-Zahnpaste

Erhältlich in zwei Grössen: Original-Tube und Doppel-Tube

Tube Fr. 2.—, Doppeltube Fr. 3.50

sam kochen zu können, muss man z. B. vor allem vermeiden, die elektrische Kochplatte oft von neuem zu erwärmen. Der Strom, der dafür gebraucht wird, ist verloren. Wenn ich ein kurzes Mittagessen zu machen habe, benutze ich nur eine Platte. Die zweite auch noch zu erwärmen, wäre nicht sparsam. Ein Beispiel: Suppe, gehacktes Fleisch, Salzkartoffeln.

Ich beginne mit den Salzkartoffeln; wenn sie weich sind, brauche ich das Wasser, in denen sie gesotten haben, für die Suppe — rühre Gries hinein, zwei Bouillonwürfel, zerklopfe ein Ei in der Suppenschüssel — dann kommt das gehackte Fleisch daran. Ich rechne ½ Stunde für die Kartoffeln, zehn Minuten für die Suppe und zehn Minuten für das Fleisch. Also Kochzeit 50 Minuten. Um 12 Uhr soll gegessen werden: Ich zähle 50 Minuten rückwärts — macht 11.10 Uhr, und werde also das Wasser für die Kartoffeln 11.05 Uhr aufsetzen, und zwar auf den stärksten Strom. Wenn die Platte erhitzt ist, muss man fortwährend kochen, damit keine unnötige Abkühlung entsteht. Nach meiner Erfahrung ist auch diese Art zu kochen nur eine Gewohnheitssache. Wir sind drei erwachsene Personen und ein kleines Kind, und ich brauche durchschnittlich 10 Franken Elektrisch pro Monat.

Ein Vorteil beim Gaskochen besteht darin, dass vom Moment an, da die Flamme brennt, sie immer gleich heiss gibt und nicht gewartet werden muss, bis die Platte ganz heiss ist, was zwar nur drei Minuten in Anspruch nimmt bei dem neuesten System. Ein weiterer Vorteil ist, dass man nicht mit dem Erhitzungsstrom rechnen muss und somit anzünden kann, wenn es einem gerade beliebt, um z. B. einen Kompott zum Abendessen zu kochen. Solche koche ich eben nur, wenn es gerade mit dem andern Kochen in einem zu geht.

Der grösste Vorteil beim Elektrischen liegt in der vollständigen Geruchlosigkeit und Sauberkeit. Von jeher empfand ich es als sehr widrig, dass in der Gasküche immer ein Gasgeruch herrscht, ja, man erkennt in einer abgeschlossenen Wohnung den Gasgeruch oft schon im Gang. Bei der Gasverbrennung bleibt ein unverbrannter Rückstand in der Luft, der, vermengt mit Fett und Dampf, sich auf allen Gegenständen, Gestellen, Wänden, niederschlägt. Nicht unerwähnt bleiben darf die Explosionsgefahr als Nachteil der Gasküche.

Noch erwähnen möchte ich, dass in einem Haushalt, wo elektrisch gekocht wird, ein kleines elektr. Pfännlein zum Anstecken am Lichtstrom fast unentbehrlich ist. Teewasser für drei Personen würde viel zu viel Strom brauchen auf der Kochplatte, wenn man den Erwärmungsstrom und Ausnützung der Wärme rechnet. Wir machen den Tee immer am Tisch. In Familien, wo kleine Kinder sind, braucht man ein solches Pfännlein unbedingt für die Schoppen, Müesli oder zur Zubereitung von warmem Wasser, wenn einem kleinen Unglück schnell abgeholfen werden soll...

