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

Herausgeber: Schweizerischer Wasserwirtschaftsverband

Band: 22 (1930)

Heft: 7

Rubrik: Anwendungen der Elektrizität

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: 23.08.2025

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

No. 7 vom 25. Juli 1930

Die Industrie elektrischer Wärmeapparate an der Schweizerischen Mustermesse 1930 in Basel.

Von Ing. A. Härry, Zürich.

Die schweizerische Mustermesse als ständige Institution entwickelt sich immer mehr zu einem wichtigen und unentbehrlichen Instrument unserer Volkswirtschaft. Hier ist Gelegenheit geboten, die Neuerungen und Verbesserungen auf dem großen Gebiete von Gewerbe und Industrie dem Interessentenkreis jährlich vor Augen zu führen. Die Messe 1930 zeichnete sich durch guten Besuch und eine rege Geschäftstätigkeit aus, die namentlich der Gruppe Elektrizitätsindustrie zugute kam.

Wir begnügen uns hier mit einer kurzen Darstellung der wichtigsten Neuerungen, die wir auf dem Gebiete der elektrischen Wärmeapparate feststellen konnten.

Einleitend sei bemerkt, daß die Mustermesse 1930 auf dem Gebiete der elektrischen Wärmeapparate, speziell der Kochherde, grundlegende Neuerungen brachte. Der Stillstand der letzten Jahre ist einem erfreulichen Wetteifer in der Entwicklung konstruktiver Verbesserungen gewichen, der wahrscheinlich noch einige Zeit anhalten wird. Auch ausstellungstechnisch konnte man wieder Fortschritte feststellen. Das langweilig wirkende Nebeneinanderstellen von gleichartigen Apparaten (spez. Boilern) hat einer lebendigeren Darbietung Platz gemacht. Ein Punkt bedarf dagegen noch der Verbesserung. Mehr als tote Apparate wirken im Betrieb befindliche. Das gilt besonders für Kochherde. Es sollte möglich sein, die verschiedenen Firmen dahin zu bringen, daß sie in einer von allen Seiten sichtbaren vollständig eingerichteten Küche gemeinsame praktische Kochvorführungen veranstalten, wobei mit den Apparaten gewechselt werden kann. Solche Vorführungen würden zweifellos ein reges Interesse finden, und auch den letzten Zweiflern den Beweis leisten, daß man elektrisch alles kochen kann.

Im Folgenden gebe ich einen gedrängten Ueberblick über die Ausstellungen der einzelnen Firmen (in alphabetischer Reihenfolge):

Bachmann & Kleiner A.-G., Oerlikon. Die Firma zeigt ihre bekannten Kochapparate für Haushalt und Großbetriebe. Als Neuerung bemerkten wir einen Kippkessel mit indirekter, d. h. Wasserbadheizung. Diese Konstruktion ist namentlich da zu empfehlen, wo ein Anbrennen der Speisen zu befürchten ist. Der Apparat ist mit den nötigen Sicherheitsarmaturen ausgerüstet, besitzt Schneckenrad-Kippvorrichtung, Scharnierdeckel und an dem einen Tragständer angebaut die Schaltapparatur mit den stromzeigenden Glimmlampen.

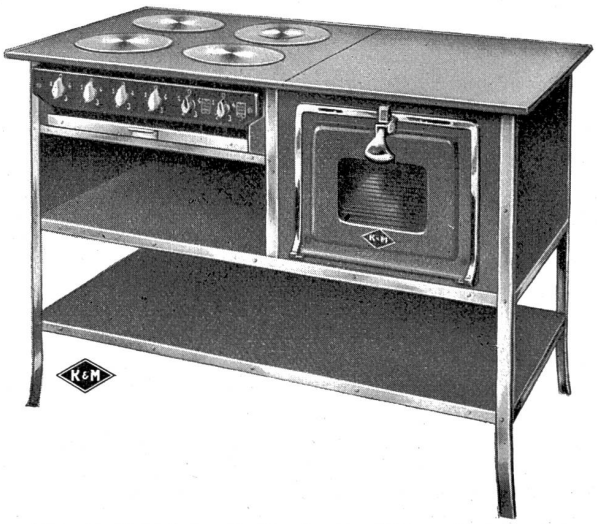

Abb. 1. **Elektrischer Kochherd mit seitlichem Backofen.** Fabrikat „Kummler & Matter", Aarau.

Eine andere neue Konstruktion sind Wandheizkörper mit glatter Oberfläche und relativ niederer Oberflächentemperatur. Anschlußwert 0,8 und 1,5 kW. Preis ohne Schalter 85 bzw. 125 Fr., mit Schalter 100 bzw. 150 Fr. Diese Heizkörper eignen sich speziell für Fensternischen in Spitälern, aber auch bei Badezimmerheizung.

Borel-Cortaillod stellte einen Spezialofen für hohe Temperaturen bis 1300° C., ferner Härteöfen, Anlaßöfen, Glühöfen, Heizkammern, Pyrometer sowie eine automatische Temperaturregulierungseinrichtung aus.

