

Zeitschrift:	Schweizerische Wasser- und Energiewirtschaft : Zeitschrift für Wasserrecht, Wasserbau, Wasserkraftnutzung, Energiewirtschaft und Binnenschifffahrt
Herausgeber:	Schweizerischer Wasserwirtschaftsverband
Band:	25 (1933)
Heft:	(5): Schweizer Elektro-Rundschau
Artikel:	Belastungs-Charakteristik der elektrischen Kochherde und die Bedeutung der elektrischen Küche als Energieabnehmerin im Verhältnis zum Energieverbrauch von Kleinindustrie und Gewerbe im Hochdorf
Autor:	[s.n.]
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-922441

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: 14.02.2026

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

Ein neuer *Zuckerkocher* hat im Gegensatz zur früheren Ausführung keinen Transformator zur Herabsetzung der Spannung und gewährt trotzdem absolute Sicherheit.

Eine *Express-Kaffeemaschine* für Hotels, Restaurants, Bars, Cafés etc. dient zur raschen Zubereitung kleinerer Mengen Kaffees. Inhalt zwei Liter. Anschlusswert 2 kW.

Für moderne Metzgereibetriebe finden Verwendung die *Spezialkippkessel* für hohe Temperaturen zum Fetsieden, mit Temperaturregler ausgerüstet, und der *Spezial-Dampfkochschrank* für das rationelle Kochen von Schinken, Würsten, Fleischwaren aller Art. Es ist aber für diese Schinkenkocher ein neues Prinzip angewendet, indem der Dampfkochschrank in seinem Unterteil ein Wasserbad besitzt, das elektrisch beheizt ist. Auf diese Art können die Schinken ohne die teure Installation und den umständlichen Betrieb neuer Feuerung und eines Dampfkessels billiger und qualitativ besser gekocht werden als mit den bisher bekannten Konstruktionen, indem durch den elektrischen Betrieb die automatische Regulierung möglich ist.

Die Therma hat einen neuen *Apparatestecker* für Bügeleisen, Kocher und dergl. konstruiert. Die stromführenden Teile wie Kontakthülsen, Erdungskontakte usw. sind auf ein keramisches Stück montiert. Die äussere Verschalung besteht aus hitzebeständigem Pressmaterial. Der Anschluss, sowie Montage sind denkbar einfach, indem die Kontakte bei abgenommener Verschalung sehr leicht zugänglich sind. Eine zuverlässige Zugentlastung mittelst Bride ist vorhanden. Die Kontakte sind so konstruiert, dass bei den höchst zulässigen Temperaturen an den Kontaktstiften, eine Maximaltemperatur von 80°C an der Anschlußschnur nicht überschritten wird. Die äussere Form des Steckers ist modern und äusserst handlich.

Die Firma *Sauter A. G.* hat sich durch jahrelange Versuche bemüht, einen Oberflächenschutz für die Innenkessel der Boiler zu finden, der auch den strengsten Anforderungen gewachsen ist und dem aggressiven Wasser Widerstand bietet. Diese Bemühungen

wurden durch Erfolg gekrönt und die Cumulus-Boiler sind nunmehr in einer rostsicheren Ausführung erhältlich, die sich in jahrelanger strenger Betriebsprobe bewährt hat. Diese rostsicheren Boiler werden vorläufig in Grössen bis zu 300 Liter hergestellt und sind kurzfristig lieferbar.

Ein weiteres Gebiet, dem die Firma Fr. Sauter A. G. ihr besonderes Augenmerk von je gewidmet hat, sind die zu den Boilern gehörigen Sicherheitsarmaturen. Diese Kategorie von erstklassigen Ventilen wird repräsentiert durch die Sicherheitsventile «Sima» und die Reduziventile «Rema».

FEOK Sursee war an dieser Mustermesse wieder mit ihrer schönen Kollektion elektrischer Kochherde vertreten, Backofen unten, seitliche Backofen mit Wärmeschrank. Ausgestellt waren ferner ein Grossherd, 4 Platten, 1 Wärmeplatte, zwei durchgehende Backöfen. Diese Herde wie übrigens auch die Haushaltherde, werden auch mit einem Kohlen/Holzabteil kombiniert ausgeführt. Man sah ferner eine elektrische Bratpfanne für Grossküchen mit seitlicher Regulierung durch Handrad. Ausgestellt war auch ein Grill mit motorischem Antrieb mit gewölbter Oberheizung und Auffangblech.