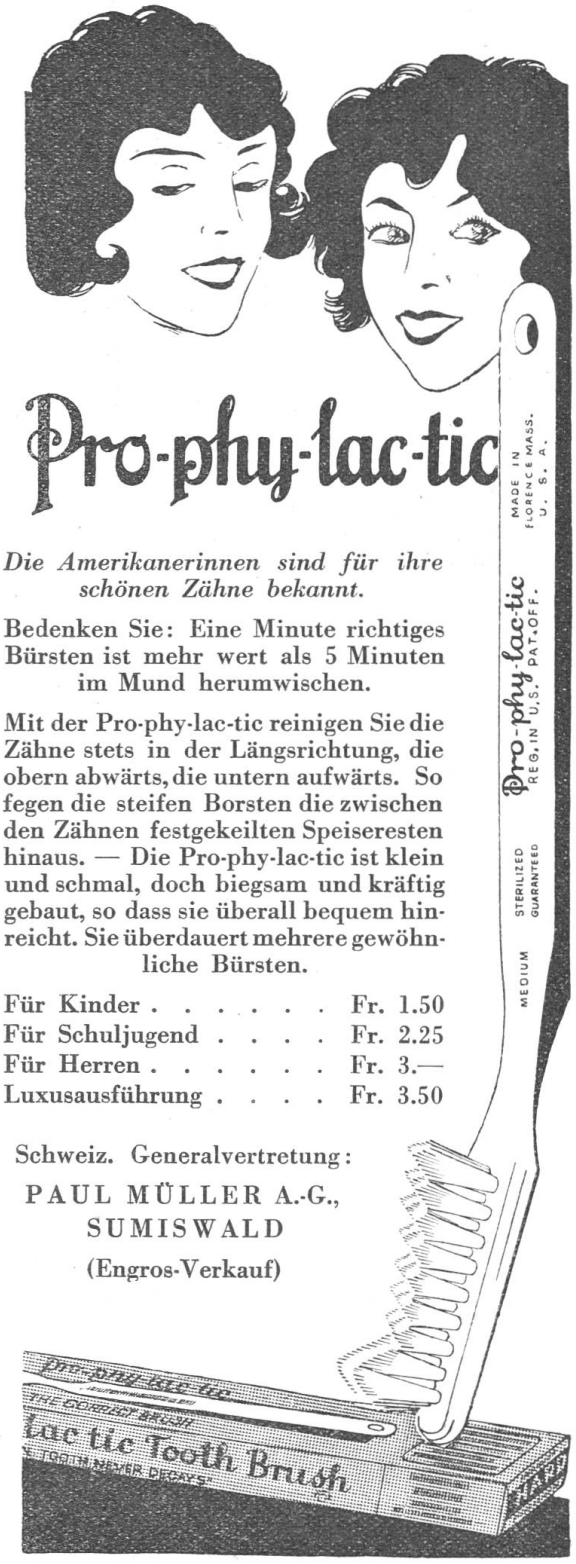
Unsere Kochplatten haben 125 Franken gekostet; jetzt aber sind die Preise stark reduziert, und das genau gleiche System kostet nur noch 79 Franken. Der Strom kostet 8 Rp. das Kilowatt. Dieser Strom ist im Einheitstarif gerechnet; er kostet zu jeder Tageszeit gleichviel und hat auch noch den Vorteil, dass für die Zähler des Einheitstarifs keine Zählermiete berechnet wird, was im Jahr eine Ersparnis von Fr. 6.40 ausmacht. *Frau M. Sp. in H.*

Lieber « Spiegel » !

Elf Jahre hindurch habe ich ausschliesslich auf elektrischem Herde gekocht, und seit unserm Umzug in einen andern Kanton muss ich wieder mit Gas kochen; freilich habe ich immer noch einen elektrischen Herd in unserm Ferienhaus, so ist mir reichlich Gelegenheit geboten, die beiden Kochsysteme miteinander zu vergleichen.

Die elektrische Küche hat ihre Vorzüge. Sie ist sauber, leicht zu reinigen. Ich möchte sagen: Es wird langsam, aber sicher gekocht. Die gleichmässige Verteilung der Wärme auf den ganzen Pfannenboden reduziert die Gefahr des Anbratens auf ein Minimum. Der Bratofen ist ideal; mir gelingen die Kuchen und Torten weniger gut im Gasbratofen; ich kenne ihn vielleicht auch noch zu wenig. Wenn ich während der Kochenszeit ausging und die kleinen Kinder allein zu Hause liess, war es mir jeweilen ein Trost, zu denken, es sei wenigstens kein « Feuer » im Hause, keine Explosionsgefahr.

Aber es braucht mehr Achtsamkeit und Ueberlegung zur richtigen Benützung des elektrischen Herdes als des Gasherdes. Will man auf ersterem sparsam kochen, so muss man mehr Zeit aufs Kochen verwenden,



Die Amerikanerinnen sind für ihre schönen Zähne bekannt.

Bedenken Sie: Eine Minute richtiges Bürsten ist mehr wert als 5 Minuten im Mund herumwischen.

Mit der Pro-phy-lac-tic reinigen Sie die Zähne stets in der Längsrichtung, die obern abwärts, die untern aufwärts. So fegen die steifen Borsten die zwischen den Zähnen festgekeilten Speiseresten hinaus. — Die Pro-phy-lac-tic ist klein und schmal, doch biegsam und kräftig gebaut, so dass sie überall bequem hinreicht. Sie überdauert mehrere gewöhnliche Bürsten.

Für Kinder	Fr. 1.50
Für Schuljugend	Fr. 2.25
Für Herren	Fr. 3.—
Luxusausführung	Fr. 3.50

Schweiz. Generalvertretung:

PAUL MÜLLER A.-G.,
SUMISWALD
(Engros-Verkauf)

Was wäre das Leben ohne Kaffee? Was wäre der Kaffee ohne Franck?

