

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Wasserwirtschaftsverband

**Band:** 24 (1932)

**Heft:** (1): Schweizer Elektro-Rundschau

**Artikel:** Elektrizität und Gas im Wallis

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-922516>

### **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:** 08.01.2026

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

## ELEKTRIZITÄT UND GAS IM WALLIS

Im Wallis macht die elektrische Küche seit einiger Zeit fortgesetzt Fortschritte. Unbegreiflich ist es daher, wenn sich die Direktion der Industriellen Betriebe der Stadt Sitten immer wieder gegen ihre Einführung sträubt. So veröffentlichte diese Direktion kürzlich in verschiedenen Walliser Zeitungen eine Darlegung ihres Standpunktes in dieser Frage, die verschiedene den Tatsachen widersprechende Behauptungen enthält. Dies veranlasste den Schweizerischen Wasserwirtschaftsverband und die «Elektrowirtschaft», Schweiz. Geschäftsstelle für Elektrizitäts-Verwertung, den Walliser Zeitungen in deutscher und französischer Sprache eine Richtigstellung einzusenden, die wir im nachfolgenden im Wortlaut deutsch wiedergeben.

*Anm. der Redaktion.*

Während andere Länder als Energiequellen Kohle und Oel besitzen, hat die Natur der Schweiz diese versagt und ihr dafür ausbauwürdige Wasserkräfte gegeben, die zur Erzeugung reichlicher und preiswürdiger elektrischer Energie dienen.

Von den Anwendungsgebieten der elektrischen Energie ist die Wärmeverwendung noch sehr entwicklungsfähig. Im besondern hat sich die elektrische Küche als wirtschaftlich erwiesen. Sie hat sich im letzten Jahrzehnt in der Schweiz rasch eingeführt und dadurch die Gaswerke angespornt, gegen den Konkurrenten sich zu wehren, was zu begreifen ist. Weniger verständlich ist es, wenn Unternehmungen, bei denen die Gas- und Elektrizitätsversorgung unter der gleichen Leitung stehen, nicht einsehen wollen, dass die elektrische Küche sich immer mehr durchsetzt. Weit über das Ziel hinausgeschossen hat die Direktion der Industriellen Betriebe von Sitten, die in verschiedenen Walliser Zeitungen Angaben und Zahlen aus dem Gebiet der Elektro- und Gasküche veröffentlichte, die im Interesse der Walliser Bevölkerung nicht unwidersprochen bleiben dürfen.

So wurde behauptet, wenn für eine Familie von 5 Personen im Monat 42 m<sup>3</sup> Gas verbraucht werden, so entspreche das einem Stromverbrauch von 180 Kilowattstunden bei Einführung der elektrischen Küche. Diese Behauptung steht im Gegensatz zu den Erfahrungen, die in den letzten Jahren gemacht worden sind. Wir erwähnen eine schweizerische Untersuchung, die sich auf 870 Haushaltungen mit Gasküche und 1125 Haushaltungen mit Elektroküche erstreckte. Es ergab sich im Mittel ein Verhältnis von 1 m<sup>3</sup> Gas = 3 Kilowattstunden Strom. Vergleichskochen in Biberist, Burgdorf, Payerne usw. ergaben noch günstigere Resultate für die elektrische Küche. Verschiedene schweizerische Stadtverwaltungen, so Zürich, Bern, Basel, haben bei der Festsetzung der Kochstrompreise diese Verhältniszahl angenommen. So kostet in Zürich 1 Kilowattstunde Kochstrom = 6 Rp., 1 Kubikmeter Gas = 20 Rp.; in Basel 1 Kilowattstunde Kochstrom = 7 Rp., 1 Kubikmeter Gas = 22 Rp. In den zürcherischen Limmattalgemeinden, wo das Gas 22—26 Rp., der Kochstrom 8 Rp. kostet, sind in den zwei letzten Jahren bedeutend mehr elektrische Küchen eingerichtet worden als Gasküchen. Die oben erwähnte Behauptung der Industriellen Betriebe der Stadt Sitten ist also dahin zu berichtigen, dass 42 m<sup>3</sup> Gas pro Monat einem Stromverbrauch von 126 Kilowattstunden entsprechen und nicht 180.