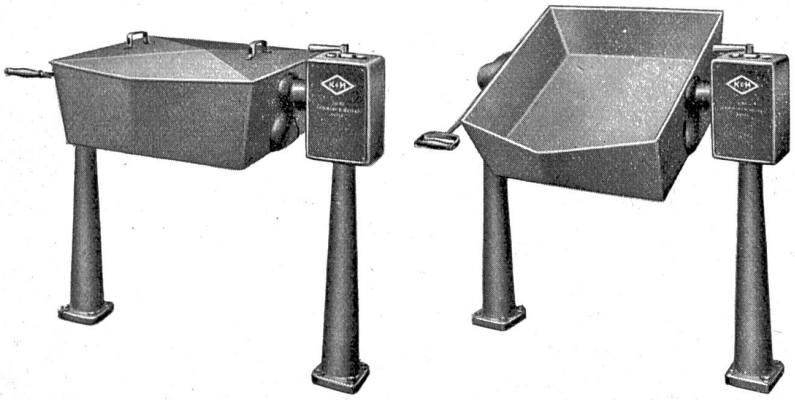

Abb. 2. **Elektrische Brat- und Backpfannen mit Kippvorrichtung.** Fabrikat „Kummler & Matter", Aarau

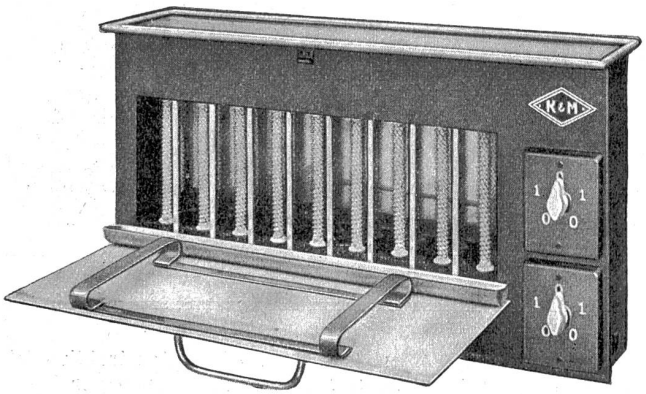

Abb. 3. **Elektrischer Raclette-Ofen.**
Fabrikat „Kummler & Matter", Aarau.

A.-G. Kummler & Matter, Aarau probierte es diesmal mit einer gelungenen ausstellungstechnischen Neuerung. Beim Eingang zum Stand waren vier verschiedene Herdtypen aufgestellt. Auf Plakaten an der Wand waren die verschiedenen wesentlichen Eigenschaften der Herde, Emaillierung, Anordnung der Tellerwärmer, Ausziehblech, Backofen etc. in verschiedenen Farben angeschrieben. Schnüre in gleichen Farben stellten die Verbindung zwischen Aufschrift und Gegenstand her.

Kummler & Matter verwenden nun auch Ausziehbleche zum Auffangen von überkochenden Speisen, ferner baut die Firma auch einen Herd mit seitlich angebautem Backofen. (Abb. 1.) Die Firma betätigt sich mit Erfolg im Bau von Großherden. An der Mustermesse waren zwei Typen solcher Herde ausgestellt mit Wärmeschrank, zwei Backöfen übereinander und mit Tellerwärmer und zwei Backöfen nebeneinander. Ein Hilfsgerät der Großküche ist die kippbare Bratpfanne mit 7,5 kW Anschluß und bequemer Schaltung. (Abb. 2.) Ein Spezialapparat, der namentlich in der Westschweiz Interesse finden wird, ist der elektrisch beheizte «Raclett» mit 3 kW Anschluß zum billigen Preis von Fr. 200. (Abb. 3.) Ein Grill-Salamander und Toaster wird mit den bekannten Quarzilitstäben beheizt, Reflektoren werfen die Hitze der Heizkörper auf das Fleischstück zurück. Als weiteren elektrischen Küchenapparat sah man einen Patisserieofen mit drei Backröhren und einem untenliegenden Gärraum, ferner einen elektrischen Grillsalamander (Abb. 4.) Boiler waren in Größen von 15 bis 800 Liter ausgestellt. Die Boiler von 75 Liter ab sind mit eingebautem Thermometer versehen.

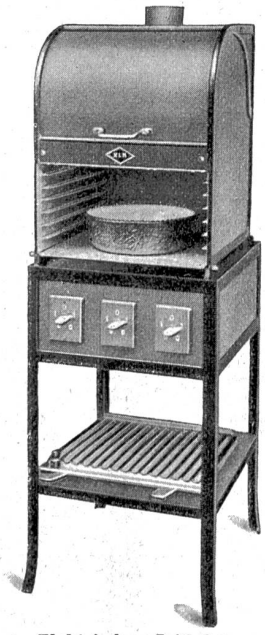

Abb. 4. **Elektrischer Grill-Salamander.**
Fabrikat „Kummler & Matter", Aarau.

Maxim A.-G., Aarau verlegte ihr Schwergewicht dieses Jahr auf einen vollständig neu durchkonstruierten Kochherd. (Abb. 5 u. 6.) Das Gußeisen hat gepreßtem Stahlblech Platz gemacht, das in allen Teilen emailliert ist und den stärksten Beanspruchungen gewachsen ist. Der Herd bietet möglichst glatte Flächen dar und ist daher leicht zu reinigen. Die Schalter sind schräg angeordnet, leicht auswechselbar, auch die Herdzuleitung ist praktisch angeordnet. Die Herdplatte besteht aus einem Stahlrahmen und einer Stahleinlageplatte, überkochende Flüssigkeit fällt durch die Trennfuge auf das untenliegende Tropfblech. Der Tropfblechrand greift unter den Tropfrand des Gestelles.