Es geht nichts über guten Kaffee als tägliches Getränk. Aber erst mit Zusatz von Franck erreicht der Kaffee seine vollen Eigenschaften, wird er kräftig, duftend, voll, ist er ausgiebiger und bekömmlicher.
Nehmen Sie Franck Spezial in den gelben Paketen, worin die Cichorie locker und bröselig bleibt. Achten Sie auf die Kaffeemühle, das hundert Jahre alte Wahrzeichen für Ächt Franck. Mischen Sie auf 2 Teile Kaffeepulver 1 Teil Franck, das gibt den besten Kaffee.

d. h. früher anfangen. Fange ich um 10 Uhr an, kann ich ein nettes Menü auf einer einzigen Platte kochen; beginne ich erst um 11 Uhr, brauche ich vielleicht alle drei Wärmeplatten, um das gleiche Menü auf Mittag fertig zu bringen, was die Kosten ziemlich erhöht, indem das Heiss werden der Platten am meisten Strom braucht, nicht das Heiss bleiben.

Nach dem Ausschalten bleiben die Platten zirka 10 Minuten noch recht warm — wie selten bringt man ein Dienstmädchen dazu, einige Zeit vor dem Anrichten auszuschalten oder, wenn angerichtet ist, die warme Platte auszunützen und einen Topf Wasser oder ein Blech mit Brotresten zum Dörren darauf zu stellen!

Für Zwischenmahlzeiten, Tee, Milch usw. ging bei uns ziemlich Wärme verloren, weil man nicht immer Zeit hatte, sogleich abzuwaschen und somit das warme Wasser oft unbenützt blieb. So musste ich ausser dem Herde noch einen elektrischen Schnellkocher anschaffen fürs Teewasser und, da ich Milch nicht im gleichen Gefäss kochen wollte, einen Spirituskocher für die Kinderschöppli. Jetzt besorgt alles der Gasherd. Die Nebenapparate fallen weg.

Die Beschränkung der Anzahl von Abstufungsmöglichkeiten der Hitze beim elektrischen Herde habe ich nie als störend empfunden, nur heisst's auch da, mehr aufpassen als beim Gas. Weil keine sichtbare Flamme zum Sparen mahnt, unterlässt man leicht, die vorhandenen Möglichkeiten zum Sparen zu benützen. Bei Neulingen ist die Gefahr, die unsichtbare Flamme nutzlos brennen zu lassen, sehr gross. Wie viele achtlos auf den Herd geworfene Küchentücher, wie viele hart neben der Heizplatte liegengelassene Holzkellen hat es mich jeweilen gekostet, bis ein neues Dienstmädchen sich gewöhnt hatte, die Platten ganz auszuschalten! Auch hiess es acht geben, dass nicht die Kinder, wenn man einen Topf weghob, mit den Händen auf die glänzenden, unschuldig aussehenden, aber glühendheissen Platten patschten.

In beiden Ortschaften, wo wir elektrisch kochten, verursachten besonders zwei Umstände Komplikationen im Haushalt:

1. war zwischen 11 und 12 Uhr stets ein ziemliches Abnehmen des Stromes bemerkbar, weil jedermann kochte. Man brauchte zum Backen eines Kuchens bedeutend mehr Zeit als im frühern Vormittag. Kamen un-

Diese goldene Medaille

erhielten unsere Vorfahren im Jahre 1830 als Auszeichnung für die Verdienste im Bau von Pianos. Die im Laufe eines Jahrhunderts gesammelten Erfahrungen ermöglichen uns heute, ein ganz erstklassiges Piano zu fabrizieren. Es besitzt schönste Klangfülle und reiche Modulationsfähigkeit.

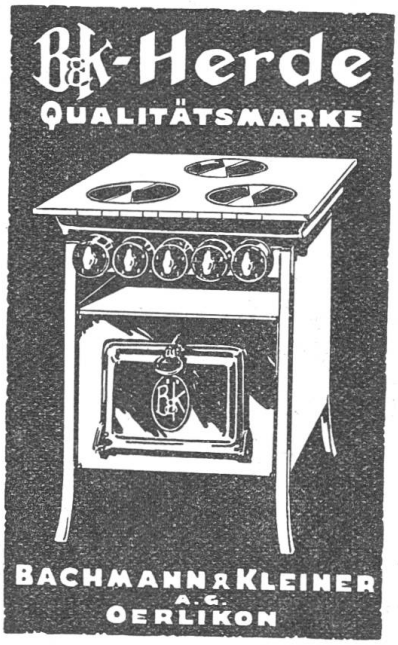
PIANOS BAUEN WIR SCHON BALD 100 JAHRE

A. SCHMIDT-FLOHR A.-G.

PIANOFABRIK * BERN

Vertreter in allen grössern Städten; diese gewähren gerne Zahlungserleichterungen bei Ankauf unserer Instrumente

Die moderne Hausfrau



kocht elektrisch!

