

Zeitschrift: Zürcher Illustrierte
Band: 14 (1938)
Heft: 37

Artikel: Koche drahtlos!
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-754254>

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: 12.01.2026

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

Koche drahtlos!

Im Laboratorium der «General Electric Co.» zu Shantady wurde vor einiger Zeit ein Mittagessen zubereitet, das nicht nur die Köche, sondern — und hauptsächlich — die Wissenschaft interessierte. Die Speisenfolge dieses Dinners war ganz einfach, nämlich Spiegelei, gebratenes Rindfleisch und Röstkartoffeln. Soweit war an der Sache nichts Aufregendes. Sensationell aber war die Art, wie die Speisen gebraten wurden. Das war noch nie dagewesen! Das übertraf sogar alle Hoffnungen und Erwartungen! Es gab nämlich weder einen Herd, noch irgend eine andere Koch- und Bratvorrichtung, nicht für Kohlen, nicht für Gas und auch nicht für Elektrizität. Selbstverständlich waren auch Spiritus, Petroleum und sämtliche anderen gebräuchlichen Glutquellen ausgeschaltet. Neben der Bratpfanne stand nur eine riesige Röhre, die ungefähr 2 Meter hoch war und einer elektrischen Lampe nicht unähnlich sah. Diese Riesenlampe stand ungefähr 3 Meter von der Bratpfanne entfernt. Zwischen der Lampe und der Pfanne gab es keinerlei Verbindungen, keine Leitungen, keinen Draht und keine Bänder. Trotzdem briet der elektrische Strom, der von der Lampe ausstrahlte, zuerst die Eier, dann das

Rindfleisch und röstete schließlich sogar die Kartoffeln. Die Lampe war nämlich ein Apparat, mit dessen Hilfe man zum ersten Male Kraft und Drahtheit übertrug, denn zum Braten braucht man Hitze, und diese Hitze ist nichts anderes als Energie.

Die Konstrukteure dieses Apparates hatten mit Absicht einige Speisen gewählt, die sie drahtlos brieten, denn auf diese Weise konnte der Erfolg an einem Beispiel aus dem alltäglichen Leben demonstriert werden. Diese Tatsache wurde von jedem begriffen, denn wenn Eier tatsächlich gebraten wurden, dann mußte von irgendwoher auch das Feuer oder die erforderliche Wärme gekommen sein. Die Spiegelei, die Röstkartoffeln und das Beefsteak waren sichtbare und unwiderlegliche Beweise der tatsächlichen drahtlosen Kraftübertragung. Damit war ein gewaltiger Schritt vorwärts getan worden. Und doch zeigte es sich später, daß dieser Schritt nicht gar so bedeutend war, wie man zunächst glaubte, denn der zweite Schritt konnte nicht gemacht werden, der eine drahtlose Kraftübertragung auf große Entfernung ermöglicht hätte.

Man wollte aber nicht eine drahtlose Kraftübertragung erfinden, die auf wenige Meter durchgeführt werden kann, sondern auf jede beliebige Strecke. Dadurch wäre die elektrische Energie auf leichte und billige Weise — ohne die teuren Kupferdrähte und Kabel — an jede beliebige und gewünschte Stelle befördert worden. Gebirge, Abgründe, Meere und andere trennende Gewalten hätten ihre Macht verloren. Dann wäre es auch möglich, Strahlen von zerstörender Kraft auf beliebig weite Strecken zu senden. Die «Todesstrahlen» wären erfunden, die bisher schon mancher phantastische Kopf angeblich verwirklicht haben wollte. Solange aber man nur auf wenige Meter Entfernung Spiegelei drahtlos anfertigen kann, solange sind alle diese Meldungen nur Ausflüsse einer überhitzten Phantasie.

Marconi wollte nun — nach einem recht unklaren Beispielen von «World Radio» — auf neuen Wegen die drahtlose Kraftübertragung gefunden haben und zwar anscheinend mit Hilfe der Kurzwellen. Sie sollen offenbar die Leitung sein, auf der die elektrische Energie gewissermaßen zu dem gewünschten Ziel «reitet». Über die Richtigkeit der Gedanken kann nur der Versuch und die Praxis entscheiden, denn es ist wohl mit Sicherheit zu erwarten, daß einst unsere bisherige Art der Kraftübertragung wegen ihrer Unstetigkeit und Verschwendungen spöttisch belächelt werden wird, wie wir heute die erste Lokomotive belächeln.

K.G.

GENIESSEN
SIE IM
SEPTEMBER
UND
OKTOBER
DIE GOLDENEN
STRÄHLEN
DER
HERBSTSONNE
IN
MERANO
ITALIEN

Die Traubenkur, das elegante internationale Sportleben, die manigfältigsten mondänen Veranstaltungen und die genügsamen Promenaden in dem entzückenden, sonnenüberfluteten Kurplatz, sind unvergleichliche Erlebnisse, die jung und alt unwiderstehlich locken.

Ein großartiger, bunter Rahmen umgibt die Meraner Turfereignisse, die mit dem Millionenrennen am 2. Okt. ihren Glanzpunkt erreichen.

Höchste Hotelkultur, über 100 Hotels und Pensionen jeder Rangstufe.

Auskünfte und Prospekte durch: **ENIT, Bahnhofstr. 51, Zürich**
sowie Azienda Autonoma di Soggiorno, Merano und alle Reisebüros

Leica

**LICHTBILDER-
VORTRÄG**

„Sonnige Ferien - Leuchtende Farben“

Über 100 Leica-Farbenphotos · Sprecher: Walther Benser von der Fa. E. Leitz, Wetzlar

Datum und Ort der Veranstaltung:	jeweils 20.30 Uhr.		
WINTERTHUR	Restaurant Wartmann	Freitag	9. September
SCHAFFHAUSEN	Casinosaal	Montag	12. September
ZÜRICH	Kaufleuten, Konzertsaal	Mittwoch	14. u. Donnerstag 15. Sept.
ZUG	Hotel Ochsen	Montag	19. September
LUGANO	Hotel Pestalozzihof	Donnerstag	22. September
LUZERN	Kunsthaus, kleiner Saal	Montag	26. September
BERN	Casino Burgerassaal	Donnerstag	29. u. Freitag 30. Sept.
BIEL	Tonhalle	Montag	3. Oktober
SOLOTHURN	Konzertsaal städt. Saalbau	Dienstag	4. Oktober
BASEL	Mustermesse, Blauer Saal	Donnerstag	6. u. Freitag 7. Oktober

Eintritt frei.
Einladungskarten bei den Photohändlern einige Tage vor der Veranstaltung erhältlich.

COINTREAU Liqueur

Jetzt Fr. 9.75 netto

ERNST LEITZ + OPTISCHE WERKE + WETZLAR
VERTRETUNG DER ABTEILUNG PHOTO: PERROT & CO. + BIEL