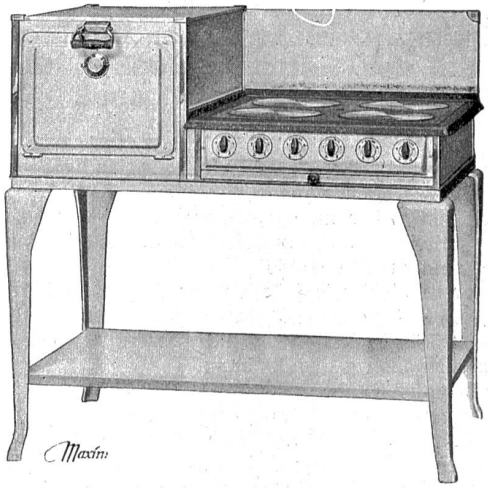

Abb. 5. **Elektrischer Kochherd mit seitlichem Backofen.**
Fabrikat „Maxim", Aarau.

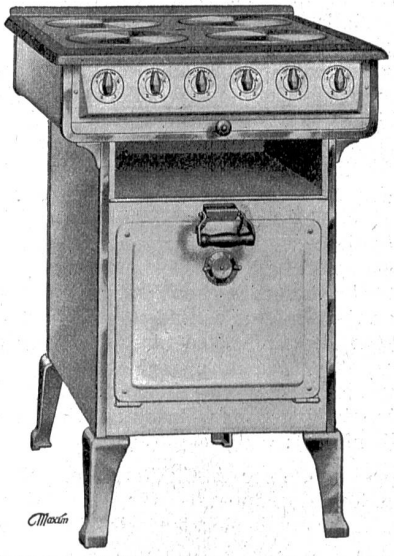

Abb. 6. **Elektrischer Kochherd mit untenliegendem Backofen.**
Fabrikat „Maxim", Aarau.

Beim Bratofen ist die Bratröhre aus rostfreiem Material vollständig dampfdicht gehalten, sie kann mit der Bratofentüre nach Lösen von drei Schrauben herausgezogen werden. Die Isolation geschieht durch Schlackenwolle und Aluminiumfolie. Die Heizkörper sind als offene Spiralen in einer Schale eingebaut und wirken auf die Bratröhre durch Strahlung. Der Griff des Backofens kann auch bei größter Hitze im Backofen ohne Gefahr angefaßt werden. An der Stellung des Ventilationsschiebers kann leicht erkannt werden, ob er offen oder geschlossen ist. Der Oberteil des Herdes mit den Platten wird für sich als Tischherd geliefert. Er kann mit dem Backofen zu einem vollständigen Kochherd zusammengebaut werden. Die Herde werden mit untenliegendem oder seitlich angeordnetem Backofen geliefert.

Neue Konstruktionen zeigen auch die Wasserkocher und mit ihnen die Kaffeemaschinen. Die Seitenheizung ist verlassen und eine neue Konstruktion mit leicht auswechselbarem Bodenheizkörper geschaffen, die in Nr. 3/1930 dieser Zeitschrift näher beschrieben ist. Auch der Strahler ist verbessert worden (bessere Form des Reflektors, kräftiges Schutzgitter).

Die Boiler werden in Größen von 20 bis 1500 Liter hergestellt. Die Wandapparate erhalten einen neuen Temperaturregler, der die unschöne Kappe überflüssig macht.

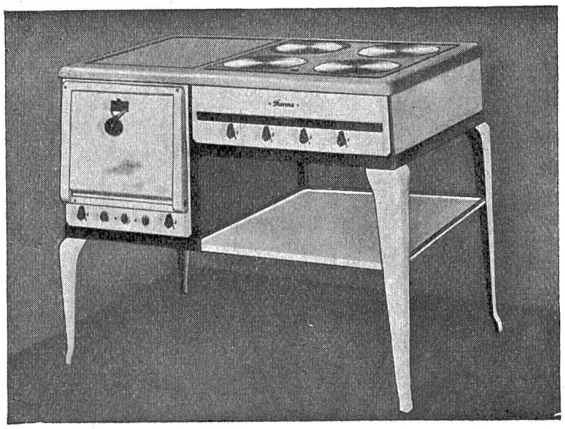

Abb. 7. **Elektrischer Kochherd mit seitlichem Backofen.** Fabrikat „Therma". Schwanden.

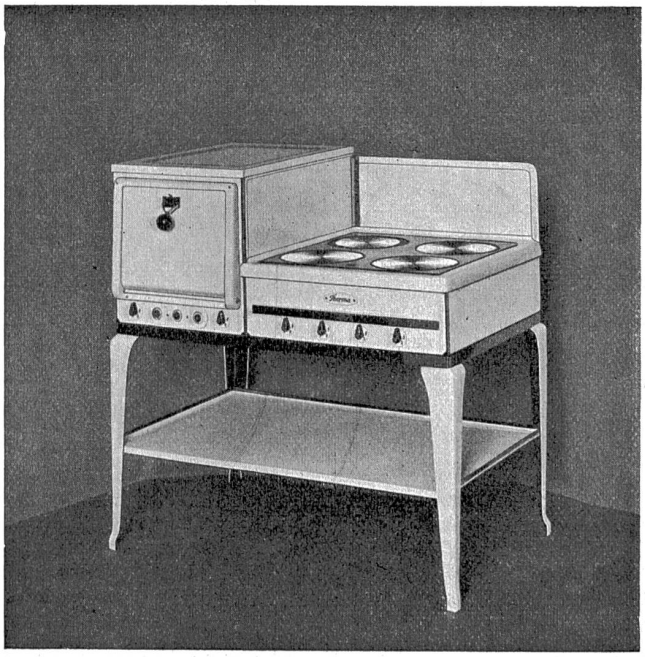

Abb. 8. **Elektrischer Kochherd mit seitlichem Backofen.** Fabrikat „Therma", Schwanden.