Tausende von Hausfrauen bekunden ihre Zufriedenheit mit der elektrischen Küche. So hat sich Frau Helene Guggenbühl, Zürich, Redaktorin an der Zeitschrift «Schweizer Spiegel», kürzlich wie folgt ausgesprochen:

«Ich würde mich im Interesse der Rationalisierung des Haushaltes sehr freuen, wenn sich die elektrische Küche schneller verbreiten würde. Seit ich selber elektrisch koche

und sehe, wie angenehm und gut ein elektrischer Herd funktioniert, trete ich, wo ich kann, fürs elektrische Kochen ein. Da ich bis vor einem halben Jahr mit Gas kochte, habe ich durch Vergleiche feststellen können, dass in Zürich das elektrische Kochen nicht teurer zu stehen kommt als das Gaskochen. Dass man aus lauter Romantik am Holzherd hängt, begreife ich; aber dass man heute noch den Gasherd dem elektrischen vorzieht, ist mir unverständlich.»

Die Direktion der Industriellen Betriebe von Sitten behauptet ferner, ein Gasherd habe eine Lebensdauer von mindestens 40 Jahren und ein elektrischer Herd eine solche von höchstens 15 Jahren. Wir können uns diese Behauptung nur so erklären, dass dabei elektrische Herde zum Vergleich herangezogen wurden, die aus der Zeit stammen, als die elektrische Küche noch in den Kinderschuhen steckte. Im letzten Jahrzehnt sind aber im Bau elektrischer Herde und im besondern im Bau der Kochplatten grosse Fortschritte gemacht worden. Gasherde und elektrische Herde sind aus dem gleichen Material gebaut. Sie unterscheiden sich nur dadurch, dass die Gasherde mit Brennern und Hahnen, die elektrischen Herde mit Platten und Schaltern ausgerüstet sind. Nun stellen aber die Technischen Prüfanstalten des Schweizerischen Elektrotechnischen Vereins fest, dass mit den modernen Kochherdschaltern etwa 200 000 Mal geschaltet werden kann, ohne dass sie Schaden leiden. Es entspricht dies einer Lebensdauer von 30—40 Jahren. Die Kochplatten haben nach den bisherigen Erfahrungen eine mittlere Lebensdauer von mindestens 10 Jahren. Die Gasherde sind weit mehr dem Verrosten ausgesetzt; ihre Lebensdauer kann nicht länger sein, als die der elektrischen Herde. Elektrisch ausgerüstete Küchen verlangen weniger Unterhalt, Reinigung, Streichen der Decken und Wände, als mit Gasherden ausgerüstete; die Kochgeschirre sind infolge ihrer dickwandigen Ausführung teurer als die leichte Ware, die man in Gasküchen verwendet, dafür sind sie dauerhafter und sauberer, die Anbrennungsgefahr und der Fettverbrauch sind geringer. Man verwendet daher in letzter Zeit auch in Gasküchen solidere und somit teurere Geschirre als früher. Ein dreistelliger Gasherd mit Backofen kostet Fr. 150.—, ein elektrischer Herd mit 3 Platten und Backofen kostet z. B. im Gebiet der Lonza A.-G. Fr. 250.—.

Auf Grund vorstehender Feststellungen ergeben sich bei einem Gaspreis von 30 Rp./m<sup>3</sup> und einem Strompreis von 7 Rp./kWh folgende Betriebskosten:

|  | Elektrizität | Gas        |
|--|--------------|------------|
| Jahresverbrauch (504 m <sup>3</sup> bzw. 1512 kWh) | Fr. 105.90   | Fr. 151.20 |
| 5% Zins und Amortisation in 40 Jahren              | Fr. 14.60    | Fr. 8.80   |
| Unterhalt . . . . .                                | Fr. 2.—      | Fr. 2.—    |
| Zählermieta . . . . .                              | Fr. 6.—      | Fr. 6.—    |
|  | Fr. 128.50   | Fr. 168.—  |

Die Betriebskosten der elektrischen Küche im Wallis sind also wesentlich niedriger als die der Gasküche.