Zahler & Co., Biel, eine neue Fabrik elektrothermischer Apparate zeigte als interessante Neuerung eine ARBO-Hochleistungskochstelle, kombiniert mit einer seitlich angebauten Wärmeplatte. Die Platte besteht aus einem hochhitzebeständigen Spezialguss. Bei einem Durchmesser von 40 cm beträgt die Belastung 8 kW, die spezifische Belastung ist also 6,3 W/cm². Bei kalter Platte können 30 Liter in 35 Minuten zum Sieden gebracht werden, beim Fortkochen 30 Liter in 25 Minuten. Dieser Apparat ist hauptsächlich für Grossküchen, Kasernen, Kantinen, sowie landwirtschaftliche Betriebe bestimmt.

Die Firma ist ferner bekannt für ihre ARBO-Durchlaufhähnen und Apparate. Die Leistung dieser Apparate geht bis auf 12 kW. Eine Expresskaffeemaschine ist mit einem Durchlaufapparat kombiniert und kann damit nebst dem Express-Kaffee heißes Wasser, sowie Dampf zum Erwärmen von Getränken erzeugt werden.

BELASTUNGS-CHARAKTERISTIK

der elektrischen Kochherde und die Bedeutung der elektrischen Küche als Energieabnehmerin im Verhältnis zum Energieverbrauch von Kleinindustrie und Gewerbe in Hochdorf

Im Bulletin des SEV. No. 6 vom 15. März 1933 macht L. Coray, Hochdorf, interessante Mitteilungen über den Einfluss der elektrischen Küche in

Hochdorf auf die Belastung des Werkes. Es wurden zwei reine Tagesbelastungskurven von 83 in Betrieb stehenden Kochherden mit einem Anschlusswert von

300 kW aufgenommen (s. Abbildung 53). Unter diesen Herden befindet sich ein Restaurationsherd mit 18 kW Anschlusswert, die übrigen 82 Herde sind gewöhnliche Haushaltherde. Ihr mittlerer An-

Für den Sonntag ergibt sich ein Energieverbrauch der 83 Kochherde von 489 kWh oder 5,9 kWh pro Herd und am Montag von 598 kWh oder 7,2 kWh pro Herd. Es ist dabei zu beachten, dass der Restau-

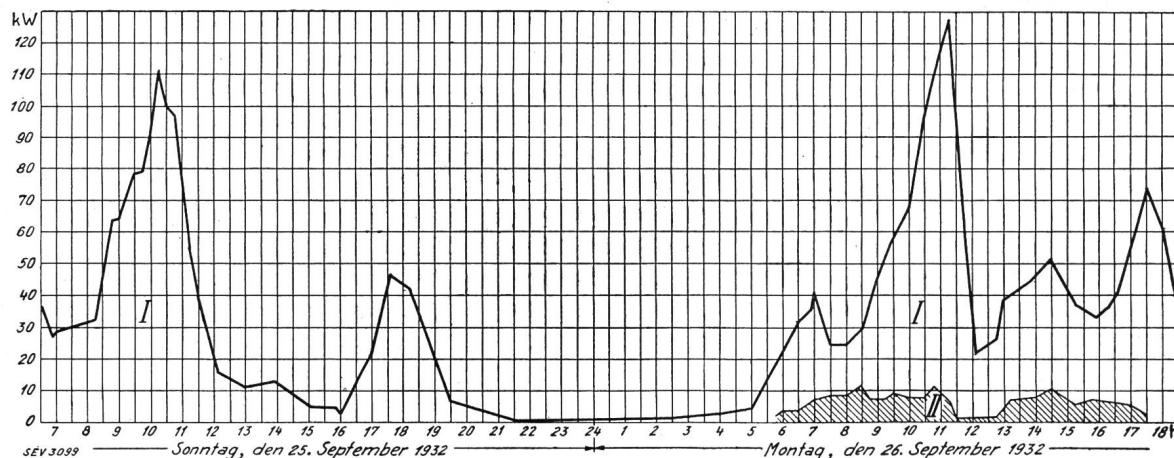


Abb. 53 In Hochdorf bestimmtes Belastungsdiagramm (gemessen mit Ampèremeter beim Verteiltransformator, inkl. alle Verteilverluste) für einen Sonntag und einen Montag von 83 Kochherden mit 300 kW Anschlusswert (wovon unter einer mit 18 kW Anschlusswert) und 32 Motoren mit 70 kW Anschlusswert.