GREYERZERKÄSE

Der Greyerzerkäse ist ein vollfetter Hartkäse, der hauptsächlich in den Alpen des Gruyère-Gebietes, im Kanton Waadt und im Neuenburger Jura hergestellt wird. Dieser Käse ist vollfett, mit würzigem Aroma, punkto Fettgehalt, Qualität und Geschmack dem Emmentalerkäse ebenbürtig. Der Greyerzerkäse ist kleingelocht und wird in Laiben von 20—40 Kilo hergestellt.
Dieser Käse kann in jedem gutgeführten einschlägigen Geschäfte bezogen werden und kommt billiger zu stehen als Emmentaler.

erwartete Gäste, bot sich der Vermehrung des Menüs durch eine Vorspeise usw. ein unliebsamer Widerstand in der Verlangsamung des Kochprozesses just in dieser kritischen Stunde,

2. mussten wir bei starkem Schneefall oder Gewitter stets auf gänzliches Wegbleiben des Stromes gefasst sein. Wie oft kam ich von mühseligen Gängen hungrig heim, und statt der dampfenden Suppe empfing mich der Schreckensruf: «Es chochet nümm!» Die halbgaren Speisen mussten zur Seite gestellt werden und wir waren froh, wenn im Hause genügend Rohkost aufzutreiben war.

Den grössten Vorteil beim elektrischen Kochen sehe ich in der Abwesenheit des unangenehmen Gasgeruchs. In Wohnküchen würde ich elektrische Herde stellen. Für meinen Bedarf ziehe ich das Gas seiner schnellern und regelmässigern Bereitschaft willen vor.

Sehr geehrte Redaktion!

Meine Kochpraxis erstreckt sich auf rund ein Dutzend Jahre; davon entfallen acht auf Gasküche und vier auf elektrischen Betrieb.

Als ich mich verheiratete, kam nur die elektrische Küche in Frage, da Gas nicht vorhanden war. Meine Kochausstattung wurde also den damaligen Erfahrungen entsprechend ausgewählt; man nahm, was man seinerzeit für das Beste ansah, d. h. Brat- und Omelettenpfannen aus Gusseisen mit abgedrehten Böden, wie sie sich auch bis heute bewährten, und Aluminumpfannen mit 3 mm Böden, die sich heute bei täglichem Gebrauch als ungenügend herausgestellt haben.

Die grosse Sauberkeit, das Wegfallen der russigen Pfannenböden und der wenig erfreulichen Zündholzschachtel oder des Gasanzünders machten mich vom ersten Tag an zur Freundin des elektrischen Betriebes. Dass ich meine Kochzeit ausprobieren, anders einteilen und durch die Praxis einige Vorteile herausfinden musste, ist eigentlich selbstverständlich, wie bei jeder Neuerung. Nach etwa 1½ Jahren musste ich infolge Wohnortwechsels meinen Kochbetrieb auf Gas umstellen. Die betreffende Stadt hatte wohl Gas und Elektrisch zur Verfügung, doch stellte sich für uns damals die Gasküche als wirtschaftlicher heraus, weil die

Kraftleitungen in die Küche noch zu erstellen waren, und zudem zu jener Zeit der Strom teurer zu stehen kam als Gas. Die Umstellung erfolgte leicht. Mein Kochgeschirr konnte ich auf dem Gasherd auch verwenden, und zufolge der Stärke meiner Aluminiumpfannen hatte ich trotz der intensiven Benutzung nie verbeultes Geschirr, wie man es oft antrifft. Den grössten Vorteil der Gasküche — die Möglichkeit zu forcieren — schätze ich sehr hoch ein, daneben lernte ich aber auch eine Gefahr kennen, indem ich nur knapp einer Vergiftung entging, die sich durch meinen in vollem Betrieb befindlichen Gasherd auszuwirken begann. Mein stets zunehmendes Uebelbefinden während ich an meinem Weihnachtsgebäck immer weiterarbeitete, schrieb ich der Uebermüdung und dem süsslichen Backgeruch zu, bis mein von der Arbeit heimkehrender Mann mich aus der völlig vergasten Küche herausriss. Die Untersuchung ergab, dass ein Teil der Backofenflammen nach kurzer Zeit auslöschten und dort das Gas in die Küche entwich, während die übrigen Flammen im Backofen richtig brannten...

Wie wenig Freude die Hausfrau an der Gasrationierung hatte, während die elektrischen Küchen ohne Einschränkung im Stromverbrauch durch die Kriegszeit kamen, steht noch in Erinnerung. Dass ferner die Qualität des Gases nicht immer die gleiche ist, während der Strom immer den gleichen Heizwert hat, ist uns allen auch bekannt.