Nach den Feststellungen der Industriellen Betriebe der Stadt Sitten sind von 1923 bis heute die elektrischen Herde in der Stadt Sitten von 150 auf 72 zurückgegangen. In der gleichen Zeit wurden in der Schweiz über 100 000 elektrische Herde neu angeschlossen. Die jährliche Zunahme beträgt gegenwärtig 15 bis 16 000 und erstreckt sich auch auf die Städte. In der Stadt Zürich wurden seit 1928 rund 3500 elektrische Herde in Wohnungen neu eingerichtet, wobei auf den Gasanschluss verzichtet wurde. Dabei waren die Bauunternehmer in der Wahl der

Kochart, Gas oder Strom, vollständig frei; behördliche Vorschriften bestehen nicht. Es gibt in der Schweiz Landgemeinden, wo in über 90% der Haushaltungen elektrisch gekocht wird. Auch im Ausland führt sich die elektrische Küche rasch ein. Im Jahre 1930 sind z.B. in Deutschland etwa 18 000 elektrische Herde neu angeschlossen worden. Erst kürzlich ist in Berlin eine Siedlung mit 900 Wohnungen mit elektrischen Küchen ausgerüstet worden. Auch in Paris und Umgebung macht

die elektrische Küche Fortschritte. An allen diesen Orten ist das *Gas billiger* und der *Strom teurer* als im Wallis.

Wenn in Sitten, der Hauptstadt des wasserkräfteichsten Kantons und mit dem künftigen grössten Kraftwerk der Schweiz, die Zahl der elektrischen Küchen abgenommen hat, lag dies wohl im Willen der Direktion der industriellen Betriebe dieser Stadt, der auch darin zum Ausdruck kommt, dass das Gaswerk der Stadt Sitten vom Elektrizitätswerk unterstützt wird.

### Persönliches

Kurz vor Redaktionsschluss erhalten wir die Nachricht vom Hinschiede des langjährigen und verdienten Oberingenieurs der Freiburgischen Elektrizitätswerke **HERRN AUGUST WAEBER**

## WERBELITERATUR, WERBEMASSNAHMEN, KLEINE MITTEILUNGEN

### Elektrische Küche in Sierre

Von Sierre erhält man die erfreuliche Nachricht, dass das Elektrizitätswerk beschlossen hat, das seit 2 bis 3 Jahren in Kraft gewesene Verbot der Einrichtung neuer elektrischer Küchen aufzuheben, nachdem mit der Aluminium-Industrie A. G. und mit der Lonza A. G. Vereinbarungen über die Lieferung des nötigen elektrischen Stromes abgeschlossen worden sind. Es ist ferner eine Ermässigung der Strompreise in Aussicht genommen.

Hy.

### Fortschritte der elektrischen Küche im Aargau

Aus einer Liste, die vom Aargauischen Elektrizitätswerk herausgegeben wird und für alle grösseren Gemeinden des Kantons, welche vom AEW Strom beziehen, den Bestand der Herde und Boiler im Jahre 1926, den Zuwachs von 1926 bis 31. März 1931 und den Bestand auf Ende März 1931 enthält, geht hervor, dass in diesem Zeitraum 4296 Herde und 3155 Boiler angeschlossen worden sind. Ende März 1931 waren 5856 Herde und 3599 Boiler angeschlossen. Die grösste Zunahme haben zu verzeichnen: *Beinwil a. S.*: 117 Herde und 29 Boiler; *Bremgarten*: 230 Herde und 65 Boiler; *Brittnau*: 113 Herde und 31 Boiler; *Rothrist*: 131 Herde und 103 Boiler; *Rupperts- wil*: 109 Herde und 39 Boiler; *Safenwil*: 119 Herde und 70 Boiler; *Schöftland*: 100 Herde und 71 Boiler; *Zurzach*: 136 Herde und 65 Boiler.

Hy.

