

**Zeitschrift:** Wasser- und Energiewirtschaft = Cours d'eau et énergie  
**Herausgeber:** Schweizerischer Wasserwirtschaftsverband  
**Band:** 27 (1935)  
**Heft:** (12)

**Artikel:** La cuisine électrique au Val de Travers  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-922333>

### **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:** 19.04.2026

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

Beiblatt zur «Wasser- und Energiewirtschaft», Publikationsmittel der «Elektrowirtschaft».

Redaktion: A. Burri und A. Härry, Bahnhofplatz 9, Zürich 1, Telephon 70.355.

### La cuisine électrique au Val de Travers

En 1931, année où la cuisine électrique fut officiellement introduite dans les Communes desservies par la Société du Plan de l'Eau, seule la Commune de Travers comptait des cuisinières électriques: il y en avait alors 36. La mise en vigueur de tarifs appropriés (8 cts./kWh, sauf à Travers, 7 et 10 cts. suivant les heures, les radiateurs étant au même tarif que la cuisine) a été suivie d'une campagne de démonstrations faite en collaboration avec la maison «Therma», Schwanden.

Depuis, la cuisine électrique s'est constamment développée, et la statistique arrêtée au 31 décembre 1934 accusait 168 cuisinières installées. Le développement de la cuisine électrique eût certainement été plus considérable sans la crise qui touche durement la région et qui a fait quelque peu relâcher la propagande dans ce domaine. Néanmoins, l'exposition des usages domestiques de l'électricité de Couvet en 1934, puis les dernières démonstrations organisées en octobre dernier en collaboration avec la maison «Le Rêve», Genève, ont amené de nouveaux adeptes à ce mode de cuisson.

Les dernières démonstrations qui ont été faites dans les Communes de Brot-Dessous, Noiraigue, Travers, Couvet et Fleurier ont réuni un auditoire total de 580 personnes. Ce fut un succès inespéré pour une présentation qui n'est plus une nouveauté dans la région. Une petite exposition accompagnait les démonstrations: divers modèles de cuisinières électriques, quelques modèles de diffuseurs pour l'éclairage rationnel de la cuisine,

divers modèles d'horloges synchrones et la démonstration des multiples applications du moteur de ménage.

Dans l'atmosphère de fête que présentait la décoration lumineuse des salles de démonstrations, les conseils et les explications donnés dans la verve légendaire de M. Jaeger, chef de cuisine et chef démonstrateur, alternaient avec la dégustation d'un gâteau au fromage succulent, d'un roastbeef savoureux et de la fine pâtisserie préparée par ce dernier également. La soirée se terminait par un film très intéressant sur la fabrication des cuisinières «Le Rêve».

Un compteur à grand cadran permettait au public de suivre la consommation d'énergie électrique. Dans chaque commune la consommation a été régulièrement de 3 kWh, ce qui au tarif de 8 cts./kWh représente une dépense de 24 cts. Pour cette somme minime, il a été cuit chaque fois:

1 grand gâteau au fromage, 1 roastbeef de 1 kg, 1 crème au chocolat (3 litres), 4 plaques de pâtisserie.

L'économie de ce mode de cuisson, ainsi que ses autres qualités, simplicité, régularité, rapidité, propreté, étaient l'évidence même.



Fig. 58 Démonstrations de cuisson à l'électricité à Couvet le 5 octobre 1935.

*Elektrisches Schaukochen in Couvet am 3. Oktober 1935.*