Infolge Wegzuges kam ich vor 2½ Jahren wieder zu einer elektrischen Küche. Während meiner Gaskochzeit sind auf dem Gebiet der Elektroküche eine ganze Reihe Verbesserungen eingeführt worden, so dass es heute wirklich eine Freude ist, elektrisch zu kochen. Ich habe kürzlich meine Gas- und Stromrechnungen verglichen und für meinen Verbrauch ein Verhältnis von zirka 1 : 4 herausgefunden, d. h. an Stelle eines Kubikmeters Gas brauche ich ungefähr vier Kilowattstunden elektrischen Strom. (Diese Zahlen sind nicht ganz genau, weil die Verhältnisse nicht genau übereinstimmen; in der Gaskontrolle war ein Gasbadeofen eingeschlossen, während im jetzigen Stromverbrauch ein Boiler und ein Heizofen inbegriffen sind. Das Verhältnis dürfte eher 1 : 3,5 sein.)

Zu Ihren Fragen möchte ich folgendes bemerken:

a) Die elektrische Platte erheischt einige Minuten « Anheizen », bevor sie ihre volle Wärme an die Pfanne abgibt. Mit dieser Mehrzeit muss unbedingt gerechnet werden, indem man z. B. die Suppe oder das Gemüsewasser aufsetzt, bevor man in den Garten Salat schneiden, oder in den Keller Vorräte holen geht. — Wird der Strom aber ausgeschaltet, so bleiben die Platten noch längere Zeit warm, so dass man noch gratis weiterkochen lassen oder diejenigen Speisen, die das Anrichten vertragen, anrichten und auf der Platte an der Wärme lassen kann. Diese « Nachwärme » der Platten liefert überdies gratis das Abwaschwasser, so dass nach dem Abtischen sogleich mit dem Geschirrspülen begonnen werden kann, ein Vorteil, der nicht zu unterschätzen ist. (Vielleicht lässt es sich mit der Zeit sogar machen, dass man die Platten leicht aus dem Herde heben und in einer gefälligen Fassung als Wärmeplatte auf den Tisch bringen kann !)

b) Mein elektrischer Backofen liefert prächtige Kuchen.

c) Wenn die Hochwattplatte die richtige Hitze erreicht hat, wird das « elektrische » Beefsteak dem « Gasbeefsteak » in keiner Weise nachstehen.

d) Diese Frage ist schwierig zu beantworten, weil das Besser-oder-weniger-gut-werden eines Gerichtes in der grossen Mehrzahl der Fälle nicht von der Feuerungsart, sondern von der Köchin abhängt.

e) Die Gefahr, die Platte unter Spannung zu lassen, ist kaum grösser als den Gashahn nicht zu schliessen. Bevor sie die Küche verlässt, wirft jede Hausfrau einen Blick auf Gashahn oder Stromschalter, und wenn beim elektrischen Herde die Flamme als Mahnerin nicht existiert, so mahnt dafür die Wärme, die von der noch eingeschalteten Platte ausstrahlt.

f) Die 3—4 Wärmeabstufungen genügen vollständig. Wird die Köchin mitten aus der Arbeit weggerufen, so kann sie einfach den Strom ganz ausschalten, und wenn die Abwesenheit nicht allzulang dauert, so kochen unterdessen die Speisen leise weiter, oder kühlen sich jedenfalls nicht merklich ab.

g) Der elektrische Herd verlangt spezielle, genau passende Pfannen, und sie sind teurer als diejenigen für den Gasherd. Man kann wohl auch seine alten Pfannen verwenden; aber damit kocht man ganz unökonomisch, indem 1. die Hitze nicht voll

ZEPHYR
Zehnfach begehrt bei jedem Tanz
Macht das allein die Eleganz?
O nein, die blütenreine Haut
Ist's, die man mit Entzücken schaut,
Und ganz bezaubernd wirkt, begreife,
Das Fluidum der Zephyrseife!
17
ZÉPHYR
ZÉPHYR
PEMKERT

Yala
die Qualitäts-
TRICOT-WÄSCHE
Was machst Du
mit meinem Yala Unterrock?
Den gebe ich nicht mehr
her um alles in der Welt,
so zufrieden bin ich mit
aller meiner Yala-Wäsche
Yala Tricot-Wäsche
der Inbegriff der Qualität.
BEHRMANN

Qualität und Preise, bevor Sie sich entschliessen. Wir senden Ihnen auf Verlangen sofort und franko unsere reichhaltige Musterkollektion in

Neuheiten

moderner Herren- und Damenstoffe

Versand direkt ab Fabrik. Bei Einsendung von Wollsachen

reduzierte Preise

Tuchfabrik Schild A.-G., Bern

AUS DEM INHALT DER LETZTEN NUMMER

Welches war Ihr peinlichster Moment? Antworten auf unsere Rundfrage. Mit Zeichnungen von G. Williams / Frau Anna Pernot, Part., Waschfrau. Illustriert von Marcel Vidoudez / Der Bernermarsch. Von Berthold Fenigstein. Illustration von Tomamichel / Nicht nur Cervelas. Von * * *

