Neue elektrische Kochherde

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Illustrierte schweizerische Handwerker-Zeitung : unabhängiges Geschäftsblatt der gesamten Meisterschaft aller Handwerke und Gewerbe**

Band (Jahr): **32 (1916)**

Heft 10

PDF erstellt am: **20.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-576554

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Neue elektrische Kochherde.

Das elektrische Kochen hat durch den europäischen Krieg einen neuen Impuls erhalten. Die Gefahr eines allfälligen Kohlenmangels hat allseits daran erinnert, wie wichtig es ist, die reichen schweizerischen Wasserkräfte nicht nur für Licht- und Kraftzwecke, sondern auch für die elektrische Wärmetechnik nutzbar zu machen. Eine ganze Anzahl von Elektrizitätswerken haben denn auch in weitsichtiger Weise sich bestrebt, Tarife für Koch- und Heizzwecke aufzustellen, die einigermaßen mit anderen Heizmitteln in Konkurrenz treten können. So hat man verschiedenerorts die früheren Tarife für Wärmezwecke von 20 und 15 Cts. pro Kilowattstunde auf 8 und 7 Cts. ermäßigt. Nach verschiedenen einläßlichen Versuchen wird nun behauptet, daß sich bei diesen Strompreisen sogar gegen das Gas und andere Feuerungsmittel konkurrieren lasse.

Die Aussicht auf die vermehrte Einführung von elektrischen Apparaten, besonders Kochherden, speziell in ländlichen Gebieten ohne Gasversorgung, hat dann nach die Gründung der neuen Luzernerfirma E. Salvisberg, Fabrik elektrischer Koch- und Heizapparate, veranlaßt. Diese Firma hat sich nun zur Aufgabe gemacht, sehr zweckmäßige und dazu äußerst preisbescheidene Kochapparate zu fabrizieren. Es ist nun unbestreitbar der Firma gelungen, auf diesem Gebiete eine wirkliche Neuerung hervorzubringen und erachten wir es deshalb im Interesse der Einführung und Verbreitung des elektrischen Kochens für angezeigt, ganz besonders auf diese neue Konstruktion hinzuweisen.

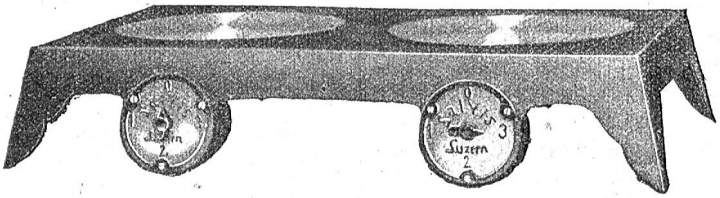
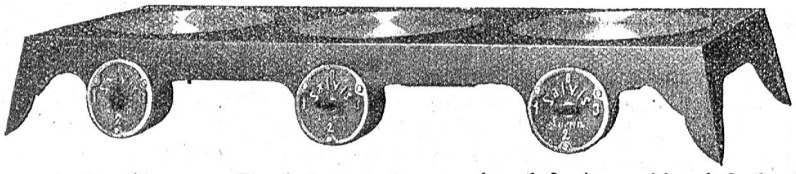


Abb. 1.