Daneben zeigte die Firma alle anderen Wärmeapparate, wie Plätteeisen, Heizöfen, Kleinapparate aller Art. Neu ist eine Schaufensterheizung, die durch geeignete Führung der inneren Luft das Anlaufen der Fenster im Winter verhindern soll.

Die **Therma A.-G., Schwanden** legt ebenfalls ihr Hauptgewicht auf ihre neuen durchwegs emaillierten und aus Stahlblech hergestellten Haushaltkochherde, deren Zuleitungen zum leichteren Anschluß nach verschiedenen Seiten ausgeschwenkt werden können. (Abb. 7, 8 u. 9.)

Besonders bemerkenswert bei diesen Modellen ist der neu konstruierte Backofen. Ein Tableau gab über die Verbesserungen bemerkenswerten Aufschluß. In 7½ Minuten läßt sich nun eine Temperatur von 200° C. erreichen, das ist ungefähr die Hälfte der bisherigen Aufheizzeit.

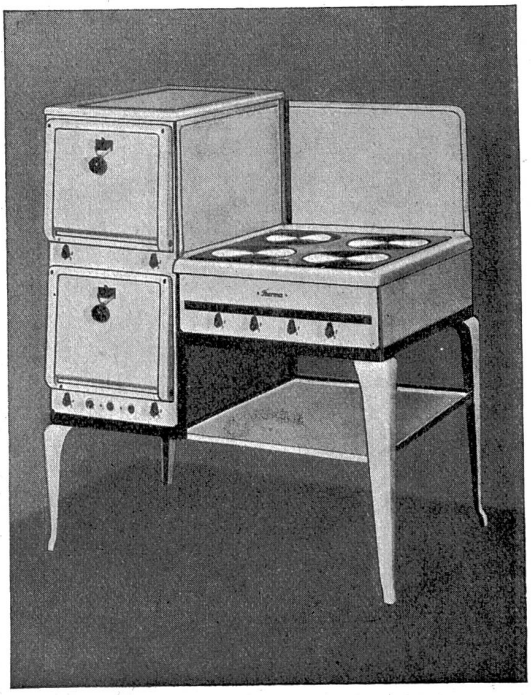

Abb. 9. **Elektrischer Kochherd mit zwei seitlichen Backöfen.** Fabrikat „Therma", Schwanden.

Neben der normalen Ausführung mit Backofen unten werden die Herde, dem Zuge der Zeit folgend, mit seitlich angeordnetem Backofen gebaut, eine Reihe dieser sehr gefälligen Modelle war ausgestellt. Die Firma zeigte auch einen größeren Hotelkochherd. Ein sehr gefälliges Aussehen hat die Kippkesselbatterie mit 2 Kesseln zu 150 und einem Kessel zu 200 Liter, mit Handrad kippbar und strahlenden Heizkörpern. Der Deckel blokiert automatisch, wenn er aus seiner normalen Lage herausgebracht wird. Das gleiche Prinzip ist auch bei der aus Stahlblech angefertigten Bratpfanne mit 7 kW Anschluß angewendet. Bei dem ausgestellten Patisserieofen mit zwei Backröhren und einem Gärraum mit Dunstabzug für ca. 12 kW Anschluß geschieht die Temperaturmessung mittelst eingebauten, sehr übersichtlich angeordneten Pyrometern. Man sah ferner eine kippbare Bratpfanne, bei der dafür gesorgt wird, daß das vom Deckel abtropfende Fett in ein Gefäß fließt. Eine Neuerung bei dem ausgestellten Grill von 11 kW Anschluß sind die direkt beheizten Grillstäbe, die das von den Köchen so sehr geschätzte Grillzeichen garantieren. Die Firma baut nun auch einen Haushaltgrill (Abb. 10) mit 1500 Watt Aufnahme, mit Oberhitze ausgerüstet und vierfach regulierbar. Auch der in Restaurationsküchen beliebte Glührost hat in konstruktiver Hinsicht vorteilhafte Aenderungen erfahren.

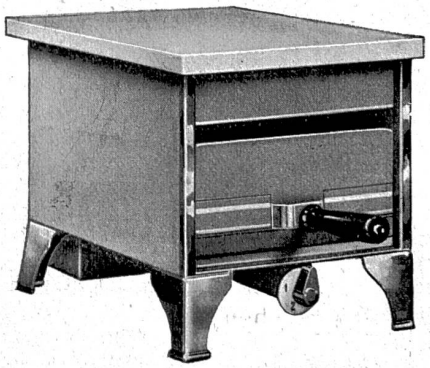

Abb. 10. **Haushaltgrill.** Fabrikat „Therma", Schwanden.