Und vieles andere mehr!

ausgenützt wird (denn keine gewöhnliche Pfanne schliesst genau auf die Platte auf), 2. die Kochplatte unter der ungleichen Beanspruchung leidet und sich dadurch rascher abnützt, und 3. die Kochdauer erheblich verlängert wird. Die Anschaffung des richtigen Kochgeschirrs bleibt schliesslich eine einmalige Ausgabe und lohnt sich reichlich durch den wirtschaftlichen Betrieb, und es wäre am falschen Orte gespart, durchaus seine alten «noch ganz guten» Pfannen verwenden zu wollen.

h) Die Kosten für elektrische Herde sind nach Grösse und Ansprüchen verschieden. Mein Herd (drei Platten, Backofen mit Unter- und Oberhitze, Plattenwärmenische) kam auf rund Fr. 400 zu stehen. Es gibt aber auch kleinere Herde und Rechauds, und unsere Schweizer Industrie liefert in verschiedenen Marken vorzügliche Apparate.

i) Wie für jede Veränderung, muss man sich auch für das elektrische Kochen entsprechend einstellen; die Anders-Teilung der Zeit ist aber durchaus keine völlige Umwälzung, indem es sich in der Hauptsache darum handelt, die Anheizzeit der Platten in Berechnung zu ziehen. Diese ist übrigens bei den neuesten Konstruktionen und bei Verwendung von passendem Kochgeschirr auf wenige Minuten beschränkt.

k) und *l)* Die grossen Vorteile des elektrischen Kochens sind der durchaus reinliche Betrieb (ohne Russ, ohne Flammenzischen, ohne angesengte Kochlöffel und Topflappen), die Nachwärme der Platten und nicht zuletzt die Ausschaltung einer Vergiftungsmöglichkeit.

Als Hauptnachteil sehe ich das technisch nicht zu vermeidende, aber jedenfalls mit fortschreitender Entwicklung noch verkürzbare Anheizen der Platten an.

Heute würde ich der elektrischen Küche, auch wenn sich der Strompreis etwas höher stellen sollte als der Gaspreis, unbedingt den Vorzug geben. *L. G., S.*

* * *

Soweit die Hausfrau. Zum Schluss gebe ich noch zwei Fachleuten, prominenten Vertretern der Gas- und elektrischen Industrie, das Wort.

Herr F. Escher, Direktor des Gaswerkes Zürich, schreibt:

Es ist nicht gerade jedermanns Sache, seine eigenen Vorzüge oder im vorliegenden Fall diejenigen seiner Kinder herauszustreichen, aber anderseits soll man sein Licht

auch nicht unter den Scheffel stellen. Da Sie mich so freundlich eingeladen haben, will ich gerne mit wenigen Worten die Vorzüge eines Gasherdes in das richtige Licht setzen.

Zunächst einmal: Wieviel Gas wird heute in der Schweiz gebraucht? Im Jahre 1920 waren es rund 130 Millionen Kubikmeter, heute rund 200 Millionen Kubikmeter. Woher aber kommt die starke Zunahme? Doch wohl nur daher, weil der Gebrauch des Gasherdes gegenüber jedem anderen Herd enorme Vorteile und grosse Annehmlichkeiten bietet. Wo Gas zu haben ist, wünscht jede kluge Hausfrau einen Gasherd, denn Gas ist der billigste und beste Brennstoff für die Küche. Das Gas versagt nie und wird auch Sonntags nie abgestellt.

Der Gasherd ist der Haushaltungsherd. Kein anderer Herd kommt ihm in bezug auf Eleganz, Sauberkeit, Billigkeit des Betriebes und hohe Leistungsfähigkeit gleich. Bei keinem Herd können wir den Verbrauch an Brennstoff oder Energie so vollkommen der verlangten Leistung anpassen wie beim Gasherd. Bei keinem Herd gelingt das Braten und Backen so vollkommen wie beim Gasherd. Einen guten Gasherd benutzen, heisst eine gute Küche führen. Zünden Sie den Gasherd an, so haben Sie — wenn gewünscht — sofort volle Wirkung. Sie verlieren keinen Augenblick Ihrer Zeit und das Kochen läuft Ihnen rasch und zuverlässig von der Hand.

Auf dem Gasherd können Sie jedes Kochgeschirr gleich gut gebrauchen: die behäbige alte Kupferpfanne oder den Emailtopf, die Pyrexschale aus Glas, oder die moderne Kaffeemaschine mit der Glaskugel, immer arbeitet der Gasherd gleich wirtschaftlich und zuverlässig. Im Backofen erzielen Sie rasch und gleichmässig jeden Hitzegrad, Sie können aber nach Wunsch langsam anheizen und wie mit dem Gasbrenner die Wärme jedem Bedürfnis anpassen. Fleischspeisen in der Pfanne und auf dem Rost gelingen am vollkommensten auf dem Gasherd; Geflügel wird nirgends schöner als auf Gas, das Sengen des Geflügels geht am bequemsten auf der offenen Gasflamme des Herdes.