Fläche I: Kochherde. Fläche II: Motoren (am Sonntag ausgeschaltet); die Motorenkurve beruht auf approximativem Mittelwerten.

schlusswert beträgt also rund 3,5 kW. Dem Diagramm sind folgende Zahlen zu entnehmen:

Sonntag:

	Kochherd-Spitzenbelastung in kW	
	Total	pro Herd
Morgen	37	0,45
Mittag	111	1,35
Abend	47	0,57

Montag:

Morgen	33	0,40
Mittag	121	1,45
Abend	71	0,85

Für das Leitungsnetz kann die stündliche Maximalbelastung der elektrischen Küche zu rund $\frac{1}{3}$ des Anschlusswertes angenommen werden.

rationsherd von 18 kW Anschlusswert als 1 Herd in Rechnung gestellt wurde, obgleich er 5 normalen Haushaltherden entspricht und dass ferner alle Ohmschen und induktiven Verluste in den Verteilnetzen des Dorfes mitgemessen wurden. Unter Berücksichtigung dieser Umstände reduzieren sich die spezifischen Zahlen um etwa 20 bis 25%.

Zum Schlusse mag noch erwähnt sein, dass in Hochdorf mit einer Einwohnerzahl von 3800 Seelen 350 Küchen voll elektrifiziert sind, darunter eine Grossküche mit 81 kW, 1 Hotelherd mit 28 kW und ein Restaurationsherd mit 18 kW Anschlusswert. Im Jahre 1912 stand die Erstellung eines Gaswerks stark im Vordergrund; glücklicherweise konnte dieses Projekt auf die Seite geschoben und die Küchen der Elektrizität zugeführt werden.

KLEINE MITTEILUNGEN, ENERGIEPREISFRAGEN, WERBEMASSNAHMEN

Hausfrauen und elektrische Küche in Zürich

Es ist erfreulich, dass sich auch die Hausfrauen-Vereinigungen immer mehr für die elektrische Küche interessieren. Am 14. Februar 1933 fand im Restaurant «Elektroküche» in Zürich ein Vortrag mit praktischen Vorführungen über sparsames Kochen, Braten und Backen auf elektrischen Kochherden statt nach folgendem Programm:

Entwicklung der elektrischen Küche. — Aufbau der elektrischen Kochherde und Heisswasserspeicher. — Strompreise für Kochherde und Heisswasserspeicher. — Kochvorführung auf elektrischen Kochherden. — Wahl zweckmässiger Kochtöpfe. — Reinigung des Kochherdes. — Elektrische Kleinapparate für Küche und Haushalt. — Gratis-Kostproben. — Beantworten von Fragen.

Elektrische Schauküchen in Winterthur

Im Rahmen der Ernährungs-Ausstellung «Gesunde Kost ist billig» hat das Elektrizitätswerk der Stadt Winterthur im Dezember 1932 elektrische Schauküchen durchgeführt.

Gulina A. G., Bern

Zweck: Ausbeutung von Patenten, vorzugsweise derjenigen für eine elektrische Kochherdplatte mit flüssigem Wärmeübertragungsmittel, der An- und Verkauf von Patenten aus demselben Gebiet oder der elektrischen Kochherdinustrie. AK: 60 000 Fr., wovon 42 000 Fr. Apports durch Abtretung von Patentrechten und 7500 Fr. Sichtwechsel. Die Gesellschaft hat 26 Gründeranteile ausgegeben. Einziger VR ist Frau Lina Schräml-Weisser, Geschäftsfrau, in Thun.