Bei den Boilern fand man neben den bekannten Typen ein rechteckiges 11 Liter-Modell, das speziell für knappe Raumverhältnisse berechnet ist. Auch im Kleinapparatebau sind verschiedene Neuerungen zu verzeichnen, u. a. weißemaillierte Réchauds mit schöner Formgebung (Abb. 11), und auch Tee- und Kaffeemaschinen (Abb. 12 u. 13), bei denen der übliche Fuß verschwunden ist, mit praktischem Handgriff. Sie sind mit einem neuen Temperaturbegrenzer versehen, der verhindert, daß die Apparate beim Vergessen des Stromausschaltens Schaden leiden.

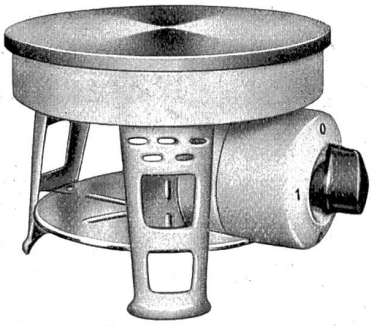

Abb. 11. **Elektrischer Schalter-Rechaud.** Fabrikat „Therma", Schwanden.

Abb. 12. **Elektrisches Teeservice.** Fabrikat „Therma", Schwanden.

Abb. 13. **Elektrisches Kaffeservice.** Fabrikat „Therma", Schwanden.

Fr. Sauter A.-G., Basel zeigte in anschaulicher Weise vermittelst leuchtender Neonröhren den Betrieb einer zentralen Kalt- und Warmwasserversorgungsanlage, wobei die Kaltwasserleitungen durch blau leuchtende, die Warmwasser-Leitungen durch rot leuchtende Röhren gekennzeichnet waren. Ferner hat die Firma in wirkungsvoller Weise die Verwendung ihrer unter dem Namen «Cumulus» bekannten Boiler in Küche, Schlafzimmer und W. C. dargestellt. Im Stand der Firma waren auch Kochherde und Grills der Firma **Salvis A.-G.** in **Luzern** ausgestellt. Auch Salvis baut Herde mit seitlichem Backofen und mit Emaillierung. Die Hotels-Grills mit Transformator waren in ihrer bekannten, bewährten Ausführung zu sehen. (Abb. 14.) Der Grill ist in 2 bis 3 Minuten gebrauchsfähig. Er kann auch als Salamander zum Gratinieren verwendet werden. Die Spannung im frei liegenden Heizdraht beträgt 20 Volts.

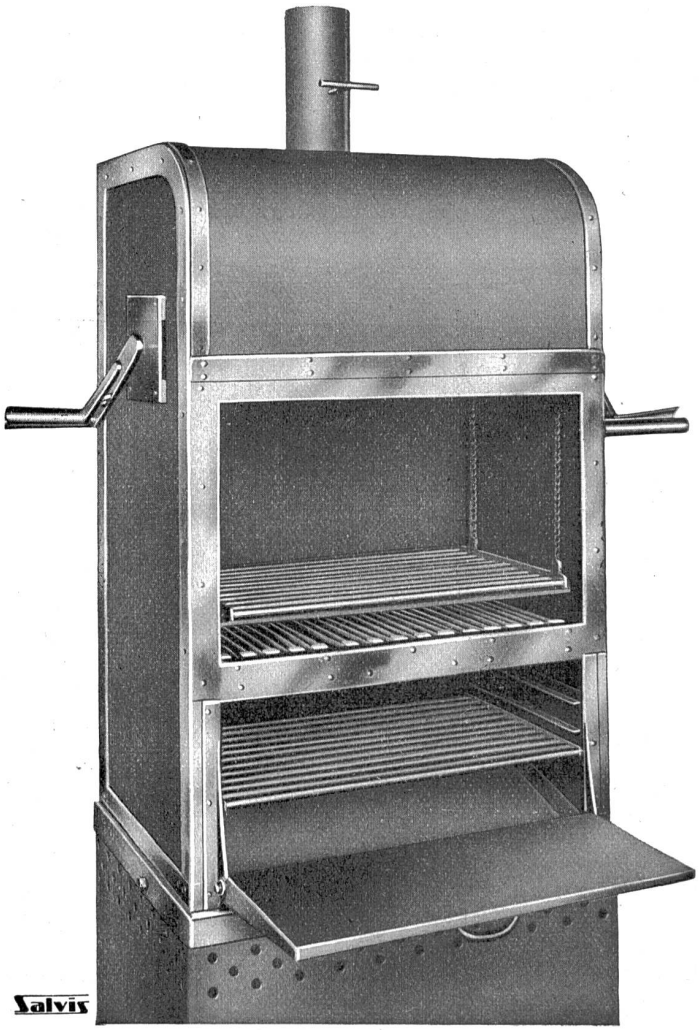

Abb. 14. **Elektrischer Niederspannungs-Glührost „Salvis" mit Salamander,** geöffnet.

Eine neue Kochgeschirr-Konstruktion für elektrische Herde.