Und nun die Kosten der Gasküche: Wenn Sie die Sache objektiv und richtig betrachten, werden Sie immer herausfinden, dass die Gasküche die billigste und wirtschaftlichste ist. Sie kochen ein vollständiges Mittagessen für fünf Personen: Suppe,

Sie haben

eine prächtige Gelegenheit

Ihren Haushalt zu vereinfachen,

wenn Sie auf Weihnachten das Telephon einrichten lassen.

Zeit gewinnen! Die grosse Aufgabe der Vereinfachung des Haushalts! Das bequeme Mittel dazu ist das *Telephon in der Wohnung.*

Unverbindliche und kostenlose Auskunft durch alle Telephonämter

Fleisch und Gemüse, leicht mit 350 bis 500 Liter Gas, je nach Menu und Ansprüchen; für zwei Gugelhopfe oder Napfkuchen braucht es kaum 500 Liter; einen grösseren Hefenkranz backt man im Backwunder sogar mit nur 150 Liter Gas.

Wie oft braucht man aber im Haushalt zum Basteln etwas Wärme! Da ist ein Glasrohr zu biegen, eine Nadel auszuglühen, ein Pfropfen mit der glühenden Stricknadel zu durchbohren, Blei oder dergleichen zu schmelzen. Für alles das ist der Gasherd sehr geeignet: er erhitzt auch den Lötkolben auf den richtigen Wärmegrad, lässt ihn aber nicht verbrennen, und hilft so bei tausend kleinen Handfertigkeiten im Haushalt mit.

Sie bauen mit Ihrem Mann ein Einfamilienhaus, Ihr höchster Wunsch! Die Kosten sind immer höher, als man zuerst rechnet. Welch ein Glück, dass die Einrichtung einer guten Gasküche so wenig kostet und die Installation billig ist. Sie werden daher für den Waschherd auch Gasheizung einrichten. Unterhaltskosten und Reparaturen haben Sie keine zu erwarten. Sie haben für Kochgeschirr usw. gar keine Mehrauslagen vorzusehen und besitzen nun eine Einrichtung, die Sie dauernd befriedigen wird. Wenn Sie es ganz bequem haben wollen, richten Sie auch die Zentralheizung mit Gas ein.

Aber heute noch Gas einzurichten! Es ist doch nicht mehr modern und Gas ist doch auch gefährlich! Nicht mehr modern? Was rationell ist, ist auch heute im Zeitalter der Rationalisierung modern, denn Zeit sparen und Geld sparen heisst doch modern organisieren. Gefährlich! Das ist ja wohl nicht Ihr Ernst! Da ist doch jede Lampe und jeder Steckkontakt gerade so gefährlich. Fragen Sich doch unseren städtischen Statistiker, Herrn Brüschweiler! Der kann Ihnen genaue statistische Auskunft über die wirkliche Gefährlichkeit des Gases und anderer Sachen geben.

Ueberlegen Sie alles zusammen, so werden Sie immer auch finden: Billige Kochgaspreise und niedrige Lichtstrompreise ermöglichen billiges Wirtschaften.

Von Ingenieur A. Burri, Kilchberg:

Die Frage, ob die elektrische Küche im Haushalt wirtschaftlich sei oder nicht, wird heute durch die Stromtarife der Werke allein entschieden. Es ist unrichtig, wenn behauptet wird, die elektrische Küche sei

teurer als die Gas- oder Kohlenküche, denn die Elektrizitätswerke haben es bis zu einem gewissen Grad in der Hand, die Strompreise festzusetzen. Kostet eine Kilowattstunde etwa der dritte Teil was ein Kubikmeter Gas, dann ist die elektrische Küche im Betriebe mindestens ebenso billig wie die Gasküche, ohne Berücksichtigung der weitern Vorteile, die sie der Hausfrau bietet. Dieses Preisverhältnis zwischen Gas und Elektrizität ist durch verschiedene Untersuchungen für schweizerische Verhältnisse einwandfrei festgestellt worden. Für verschiedene Gaspreise ergeben sich somit folgende konkurrenzfähige Koch-Strompreise:

Wenn ein m³ Gas kostet, so darf eine Kilowattstunde kosten	18	21	24	30	36 Rp.
	6	7	8	10	12 Rp.

Oft wird die Frage gestellt: Ja, warum ist denn die elektrische Küche auf dem Lande verhältnismässig mehr verbreitet als in der Stadt, da doch die städtische Bevölkerung im allgemeinen anspruchsvoller ist als die Landbewohner? Ist daraus nicht zu schliessen, dass die Städter einfach das bequemere Kochmittel, also das Gas, gewählt haben?