### Schweizer-Lichtwoche

Die Zentrale für Lichtwirtschaft hat die Durchführung einer Lichtwoche vom 2. bis 9. Oktober 1932 beschlossen. Die Veranstaltung wird örtlich durch die Elektrogemeinschaft oder durch das Elektrizitätswerk mit den Elektroinstallationsfirmen zusammen mit den an einer Lichtwoche interessierten Kreisen und Verbänden organisiert. Sie will einen Rückblick auf die bisherige Aufklärung und ihre Resultate ermöglichen, zu einer sinnfälligen und eindrucksvollen Demonstration der heutigen Lichtwirtschaft werden und neue Wege weisen für weitere Fortschritte in der Verwendung künstlichen Lichts.

### Praktische Versuche mit Futterkochern

Die schweizerische «Trieur»-Stiftung in Brugg hat durch ihre Prüfstation in Marcellin vergleichende Versuche mit verschiedenen Futterkochkesseln durchgeführt, und zwar mit Holz beheizten, mit Kohle beheizten und mit elektrischer Energie betriebenen. Die Ergebnisse dieser Untersuchungen sind in einem

Berichte zusammengefasst, und wir entnehmen aus den Schlussfolgerungen nachstehende wesentliche Angaben:

*Dampfkocher* sind für kleine Futterkochanlagen nicht zweckmässig. Der Preis ist hoch und die Brennstoffausnutzung schlecht bei den geringen zu kochenden Quantitäten. Dies ist darauf zurückzuführen, dass eine grosse Wassermenge erhitzt werden muss, bevor überhaupt mit dem Erwärmen des Kochgutes begonnen werden kann. Der Zeitaufwand zur Bedienung ist ebenfalls gross.

Die *elektrischen Futterkochkessel* ermöglichen eine starke Reduktion des Arbeitsaufwandes. Ist der Kessel mit dem Kochgut aufgefüllt, so hat man nur den Strom einzuschalten und später wieder auszuschalten, ohne dass eine dauernde Ueberwachung notwendig ist. Das Reinigen ist ebenfalls sehr einfach. Für die Wirtschaftlichkeit der elektrischen Futterkochkessel ist der Strompreis massgebend. Um die gleiche Menge zu kochen, werden verbraucht:

|  |            |
|--|------------|
| von einem gewöhnlichen Futterkochkessel Hartholz | 6—8 kg     |
| von einem gewöhnlichen Futterkochkessel Kohle    | 4—6 kg     |
| von einem elektrischen Futterkochkessel Strom    | 12—14 kWh. |

Unter bestimmten Verhältnissen, namentlich in Gutsbetrieben, wo fremde Arbeitskräfte teuer bezahlt werden müssen, oder die Besitzer anderweitig stark beansprucht werden, kann der elektrische Futterkochkessel durch Arbeitersparnis wesentliche Vorteile bieten. Es wird meist möglich sein, den Nachtstrom zu verwenden, da das Futter in dem isolierten Kessel während eines ganzen Tages warm bleibt. Da die Kochdauer lange Zeit beansprucht, sind die Kessel reichlich zu bemessen, um genügend Kochgut gleichzeitig gar kochen zu können.

Die *gewöhnlichen Kipp-Futterkochkessel* arbeiten rasch und billig. Es lassen sich mit ihnen die Holzabfälle gut verfeuern. Aus den Untersuchungen ergibt sich, dass Dampfkochanlagen für den kleinen landwirtschaftlichen Betrieb nicht zweckmässig sind. Die gewöhnlichen Kippfutterkochkessel arbeiten mit weniger Brennstoff und benötigen geringere Bedienungszeit. Feststehende Futterkochkessel sind den Kippfutterkochkesseln, die ein leichtes Entleeren ermöglichen, unterlegen. Wenn der Preis der elektrischen Energie nicht zu hoch ist, so sind die elektrischen Futterkochkessel für den Landwirt sehr interessant.

### Elektrizitätsversorgung der Städte Zürich und Berlin

Unter diesem Titel behandelt in einem interessanten Aufsatz Dr. Ing. W. Majerczik in der «N. Z. Z.», Beilage «Technik»