Der von der Firma Friedr. Krupp A.-G. Essen/Ruhr unter dem Namen «Cromargan» in den Handel gebrachte nichtrostende Stahl, V 2 A hat sich als ein sehr geeignetes Material für alle mit Speisen in Berührung kommenden Geräte erwiesen. Es ist vollständig indifferent gegenüber allen in den Speisen enthaltenen Stoffen (auch Frucht- und Fettsäuren usw.). Bei der Verwendung zu Kochgeschirren hat sich nun gezeigt, daß infolge des hohen Ausdehnungskoeffizienten des Materials der Boden bei einseitiger Erhitzung sich ausbaucht, für Kochgeschirre auf elektrischen Herden eine sehr unerwünschte Eigenschaft. Nach jahrelangen Versuchen ist es der Württembergischen Metallwarenfabrik Geislingen gelungen, eine Bodenkonstruktion zu schaffen, die alle Anforderungen des elektrischen Herdes erfüllt. Die Aufgabe wurde so gelöst, daß auf den Cromarganboden ein zweites Material aufgeschmolzen wurde, das einen derartigen Ausdehnungskoeffizienten besitzt, daß er demjenigen des Cromargans entgegenwirkt, denselben also kompensiert. Der neuen Konstruktion wurde der Name «Compensboden» gegeben. Der Preis für das Geschirr ist etwa 20 bis 25 % höher als der des bisherigen Cromargangeschirres. Wir werden später Näheres über diese Neuerung mitteilen.

Die elektrisch eingerichtete französische Küche an der Zürcher internationalen Kochkunstausstellung in Zürich (ZIKA).

Die Küche des französischen Restaurants an der «Zika» war ausschließlich mit elektrischen Apparaten, Fabrikat «Therma» Schwanden, ausgerüstet. Die Küche umfaßte folgende Apparate:

	Stromaufnahme, Watt
1 Großkochherd mit 13 Platten, drei durchgehenden Bratöfen, einem Wärmeschrank	71,500
1 Hotelgrill mit beheiztem Rost	11,100
1 Hotelgrill mit automatischer Bratspießdrehvorrichtung	11,100
1 Kippkessel zu 75 Liter	9,000
2 Wärmeschränke	8,000
1 Bain-Marie mit Wärmeplatte	2,500
1 Boiler zu 1500 Liter	16,500
2 Hotelkaffeemaschinen	2,000
1 beheizter Spültrog	8,000
1 beheizte Plonge	8,000
Total:	147,700

Ursprünglich war im Herd noch ein eingebauter Glührost vorgesehen. Auf ausdrücklichen Wunsch der Küchenmannschaft wurde auf diesen Apparat verzichtet, weil die Kochplatten allen Ansprüchen genügten.

Bekanntlich stellt die französische Küche an die Leistungsfähigkeit der Kochherde die größten Ansprüche. Der elektrische Betrieb wurde hier auf die stärkste Probe bestellt. Umso bemerkenswerter ist es, daß er sie glänzend bestanden hat, wie die folgenden Zeugnisse beweisen.

Das Märchen von der langsamen elektrischen Küche, die keinem Stoßbetrieb und keinen Anforderungen an hohe Hitzegrade gewachsen ist, das immer und immer wieder von der Konkurrenz ausgestreut wird, muß vor den Tatsachen verstummen.

Interessant ist folgender Bericht in der «Schweiz. Wirtezeitung» vom 5. Juli 1930 über die elektrische Küche im französischen Resturant, welcher ihre Resultate in etwas anderem Lichte erscheinen läßt, als nach dem zitierten Artikel in Nr. 24 der Eindruck hätte erweckt werden können.

Restaurant Français
DE L'EXPOSITION INTERNATIONALE D'ART CULINAIRE
à *ZURICH*
du 31 mai au 30 juin 1930

Sous le Protectorat de la Chambre Nationale de l'Industrie Hôtelière Paris

ZURICH 25. Juni 1930
Case postale 39 Selnau

Die französische Küche in der Zika.

Eine Richtigstellung.

In No.24 der Wirtezeitung wird über die Einrichtungen der Küchen der verschiedenen Restaurants der ZIKA berichtet. Mit Bedauern stellen wir fest, dass dabei diejenige des französischen Restaurants übergangen wurde. Im letzten Abschnitt ist sogar die Bemerkung angebracht, dass der elektrische Herd der französischen Küche keine Auskunft über die Beanspruchung desselben geben konnte.

Im Interesse einer vollständigen und objektiven Berichterstattung legen wir Wert darauf, einige orientierende Mitteilungen über unsere diesbezügl. Erfahrungen zu machen. Wir haben täglich im Durchschnitt 275 Couverts (Lunch & Diners) ausschliesslich à la carte in zeitweise ausgesprochenem Stossbetrieb serviert. Pro Person können durchschnittlich 2 Platten gerechnet werden, sodass die Küche mit den 12 Köchen täglich ca. 550 Gerichte zu bewältigen hat. Es entspricht dies somit etwa der Arbeit irgend eines erstklassigen Pariser "Grande carte"-Restaurants. Diese Arbeit wird von allen Fachleuten als Grossleistung einhellig anerkannt. Vom Wirtschaftskomitee wird uns mitgeteilt, dass der tägliche Umsatz in unserem Betrieb der grösste von allen Länderrestaurants der Zika sei

./.

Blatt II 25. Juni 1930

"Die französische Küche an der ZIKA."

Diesen höchsten Anforderungen genügt der uns von der Therma A.-G. in Schwanden zur Verfügung gestellte elektrische Grossküchenherd mit Zusatzapparaten wie Kochkessel, Grills, Bratpfannen, Wärmeschränke, Kaffeemaschine, Spültrog etc. in einer Weise, die unsere Küchenfachleute und uns freudig überraschte. Wir hatten s.Z. grosse Mühe, Köche aus Frankreich zu erhalten, als wir bekannt gaben, dass unsere Küche ausschliesslich mit elektrischem Betrieb arbeite. Noch bei Ihrer Ankunft in der Zika waren unsere Köche voll Misstrauen gegenüber diesem neuartigen Küchen-Betrieb und nicht ohne Besorgnis sahen wir der Inbetriebnahme entgegen.