Diese Schlussfolgerung ist nicht richtig, sondern die elektrische Küche verbreitete sich zuerst auf dem Lande, weil hier meistens keine Gaswerke sind. In den Städten sind fast überall sowohl die Gas- als die Elektrizitätswerke Eigentum der Städte und die Stadtväter glaubten infolgedessen, das «Gaskind» durch die in den letzten Jahren eingetretene blühende Entwicklung des «Elektrizitätskindes» benachteiligt. Sie glaubten, es wäre richtig, die Gaswerke weiter auszubauen, d. h. ihr Versorgungsgebiet auf das Land hinaus auszudehnen. Diese Anschauung ist angesichts der grossen Erfolge der elektrischen Küche in vielen Städten verlassen worden. So wurden z. B. in der Stadt Zürich in den letzten zwei Jahren ausgedehnte Wohnkolonien ausschliesslich mit elektrischen Küchen ausgerüstet.

Wenn von den Vorteilen der elektrischen Küche die Rede ist, so erwähnen die Kenner in erster Linie die Sauberkeit, Geruchlosigkeit und die Bequemlichkeit. Eine dauernd benützte Gasküche z. B. ist oft feucht; beim Kochen bilden sich Wassertropfen an den Wänden, vor allem aber an den Fenstern und Metallteilen. Das rührt davon her, dass beim Verbrennen von Gas Wasserdampf ent-

Bäder und Waschungen mit

Maggi Kleie-Extrakt

veredeln auch Ihre Haut

Maggi & Co. Aktiengesellschaft, Neuhausen

Sahen Sie schon?
unsere
allerneuesten
farbechten
Wollstoffe
Verlangen Sie Muster!
BASLER WEBSTUBE
Missionsstrasse 47
BASEL

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)

Allen Schweizerkindern

in Heimat und Fremde ist der **Pestalozzi-Kalender** das liebste und nützlichste Geschenk. Wer Buben und Mädchen beglücken will, denke darüber nach, wo nah und fern seine kleinen Freunde wohnen und sende ihnen einen Pestalozzi-Kalender. Die Ausgabe 1929 ist in neuer Ausstattung soeben erschienen. Preis des Buches (532 Seiten, viele hundert Bilder in zwei Bänden) Fr. 2.90. Erhältlich in Buchhandlungen und Papeterien oder vom Verlag

Kaiser & Co. A.-G., Bern

Nur
„THYMODONT"
Mundwasser
verleiht Ihrem Atem
den erfrischenden
Wohlgeruch

steht. Ueberdies entsteht auch Kohlensäuregas, und auf dieses ist es zurückzuführen, dass viele Frauen beim Kochen mit Gas über Kopfweh klagen. Blumen und Vögel gehen bekanntlich in den Gasküchen zugrunde. Ausserdem entsteht Schwefelsäuregas, das sich im Flüchtigkeitsbeschlag der Wände löst und dabei schweflige Säure bildet, die das bekannte Rosten von Eisenteilen und deren vorzeitige Zerstörung in der Gasküche bewirken. Diese Dinge werden nicht etwa deswegen erwähnt, um das Gas in seiner heutigen Bedeutung für den Haushalt herabzusetzen, sondern deswegen, weil damit die Hygiene der elektrischen Küche, die alle diese Nachteile vermeidet, so recht zum Ausdruck kommt. Auch kann sie infolge dieser Eigenschaft wesentlich dazu beitragen, das Problem der Wohnküche zu lösen.

Der Einwand, das Kochen mit Elektrizität gehe zu langsam, wird heute nur noch von ihren Gegnern und von jenen gemacht, die nicht genügend unterrichtet sind, denn dies trifft heute nur bei alten Herdmodellen zu. Das Kochen auf modernen elektrischen Herden geht mindestens so schnell vor sich wie auf dem Gasherd. Wichtig dabei ist, dass man Aluminiumkochtöpfe mit dickem ebenem Boden verwendet, die allerdings etwas teurer, dafür aber auch haltbarer sind als die gewöhnlichen. Früher war ja auch das dickwandige Kupfergeschirr der Stolz der Hausfrau.

PRAKTISCHE EINFÄLLE

Ich habe die Erfahrung gemacht, dass man im Spinatwasser (das heisst im Salzwasser, in dem wir den Spinat kochten) dunkle Wollstoffe sehr gut waschen kann. Der Stoff wird darin so schön, wie wenn man ihn in Panamarindewasser wäscht. Natürlich dürfen nur dunkle Stoffe in diesem Waschwasser gewaschen werden. *N., Zürich.*

Haben Sie schon den Aerger gehabt, dass sich auf der Reise ein Fläschchen seines Inhaltes entledigte und grössern oder minder grossen Schaden anrichtete?

Ich habe dem ein für allemal abgeholfen, dadurch, dass ich den Korken und den Fla-