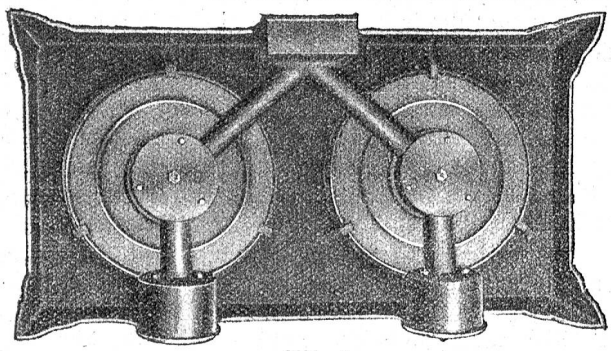
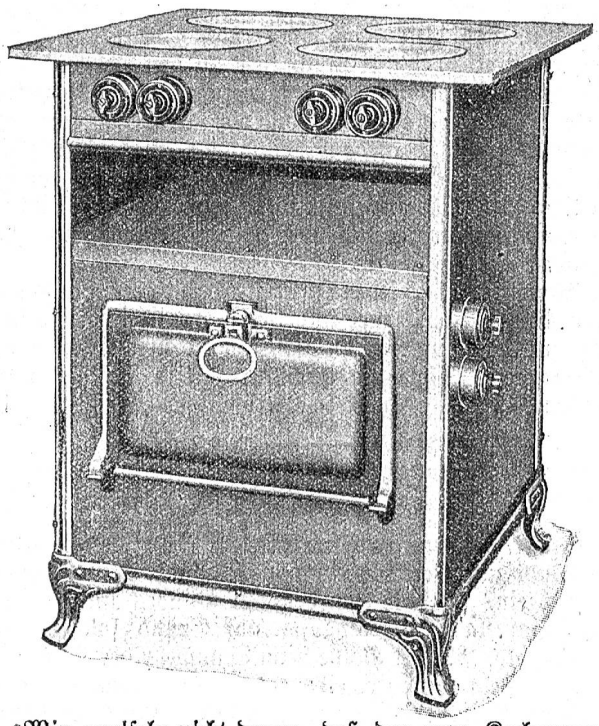


Abb. 2.

Die neue Salviskochplatte sieht einem Gasherde sehr ähnlich, sie ist vollständig aus Gußeisen hergestellt. Der Konstrukteur hat ein spezielles Augenmerk darauf gerichtet, daß beim Kochen überlaufende Speisen und Flüssigkeiten in keiner Weise mit den stromführenden Teilen in Berührung kommen und daß der Apparat in einfacher Weise gründlich gereinigt werden kann. Dieses letztere Moment bietet bei einem Kochherde entschieden ein Vorteil, denn die Erfahrung hat gezeigt, daß einfache Apparate häufig gereinigt werden, komplizierte aber nicht. Wie man aus Abbildung 2, also der Kochplatte von unten sieht, sind sämtliche Leitungen verdeckt geführt und wasserdicht abgeschlossen. Der Techniker muß ohne weiteres zugeben, daß man hier eine einwandfreie, vorbildliche und wirklich neue Ausführungsart gewählt hat. Den Kochapparat haben wir bei einem Elektrizitätswerk, das schon eine große Anzahl der Platten eingeführt hat, besichtigt; man teilt uns mit, daß man auch bezüglich der Haltbarkeit und dem Nutzeffekt in der Praxis sehr gute Resultate erzielt habe. Auch anerkennt man dort ganz im besondern die einfache solide Form des neuen Apparates.

Die Wärme-Regulierung der Heizplatte erfolgt wie bei allen andern Systemen durch einen auf der Vorderseite der Kochplatte versenkt eingebauten Regulierschalter; die jeweilige Wärmestufe ist aus der Stellung des Schaltergriffes zur Schalterplatte bezw. zu deren Stufenbezeichnungen deutlich ersichtlich. Die Platten sind für drei Heizstufen gebaut und zwar für 300, 700 und 1000 Watt. Nach den Erfahrungen genügt die erste Wärmestufe sehr gut zum Weiterkochen der Speisen, sofern der Siedepunkt einmal erreicht ist.



Wir zweifeln nicht daran, daß der neue Kochapparat zur Einführung und Verbreitung der Elektrizität für Kochzwecke ein Wesentliches beiträgt, ganz besonders durch den auch bei den jetzigen Verhältnissen sehr günstigen Preis. Die neue Konstruktion der jungen Luzernerfirma darf also im allgemeinen Interesse lebhaft begrüßt werden