Der elektrische Herd hat nun aber unsere Erwartungen bei weitem übertroffen. Die stärksten Stossbetriebe konnten spielend bewältigt werden und nicht die geringste Störung ist zu verzeichnen. Aber nicht nur das! Wenn man bedenkt, dass in unserer räumlich sehr kleinen Küche andauernd 12 Köche arbeiten, so ist das Wohlbefinden unseres Küchenpersonals ganz bestimmt zum grossen Teil auf den sauberen und hygienischen elektrischen Betrieb zurückzuführen. Die Küchenmannschaft hat sich überaus rasch an die Bedienung und Behandlung der elektrischen Apparate gewöhnt und an Stelle der ursprünglichen Skepsis und des Misstrauens herrscht nur noch eine Meinung über dieselben und die heisst:"C'est une merveille ! "

Im Interesse einer sachlichen Berichterstattung liegt es uns daran, diese Tatsache hier festzulegen.

Für das Betriebskomitee des franz. Restaurants:

RESTAURANT FRANÇAIS
de l'Exposition Internationale d'Art Culinaire Zurich

Es folgt noch das Schreiben der Leitung des Restaurant Français an der «Zika» an die Direktion des E. W. der Stadt Zürich:

Zürich, le 30 juin 1930.

A la Direction du Service
électrique de la Ville de Zurich
Zurich.

Avant de quitter mon service de directeur du restaurant français à l'exposition internationale de l'art culinaire de Zurich, je me fais un plaisir de vous déclarer que j'ai été enchanté des appareils de cuisine électrique mis à ma disposition.

Mon personel cuisinier n'avait jamais eu l'occasion de cuire à l'électricité. Du jour au lendemain il s'y est habitué et a pu constater les nombreux avantages.

Sur aucun point la cuisine électrique est inférieure à celle au gaz ou au charbon, sur beaucoup de points, facilité de réglage, propreté, absence d'odeur et moindre chaleur dissipée en excédent, elle est nettement supérieure. Je ne manquerei pas de faire part à mes collègues français de l'expérience que je viens de faire à Zurich.

Restaurant Français
de l'Exposition Internationale d'Art Culinaire Zurich:
sig. Louis Kramer.

Elektrizitätswirtschaft

Förderung der elektrischen Küche in Goßau (St. Gallen). Der Dorfverwaltungsrat hat mit Wirkung ab 1. März 1930 einen neuen Tarif für die elektrische Küche eingeführt, dessen Ansätze 9 Rp. per kWh im Hochtarif und 5 Rp. per kWh im Niedertarif sind.

Der Niedertarif ist gültig über die Mittagszeit von 10.30 bis 13.15, Nachts von 22 bis 7 Uhr morgens.

Kochstrompreise beim E. W. des Kantons Schaffhausen. Nach dem Tarif III, gültig ab 1. Januar 1930 für Stromabgabe zu technischen Zwecken in Haushaltungen und Gewerbe beträgt der Preis pro kWh 8 Rp. Die Minimalgarantie beträgt Fr. 10.— pro kW für die ersten 4 kW und Fr. 5.— pro kW für den weiteren Anschlußwert. Nach Tarif III a für Abgabe von Nachtstrom zu technischen Zwecken in Haushaltungen und Gewerbe beträgt der Preis des Nachtstromes 4 Rp. per kWh. Als Niedertarifzeiten gelten die Stunden von 21 Uhr abends bis 6.30 morgens und von 12 Uhr mittags bis 13.15. Minimalgarantie Fr. 10.— pro kW für die ersten 4 kW des Anschlußwertes und Fr. 5.— pro kW für den weiteren Anschlußwert. Die Messung der Energie kann kombiniert mit Doppeltarifzähler erfolgen. Dazu kommen die Zählergebühren von 40 Rp. bis Fr. 1.50 pro Monat je nach Zählergröße, und Fr. 1.— pro Monat für die Zeitschaltuhr.

Strompreisermäßigung beim E. W. der Stadt Genf. Beim Tarif D (Doppeltarif für Beleuchtung und häusliche Anwendungen) ist die Hochtarifzeit am Morgen (6 bis 8.30 Uhr) für das ganze Jahr aufgehoben worden. Das gleiche gilt für die Tarife D und K (elektrische Küche) und für die Tarife E und F. (Kraft und Beleuchtung.)

Tarifreduktion bei der Société Romande d'électricité. Ab 1. Juli 1930 wurden folgende neue Tarife eingeführt: Einfachtarif: 45 Rp. die kWh. Doppeltarif: Während den stark belasteten Zeiten von 7 bis 8.30 Uhr und 16 bis 22 Uhr im Winter und von 18.30 bis 22 Uhr im Sommer 45 Rp. die kWh; während der übrigen Zeit 20 Rp. die kWh. Die Zählermiete beträgt Fr. 2.— per Monat.

Elektrizität und Gas in Berlin. Die Stadt Berlin und andere deutsche Städte machen heute noch den Prozeß durch, der in der Schweiz bereits seit Jahren beendet ist. Die Absatzsteigerung bei den Berliner städtischen Gaswerken betrug im Jahre 1929 nur 1,2 Mio. m³. In Wirklichkeit ist der Absatz durch die intensive Werbung um 21 Mio. m³ gestiegen, aber durch die Abwanderung zur Elektrizität gingen wieder 20 Mio. m³ Gas verloren, zur Hauptsache für Beleuchtung, Bügeleisen etc.

Wärmewirtschaft

Einfuhr von Gasapparaten und elektrothermischen Apparaten in die Schweiz. Auf dem Gebiete der Gasapparate, namentlich Gaskochherde, macht sich die ausländische, speziell deutsche Konkurrenz, sehr stark fühlbar. In den Jahren 1928 und 1929 sind für je ca. 1,6 Mio. Franken total in beiden Jahren für 3,2 Mio. Franken solcher Apparate in die Schweiz eingeführt worden. Demgegenüber war die Einfuhr von Kochherden und Oefen für elektrothermischen Betrieb verschwindend klein, in den Jahren 1928 und 1929 für rund 64,000 Fr., total in beiden Jahren 128,000 Fr. Ein neues Moment, das für die Förderung der elektrischen Wärmeanwendungen an Stelle des Gases spricht.

Verschiedene Mitteilungen

Schweizerische Kraftübertragung A.-G. Der Betriebs-Ingenieur R. Hausheer ist zu einer befreundeten Unternehmung übergetreten. Mit der Betriebsführung ist ad interim Herr Jean Engeli betraut worden.

Unverbindliche Kohlenpreise für Industrie per 25. Juli 1930.

Mitgeteilt von der „KOX" Kohlenimport A.-G. Zürich

	Calorien	Aschengehalt	25. März 1930 Fr.	25. April 1929 Fr.	25. Mai 1930 Fr.	25. Juni 1930 Fr.	25. Juli 1930 Fr.
Saarkohlen: (Mines Domaniales)			per 10 Tonnen franco unverzollt Basel				
Stückkohlen	6800—7000	ca. 10%	450.—	450.—	450.—	450.—	450.—
Würfel I 50/80 mm			470.—	470.—	470.—	470.—	450.—
Nuss I 35/50 mm			460.—	460.—	460.—	460.—	450.—
„ II 15/35 mm			415.—	415.—	415.—	415.—	410.—
„ III 8/15 mm			385.—	385.—	385.—	385.—	380.—
			Zonenvergütungen für Saarkohlen Fr. 10 bis 90 p. 10 T. je nach den betreff. Gebieten.				
Ruhr-Coks und -Kohlen			franco verzollt Schaffhausen, Singen, Konstanz und Basel				
Grosscoks	ca. 7200	8—9%	505.—	505.—	505.—	500.—	500.—
Brechcoks I			570.—	570.—	570.—	560.—	560.—
„ II			610 —	610.—	610.—	600.—	600.—
„ III			535.—	535.—	535.—	525.—	525.—
Fett-Stücke vom Syndikat	ca. 7600	7—8%	475.—	475.—	475.—	475.—	475.—
„ Nüsse I und II „			475.—	475.—	475.—	475.—	475.—
„ „ III „			470.—	470.—	470.—	470.—	470.—
„ „ IV „			455.—	455.—	455.—	455.—	455.—
Essnüsse III „			540.—	540.—	540.—	540.—	540.—
„ IV „			445.—	445.—	445.—	445.—	445.—
Vollbrikets „			475.—	475.—	475.—	475.—	475.—
Eiformbrikets „			475.—	475.—	475.—	475.—	475.—
Schmiedenüsse III „			477.—	477.—	472.50	472.50	472.50
„ IV „			462.—	462.—	457.50	457.50	457.50
			Sommerprämie auf Ruhrbrechcoks Fr. 30 per 10 t im Juni, Fr. 20 per 10 t im Juli/Aug.				
Belg. Kohlen:			franco Basel verzollt				
Braisettes 10/20 mm	7300—7500	7—10%	470—505	460—480	465—480	465—480	465—480
„ 20/30 mm			650—690	600—665	595—665	615—665	615—665
Steinkohlenbrikets 1. cl. Marke	7200—7500	8—9%	500—530	485—500	485—505	485—515	465—500

Größere Mengen entsprechende Ermäßigungen.

Ölpreise auf 15. Juli 1930.

Mitgeteilt von der Firma Emil Scheller & Co., Zürich.

Treiböle für Dieselmotoren	per 100 kg Fr.
Gasöl, min. 10,000 Cal. unterer Heizwert bei *Bezug* von 10-15,000 kg netto unverzollt Grenze	11.10/11.25
bei *Bezug in Fässern* per 100 kg netto ab Station Zürich, Dietikon, Winterthur oder Basel	15.—/17.50
Petrol für Leucht- und Reinigungszwecke und Motoren	34.- bis 35.-
Petrol für Traktoren	34.- bis 35.-

	per 100 kg Fr.
Benzin für Explosionsmotoren	
Schwerbenzin	53.- bis 58.-
Mittelschwerbenzin	55.- bis 60.-
Leichtbenzin	83.- bis 88.-
Gasolin	95.- bis 115.-
Benzol	85.- bis 90.-
per 100 kg franko Talbahnstation (Spezialpreise bei grösseren Bezügen und ganzen Kesselwagen)	

Wagenmiete und Leihgebühr für Fässer inbegriffen — Fässer sind franko nach Dietikon zu retournieren